Tefal®
ActiFry®

FR

DE

NL

ES

PT

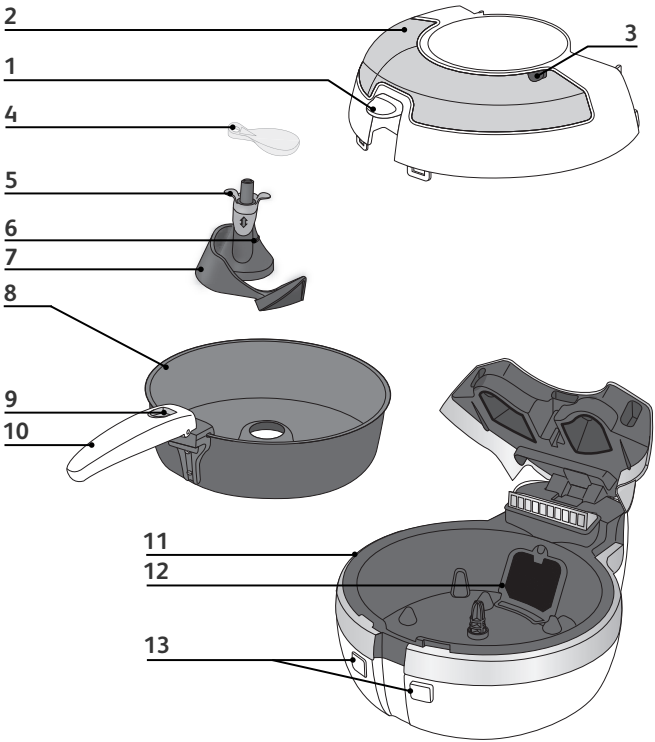
DA

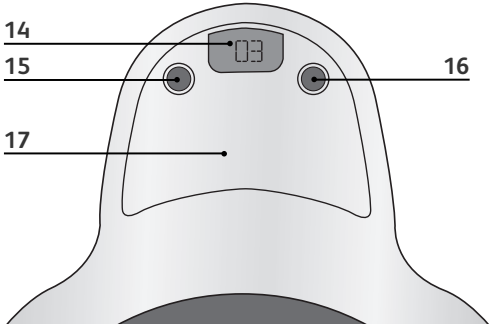
FI

NO

SV

www.tefal.com


2
3
1
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13


14
15
16
17

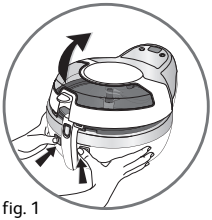


fig. 1

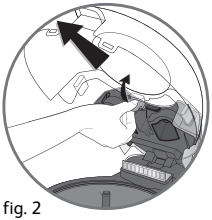


fig. 2

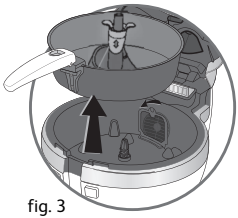


fig. 3

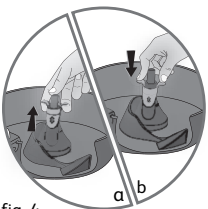


fig. 4

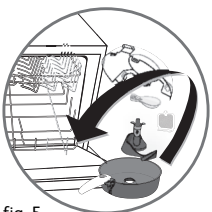


fig. 5

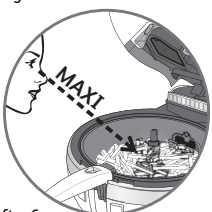


fig. 6

fig. 7

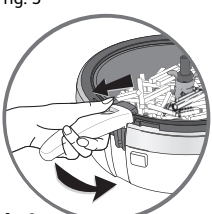


fig.8

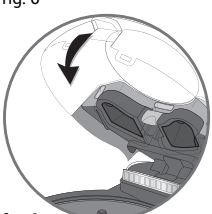


fig. 9

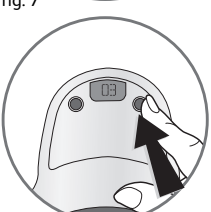


fig. 10

fig. 11

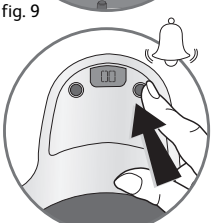


fig. 12

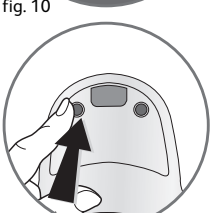


fig. 13

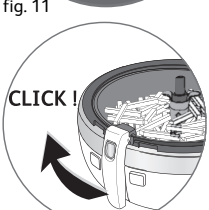


fig. 14

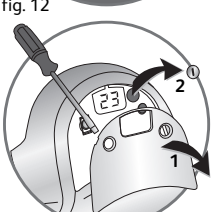


fig. 15

Tefal
la Nutrition Gourmande

Innover pour votre santé

La nutrition c'est, bien sûr, de manger varié et équilibré… mais pas seulement, car la nutrition c'est bien plus que les ingrédients. La façon de les cuisiner joue un rôle essentiel dans leur transformation nutritionnelle et organoleptique (goût, texture...).
Aussi parce que tous les appareils ne se valent pas, Tefal a développé une gamme dédiée à la NUTRITION POUR PLUS DE PLAISIR : des ustensiles ingénieux qui préservent l'intégrité nutritionnelle et exhalent le vrai goût des ingrédients.

Vous apporter des solutions uniques

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

Vous informer

Tefal est depuis toujours le partenaire privilégié de votre alimentation en vous apportant rapidité, praticité et convivialité dans la préparation de vos repas.
Jour après jour, la gamme Nutrition Gourmande de TEFAL vous aidera à partager le plaisir culinaire et l'équilibre alimentaire, en :

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

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

Bienvenue dans l'univers ActiFry® !

Faites de vraies frites gourmandes à votre façon

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

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

Une cuillère d'huile de votre choix vous permet de faire 1 kg de vraies frites. Grâce à la cuillère graduée livrée avec l'appareil, utilisez la juste quantité nécessaire.
** 1 kg de frites fraîches, section 10x10 mm, cuisson à -55% de perte en poids avec 1,4 cl d'huile.*

Des frites et bien plus encore !

ActiFry® vous permet de cuisiner une grande variété de recettes.

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

: le + ActiFry®

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

- ActiFry® cuisine aussi très bien les surgelés qui offrent une bonne alternative aux produits frais. Ils sont pratiques, gardent les qualités nutritionnelles et le goût des aliments.

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

La pomme de terre : équilibre et plaisir au quotidien !

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

Quelle variété utiliser pour ActiFry® ?

Nous vous conseillons d'utiliser, d'une manière générale, les pommes de terre spéciales frites. Pour les pommes de terre nouvelles riches en humidité, nous vous conseillons de faire cuire les frites quelques minutes supplémentaires. ActiFry® permet aussi de préparer des frites surgelées. Celles-ci étant déjà précuites, il n'est pas nécessaire de rajouter de l'huile.

Où conserver la pomme de terre ?

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

Comment préparer la pomme de terre pour ActiFry® ?

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

Comment couper la pomme de terre?

La taille de la frite influe sur le croustillant et le moelleux. Plus vos frites seront fines, plus elles seront croustillantes et à l'inverse, plus elles seront épaisses, plus elles seront moelleuses à l'intérieur. En fonction de vos désirs, vous pouvez varier les coupes de vos frites et adapter le temps de cuisson :

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

Variez les bonnes huiles qui vous font du bien

Vous pouvez varier les plaisirs en fonction de vos besoins avec 1 cuillère d'huile en usage unique. Tous les acides gras essentiels à la vie sont dans les huiles végétales. Elles contiennent toutes, dans des proportions différentes, des nutriments indispensables à votre équilibre. Pour apporter à votre corps tout ce dont il a besoin, diversifiez les huiles ! Avec ActiFry®, vous pouvez utiliser une très grande variété d'huiles :

- Huiles standard : olive, colza*, pépins de raisin, maïs, arachide, tournesol, soja*
- Huiles aromatisées : herbes aromatiques, ail, piment, citron….
- Huiles spéciales : noisette*, sésame*, carthame*, amande*, avocat*, argan*… (*cuisson selon fabricant)

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

: le + ActiFry®

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

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

Recommandations importantes

Cuisson

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

Description

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

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

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

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

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

Préparez les aliments

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

- Mettez les aliments dans le plat et respectez la quantité maximale (voir tableau de cuisson p. 7 à 9).
- Ajoutez la matière grasse **- fig.7** (voir tableau de cuisson p. 7 à 9).
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement **- fig.8**.
- Fermez le couvercle **- fig.9**.
- Respectez toujours les quantités maximum d'ingrédients et de liquides indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.

Une cuisson légère

Sélectionnez le temps de cuisson

- Réglez le temps en appuyant sur le bouton du minuteur **- fig.10** (voir tableau de cuisson p. 7 à 9).
- Relâchez. Le temps sélectionné s'affiche et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes et sélectionnez à nouveau le temps.

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

Démarrez la cuisson

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

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

Retirez les aliments

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

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

Les temps de cuisson

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

Pommes de terre

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Frites taille standard 10mm x10mm	Fraîches	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
Potatoes	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	14 - 16 min
Pommes rissolées	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Tradition	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Allumettes	Surgelées	750 g	sans	25 - 27 min

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

Autres légumes

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Courgettes	Fraîches en lamelles	750 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	25 - 35 min
Poivrons	Frais en lamelles	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	20 - 25 min
Champignons	Frais en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Tomates	Fraîches en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	10 - 15 min
Oignons	Frais en rondelles	500 g	1 cuillère d'huile	15 - 25 min

Viandes - Volailles

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

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Nuggets de poulet	Frais	750 g	sans	18 - 20 min
	Surgelés	750 g	sans	18 - 20 min
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	sans	30 - 32 min
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
Paupiettes de veau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtelettes d'agneau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtes de porc	Fraîches	2 à 4	1 cuillère d'huile	15 - 18 min
Filet de porc	Frais	2 à 6 tranches	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Saucisses ou merguez	Fraîches	4 à 8 (piquées)	sans	10 - 12 min
Râbles de lapin	Frais	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Viande hachée	Fraîche	600 g	1 cuillère d'huile	10 - 15 min
	Surgelée	400 g	sans ou avec 1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Boulettes de viande	Surgelées	750 g	1 cuillère d'huile	18 - 20 min

Poissons - Crustacés

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Beignets de calamars	Surgelés	300 g	sans	12 - 14 min
Lotte	Fraîche	500 g	1 cuillère d'huile	20 - 22 min
Crevettes	Cuites	400 g	sans	10 - 12 min
Gambas	Surgelées	300 g (16 pièces)	sans	12 - 14 min

Desserts

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

Préparations surgelées

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Ratatouille	Surgelée	750 g	sans	20- 22 min
Poêlée pâtes et poisson	Surgelée	750 g	sans	20 - 22 min
Poêlée paysanne	Surgelée	750 g	sans	25 - 30 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	750 g	sans	20 - 25 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	750 g	sans	15 - 20 min
Paëlla	Surgelée	650 g	sans	15 - 20 min
Riz Cantonnais	Surgelé	650 g	sans	15 - 20 min
Chili con Carne	Surgelé	750 g	sans	12 - 15 min

Un nettoyage facile

Nettoyez l'appareil

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

N'immergez jamais l'appareil.

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

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.

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

Participons à la protection de l'environnement !

Cet appareil utilise une pile bouton - L1154.

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

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

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

Quelques conseils en cas de difficulté…

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas bien branché.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton Marche / Arrêt.	Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
	Vous avez appuyé sur le bouton Marche / Arrêt mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	Les moteurs tournent mais l'appareil ne chauffe pas.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon rapportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Pour recliper correctement la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette.
La cuisson des préparations n'est pas homogène.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez les aliments tous de la même taille.
	Les frites ne sont pas coupées de façon régulière.	Coupez les frites toutes de la même taille.
	La pale est bien mise mais elle ne tourne pas.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas des pommes de terre spéciales frites.	Choisissez des pommes de terre spéciales frites.
	Les pommes de terre ne sont pas suffisamment lavées et séchées.	Lavez, égouttez et séchez bien les pommes de terre avant cuisson.
	Les frites sont trop épaisses.	Coupez-les plus fines.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Augmentez la quantité d'huile (voir tableau de cuisson p. 7 à 9).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les frites sont cassées lors de la cuisson.	Vous avez utilisé des pommes de terre nouvelles.	Réduisez la quantité de pommes de terre à 750 g et adaptez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord du plat.	Le plat est trop chargé.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson.
Des liquides de cuisson ont coulé dans la base de l'appareil.	La pale est mal positionnée ou le joint de la pale est défectueux.	Vérifiez que la pale est correctement positionnée. Si le problème persiste, rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
La minuterie ne fonctionne pas.	La pile est usagée.	Changez la pile (voir fig 15).
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement des moteurs de l'appareil.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.

Tefal

Ernährung mit Genuss

Innovationen für Ihre Gesundheit

Gesunde Ernährung zeichnet sich natürlich vor allem durch Abwechslung und Ausgewogenheit aus. Aber eine gesunde Ernährung beschränkt sich nicht nur auf die Zutaten. Die Art zu kochen, spielt ebenfalls eine Rolle bei der Erhaltung der Nährstoffe und der Entwicklung des Geschmacks, des Geruchs und der Konsistenz. Die Kochgeräte sind nicht alle gleichwertig, deshalb hat Tefal die Produktreihe GESUND GENIESSEN entwickelt: einfallsreiche Utensilien, die den Lebensmitteln ihren gesamten Nährwert belassen und den Geschmack der verschiedenen Zutaten hervorheben.

Noch nie da gewesene Lösungen

Tefal investiert in die Forschung, um Geräte zu entwickeln, die die Lebensmittel auf noch nie da gewesene Weise schonen. Dies wurde bei wissenschaftlichen Untersuchungen nachgewiesen.

Tefal ist seit jeher ein ganz besonderer Partner für Ihre Ernährung, der es Ihnen ermöglicht, Mahlzeiten schnell, praktisch und zusammen mit Freunden und der Familie zuzubereiten. Die Produktreihe GESUND GENIESSEN von Tefal hilft Ihnen, die Freude am Essen mit einer ausgewogenen Ernährung zu verbinden:

- die Eigenschaften der natürlichen und für Ihre Ernährung unverzichtbaren Zutaten werden verstärkt und geschont,
- der Einsatz von Fett und Ölen wird begrenzt,
- längst vergessene Geschmacksrichtungen und Duftaromen werden Ihnen wieder ins Gedächtnis zurückgerufen,
- die Zubereitungszeit für eine Mahlzeit wird verringert.

ActiFry® ist ein Gerät aus dieser Produktreihe, mit dem sich bis zu 1 kg echte, frische Pommes Frites mit einem einzigen Messlöffel Ihres Lieblingsöl zubereiten lassen!

Willkommen in der Welt von ActiFry® !

Frittieren light – Bereiten Sie selbst gemachte, köstliche Pommes Frites zu, wie Sie sie lieben

Mit den patentierten Technologien wie etwa der Rührvorrichtung zum gleichmäßigen Verteilen des Öls und der pulsierende Heißluft werden die Pommes Frites besonders lecker und knusprig. Sie wählen die Zutaten, das Öl, die Gewürze, die Kräuter und die Aromastoffe... und ActiFry® kümmert sich um den Rest.

Nur 3 %* Fett: 1 Messlöffel Öl genügt!

Mit nur einem Messlöffel Öl Ihrer Wahl können Sie bis zu 1 kg echte Pommes Frites herstellen. Dank dem mitgelieferten Messlöffel verwenden Sie immer nur die nötige Menge.

** 1 kg frische Pommes Frites, Durchmesser 10x10 mm, beim Garen -55% Gewichtsverlust mit 1,4 cl Öl.*

Pommes Frites und noch viel mehr!

Mit ActiFry® können Sie eine Vielzahl von verschiedenen Rezepten zubereiten.

- Neben Pommes Frites und vielen anderen Kartoffelspezialitäten können Sie Ihren täglichen Speiseplan mit knackigen Gemüsepfannen, zarten und leckeren Fleischragouts, knusprigen Shrimps, Früchten uvm. bereichern.

Ein in Zusammenarbeit mit Köchen und Ernährungswissenschaftlern zusammengestelltes Rezeptheft mit originellen Ideen für „ Pommes Frites nach Ihrer Art" sowie ernährungstechnisch günstigen und köstlichen Gerichten und Desserts.

- Mit ActiFry® können Sie auch tiefgefrorene Lebensmittel verarbeiten, die eine gute Alternative zu Frischprodukten sind. Sie sind praktisch und der Nährwert und sowie der Geschmack der Lebensmittel bleibt erhalten.

ActiFry® gibt Ihnen Tipps zu den Kartoffeln und Ölen, damit Ihre Zubereitungen stets gelingen.

Die Kartoffel: Jeden Tag für eine ausgeglichene und schmackhafte Ernährung

Kartoffelnind sind eine ausgezeichnete Energiequelle und enthalten Vitamine. Form, Größe und Geschmack der Kartoffeln hängen von der Sorte, den klimatischen Bedingungen und der Anbauweise ab. Jede Kartoffelsorte besitzt ihre eigenen, charakteristischen Eigenschaften in Bezug auf Reifezeit, Größe, Farbe, Konservierung und Eignung zu verschiedenen kulinarischen Zubereitungen. Die Garergebnisse können je nach Ursprung und Jahreszeit variieren.

Für ActiFry® geeignete Kartoffelsorten ?

Wir raten ganz allgemein zur Verwendung von festkochenden Kartoffelsorten. Junge Kartoffeln enthalten viel Wasser und sollten ein paar Minuten länger gegart werden. Mit ActiFry® können ebenfalls tiefgefrorene Pommes Frites zubereitet werden. Da diese bereits vorgegart sind, braucht man kein weiteres Öl hinzuzugeben.

Wo sollten Kartoffeln gelagert werden?

Kartoffeln lagert man am besten im Keller oder in einem kühlen (6 bis 8°C) und vor Licht geschütztem Lebensmittelschrank.

Wie werden die Kartoffeln für ActiFry® zubereitet?

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, müssen Sie dafür sorgen, dass die Pommes Frites nicht aneinander kleben. Aus diesem Grunde sollten die ganzen Kartoffeln ausgiebig gewaschen und die geschnittenen Kartoffeln abgespült werden, bis das ablaufende Wasser klar bleibt. Auf diese Weise entfernen Sie so viel Stärke wie möglich. Die Pommes Frites müssen anschließend sorgfältig mit einem sehr saugfähigen Tuch getrocknet werden. Die Pommes Frites müssen ganz trocken sein, bevor man sie in die ActiFry® gibt.

Wie werden die Kartoffeln geschnitten?

Die Größe der Pommes Frites hat einen Einfluss darauf, wie knusprig bzw. weich sie werden. Je dünner sie sind, desto knuspriger werden sie, je dicker sie sind, desto weicher werden sie innen. Die Größe und die Garzeit können ganz Ihrem persönlichen Geschmack angepasst werden:

Dünn: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Dick: 13 x 13 mm

Benutzen Sie verschiedene hochwertige Öle, die gut für Sie sind

Geben Sie einen einzigen Messlöffel Öl hinzu, mit dem Sie Abwechslung schaffen und sich Ihren Bedürfnissen gerecht ernähren können. Pflanzenöle enthalten alle essentiellen Fettsäuren in unterschiedlichen Zusammensetzungen die für eine gesunde Ernährung nötig sind. Verwenden Sie verschiedene Öle, um Ihrem Körper alles zu geben, was er braucht! Mit ActiFry® können Sie zwischen einer Vielzahl von Ölen wählen:

- Standardöle: Olive, Raps*, Weintraubenkerne, Mais, Erdnuss, Sonnenblume, Soja*
- Aromatisierte Öle: Kräuter, Knoblauch, Chili, Zitrone….
- Spezialöle: Sesam*, Mandel*, Avocado*… (*beim Garen die Hinweise des Herstellers beachten)

Dank der schonenden (reduzierte, kontrollierte Temperatur) ActiFry® Technologie und der geringen Menge an Öl, bleiben die für Ihre Vitalität so wichtigen, essentiellen Fettsäuren erhalten, und die Fettzufuhr begrenzt.

+ ActiFry®

Mit ActiFry® und einem ausgewählten Öl verbessern Sie die Nährwertqualität Ihrer Pommes Frites. Je nach persönlichem Geschmack und Erwartungen können Sie einen zusätzlichen Messlöffel Öl dazugeben, um die Pommes Frites noch leckerer zu machen!

Machen Sie sich und Ihren Lieben mit ActiFry®, eine Freude!

Wichtige Anweisungen

Garen

- Das Gerät ist nicht für Rezepte mit überwiegend flüssigen Bestandteilen (z.B. Suppen) geeignet.
- Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.
- Geben Sie keine zu großen Mengen in den Gargutbehälter und halten Sie sich an die empfohlenen Mengen.

Description

1. Griffbereich des Deckels
2. Deckel
3. Schloss des Deckels
4. Dosierlöffel
5. Verriegelungshebel: Hebel zum Einsetzen und Herausnehmen der Rührvorrichtung
6. Maximale Einfüllmenge (für die Pommes Frites)
7. Abnehmbare Rührvorrichtung (Schaufel)
8. Herausnehmbarer Gargutbehälter
9. Entriegelungsknopf des Griffs
10. Griff des Gargutbehälters
11. Basis
12. Herausnehmbarer Filter
13. Öffnungstaste für den Deckel
14. Timer
15. An / Aus Taste (On = angeschaltet, Off = ausgeschalten)
16. Einstelltaste des Timers
17. Abnehmbares Bedienfeld (Zugang zum Batteriefach)

Schnelle Zubereitung

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Machen Sie den Deckel auf **- Abb. 1** und heben Sie den Verschluss an, um den Deckel abzunehmen **- Abb.2**.
- Nehmen Sie den Dosierlöffel ab. Heben Sie den Griff des herausnehmbaren Gargutbehälters horizontal an, bis ein Klicken ertönt und nehmen Sie den Gargutbehälter heraus **- Abb.3**.
- Zum Abnehmen der Rührvorrichtung, heben Sie den hellgrauen Verriegelungshebel an, der sich im oberen Teil der Rührvorrichtung befindet. Positionieren Sie dazu den Daumen auf der Spitze der Rührvorrichtung und den Zeige- und Mittelfinger unter den Verriegelungshebel. Heben Sie den Verriegelungshebel mit Ihren Fingern an, um die Rührvorrichtung abzuheben **- Abb.4a**.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest **- Abb.5** oder können mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Um die Rührvorrichtung einzusetzen, ziehen Sie den hellgrauen Verriegelungshebel an, setzen die Rührvorrichtung in der Mitte des Gargutbehälters ein und drücken den Verriegelungshebel herunter **- Abb.4b**.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu einer harmlosen Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dieses Phänomen hat keinerlei Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit des Geräts und verschwindet schnell von selbst.

Entfernen Sie alle Aufkleber und Verpackungselemente. Halten Sie das Gerät nie unter laufendes Wasser.

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir bei der ersten Inbetriebnahme ein Rezept mit einer Garzeit von mindestens 30 Minuten zu wählen.

Vorbereitung der Lebensmittel

Geben Sie nie mehr Pommes Frites in das Gerät, als auf der abnehmbaren Rührvorrichtung als Höchstmenge angegeben ist - Abb. 6. Lassen Sie den Dosierlöffel nicht im Gargutbehälter.

- Geben Sie die Lebensmittel unter Beachtung der Höchstmenge in den Gargutbehälter (siehe Gartabelle S. 15 bis 17).
- Geben Sie Öl dazu **- Abb.7** (siehe Gartabelle S. 15 bis 17).
- Entriegeln Sie den Griff und klappen Sie ihn ganz zurück in die Horizontale **- Abb.8**.
- Schließen Sie den Deckel **- Abb.9**.
- Beachten Sie stets die in der Gebrauchsanweisung und im Rezeptbuch angegebenen, maximalen Zutaten- und Flüssigkeitsmengen.

Garen mit ActiFry

Einstellen der Garzeit

- Drücken Sie die Taste des Timers, um die Garzeit einzustellen **- Abb. 10** (siehe Gartabelle S. 15 bis 17).
- Lassen Sie die Taste los. Die eingestellte Garzeit wird angezeigt und der Countdown läuft an.
- Sollten Sie sich geirrt haben, lässt sich die eingestellte Garzeit wie folgt löschen: drücken Sie die Taste 2 Sekunden lang. Anschließend können Sie erneut die Garzeit einstellen.

Fassen Sie den Deckel nur an dem entsprechenden Griffbereich an, um jedwedes Verbrennungsrisiko zu vermeiden. - Abb.9.

DE

Start der Garzeit

Das Gerät schaltet sich aus, sobald der Deckel angehoben wird.

- Drücken Sie die An / Aus Taste, der Garvorgang beginnt **- Abb.11**.

Entnehmen der Lebensmittel

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Beenden Sie den Signalton mit einem Druck auf die Taste **- Abb.12**.
- Schalten Sie das Gerät mit einem Druck auf Ein / Aus aus **- Abb.13** und öffnen Sie den Deckel **- Abb.1**.
- Heben Sie den Griff an (lassen Sie ihn einrasten), nehmen Sie den Gargutbehälter heraus **- Abb.14** und servieren Sie unverzüglich.

Achtung: der Timer zeigt das Ende der Garzeit an, schaltet aber nicht das Gerät aus.

Die Garzeit

Die Garzeiten sind nur Anhaltspunkte und können je nach Jahreszeit, Größe und Menge der Lebensmittel, entsprechend dem individuellen Geschmack abgeändert werden. Die Ölmenge kann je nach persönlichem Geschmack und persönlichen Bedürfnissen erhöht oder verringert werden. Wenn die Pommes Frites besonders knusprig werden sollen, können Sie sie ein paar Minuten länger garen.

Kartoffeln

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Pommes Frites Standardgröße 10mm x10mm	frisch	1000 g	1 Messlöffel Öl	40 - 45 Minuten
	frisch	750 g	3/4 Messlöffel Öl*	35 - 37 Minuten
	frisch	500 g	1/2 Messlöffel Öl*	28 - 30 Minuten
	frisch	250 g	1/4 Messlöffel Öl*	24 - 26 Minuten
Country Potatoes (Kartoffeln geviertlelt)	frisch	1000 g	1 Messlöffel Öl	40 - 42 Minuten
	tiefgefroren	750 g	keine	14 - 16 Minuten
Bratkartoffeln (Würfel oder Scheiben)	frisch	1000 g	1 Messlöffel Öl	40 - 42 Minuten
	tiefgefroren	750 g	keine	30 - 32 Minuten
Pommes Frites	tiefgefroren	750 g	keine	30 - 32 Minuten
Dünne Pommes Frites	tiefgefroren	750 g	keine	25 - 27 Minuten

WICHTIG: Halten Sie stets die in der Gebrauchsanweisung und im Rezeptbuch angegebenen Zutaten- und Flüssigkeitsmengen ein, um Ihr Gerät nicht zu beschädigen.

Sonstige Gemüsesorten

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Zucchini	frisch, in Scheiben geschnitten	750 g	1 Messlöffel Öl + 15 cl Wasser	25 - 35 Minuten
Paprikaschoten	frisch, in Streifen geschnitten	650 g	1 Messlöffel Öl+ 15 cl Wasser	20 - 25 Minuten
Champignons	frisch, geviertelt	650 g	1 Messlöffel Öl	12 - 15 Minuten
Tomaten	frisch, geviertelt	650 g	1 Messlöffel Öl+ 15 cl Wasser	10 - 15 Minuten
Zwiebeln	frisch, in Scheiben geschnitten	500 g	1 Messlöffel Öl	15 - 25 Minuten

Fleisch – Geflügel

Um dem Fleisch mehr Geschmack zu verleihen, können Sie Gewürze (Paprika, Curry, Kräuter der Provence, Thymian, Lorbeer…) in das Öl geben.

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Hähnchennuggets	frisch	750 g	keine	18 - 20 Minuten
	tiefgefroren	750 g	keine	18 - 20 Minuten
Hähnchenschenkel	frisch	4 bis 6	keine	30 - 32 Minuten
Hähnchenkeulen	frisch	2	keine	30 - 35 Minuten
Hähnchenbrust	frisch	6 Stücke Hähnchenbrust (etwa 750 g)	keine	10 - 15 Minuten
Frühlingsröllchen	frisch	4 bis 8 kleine	1 Messlöffel Öl	10 - 12 Minuten
Kalbsrouladen	frisch	2 bis 6	1 Messlöffel Öl	15 - 20 Minuten
Lammkoteletts	frisch	2 bis 6	1 Messlöffel Öl	15 - 20 Minuten
Schweinerippchen	frisch	2 bis 4	1 Messlöffel Öl	15 - 18 Minuten
Schweinefilet	frisch	2 bis 6 Scheiben	1 Messlöffel Öl	12 - 15 Minuten
Würstchen oder Bratwurst	frisch	4 bis 8 (eingestochen)	keine	10 - 12 Minuten
Kaninchenrücken	frisch	2 bis 6	1 Messlöffel Öl	15 - 20 Minuten
Hackfleisch	frisch	600 g	1 Messlöffel Öl	10 - 15 Minuten
	tiefgefroren	400 g	mit oder ohne 1 Messlöffel Öl	12 - 15 Minuten
Hackbällchen	tiefgefroren	750 g	1 Messlöffel Öl	18 - 20 Minuten

Fisch - Schalentiere

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Tintenfischringe	tiefgefroren	300 g	keine	12 - 14 Minuten
Seeteufel	frisch	500 g	1 Messlöffel Öl	20 - 22 Minuten
Shrimps	gekocht	400 g	keine	10 - 12 Minuten
Gambas	tiefgefroren	300 g (16 Stück)	keine	12 - 14 Minuten

DE

Desserts

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Bananen	in Scheiben geschnitten	500 g (5 Bananen)	1 Messlöffel Öl + 1 Messlöffel Brauner Zucker	4 - 6 Minuten
	in Alufolie	2 Bananen	keine	20 - 25 Minuten
Kirschen	ganz	bis zu 1000g	1 Messlöffel Öl + 1 bis 2 Messlöffel Zucker	12 - 15 Minuten
Erdbeeren	geviertelt	bis zu 1000g	1 bis 2 Messlöffel Zucker	5 - 7 Minuten
Äpfel	in die Hälfte geschnitten	3	1 Messlöffel Öl + 2 Messlöffel Zucker	10 - 12 Minuten
Birnen	in Stücke geschnitten	bis zu 1000g	1 bis 2 Messlöffel Zucker	8 - 12 Minuten
Ananas	in Stücke geschnitten	1	1 bis 2 Messlöffel Zucker	8 - 12 Minuten

tiefgefrorene Zubereitungen

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Ratatouille	tiefgefroren	750 g	keine	20- 22 Minuten
Nudel- und Fischpfanne	tiefgefroren	750 g	keine	20 - 22 Minuten
Bauernpfanne	tiefgefroren	750 g	keine	25 - 30 Minuten
Pasta à la Carbonara	tiefgefroren	750 g	keine	15 - 20 Minuten
Paella	tiefgefroren	650 g	keine	15 - 20 Minuten
Kantonreis-Gericht	tiefgefroren	650 g	keine	15 - 20 Minuten
Chili con Carne	tiefgefroren	750 g	keine	12 - 15 Minuten

Einfache Reinigung

Reinigen Sie das Gerät

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung gänzlich abkühlen.
- Machen Sie den Deckel auf **- Abb.1** und heben Sie das Schloss an, um den Deckel abzunehmen **- Abb.2**.
- Heben Sie den Griff des herausnehmbaren Gargutbehälters horizontal an, bis ein Klicken ertönt und nehmen Sie den Gargutbehälter heraus **- Abb.3**.
- Um die Rührvorrichtung abzunehmen, heben Sie den Verriegelungshebel an - **Abb.4a**.
- Nehmen Sie den Filter heraus und reinigen Sie ihn **- Abb.3**.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest **- Abb.5** oder können mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Das Gerät ist mit einem herausnehmbaren Gargutbehälter ausgestattet: dieser kann sich nach längerem Gebrauch braun verfärben und Gebrauchsspuren bekommen, was aber nicht störend ist.
- Wir garantieren, dass der Gargutbehälter den BESTIMMUNGEN über Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln ENTSPRICHT.

Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.

Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.

Der herausnehmbare Filter muss regelmäßig gereinigt werden.

Benutzen Sie zur Schonung der Eigenschaften des Gargutbehälters keine Utensilien aus Metall.

Tun Sie etwas für den Umweltschutz!

Dieses Gerät enthält eine L1154 Knopfbatterie.

- Auswechseln der Batterie: nehmen Sie das Bedienfeld ab, entfernen Sie den Deckel des Batteriefachs und entnehmen Sie die Batterie - Abb.15. Tun Sie etwas für den Umweltschutz, indem Sie die leere Batterie nicht in den Hausmüll werfen, sondern zu einer Sammelstelle zur Entsorgung bringen.
- Legen Sie eine neue Batterie ein, setzen Sie den Deckel des Batteriefachs wieder ein und schalten Sie das Bedienfeld wieder an.

ⓘ Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare oder recycelbare Materialien.

➲ Entnehmen Sie die Batterie, bevor Sie das Gerät entsorgen. Bringen Sie dieses zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Ein paar Tipps für den Problemfall…

Probleme	Mögliche ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
	Sie haben die An / Aus Taste noch nicht gedrückt.	Drücken Sie die An / Aus Taste.
	Sie haben die An / Aus Taste gedrückt aber das Gerät funktioniert nicht.	Schließen Sie den Deckel.
	Die Motoren laufen, aber das Gerät heizt sich nicht auf.	Bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Servicezentrum.
	Die Rührvorrichtung dreht sich nicht.	Überprüfen Sie, ob sie richtig eingesetzt ist. Bringen Sie das Gerät andernfalls zu einem zugelassenen Servicezentrum.
Die Rührvorrichtung sitzt nicht fest.	Der Verriegelungshebel der Rührvorrichtung ist nicht eingerastet/verriegelt.	Prüfen Sie, ob der Verriegelungshebel völlig heruntergedrückt wurde.
Die Zubereitung ist nicht gleichmäßig gegart.	Sie haben die Rührvorrichtung nicht benutzt.	Setzen Sie sie ein.
	Die Lebensmittel wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke.
	Die Pommes Frites wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Pommes Frites gleich groß.
	Die Rührvorrichtung ist eingesetzt, dreht sich aber nicht.	Bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Servicezentrum.
Die Pommes Frites sind nicht knusprig genug.	Sie haben keine festkochenden Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie festkochende Kartoffeln.
	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend gewaschen und getrocknet.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln vor dem Garen gut zu waschen, abtropfen zu lassen und zu trocknen.
	Die Pommes Frites Fritten sind zu dick.	Schneiden Sie sie dünner.
	Sie haben nicht genug Öl hinzugegeben.	Geben Sie mehr Öl hinzu (siehe Gartabelle S. 15 bis 17).
	Der Filter ist verstopft.	Reinigen Sie den herausnehmbaren Filter.
Die Pommes Frites zerbrechen beim Garen.	Sie haben junge Kartoffeln verwendet.	Geben Sie nur 750 g Kartoffeln in das Gerät und passen Sie die Garzeit an.
Die Lebensmittel bleiben am Rand des Gargutbehälters liegen.	Der Gargutbehälter ist zu voll.	Halten Sie sich an die in der Gartabelle angegebenen Mengen.
Es sind Kochflüssigkeiten in die Basis des Geräts gelaufen.	Die Rührvorrichtung wurde nicht richtig eingesetzt oder die Dichtung der Rührvorrichtung ist schadhaft.	Überprüfen Sie, ob Die Rührvorrichtung richtig eingesetzt ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, muss das Gerät zu einem zugelassenen Servicezentrum gebracht werden.
Der Timer funktioniert nicht.	Die Batterie ist leer.	Wechseln Sie die Batterie aus (siehe Abb. 15).
Das Gerät läuft ungewöhnlich laut.	Sie haben den Verdacht, dass die Motoren des Geräts nicht richtig funktionieren.	Bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Servicezentrum.

Tefal

Gezond & Lekker

Innoveren voor uw gezondheid

Voeding bestaat natuurlijk uit gevarieerd en evenwichtig eten... maar niet alleen, want voeding is veel meer dan alleen de ingrediënten. De manier van bereiden speelt een belangrijke rol bij de verwerking en opname hiervan (smaak, textuur...)..

Tefal heeft een assortiment ontwikkeld dat bestemd is OM ETEN PLEZIERIGER TE MAKEN: ingenieuze keukenhulpen die de voedingswaarden behouden en de ware smaak van de ingrediënten bewaren.

Unieke oplossingen bieden

Tefal investeert in onderzoek voor het ontwikkelen van apparaten met unieke prestaties op voedingsgebied, die door wetenschappelijke studies worden bevestigd.

Het assortiment Gezond & Lekker van Tefal helpt u kookplezier en voedingsevenwicht te combineren door:

- de kwaliteit van de natuurlijke, voor uw voeding essentiële ingrediënten te behouden,
- het gebruik van vet te beperken,
- de terugkeer van geuren en smaken te doen herleven,
- de aan het bereiden van de maaltijd te besteden tijd te beperken.

Met ActiFry® uit dit productassortiment kunt u 1 kg lekkere verse patat bereiden met een lepel van uw favoriete olie!

Welkom in de wereld van ActiFry® !

Maak uw eigen lekkere verse patat

Dankzij gepatenteerde technologieën is de patat knapperig en zacht: een roerblad dat voorzichtig de olie en de hetelucht verspreidt. Selecteer uw ingrediënten, uw olie, uw specerijen, tuinkruiden, aroma's... ActiFry® zorgt voor de rest.

Slechts 3%* vet: 1 lepel olie is voldoende!

Eén lepel olie naar keuze om 1 kg lekkere patat te maken. Met behulp van de met het apparaat meegeleverde lepel met maatverdeling gebruikt u de juiste hoeveelheid. Het gebruik van frituurvet is hierdoor overbodig..

** 1 kg verse patat, van 10 x 10 mm, bereid met 1 eetlepel olie (1,4 cl), zorgt voor 55% minder calorieën.*

Patat en nog veel meer!

Met ActiFry® kunt u een grote verscheidenheid aan recepten maken.

- Behalve patat en aardappeltjes kunt u uw dagelijkse kost afwisselen met schotels van knapperige groenten, malse, smakelijke vleesreepjes, knapperige garnalen, fruit...

Wij hebben een door chefkoks en voedingsdeskundigen samengesteld receptenboek voor u. Hierin vindt u originele ideeën voor « eigengemaakte patat », lekkere, voedzame gerechten en desserts.

- Met ActiFry® kunt u ook uitstekend diepvriesproducten bereiden, een goed alternatief voor verse producten. Zij zijn praktisch en behouden de voedingskwaliteiten en de smaak van het voedsel.

Voor succesvolle gerechten geeft ActiFry® u in het bijzonder adviezen over aardappelen en olie.

De aardappel: evenwichtig en lekker voor elke dag!

De aardappel is geschikt voor iedereen en iedere leeftijd! Zij vormt een uitstekende energiebron en bevat vitaminen. Afhankelijk van de soort, het klimaat en de teelt kunnen de aardappels onderling flink verschillen: vorm, grootte, smaak. Iedere aardappel heeft zijn eigenschappen betreffende vroegrijpheid, productie, grootte, kleur, het bewaren en de toepasbaarheid in gerechten. De bereidingsresultaten kunnen variëren aan de hand van de oorsprong en het seizoen.

NL

Welke soort gebruikt u voor ActiFry® ?

Wij raden u aan om over het algemeen speciaal voor patat geschikte aardappelen te gebruiken. Bij nieuwe aardappeltjes, die veel vocht bevatten, raden wij u aan de patat enkele minuten extra te bakken. Met ActiFry® kunt u ook diepvries patat bereiden. Omdat deze voorgebakken is, hoeft u geen olie toe te voegen.

Waar moet u aardappelen bewaren?

De beste plaats om aardappelen te bewaren is in een goede kelder, een koele kast (tussen 6 en 8°C), op een donkere plaats.

Hoe bereidt u aardappelen voor ActiFry® voor?

Voor het beste resultaat moet u controleren of de patat niet aan elkaar plakt. Hiervoor is het aan te raden de hele aardappelen met veel water af te spoelen en daarna de gesneden aardappelen, tot het water helder blijft. U verwijdert op die manier zo veel mogelijk zetmeel. Droog de patat goed af met een zeer droge, goed absorberende theedoek. De patat moet goed droog zijn voordat u deze in de ActiFry® doet.

Hoe snijdt u de aardappelen?

De grootte van de patat heeft invloed op de knapperigheid en zachtheid. Hoe dunner de patat, hoe knapperiger en omgekeerd, hoe dikker, hoe zachter van binnen. U kunt de grootte van de patat en de baktijd aanpassen aan uw smaak:

Dun: 8 x 8 mm / Standaard: 10 x 10 mm / Dik: 13 x 13 mm

Varieer met olie die goed voor u is

U kunt uw favoriete olie gebruiken, 1 eetlepel per keer dat u de ActiFry® gebruikt. Plantaardige olie bevat alle voor het leven essentiële vetzuren. In verschillende verhoudingen bevat zij alle voedingsstoffen die u nodig heeft voor uw evenwicht. Verwissel regelmatig van olie om uw lichaam alles te geven wat het nodig heeft! Met ActiFry® kunt u een zeer grote verscheidenheid aan oliesoorten gebruiken:

- Gewone olie: olijf-, koolzaad-*, druivenpit-, maïs-, arachide-, zonnebloem- en soja*-olie
- Gearomatiseerde olie: met aromatische kruiden, knoflook, Spaanse peper, citroen….
- Speciale olie: hazelnoot*-, sesam*-, saffloer*-, amandel*-, avocado*-, argan*-olie… (*bakinstructie volgens de fabrikant)

Door het gebruik van een kleine hoeveelheid kunt u dankzij de ActiFry® de goede essentiële vetzuren behouden voor een goede vitaliteit.

: + ActiFry®

Met ActiFry® en een gekozen olie maakt u patat met een betere voedingswaarde. Aan de hand van uw smaak en verwachtingen kunt u 1 extra lepel olie toevoegen voor nog meer smaak!

Doe uzelf een plezier met ActiFry®, en alle mensen om u heen!

Belangrijke instructies

Bakken

- Dit apparaat is niet geschikt om vloeibare gerechten in te bereiden (bijv. soep...).
- Laat het apparaat nooit werken als het leeg is.
- Leg niet te veel op de schaal, neem de aanbevolen hoeveelheden in acht.

Omschrijving

1. Handgreepje voor het openen van het deksel
2. Deksel
3. Ontgrendelingsknop deksel
4. Maatschepje
5. Vergrendelen/ontgrendelen roerblad
6. Max. vulniveau (voor patat)
7. Afneembaar roerblad
8. Uitneembare binnenpan
9. Ontgrendelingsknop van de handgreep
10. Handgreep van de schaal
11. Behuizing
12. Uitneembaar filter
13. Bedieningsknoppen voor opening deksel
14. Timer
15. Aan/uit-knop (On = aan, Off = uit)
16. Instelknop timer
17. Afneembaar bedieningspaneel (toegang tot het batterijvakje)

Een snelle voorbereiding

Voor het eerste gebruik

- Open het deksel **- fig.1** en til de ontgrendelingsknop op om het deksel te verwijderen **- fig.2**.
- Verwijder het maatschepje.
- Zet de handgreep van de afneembare schaal horizontaal terug tot u een "KLIK" hoort, om de schaal uit te nemen **- fig.3**.
- Om het roerblad te verwijderen, tilt u de lichtgrijze vergrendeling aan de as van het roerblad op. Plaats uw duim bovenop de as en uw wijs- en middelvinger onder het lichtgrijze hulpstuk om te ontgrendelen en beweeg deze omhoog om het roerblad te verwijderen **- fig.4a**.
- Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasser **- fig.5** of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Om het roerblad te bevestigen, tilt u het lichtgrijze hulpstuk op, plaats het roerblad in het midden van de binnenpan en druk het lichtgrijze hulpstuk om te vergrendelen naar beneden **- fig.4b**.
- Bij het eerste gebruik kan een onschadelijke geur vrijkomen. Dit heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat en zal snel verdwijnen.

Verwijder alle stickers en verpakkingselementen.

Zet het apparaat nooit onder de kraan.

Als u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, raden wij u aan een recept te kiezen met een baktijd van 30 minuten of meer, dit om het beste resultaat te krijgen.

Het bereiden van de etenswaren

Voor patat nooit het max. niveau overschrijden dat op het roerblad staat - fig.6. Het maatschepje niet in de schaal laten.

- Doe de etenswaren in de schaal en overschreid daarbij de maximale hoeveelheid niet (zie de baktabel p. 23 t/m 25).
- Voeg de olie toe **- fig.7** (zie de baktabel p. 23 t/m 25).
- Ontgrendel de handgreep en klap deze volledig in **- fig.8**.
- Sluit het deksel **- fig.9**.
- Respecteer altijd de maximale hoeveelheden aan ingrediënten en vloeistoffen die in de gebruiksaanwijzing en het receptenboek worden aangegeven.

“Light” bakken

Selecteer de baktijd

- Stel de tijd in door op de knop van de timer te drukken **- fig. 10** (zie de baktabel p. 23 t/m 25).
- De gekozen tijd wordt weergegeven en het aftellen begint.
- Houd in geval van het wissen van de gekozen tijd, de knop gedurende 2 seconden ingedrukt en selecteer opnieuw.

Let op: de timer meldt het einde van de baktijd maar schakelt het apparaat niet uit.

Begin met bakken

NL

Wanneer u het deksel opent, schakelt het apparaat uit.

- Druk op de aan/uit-knop, het bakken begint, dankzij het circuleren van de hetelucht in de bakruimte **- fig.11**.

Verwijder de etenswaren

- Wanneer het bakken klaar is, hoort u een geluidssignaal. Schakel het geluid uit door op de knop te drukken **- fig.12**.
- Schakel het apparaat uit door te drukken op de aan/uit-knop **- fig.13** en open het deksel **- fig.1**.
- Til de handgreep op en neem de binnenpan uit **- fig.14** onmiddellijk opdienen.

Om brandwonden te voorkomen het deksel niet buiten de aangegeven zone vastpakken - Fig.9.

De baktijden

De aangegeven baktijden zijn slechts een indicatie en kunnen variëren aan de hand van de seizoengebondenheid van de etenswaren, hun grootte, de hoeveelheid, de persoonlijke smaak en de spanning van het elektriciteitsnet. De aangegeven hoeveelheid olie kan verhoogd worden aan de hand van uw smaak en behoeften. Als u nog knapperigere patat wilt, kunt u deze enkele minuten extra bakken. Indien u diepvriesfrites gebruikt, hoeft u geen olie toe te voegen.

Aardappelen

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Patat gewone grootte 10mm x10mm	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 45 min
	Vers	750 g	3/4 lepel olie	35 - 37 min
	Vers	500 g	1/2 lepel olie	28 - 30 min
	Vers	250 g	1/4 lepel olie	24 - 26 min
Ronde aardappeltjes	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 42 min
	Diepvries	750 g	geen	14 - 16 min
Gebakken aardappelblokjes	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 42 min
	Diepvries	750 g	geen	30 - 32 min
Traditionele patat	Diepvries	750 g	geen	30 - 32 min
French Fries	Diepvries	750 g	geen	25 - 27 min

BELANGRIJK: Om uw apparaat niet te beschadigen, dient u altijd de maximale hoeveelheden aan ingrediënten en vloeistoffen die in de gebruiksaanwijzing en het receptenboek worden aangegeven te respecteren.

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Courgettes	Vers in plakjes	750 g	1 lepel olie + 15 cl water	25 - 35 min
Paprika	Vers in plakjes	650 g	1 lepel olie + 15 cl water	20 - 25 min
Paddestoelen	Vers in vieren	650 g	1 lepel olie	12 - 15 min
Tomaten	Vers in vieren	650 g	1 lepel olie + 15 cl water	10 - 15 min
Uien	Vers in ringen	500 g	1 lepel olie	15 - 25 min

Vlees – Gevogelte

Aarzel niet om specerijen aan de olie toe te voegen (paprikapoeder, kerriepoeder, Provençaalse kruiden, tijm, laurier …) om uw vlees meer smaak te geven.

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Kipnuggets	Vers	750 g	geen	18 - 20 min
	Diepvries	750 g	geen	18 - 20 min
Drumsticks	Vers	4 tot 6	geen	30 - 32 min
Kippenbouten	Vers	2	geen	30 - 35 min
Kipfilet	Vers	6 filets (ca. 750 g)	geen	10 - 15 min
Vietnamese loempia's	Vers	4 tot 8 kleine	1 lepel olie	10 - 12 min
Blindevinken	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Lamskoteletten	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Varkensrib	Vers	2 tot 4	1 lepel olie	15 - 18 min
Varkensfilet	Vers	2 tot 6 plakjes	1 lepel olie	12 - 15 min
Worstjes of merguez	Vers	4 tot 8 (ingeprikt)	geen	10 - 12 min
Konijnenrug	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Gehakt	Vers	600 g	1 lepel olie	10 - 15 min
	Diepvries	400 g	met of zonder 1 lepel olie	12 - 15 min
Gehaktballetjes	Diepvries	750 g	1 lepel olie	18 - 20 min

Vis - Schaaldieren

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Calamarisbeignets	Diepvries	300 g	geen	12 - 14 min
Zeeduivel	Vers	500 g	1 lepel olie	20 - 22 min
Garnalen	Gaar	400 g	geen	10 - 12 min
Gamba's	Diepvries	300 g (16 stuks)	geen	12 - 14 min

NL

Desserts

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Bananen	in plakjes	500 g (5 bananen)	1 lepel olie + 1 lepel bruine suiker	4 - 6 min
	in aluminiumfolie	2 bananen	geen	20 - 25 min
Kersen	heel	tot 1000g	1 lepel olie + 1 tot 2 lepels suiker	12 - 15 min
Aardbeien	in vieren gesneden	tot 1000g	1 tot 2 lepels suiker	5 - 7 min
Appels	in tweeën gesneden	3	1 lepel olie + 2 lepels suiker	10 - 12 min
Peren	in stukken gesneden	tot 1000g	1 tot 2 lepels suiker	8 - 12 min
Ananas	in stukken gesneden	1	1 tot 2 lepels suiker	8 - 12 min

Diepvriesbereidingen

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Ratatouille	Diepvries	750 g	geen	20- 22 min
Pastaschotel met vis	Diepvries	750 g	geen	20 - 22 min
Boerenschotel	Diepvries	750 g	geen	25 - 30 min
Schotel uit de Savoie	Diepvries	750 g	geen	20 - 25 min
Pasta met carbonarasaus	Diepvries	750 g	geen	15 - 20 min
Paëlla	Diepvries	650 g	geen	15 - 20 min
Kantonese rijst	Diepvries	650 g	geen	15 - 20 min
Chili con Carne	Diepvries	750 g	geen	12 - 15 min

Eenvoudig te reinigen

Het apparaat reinigen

- Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het gaat reinigen.
- Open het deksel **- fig.1** en til de ontgrendelingsknop op om het deksel te verwijderen **- fig.2**.
- Zet de handgreep van de uitneembare binnenpan horizontaal terug tot u een "KLIK" hoort, om de binnenpan uit te nemen **- fig.3**.
- Om het roerblad te verwijderen, tilt u het lichtgrijze hulpstuk om de as van het roerblad omhoog **- fig.4a**.
- Verwijder het filter en reinig het.
- Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasser **- fig.5** of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Droog het apparaat goed af voordat u het weer in elkaar zet.
- Het apparaat heeft een uitneembare binnenpan: Het bruin worden en verschijnen van krassen die na langdurig gebruik kunnen optreden, zijn niet nadelig voor de goede werking.
- Wij garanderen dat de anti-aanbaklaag BEANTWOORDT AAN DE REGELGEVING betreffende materialen die in contact komen met etenswaren.

Dompel het apparaat nooit onder in water.
Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Het uitneembare filter moet regelmatig schoongemaakt worden.

Gebruik geen metalen keukengerei in het apparaat om de levensduur van uw apparaat te verlengen.

Wees vriendelijk voor het milieu!

De timer werkt op een batterij – L1154

- Voor het vervangen hiervan: verwijder het bedieningspaneel, verwijder het deksel van het batterijvakje en vervolgens de batterij - fig.15. Wees milieuvriendelijk en werp de lege batterij niet weg met huishoudelijk afval, maar breng het naar een hiervoor bedoeld verzamelpunt.
- Plaats de nieuwe batterij, zet het deksel terug en klik het bedieningspaneel weer vast.

Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.

Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Enkele adviezen in geval van problemen…

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit
	U heeft nog niet op de aan/uit-knop gedrukt.	Druk op de aan/uit-knop.
	U heeft op de aan/uit-knop gedrukt, maar het apparaat werkt niet.	Sluit het deksel.
	Het apparaat staat aan, maar wordt niet warm.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.
	Het roerblad draait niet.	Controleer of het goed op zijn plaats zit, breng het apparaat anders naar een erkende servicedienst.
Het roerblad blijft niet op zijn plaats.	Het roerblad is niet goed bevestigd.	Controleer of het lichtgrijze hulpstuk om te vergrendelen volledig naar beneden is gedrukt.
De gerechten worden niet gelijkmatig gebakken.	U heeft het roerblad niet gebruikt.	Zet het op zijn plaats.
	De etenswaren zijn niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de etenswaren in gelijke stukken.
	De patat is niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de patat in gelijke stukken.
	Het roerblad zit op zijn plaats, maar draait niet.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.
De patat wordt niet knapperig genoeg.	U gebruikt geen speciale aardappelen voor patat.	Kies speciale aardappelen voor patat.
	De aardappelen zijn onvoldoende gewassen en afgedroogd.	Was de aardappelen, laat ze uitlekken en droog ze af voor het bakken.
	De patat is te dik.	Snijd de patat dunner.
	Er is onvoldoende olie.	Gebruik meer olie (zie de baktabel p. 23 t/m 25).
	Het filter zit verstopt.	Reinig het uitneembare filter.
De patat breekt tijdens het bakken.	U heeft nieuwe aardappeltjes gebruikt.	Verminder de hoeveelheid aardappelen tot 750 g en pas de baktijd aan.
De etenswaren blijven aan de rand van de schaal plakken.	De schaal is te vol.	Neem de in de baktabel aangegeven hoeveelheden in acht.
Het bakvocht druppelt in het voetstuk van het apparaat.	Het roerblad zit niet goed op zijn plaats of de pakking van het roerblad is defect.	Controleer of het roerblad goed op zijn plaats zit. Indien het probleem blijft bestaan, breng het apparaat dan naar een erkende Servicedienst
De timer werkt niet.	De batterij is leeg.	Vervang de batterij (zie fig. 15).
Het apparaat maakt abnormaal veel lawaai.	U denkt dat er een probleem is met de werking van het apparaat.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.

Tefal

Nutrición y Sabor

Innovar para su salud

La nutrición, por supuesto que consiste en comer variado y equilibrado… pero no solamente eso, ya que la nutrición es mucho más que los ingredientes. La manera de cocinarlos desempeña un papel fundamental en su transformación nutricional y organoléptica (sabor, textura...).
También porque todos los aparatos no son iguales, Tefal ha desarrollado una gama específica dirigida a la NUTRICIÓN PARA MAYOR PLACER: utensilios ingeniosos que conservan la totalidad nutricional y potencian el auténtico sabor de los ingredientes

Aportarle soluciones únicas

Tefal invierte en la investigación para diseñar aparatos con resultados nutricionales únicos, avalados por estudios científicos.

Informarle

Desde siempre, Tefal ha sido un colaborador destacado de su alimentación, aportándole rapidez, practicidad y facilidad durante la preparación de sus comidas.
Día tras día, la gama Nutrición y Sabor de Tefal le ayudará a compartir el placer culinario y el equilibrio alimentario:

- favoreciendo y conservando las cualidades de los ingredientes naturales y básicos para su alimentación,
- limitando el uso de materias grasas,
- favoreciendo la vuelta a los sabores y a los gustos olvidados,
- limitando el tiempo pasado en la preparación de una comida.

Dentro de esta gama de productos, ActiFry® le permite preparar 1 Kg de auténticas patatas fritas frescas con una porción de su aceite favorito.

¡Bienvenido al mundo ActiFry® !

Prepare auténticas y deliciosas patatas fritas a su manera

Las patatas fritas quedan crujientes y tiernas gracias a las tecnologías patentadas: la pala para remover que distribuye el aceite delicadamente y el aire caliente por ventilación. Seleccione sus ingredientes, aceite, especias, finas hierbas, hierbas aromáticas... ActiFry® se encargará del resto.

Solamente un 3 %* de materia grasa: ¡Es suficiente con una cuchara de aceite!

Con una cuchara del aceite que haya elegido, puede preparar 1 kg de auténticas patatas fritas. Gracias a la cuchara graduada provista con el aparato, utilice la cantidad justa que necesite.
** 1 kg de patatas fritas frescas, sección 10x10 mm, cocción con un -55% de pérdida de peso con 1,4 cl de aceite.*

¡Patatas fritas y todavía mucho más!

ActiFry® le permite cocinar una gran variedad de recetas.

- Además de las patatas fritas y de las patatas, podrá variar su comida diaria con salteados de verduras crujientes, lonchas finas de carne tierna y sabrosa, gambas crujientes, frutas...

: le + ActiFry®

Le ofrecemos un libro de recetas creado por los grandes Chefs y nutricionistas. Encontrará ideas originales sobre «patatas fritas a su estilo», deliciosos platos nutricionales y postres.

- ActiFry® cocina también los congelados que son una buena alternativa a los productos frescos. Son prácticos, conservan las cualidades nutricionales y el sabor de los alimentos.

Para lograr lo mejor sus platos, ActiFry® le asesora especialmente sobre las patatas fritas y los aceites.

La patata: ¡equilibrio y placer diario!

Todo el mundo y a cualquier edad puede consumir patatas. Son una excelente fuente de energía y contienen vitaminas. Según las variedades, las condiciones climáticas y de cultivo, la patata experimenta variaciones importantes: forma, tamaño, calidad gustativa. Cada una posee sus propias características de precocidad, rendimiento, tamaño, color, calidad de conservación e indicaciones culinarias. Los resultados de cocción pueden variar en función del origen y la estación.

¿Qué variedad utilizar para ActiFry® ?

Generalmente, le aconsejamos que utilice las patatas especiales para patatas fritas. Para las patatas recién cosechadas, con un alto contenido de agua, le aconsejamos que fría las patatas unos minutos más. ActiFry® permite preparar también patatas congeladas. Como ya están precocinadas, no es necesario añadir aceite.

¿Dónde conservar las patatas?

El mejor lugar para conservar las patatas es en un sótano, un armario fresco (entre 6 y 8°C), protegido de la luz.

¿Cómo preparar las patatas para ActiFry® ?

Para obtener mejores resultados, hay que asegurarse que las patatas fritas no se peguen entre ellas. Para esto, se recomienda lavar abundantemente las patatas enteras y las patatas cortadas hasta que el agua esté clara. Así, podrá retirar más almidón. Seque cuidadosamente las patatas con un paño seco muy absorbente. Las patatas fritas deberán estar perfectamente secas antes de introducirlas en la ActiFry® .

¿Cómo cortar las patatas?

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

Finas: 8 x 8 mm / Estándar: 10 x 10 mm / Gruesas: 13 x 13 mm

Varíe los buenos aceites que le sientan bien.

Puede variar los aceites en función de sus necesidades con 1 cuchara de aceite para uso único. Todos los ácidos grasos esenciales de la vida se encuentran en aceites vegetales. Todos contienen, en proporciones diferentes, los nutrientes indispensables para su equilibrio. Para aportar a su cuerpo todo lo que necesita, cambie los aceites. Con ActiFry® , podrá utilizar una gran variedad de aceites:

- Aceites estándar: oliva, colza*, pepitas de uva, maíz, cacahuete, girasol, soja*
- Aceites aromatizados: hierbas aromatizadas, ajo, pimentón, limón…
- Aceites especiales: avellana*, sésamo*, cártamo*, almendras*, aguacate*, argán*… (*cocción según fabricante)

La tecnología ActiFry®, con su escasa cantidad de aceite de uso único, le permite conservar los buenos ácidos esenciales para su vitalidad.

Con ActiFry® y un aceite seleccionado, obtendrá patatas fritas con una mejor calidad nutricional. En función de sus gustos y sus expectativas, podrá añadir 1 cucharada de aceite adicional para que estén más ricas.

Con ActiFry®, ¡disfrute y haga disfrutar a los que le rodean!

Recomendaciones importantes

Cocción

- Este electrodoméstico no es apto para recetas con base líquida (por ejemplo sopas).
- Nunca ponga a funcionar el aparato en vacío.
- No sobrecargue la fuente, respete las cantidades recomendadas.

Descripción

1. Zona de prensión de la tapa
2. Tapa
3. Cierre de la tapa
4. Cuchara dosificadora
5. Maneta para cerrar / abrir la pala (color gris claro)
6. Nivel máximo de llenado (para las patatas fritas)
7. Pala de braseado extraíble
8. Fuente extraíble
9. Botón de desbloqueo del asa
10. Asa de la fuente
11. Base
12. Filtro removible
13. Mandos de desbloqueo de la tapa
14. Minutero
15. Botón On / Off (On = funcionamiento, Off = parada)
16. Botón de ajuste del reloj
17. Panel de control desmontable (acceso al compartimento pila)

Una preparación rápida

Antes de la primera utilización

- Abra la tapa **- fig.1** y levante el bloqueo para retirar la tapa **- fig.2**.
- Retire la cuchara dosificadora.
- Lleve el asa de la fuente extraíble a la posición horizontal hasta oír el "CLIC" para sacar la fuente **- fig.3**.
- Para retirar la pala, tire hacia arriba la maneta de color gris claro situada en la parte superior de la pala. Ponga su dedo pulgar en la parte superior de la pala y sus dedos índice y el del medio debajo de la maneta, eleve la maneta utilizando sus dedos para abrir la pala **- fig.4a**.
- Todas las piezas extraíbles van al lavavajillas **- fig.5** o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente para vajillas.
- Limpie la base del aparato con una esponja húmeda y detergente para vajillas.
- Para insertar la pala, tire de la maneta de color gris claro, luego sitúe la pala en el centro de la fuente de cocción y pulse hacie abajo la maneta **- fig.4b**.
- Durante la primera utilización, se puede producir un desprendimiento de olor que no es nocivo. Este fenómeno sin consecuencias derivado de la utilización del aparato, desaparecerá rápidamente.

Retire todos los adhesivos y elementos del embalaje.

Nunca pase el aparato por agua.

Para obtener los mejores resultados de este producto durante el primer uso, le recomendamos una primera cocción de al menos 30 minutos.

Prepare los alimentos

Para patatas fritas, nunca sobrepase el nivel máximo indicado en la pala extraíble - fig.6. No deje la cuchara dosificadora en la fuente.

- Introduzca los alimentos en la fuente y respete la cantidad máxima (ver tabla de cocción p. 31 a 33).
- Añada la materia grasa **- fig.7** (ver tabla de cocción p. 31 a 33).
- Desbloquee el asa y plegarla completamente en su compartimento **- fig.8**.
- Cierre la tapa **- fig.9**.
- Respete siempre las cantidades máximas de los ingredientes y de los líquidos indicados en el libro de instrucciones y de recetas

Una cocción ligera

Seleccione el tiempo de cocción

- Ajuste el tiempo presionando el botón del reloj - fig.10 (ver tabla de cocción p. 31 a 33).
- Suelte. El tiempo seleccionado se visualiza y empieza el descuento.
- En caso de error o para borrar el tiempo seleccionado, mantenga el botón presionado durante 2 segundos y seleccione de nuevo el tiempo.

Atención: el reloj señala el final del tiempo de cocción, pero no detiene el aparato.

Inicie la cocción

Cuando abre la tapa, el aparato se para.

- Presione el botón On/ Off y la cocción empezará gracias a la circulación del aire caliente en el recinto de cocción **- fig. 11**.

ES

Retire los alimentos

- Cuando la cocción haya terminado, el minutero sonará. Detenga la alarma presionando el botón **- fig.12**.
- Pare el aparato presionando en On / Off **- fig.13** y abra la tapa **- fig.1**.
- Levante el asa y saque la fuente**- fig.14** y sirva sin esperar.

Para evitar cualquier riesgo de quemadura, no toque la tapa fuera de la zona de prensión prevista para este fin - Fig.9.

Los tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se proporcionan a título indicativo, pueden variar en función de la estacionalidad de los alimentos, su tamaño, cantidades, sabor de cada uno y la tensión de la red eléctrica. La cantidad de aceite indicada puede aumentar en función de su gusto y sus necesidades.
Si desea patatas fritas todavía más crujientes, podrá añadir unos minutos de cocción adicionales.

Patatas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Patatas fritas Tamaño estándar 10mm x10mm	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 45 min
	Frescas	750 g	3/4 cuchara de aceite	35 - 37 min
	Frescas	500 g	1/2cuchara de aceite	28 - 30 min
	Frescas	250 g	1/4 cuchara de aceite	24 - 26 min
Patatas	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	sin	14 - 16 min
Patatas fritas a dados	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	sin	30 - 32 min
Patatas fritas Tradicionales	Congeladas	750 g	sin	30 - 32 min
Patatas fritas Paja	Congeladas	750 g	sin	25 - 27 min

IMPORTANTE: Para no dañar su aparato, respete siempre las cantidades máximas de ingredientes y de líquidos que se indican en el libro de recetas y de instrucciones

Otras verduras

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Calabacines	Frescos en laminas	750 g	1 cuchara de aceite + 15 cl de agua	25 - 35 min
Pimientos	Frescos en laminas	650 g	1 cuchara de aceite + 15 cl de agua	20 - 25 min
Champiñones	Frescos en cuartos	650 g	1 cuchara de aceite	12 - 15 min
Tomates	Frescos en cuartos	650 g	1 cuchara de aceite + 15 cl de agua	10 - 15 min
Cebollas	Frescos en rodajas	500 g	1 cuchara de aceite	15 - 25 min

Carnes – Aves

Para dar más sabor a sus carnes, no dude en mezclar especias en el aceite (paprika, curry, hierbas de Provenza, tomillo, laurel…)

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Nuggets de pollo	Frescos	750 g	Sin	18 - 20 min
	Congelados	750 g	Sin	18 - 20 min
Alitas de Pollo	Frescos	4 a 6	Sin	30 - 32 min
Muslos de pollo	Frescos	2	Sin	30 - 35 min
Pechugas de pollo	Frescas	6 pechugas (aprox. 750 g)	Sin	10 - 15 min
Rollitos de primavera	Frescos	4 a 8 pequeños	1 cuchara de aceite	10 - 12 min
Ternera rellena	Fresca	2 a 6	1 cuchara de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cordero	Frescas	2 a 6	1 cuchara de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cerdo	Frescas	2 a 4	1 cuchara de aceite	15 - 18 min
Lomo de cerdo	Fresco	2 a 6 rodajas	1 cuchara de aceite	12 - 15 min
Salchichas	Frescas	4 a 8 (pinchadas)	Sin	10 - 12 min
Cuartos traseros de conejo	Frescos	2 a 6	1 cuchara de aceite	15 - 20 min
Carne picada	Fresca	600 g	1 cuchara de aceite	10 - 15 min
	Congelada	400 g	Sin o con 1 cuchara de aceite	12 - 15 min
Albóndigas de carne	Congeladas	750 g	1 cuchara de aceite	18 - 20 min

Pescados - Crustáceos

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Calamares	Congelados	300 g	Sin	12 - 14 min
Rape	Fresco	500 g	1 cuchara de aceite	20 - 22 min
Gambas	Cocidas	400 g	Sin	10 - 12 min
Gambas	Congeladas	300 g (16 piezas)	Sin	12 - 14 min

Postres

ES

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Plátanos	en rodajas	500 g (5 plátanos)	1 cuchara de aceite + 1 cuchara de azúcar moreno	4 - 6 min
	en papillote	2 plátanos	Sin	20 - 25 min
Cerezas	Enteras	Hasta 1000g	1 cuchara de aceite + 1 a 2 cucharas de azúcar	12 - 15 min
Fresas	Cortadas en cuartos	Hasta 1000g	1 a 2 cucharas de azúcar	5 - 7 min
Manzanas	Cortadas en dos	3	1 cuchara de aceite + 1 a 2 cucharas de azúcar	10 - 12 min
Peras	Cortadas en trozos	Hasta 1000g	1 a 2 cucharas de azúcar	8 - 12 min
Piñas	Cortadas en trozos	1	1 a 2 cucharas de azúcar	8 - 12 min

Preparaciones congeladas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Pisto	Congelado	750 g	Sin	20- 22 min
Salteado pasta y pescado	Congelado	750 g	Sin	20 - 22 min
Salteado campesino	Congelado	750 g	Sin	25 - 30 min
Salteado saboyano	Congelado	750 g	Sin	20 - 25 min
Pastas a la carbonara	Congeladas	750 g	Sin	15 - 20 min
Paella	Congelada	650 g	Sin	15 - 20 min
Arroz Cantonés	Congelado	650 g	Sin	15 - 20 min
Chili con carne	Congelado	750 g	Sin	12 - 15 min

Una limpieza fácil

Limpie el aparato

- Déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.
- Abra la tapa - fig.1 y levante el bloqueo para retirar la tapa **- fig.2**.
- Lleve el asa de la fuente extraíble a la posición horizontal hasta oír el "CLIC" para sacar la fuente **- fig.3**.
- Para retirar la pala mezcladora, tire hacia arriba la maneta **- fig.4a**.
- Remueva el filtro y limpielo **- fig.3**.
- Todas las piezas extraíbles van al lavavajillas **- fig.5** o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente para vajillas.
- Limpie el cuerpo del aparato con una esponja húmeda y detergente para vajillas.
- Seque cuidadosamente antes de volver a poner todo en su sitio.
- El aparato está provisto de una fuente extraíble: el ennegrecimiento y las rayaduras que pueden aparecer tras una larga utilización no presentan inconvenientes.
- Garantizamos que la fuente CUMPLE LA REGLAMENTACIÓN referente a los materiales en contacto con los alimentos.

Nunca sumerja el aparato.
No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

El filtro removible debe ser removido y limpiado regularmente.

Para conservar durante más tiempos las cualidades de su fuente, no utilice ningún utensilio metálico.

¡Participemos en la protección del medioambiente!

Este aparato utiliza una pila botón - L1154.

- Para cambiarla: retire el panel de control, retire la tapa del compartimento pila y a continuación la pila **- fig.15**. Por respeto al medio ambiente, no tire la pila usada con la basura doméstica y llévela a un punto de recogida previsto a este efecto.
- Introduzca una pila nueva, vuelva a colocar la tapa del compartimento pila y encaje de nuevo el panel de control.

El aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.

Antes de deshacerse de su aparato, retire la pila. Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

Algunos consejos en caso de dificultad…

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está bien conectado.	Compruebe que el aparato está correctamente conectado.
	Todavía no ha presionado el botón on/off.	Presione el botón On / Off.
	Ha presionado el botón on/off pero el aparato no funciona.	Cierre la tapa.
	Los motores giran pero el aparato no calienta.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
	La pala no gira.	Compruebe que está en su sitio sino lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
La pala mezcladora no está en su posición.	La pala mezcladora no está cerrada.	Cerciórese que ha pulsado hacia abajo la maneta.
Las patatas fritas no son bastante crujientes.	No ha utilizado la pala.	Póngala en su sitio.
	Los alimentos no se han cortado de manera regular.	Corte todos los alimentos con el mismo tamaño.
	Las patatas fritas no se han cortado de manera regular.	Corte todas las patatas fritas con el mismo tamaño.
	La pala está bien puesta pero no gira.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico autorizado.
La cocción de las preparaciones no es homogénea.	No utiliza patatas especiales para patatas fritas.	Elija patatas especiales para patatas fritas.
	Las patatas no se han lavado y secado lo suficiente	Lave, escurra y seque bien las patatas antes de la cocción.
	Las patatas fritas son demasiado gruesas.	Córtelas más finas.
	No hay suficiente aceite.	Aumente la cantidad de aceite (ver tabla de cocción p. 31 a 33).
	El filtro está obstruido.	Limpie el filtro removible.
Las patatas fritas se han roto durante la cocción.	Ha utilizado patatas recién cosechadas y con alto contenido de agua.	Reduzca la cantidad de patatas a 750 g y adapte el tiempo de cocción.
Los alimentos permanecen en el borde de la fuente	La fuente está demasiado cargada.	Respete las cantidades indicadas en la tabla de cocción.
Líquidos de cocción se han vertido por la base del aparato	La pala está mal colocada o la junta de la pala está defectuosa.	Compruebe que la pala está correctamente colocada. Si el problema persiste, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
El reloj no funciona.	La pila está gastada	Cambie la pila (ver **fig 15**).
El aparato produce un ruido que no es normal.	Sospecha de una anomalía en el funcionamiento de los motores del aparato.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.

Tefal

Nutritivo e 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.

No seio desta gama de produtos, ActiFry® a fritadeira permite-lhe preparar 1 kg de batatas fritas genuínas e frescas com uma colher do seu óleo preferido!

Bem-vindo ao universo ActiFry® !

Prepare batatas fritas genuínas e saborosas à sua maneira

As batatas fritas são estaladiças e macias graças às tecnologias patenteadas: a pá de mistura que espalha o óleo de forma subtil e o ar quente impulsionado. Seleccione os ingredientes, o óleo, as especiarias, as ervas aromáticas, os aromatizantes... ActiFry® trata do resto.

Apenas 3 %* de matéria gorda: basta 1 colher de óleo !

Uma colher de óleo à sua escolha permite-lhe fritar 1 kg de batatas fritas genuínas. Graças à colher graduada fornecida com o aparelho, utilize apenas a quantidade estritamente necessária.
**1 kg de batatas fritas frescas, com um diâmetro de 10x10 mm, fritura a -55% de perda de peso com 1,4 cl de óleo.*

Batatas fritas e muito mais !

ActiFry® permite-lhe cozinhar uma grande variedade de receitas.

- Além de batatas fritas e de batatas assadas, pode variar o seu dia-a-dia com legumes salteados e estaladiços, carnes estufadas tenras e saborosas, gambas estaladiças, frutas.

: le + ActiFry®

Propomos um livro de receitas elaborado com grandes chefs e nutricionistas. Aqui encontrará ideias originais de "Batatas fritas à sua maneira", pratos saborosos e nutritivos e sobremesas.

- ActiFry® cozinha igualmente bem os alimentos congelados, que constituem uma boa alternativa aos produtos frescos. São práticos, conservam as qualidades nutricionais e o sabor dos alimentos.

Para obter melhores resultados nas suas preparações, ActiFry® dá-lhe conselhos sobre batatas e óleos.

A batata: equilíbrio e prazer no dia-a-dia!

A batata pode ser consumida por todos e em todas as idades! É uma excelente fonte de energia e contém vitaminas. 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 ActiFry® ?

Aconselhamo-lo a utilizar, de uma forma geral, as batatas especiais para fritura. Para as batatas novas ricas em humidade, aconselhamo-lo a fritar as batatas alguns minutos a mais. ActiFry® 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 ActiFry® ?

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®.

PT

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: 8 x 8 mm/Standard: 10 x 10 mm/Grossas: 13 x 13 mm

Varie os óleos saudáveis que fazem bem

Pode variar os prazeres em função das suas necessidades com 1 colher de óleo numa única utilização. Todos os ácidos gordos essenciais encontram-se nos óleos vegetais. Todos eles contêm, em proporções diferentes, nutrientes indispensáveis para o seu equilíbrio. Para fornecer ao seu corpo tudo aquilo de que este necessita, diversifique os óleos! Com ActiFry®, pode utilizar uma enormíssima variedade de óleos:

- óleos standard: oliveira, colza*, pevides de uva, milho, amendoim, girassol, soja*,
- óleos aromatizados: ervas aromáticas, alho, pimenta, limão….
- óleos especiais: noz *, sésamo*, cártamo*, amêndoa*, abacate*, argan*… (*fritura consoante indicação do fabricante).

A ActiFry® tecnologia , com uma quantidade reduzida de óleo numa única utilização, permite-lhe conservar os ácidos gordos saudáveis, essenciais para a sua vitalidade.

: le + ActiFry®

Com ActiFry® e um óleo à escolha, obterá batatas fritas com uma melhor qualidade nutricional. Em função dos seus gostos e das suas expectativas, pode sempre adicionar 1 colher de óleo suplementar para um sabor ainda mais intenso!

Com ActiFry®, tenha prazer e dê prazer aos que o rodeiam!

Recomendações importantes

Cozedura

- Este aparelho não foi concebido para a preparação de receitas líquidas (sopas...).
- Nunca coloque o aparelho a funcionar vazio.
- Não encha demasiado a cuba, respeite as quantidades recomendadas.

Descrição

1. Zona de preensão da tampa
2. Tampa
3. Sistema de bloqueio da tampa
4. Colher doseadora
5 Pegas de bloqueio/desbloqueio da pala (cor cinzento claro)
6. Nível máximo de enchimento (para batatas fritas)
7. Pá de mistura amovível
8. Cuba amovível
9. Botão de desbloqueio da pega
10. Pega da cuba
11. Base
12. Filtro amovível
13. Comandos de abertura da tampa
14. Temporizador
15. Botão Ligar/Desligar (On = Ligar, Off = Desligar)
16. Botão de regulação do temporizador
17. Painel de comando desmontável (acesso ao compartimento da pilha)

Uma preparação rápida

Antes da primeira utilização

- Abra a tampa **- fig. 1** e levante o sistema de bloqueio para retirar a tampa **- fig. 2**.
- Retire a colher doseadora.
- Levante a pega da cuba amovível na horizontal até ouvir um "CLIQUE", para retirar a cuba **- fig. 3**.
- Retire a pala levantando as pegas de bloqueio: apoiar o polegar sobre a parte superior da pala e colocar o indicador e o dedo maior por baixo das pegas de bloqueio **- fig. 4a**.
- Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina da louça **- fig. 5** ou podem ser lavadas com uma esponja não-abrasiva e detergente para a louça.
- Limpe a base do aparelho com uma esponja húmida e detergente para a louça.
- Seque cuidadosamente antes de voltar a colocar todos os elementos no respectivo lugar.
- Para fixar a pala, coloque as pegas de bloqueio em posição alta, posicione a pala no centro da cuba e carregue sobre as pegas **- fig. 4b**.
- No decorrer da primeira utilização, pode verificar-se a emissão de odor inofensivo. Este fenómeno sem consequências para a utilização do aparelho desaparecerá rapidamente.

Retire todos os autocolantes e elementos da embalagem.

Nunca passe o aparelho por água.

Aquando da primeira utilização e por forma a obter os melhores resultados, aconselhamos a proceder a uma primeira cozedura durante pelo menos 30 minutos.

Prepare os alimentos

Para as batatas fritas, nunca ultrapasse o nível máximo indicado na pá amovível - fig.6.
Não deixe a colher doseadora na cuba.

- Coloque os alimentos na cuba e respeite a quantidade máxima (consulte o quadro de cozedura da p. 39 à 41).
- Adicione a matéria gorda **- fig. 7** (consulte o quadro da cozedura da p. 39 à 41).
- Desbloqueie a pega e rebata-a por completo no respectivo compartimento **- fig.8**.
- Feche a tampa - **fig. 9**.
- Respeite sempre as quantidades máximas de ingredientes e líquidos indicadas no manual de utilização e no livro de receitas.

Uma cozedura ligeira

Seleccione o tempo de cozedura

- Regule o tempo premindo o botão do temporizador **- fig. 10** (consulte o quadro da cozedura da p. 39 à 41).
- Solte. É exibido o tempo seleccionado e inicia-se a contagem decrescente.
- No caso de erro ou para apagar o período de tempo seleccionado, mantenha o botão premido durante 2 segundos e seleccione de novo o período de tempo pretendido.

Atenção: o temporizador assinala o fim do tempo de cozedura mas não pára o aparelho.

Inicie a cozedura

Sempre que abrir a tampa, o aparelho deixa de funcionar.

- Prima o botão Ligar/Desligar. A cozedura começa graças à circulação de ar quente no compartimento de cozedura **- fig. 11**.

Retire os alimentos

- Uma vez a cozedura terminada, o temporizador emite um sinal sonoro. Desligue o alarme premindo o botão **- fig. 12**.
- Desligue o aparelho carregando no botão Ligar/Desligar **- fig. 13** e abra a tampa **- fig. 1**.
- Levante a pega e retire a cuba **- fig. 14** e sirva de imediato.

Para evitar o risco de queimaduras, não toque na tampa fora da zona de preensão prevista para este efeito - Fig.9.

PT

Os tempos de cozedura

Os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo. Podem variar em função da sazonalidade dos alimentos, do seu tamanho, das quantidades, do gosto de cada pessoa e da tensão da rede eléctrica.
A quantidade de óleo indicada pode ser aumentada em função dos seus gostos e das suas necessidades.
Caso deseje obter batatas fritas ainda mais estaladiças, pode sempre acrescentar alguns minutos de cozedura suplementares.

Pommes de terre

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Batatas fritas Tamanho standard 10mm x10mm	Frescas	1000 g	1 colher de óleo	40 - 45 min
	Frescas	750 g	3/4 colher de óleo	35 - 37 min
	Frescas	500 g	1/2 colher de óleo	28 - 30 min
	Frescas	250 g	1/4 colher de óleo	24 - 26 min
Batatas assadas	Frescas	1000 g	1 colher de óleo	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	nada	14 - 16 min
Batatas salteadas	Frescas	1000 g	1 colher de óleo	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	nada	30 - 32 min
Batatas fritas às rodelas	Congeladas	750 g	nada	30 - 32 min
Batatas fritas aos palitos	Congeladas	750 g	nada	25 - 27 min

IMPORTANTE: Para não danificar o seu aparelho, respeite sempre as quantidades máximas de ingredientes e líquidos indicadas no manual de utilização e no livro de receitas.

Outros legumes

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Courgetes	Frescas às tiras	750 g	1 colher de óleo + 15 cl de água	25 - 35 min
Pimentos	Frescos às tiras	650 g	1 colher de óleo + 15 cl de água	20 - 25 min
Cogumelos	Frescos aos quartos	650 g	1 colher de óleo	12 - 15 min
Tomates	Frescos aos quartos	650 g	1 colher de óleo + 15 cl de água	10 - 15 min
Cebolas	Frescas aos quartos	500 g	1 colher de óleo	15 - 25 min

Carnes – Aves

Para conferir gosto às suas carnes, não hesite em misturar especiarias no óleo (paprika, caril, ervas da Provença, tomilho, louro …)

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Nuggets de frango	Frescos	750 g	nada	18 - 20 min
	Congelados	750 g	nada	18 - 20 min
Pernas de frango	Frescas	4 a 6	nada	30 - 32 min
Coxas de frango	Frescas	2	nada	30 - 35 min
Peitos de frango	Frescos	6 peitos (cerca de 750 g)	nada	10 - 15 min
Crepes chineses	Frescos	4 a 8 pequenos	1 colher de óleo	10 - 12 min
Rolinhos de vitela	Frescos	2 a 6	1 colher de óleo	15 - 20 min
Costeletas de borrego	Frescas	2 a 6	1 colher de óleo	15 - 20 min
Costeletas de porco	Frescas	2 a 4	1 colher de óleo	15 - 18 min
Lombo de porco	Fresco	2 a 6 fatias	1 colher de óleo	12 - 15 min
Salsichas frescas	Frescas	4 a 8 (picadas)	nada	10 - 12 min
Lombo de coelho	Fresco	2 a 6 unidades	1 colher de óleo	15 - 20 min
Carne picada	Fresca	600 g	1 colher de óleo	10 - 15 min
	Congelada	400 g	nada ou com 1 colher de óleo	12 - 15 min
Almôndegas de carne	Congeladas	750 g	1 colher de óleo	18 - 20 min

Peixes - Crustáceos

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Calamares	Congelados	300 g	nada	12 - 14 min
Lota	Fresca	500 g	1 colher de óleo	20 - 22 min
Camarões	Cozidos	400 g	nada	10 - 12 min
Gambas	Congeladas	300 g (16 unidades)	nada	12 - 14 min

Sobremesas

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Bananas	às rodelas	500 g (5 bananas)	1 colher de óleo + 1 colher de açúcar mascavado	4 - 6 min
	em papillotes	2 bananas	nada	20 - 25 min
Cerejas	Inteiras	até 1000g	1 colher de óleo + 1 a 2 colheres de açúcar	12 - 15 min
Morangos	cortados aos quartos	até 1000g	1 a 2 colheres de açúcar	5 - 7 min
Maçãs	cortadas ao meio	3	1 colher de óleo + 1 a 2 colheres de açúcar	10 - 12 min
Pêras	cortadas aos pedaços	até 1000g	1 a 2 colheres de açúcar	8 - 12 min
Ananás	cortado aos pedaços	1	1 a 2 colheres de açúcar	8 - 12 min

PT

Preparações congeladas

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozedura
Ratatouille	Congelado	750 g	nada	20- 22 min
Massada de peixe	Congelada	750 g	nada	20 - 22 min
Legumes salteados	Congelados	750 g	nada	25 - 30 min
Massa carbonara	Congelada	750 g	nada	20 - 25 min
Paëlla	Congelada	650 g	nada	15 - 20 min
Arroz chao-chao	Congelado	650 g	nada	15 - 20 min
Chili con Carne	Congelado	750 g	nada	12 - 15 min

Fácil limpeza

Limpe o aparelho

- Deixe-o arrefecer por completo antes de proceder à sua limpeza.
- Abra a tampa **- fig. 1** e levante o sistema de bloqueio para retirar a tampa **-fig. 2**.
- Levante a pega da cuba amovível na horizontal até ouvir um "CLIQUE" e retire a cuba **- fig. 3**.
- Retire a pala levantando as pegas de bloqueio **- fig. 4a**.
- Retire o filtro amovível e limpe-o **- fig.3**.
- Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina da louça **- fig. 5** ou podem ser lavadas com uma esponja não abrasiva e detergente para a louça.
- Limpe o corpo do aparelho com uma esponja húmida e detergente para a louça.
- Seque cuidadosamente antes de voltar a colocar todos os elementos no respectivo lugar.
- O aparelho está equipado com uma cuba amovível: o escurecimento e os riscos que podem aparecer na sequência de uma longa utilização não constituem
- Garantimos que a cuba está EM CONFORMIDADE COM A REGULAMENTAÇÃO referente aos materiais em contacto com os alimentos.

Nunca mergulhe o aparelho em água.

Não utilize produtos de manutenção agressivos ou abrasivos.

O filtro amovível deve ser retirado e limpo regularmente.

Para conservar por mais tempo as qualidades da cuba, não utilize qualquer utensílio de metal.

Protecção do meio ambiente em primeiro lugar!

Este aparelho utiliza uma pilha de botão - L1154.

- Para a substituir: abra o painel de comando, retire a tampa do compartimento da pilha e, de seguida, a pilha - fig. 15. Para o respeito do meio ambiente, não deite fora a pilha gasta juntamente com o lixo doméstico mas leve-a para um ponto de recolha previsto para este efeito.
- Insira uma pilha nova, volte a colocar a tampa e fixe de novo o painel de comando.

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

Antes de se descartar do aparelho, retire a pilha.

Alguns conselhos no caso de dificuldades…

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	O aparelho não se encontra correctamente ligado.	Certifique-se que o aparelho se encontra correctamente ligado.
	Não carregou no botão Ligar/Desligar.	Prima o botão Ligar/Desligar.
	Carregou no botão Ligar/Desligar mas o aparelho não funciona.	Feche a tampa.
	Os motores estão a funcionar mas o aparelho não aquece.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
	A pá não gira.	Certifique-se que a pá está no devido lugar; caso contrário, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
A pala não fica fixa	A pala não se encontra correctamente bloqueada.	Para fixar novamente a pala, coloque as pegas de bloqueio em posição alta, posicione a pala no centro da cuba e carregue sobre as pegas.
A cozedura das preparações não é homogénea.	Não utilizou a pá.	Coloque-a no lugar.
	Os alimentos não foram cortados de forma regular.	Corte os alimentos todos do mesmo tamanho.
	As batatas fritas não foram cortadas de forma regular.	Corte as batatas fritas todas do mesmo tamanho.
	A pá está devidamente colocada mas não gira.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
As batatas fritas não estão suficientemente estaladiças.	Você não utiliza batatas especiais para batatas fritas.	Escolha batatas especiais para batatas fritas.
	As batatas não estão suficientemente lavadas e secas.	Lave, escorra e seque bem as batatas antes da fritura.
	As batatas fritas estão demasiado grossas.	Corte-as mais finas.
	Quantidade de óleo insuficiente.	Aumente a quantidade de óleo (consulte o quadro da fritura, p. 39 a 41).
	O filtro está obstruído.	Limpe o filtro amovível.
As batatas fritas partem-se no decorrer da fritura.	Utilizou batatas novas.	Reduza a quantidade de batatas para 750 g e adapte o tempo de fritura.
Os alimentos ficam colados nas paredes da cuba.	A cuba está demasiado cheia.	Respeite as quantidades indicadas no quadro de cozedura.
Escorreram líquidos de cozedura para a base do aparelho.	A pá está mal posicionada ou a junta da pá está defeituosa	Certifique-se que a pá se encontra correctamente posicionada. No caso de persistência do problema, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
O temporizador não funciona.	A pilha está gasta.	Substitua a pilha (consulte a **fig. 15**).
O aparelho emite um ruído anormal.	Suspeita de uma anomalia no funcionamento dos motores do aparelho.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

Tefal

Nutritious & Delicious (lækkert og nærende)

Nytænkning for dit helbreds skyld

Ernæring handler selvfølgelig om at spise sundt og varieret, men det er ikke alt, da ernæring handler om meget mere end blot ingredienser. Måden, hvorpå ingredienserne tilberedes, spiller også en væsentlig rolle, da den påvirker næringsværdi, smag og tekstur.
Dette gør sig ikke gældende for alle apparater, derfor har Tefal udviklet en serie dedikeret til ERNÆRING MED STØRRE GLÆDE. Serien består af smarte redskaber, der bevarer den ernæringsmæssige VÆRDI og fremhæver den gode smag i dine ingredienser.

Unikke løsninger

Tefal investerer i forskning for at frembringe apparater med unik, ernæringsmæssig ydeevne, der er godkendt af videnskabelige forsøg.

Til orientering

har Tefal altid været den bedste partner i forbindelse med ernæring, når det gælder hurtighed, praktiske løsninger og hygge i forbindelse med tilberedningen af dine måltider.
Dag efter dag vil Tefals sortiment Nutritious & Delicious (sund og lækker kost) hjælpe dig med at skabe glæden ved madlavning med den ernæringsmæssige balance ved at:

- fremme og bevare kvaliteten i de naturlige ingredienser, som er helt essentielle for din kost,
- begrænse brug af fedtstof,
- lade dig genopdage smagsoplevelser og dufte, som du troede, du havde glemt,
- reducere den tid, du bruger på at tilberede dine måltider.

I vores store produktudvalg finder du ActiFry®, der blandt andet gør det muligt at tilberede op til 1 kg rigtige, hjemmelavede pomfritter med blot en skefuld af din yndlingsolie!

Velkommen til ActiFry®s univers!

Lav dine egne lækre pomfritter

Pomfritterne bliver sprøde uden på og bløde inden i takket være en patenteret teknologi, hvor fordelingsbladet skånsomt fordeler olien og varmluften. Vælg selv dine ingredienser, olie, krydderier og urter. ActiFry® klarer resten.

Kun 3 %* fedtstof: én skefuld olie er nok!

Med én skefuld olie, som du selv vælger, kan du lave op til 1 kg rigtige pomfritter. Med den medfølgende måleske er du sikret en korrekt dosering.
** 1 kg pomfritter med en tykkelse på 10x10 mm, vægtreduktion på 55% ved tilberedning med 1,4 cl olie.*

Lav ikke blot pomfritter!

ActiFry® gør det muligt at tilberede mange forskellige retter.

- Udover pomfritter og almindelige kartofler kan du variere dine måltider med sprøde, friturestegte grøntsager, møre og saftige kødstykker, sprødstegte rejer, frugt etc.

+ ActiFry®

Sammen med apparatet følger der en kogebog, der er udviklet i samarbejde med dygtige kokke og ernæringseksperter. I den finder du idéer til, hvordan du kan lave dine helt egne pomfritter, lækre og nærende retter og desserter.

- Du kan også tilberede frostvarer i ActiFry®, der er gode alternativer til friske råvarer. De er praktiske, bevarer deres ernæringsmæssige egenskaber og gode smag.

Gode råd om kartofler og olier for et optimalt resultat.

Kartoflen: variation og fornøjelse hver dag!

Kartoflen er en spise, der nydes af folk i alle aldre! Det er en fortræffelig energikilde, der indeholder mange vitaminer. Kartoflen varierer meget i størrelse, form og smag, alt efter hvilken sort, der er tale om, hvor den har groet og i hvilket klima. Hver kartoffel har sit eget særpræg med hensyn til udvikling, ydelse, størrelse, farve, opbevaring og kulinariske fortrin. Tilberedningsresultaterne kan variere efter oprindelse og sæson.

Hvilken slags kartofler skal jeg bruge i min ActiFry® ?

Vi råder dig til generelt at bruge kartofler, der er særligt velegnede til pomfritter. Hvis du bruger nye kartofler med et højt vandindhold, råder vi dig til at lade dem stege et par minutter mere end angivelsen i stegetidsoversigten. Det er også muligt at tilberede frosne pomfritter i ActiFry®. Da de ofte allerede er forstegte, er det ikke nødvendigt at tilføje olie.

Hvor bør jeg opbevare kartofler?

Kartofler opbevares bedst i en mørk kælder eller i et koldt skab (mellem 6-8 °C), hvor sollys ikke trænger ind.

Hvordan skal jeg tilberede kartoflerne, inden de kommes i ActiFry® ?

For et optimalt resultat bør pomfritterne ikke klistre fast til hinanden inden stegningen. For at undgå dette rådes du til grundigt at vaske de hele kartofler og dernæst vaske dem igen, når de er skåret ud, indtil vaskevandet er helt klart. På den måde fjerner du så meget stivelse som muligt. Tør pomfritterne grundigt med et absorberende viskestykke – de skal være helt tørre, inden du lægger dem i din ActiFry®.

Hvordan skal kartoflerne skæres ud?

Pomfritternes sprødhed uden på og blødhed inden i afhænger af deres størrelse. Jo tyndere de er, jo mere sprøde bliver de og omvendt, jo tykkere de er, jo blødere bliver de inden i. Variér dine pomfritter alt efter ønske og tilpas stegetiden derefter:

Tynde pomfritter: 8 x 8 mm / Standard pomfritter: 10 x 10 mm / Tykke pomfritter: 13 x 13 mm

DA

Vælg mellem forskellige olier, der er gode for dit helbred

Du kan variere din madlavning med 1 skefuld olie. Alle de vigtige fedtsyrer findes i vegetabilske olier. De indeholder alle næringsstoffer, i forskellige mængder, der er uundværlige for din krops balance. Brug forskellige olier for at give din krop alt det, den har brug for! I din ActiFry® kan du bruge en bred vifte af olier:

- Almindelige olier: olivenolie, rapsolie*, vindruekerneolie, majsolie, jordnødolie, solsikkeolie og sojaolie*
- Krydderolier: krydderurteolier, hvidløgsolie, chiliolie, citronolie etc.
- Specialolier: nøddeolie*, sesamolie*, farvetidselolie*, mandelolie*, avocadoolie*, arganolie*… (* tilberedning ifølge fabrikanten)

Teknologien bag ActiFry®, der muliggør stegning med en begrænset mængde olie, tillader dig at bevare de gode fedtsyrer, der er essentielle for din livskraft.

+ ActiFry®

Med ActiFry® og en olie, du selv har valgt, får du pomfritter af god ernæringsmæssig kvalitet. Alt efter smag og behov kan du tilføje en skefuld olie mere for et endnu lækrere resultat!

Glæd dig selv og dine nære med ActiFry® !

Vigtige anvisninger

Stegning

- Dette apparat er ikke beregnet til at tilberede flydende retter (supper etc.).
- Tænd aldrig for apparatet, når kurven er tom.
- Overhold de anbefalede mængder og overfyld ikke kurven.

Beskrivelse

1. Lågets gribeområde
2. Låg
3. Lågets lås
4. Måleske
5. Låsegreb/oplåsning af bladet (lysegrå farve)
6. Angivelse af maksimal indholdskapacitet (for pomfritter)
7. Udtageligt omrøringsblad
8. Udtagelig kurv
9. Oplåsningsknap på håndtaget
10. Kurvehåndtag
11. Base
12. Udtageligt filter
13. Knapper til åbning af låget
14. Tidsur
15. Tænd/Sluk-knap
16. Knap til indstilling af tidsuret
17. Aftageligt kontrolpanel (adgang til batteriholder)

Hurtig introduktion

Inden anvendelse første gang

- Åbn låget **- fig.1** og løft op i låsen for dernæst at tage låget af **- fig.2**.
- Tag måleskeen ud.
- Løft op i håndtaget på den udtagelige kurv, indtil det siger "klik" og tag kurven ud **- fig.3**.
- Tag bladet ud ved at løfte op i bladets låsegreb: lad tommelfingeren hvile mod den øvre del af bladet og anbring pegefinger og langfinger under låsegrebet **- fig.4a**.
- Alle de aftagelige dele kan vaskes i opvaskemaskinen **- fig.5** eller rengøres med en blød svamp og opvaskemiddel.
- Rengør apparatets base med en fugtet svamp og opvaskemiddel.
- Tør alle dele grundigt af, inden de samles igen.
- For at sætte bladet tilbage sættes låsegrebet i høj position og bladet placeres i midten af kurven og trykkes ned **- fig.4b**.
- Ved anvendelse for første gang kan apparatet afgive en ikke-skadelig lugt, der dog ikke har nogen betydning for apparatets brug og hurtigt forsvinder igen.

Fjern alle klistermærker og emballage.

Nedsænk aldrig apparatets base i vand.

For at opnå en god indkøring af apparatet anbefaler vi , at der første gang steges i mindst 30 minutter.

Allerede fra den anden stegning vil Actifry give dig fuld tilfredshed.

Tilberedning af madvarer

Respektér altid den maksimale indholdskapacitet på den aftagelige kurv, når du laver pomfritter - fig.6. Husk altid at fjerne måleskeen ved stegning.

- Læg madvarerne i kurven og respektér den maksimale indholdskapacitet (se stegetidsoversigter s. 47-49).
- Tilsæt fedtstof **- fig.7** (se stegetidsoversigter s. 47-49).
- Lås håndtaget op og fold det ind langs apparatets base **- fig.8**.
- Luk låget **- fig.9**.
- Overhold altid maksimumsmængderne for ingredienser og væsker angivet i brugsanvisningen og opskriftsbogen.

Let tilberedning

Vælg stegetid

- Indstil stegetiden ved at holde tidsurets knap nede, indtil den ønskede stegetid vises **- fig.10** (se stegetidsoversigt s. 47-49).
- Slip knappen og den valgte stegetid vises, samtidig med at nedtællingen begynder.
- I tilfælde af fejl eller ønsker du at slette den valgte stegetid, holdes knappen nede i 2 sekunder og der vælges derefter ny stegetid.

VIGTIGT: tidsuret angiver, at stegetiden er ovre, men slukker ikke for apparatet.

Start stegningen

Når du åbner låget, standser apparatet.

- Tryk på Tænd/Sluk-knappen, og stegningen vil da begynde takket være varmluftscirkulationen i apparatet **- fig.11**.

Tag indholdet ud

- Når stegningen er færdig, vil tidsuret ringe. Stop ringetonen ved at trykke på knappen **- fig.12**.
- Sluk for apparatet ved at trykke på Tænd/Sluk **- fig.13** og åbn låget **- fig.1**.
- Løft håndtaget op, indtil du hører et "klik" og tag kurven ud **- fig.14**. Servér straks.

Rør ikke ved låget uden for det dertil beregnede gribeområde for at undgå enhver risiko for forbrænding - fig.9.

DA

Stegetid

Nedenstående stegetider er vejledende, da de kan variere alt efter madvarernes sæson, størrelse, mængde, smag samt netspændingen. Den angivne mængde olie kan forøges efter smag og behov. Hvis du ønsker endnu sprødere pomfritter, kan du forlænge stegetiden med yderligere et par minutter.

Kartofler

	TYPE	MÆNGDE	TILSÆT	STEGETID
Pomfritter, standardstørrelse 10 x 10 mm	Friske	1000 g	1 skefuld olie	40 - 45 min
	Friske	750 g	3/4 skefuld olie	35 - 37 min
	Friske	500 g	1/2 skefuld olie	28 - 30 min
	Friske	250 g	1/4 skefuld olie	24 - 26 min
Kartofler (kvarte)	Friske	1000 g	1 skefuld olie	40 - 42 min
	Frosne	750 g	intet	14 - 16 min
Kartofler i tern	Friske	1000 g	1 skefuld olie	40 - 42 min
	Frosne	750 g	intet	30 - 32 min
Traditionelle pomfritter,	Frosne	750 g	intet	30 - 32 min
Tynde pomfritter,	Frosne	750 g	intet	25 - 27 min

VIGTIGT: For ikke at beskadige apparatet skal du altid overholde de maksimumsmængder for ingredienser og væsker, som er angivet i brugsanvisningen og opskriftsbogen.

	TYPE	MÆNGDE	TILSÆT	STEGETID
Squash	Friske i skiver	750 g	1 skefuld olie + 1½ dl vand	25 - 35 min
Peberfrugt	Frisk i skiver	650 g	1 skefuld olie + 1½ dl vand	20 - 25 min
Champignoner	Friske kvarte	650 g	1 skefuld olie	12 - 15 min
Tomater	Friske kvarte	650 g	1 skefuld olie + 1½ dl vand	10 - 15 min
Løg	Friske i ringe	500 g	1 skefuld olie	15 - 25 min

Kød - Fjerkræ

Tøv ikke med at blande krydderier (paprika, karry, Provence-krydderier, timian, laurbærblade etc.) i olien for at krydre dit kød

	TYPE	MÆNGDE	TILSÆT	STEGETID
Kyllingenuggets	Ferske	750 g	intet	18 - 20 min
	Frosne	750 g	intet	18 - 20 min
Kyllingeunderlår	Ferske	4 til 6	intet	30 - 32 min
Kyllingelår	Ferske	2	intet	30 - 35 min
Kyllingebryst	Ferske	6 (omkring 750 g)	intet	10 - 15 min
Forårsruller	Friske	4-8 små	1 skefuld olie	10 - 12 min
Kalveroulade (benløse fugle)	Fersk	2-6	1 skefuld olie	15 - 20 min
Lammekoteletter	Ferske	2-6	1 skefuld olie	15 - 20 min
Svinekoteletter	Ferske	2-4	1 skefuld olie	15 - 18 min
Svinemørbrad	Fersk	2-6 skiver	1 skefuld olie	12 - 15 min
Merguezpølser eller alm. pølser	Ferske	4-8 (prikket i)	intet	10 - 12 min
Kaninryg	Fersk	2-6	1 skefuld olie	15 - 20 min
Hakkekød	Ferskt	600 g	1 skefuld olie	10 - 15 min
	Frossent	400 g	1 skefuld olie (valgfrit)	12 - 15 min
Kødboller	Frosne	750 g	1 skefuld olie	18 - 20 min

Fisk – Skaldyr

	TYPE	MÆNGDE	TILSÆT	STEGETID
Blæksprutteringe	Frosne	300 g	intet	12 - 14 min
Havtaske	Fersk	500 g	1 skefuld olie	20 - 22 min
Rejser	Kogte	400 g	intet	10 - 12 min
Dybhavsrejer	Frosne	300 g (16 stk.)	intet	12 - 14 min

Desserter

	TYPE	MÆNGDE	TILSÆT	STEGETID
Bananer	i skiver	500 g (5 bananer)	1 skefuld olie + 1 skefuld råsukker	4 - 6 min
	indpakket i sølvpapir 2 bananer	2 bananes	intet	20 - 25 min
Kirsebær	hele	op til 1000 g	1 skefuld olie + 1-2 skefulde sukker	12 - 15 min
Jordbær	skåret i kvarte	op til 1000 g	1-2 skefulde sukker	5 - 7 min
Æbler	delt i to	3	1 skefuld olie + 2 skefulde sukker	10 - 12 min
Pærer	skåret ud i stykker	op til 1000 g	1-2 skefulde sukker	8 - 12 min
Ananas	skåret ud i stykker	1	1-2 skefulde sukker	8 - 12 min

DA

Tilberedning af frostvarer

	TYPE	MÆNGDE	TILSÆT	STEGETID
Ratatouille	Frossen	750 g	intet	20- 22 min
Pasta og fisk forstegt på pande	Frossen	750 g	intet	20 - 22 min
Grøntsagspande med bacon	Frossen	750 g	intet	25 - 30 min
Grøntsagspande med ost	Frossen	750 g	intet	20 - 25 min
Pasta carbonara	Frossen	750 g	intet	15 - 20 min
Paella	Frossen	650 g	intet	15 - 20 min
Kantonesiske ris	Frossen	650 g	intet	15 - 20 min
Chili con carne	Frossen	750 g	intet	12 - 15 min

Nem rengøring

Rengøring af apparatet

- Lad det køle helt af inden rengøring.
- Åbn låget - fig.1 og løft op i låsen for dernæst at tage låget af **- fig.2**.
- Træk håndtaget på den udtagelige kurv opad indtil det siger "klik" for at tage kurven ud **- fig.3**.
- Tag bladet ud ved at hive op i bladets låsegreb **- fig.4b**.
- Tag det udtagelige filter ud og rengør det **- fig.3**.
- Alle udtagelige dele kan vaskes i opvaskemaskine **- fig.5** eller rengøres med en blød svamp og opvaskemiddel.
- Rengør apparatets base med en fugtig svamp og opvaskemiddel.
- Tør alle delene grundigt af inden de samles igen.
- Apparatet er udstyret med en udtagelig kurv, der efter længere tids brug kan skifte farve og blive mørkere og ridset. Dette er helt normalt.
- Vi garanterer, at kurven er I OVERENSSTEMMELSE MED LOVGIVNINGEN angående materialer, der kommer i kontakt med fødevarer.

Nedsænk aldrig apparatets base i vand.

Anvend ikke stærke eller slibende rengøringsmidler.

Det udtagelige filter bør rengøres jævnligt.
For at bevare kurvens egenskaber må der ikke anvendes metalredskaber.

Beskyt miljøet!

Dette apparat bruger et knapcellebatteri - L1154.

- Ved udskiftning fjernes kontrolpanelet og dernæst batteridækslet og til sidst batteriet **- fig.15**. Af hensyn til miljøet må batteriet ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald, men skal afleveres til et indsamlingssted.
- Indsæt et nyt batteri, sæt batteridækslet på igen og klik kontrolpanelet tilbage på plads.

Dit apparat indeholder værdifulde og genbrugelige materialer.

Når du en dag beslutter dig for at kassere dit apparat, tages batteriet ud og afleveres til et indsamlingssted for at sikre korrekt behandling.

Gode råd i tilfælde af problemer

PROBLEMER	PROBLEMER	LØSNINGER
Apparatet virker ikke.	Apparatets stik er ikke sat i stikkontakten.	Tjek, at apparatets stik sidder korrekt i stikkontakten.
	Du har endnu ikke trykket på Tænd/Sluk-knappen.	Tryk på Tænd/Sluk-knappen.
	Du har trykket på Tænd/Sluk-knappen, men apparatet virker ikke.	Luk låget.
	Motoren kører, men apparatet opvarmes ikke.	Returnér apparatet til et autoriseret servicecenter.
	Bladet drejer ikke rundt.	Tjek, at det er korrekt placeret, og hvis det ikke hjælper, returnér da apparatet til et autoriseret servicecenter.
Bladet sidder ikke fast.	La pale n'est pas verrouillée.	Pour recliper correctement la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette.
Stegningen er ikke jævn.	Du har glemt bladet.	Sæt det på plads.
	Madvarerne er ikke skåret ensartet ud.	Skær alle madvarerne ud i ensartede stykker.
	Pomfritterne er ikke skåret ensartet ud.	Skær alle pomfritterne ud i ensartede stykker.
	Bladet er sat rigtigt på plads, men drejer ikke rundt.	Kontakt autoriseret servicecenter.
Pomfritterne er ikke sprøde nok.	Du har ikke brugt kartofler, der er velegnede til pomfritter.	Brug kartofler der er velegnede til pomfritter.
	Kartoflerne er ikke vasket og tørret ordentligt.	Vask og tør kartoflerne meget grundigt inden stegning.
	Pomfritterne er for tykke.	Skær dem ud i finere skiver.
	Der er ikke nok olie.	Tilføj mere olie (se stegetidsoversigt s. 47-49).
	Filteret er tilstoppet.	Rengør filteret.
Pomfritterne går i stykker under stegningen.	Du har brugt nye kartofler.	Reducér mængden af kartofler til 750 g og tilpas stegetiden derefter.
Maden forbliver på kanten af kurven.	Der er for mange madvarer i kurven.	Overhold de angivne mængder på stegetidsoversigten.
Væske fra madvarerne er løbet ned i apparatets base.	Bladet sidder ikke rigtigt eller bladets samling er defekt.	Tjek at bladet sidder rigtigt. Løses problemet ikke, kontaktes autoriseret servicecenter.
Tidsuret virker ikke.	Batteriet er dødt.	Oplad batteriet (se **fig.15**).
Apparatet larmer usædvanligt meget.	Du har mistanke om, at apparatets motor ikke fungerer ordentligt.	Returnér apparatet til et autoriseret servicecenter.

DA

Tefal

Nutrition Gourmande (Terveellistä ja herkullista)

Lähtökohtana terveellisyys

Terveellinen ruokavalio on luonnollisesti vaihtelevaa ja tasapainoista. Ruoan terveellisyyteen vaikuttavat kuitenkin myös monet muut asiat kuin ruoan ainesosat. Valmistustavalla on suuri merkitys ruoan ravitsemuksellisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin (makuun, rakenteeseen jne).
Koska kaikki laitteet eivät ota tätä huomioon, Tefal on kehittänyt oman tuotesarjan, jonka lähtökohtana on TERVEELLINEN RUOKAVALIO, ENEMMÄN NAUTINTOA : välineitä, jotka säilyttävät ruoan ravitsemukselliset ominaisuudet ja nostavat esille ainesosien aidon maun.

Ainutlaatuisia ratkaisuja ruoanlaittoon

Tefal investoi tieteelliseen tutkimukseen kehittääkseen tieteellisti testattuja ruoanlaittovälineitä, joiden avulla ruoan ravitsemukselliset arvot säilyvät ruoanvalmistusprosessissa.

Tiedotusta

Tefal tarjoaa ruuanlaittoa nopeuttavia käytännöllisiä, käyttäjäystävällisiä ratkaisuja aterioiden valmistukseen.
Tefal:n Nutrition Gourmande (Terveellistä ja herkullista) -tuotesarja on suunniteltu herkullisen ja tasapainoisen ruoan päivittäiseen valmistukseen. Se

- säilyttää luonnollisten, elimistölle tärkeiden ainesosien ravitsemuksellisen laadun
- rajoittaa rasvan käytön määrää
- nostaa esille unohdettuja makuja ja tuoksuja
- vähentää aterian valmistamiseen kuluvaa aikaa.

Tämän sarjan ActiFry® -tuotteilla voit valmistaa kilon aitoja ranskanperunoita niin, että valmistukseen kuluu vain lusikallinen valitsemaasi öljyä!

Tervetuloa ActiFry® maailmaan!

Valmista herkullisia ranskalaisia oman makusi mukaan

Ranskalaisista tulee rapeita ja täyteläisen pehmeitä patentoidun tekniikan ansiosta: öljy levittyy tasaisesti pyörivän telan ja jaksottain puhaltavan kuuman ilman ansiosta. Öljyn, mausteet ja yrtit voit valita itse. ActiFry® hoitaa loput.

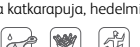
Vain 3 %* rasvaa – lusikallinen öljyä riittää!

Yksi lusikallinen valitsemaasi öljyä riittää yhteen kiloon ranskalaisia perunoita. Laitteen mukana saat mittalusikan, jonka avulla voit mitata tarvittavan määrän täsmällisesti.
** 1 kg raakoja ranskalaisia 10x10 mm, valmistukseen 1,4 cl öljyä, perunoiden paino vähenee 55%.*

Ranskalaisia ja paljon muuta!

ActiFry® on suunniteltu monenlaiseen ruoan valmistukseen.

- Ranskalaisten perunoiden lisäksi laitteella voidaan valmistaa rapeita friteerattuja kasviksia, herkullisen pehmeitä lihanpaloja, rapeita katkarapuja, hedelmiä jne.


: + ActiFry®

Saat laitteen mukana reseptikirjasen, joka on laadittu yhteistyössä suurten keittiömestarien ja ravitsemusalan ammattilaisten kanssa. Kirjasesta saat ideoita ranskalaisten, herkullisten aterioiden ja jälkiruokien valmistamiseen.

- ActiFry® soveltuu myös pakasteiden valmistukseen. Ne ovat hyvä vaihtoehto tuoreille raaka-aineille; ne ovat käytännöllisiä sekä ravintoarvot ja maku ovat niissä tallella.

ActiFry® Perunoita ja öljyjä koskevia käytännön vinkkejä

Peruna: tasapainoa ja mielihyvää arkeen!

Perunaa voivat käyttää kaikenikäiset! Se on erinomainen energian ja vitamiinien lähde. Lajista, kasvuilmastosta ja viljelytavasta riippuen perunoiden muoto, koko ja maku voivat vaihdella suuresti. Lajit eroavat toisistaan aikaisuutensa, tuottoisuutensa, kokonsa, värinsä, säilyvyytensä ja soveltuvuutensa suhteen. Valmistuksen tulokset voivat vaihdella perunan ominaisuuksien ja kauden mukaan.

Mitä lajiketta kannattaa käyttää ActiFry® :n kanssa?
Yleisesti ottaen kannattaa käyttää ranskalaisiksi soveltuvia perunoita. Jos käytät uusia, paljon kosteutta sisältäviä perunoita, valmistamiseen kannattaa käyttää pari minuuttia kauemmin. ActiFry® :lla voit valmistaa myös pakastettuja ranskanperunoita. Ne ovat esikypsennettyjä, joten öljyn lisääminen ei ole tarpeellista.

Missä perunoita kannattaa säilyttää?
Perunat säilyvät parhaiten kellarissa tai viileässä kaapissa (6–8 °C) valolta suojattuina.

Miten perunat kannattaa valmistella ennen ActiFry® :lla valmistamista?
Parhaan tuloksen saavuttamiseksi kannattaa varmistaa, etteivät perunat liimaudu yhteen. Jottei niin tapahtuisi, perunoita kannattaa huuhdella ensin kokonaisina, sitten suikaloituina, kunnes vesi on kirkasta. Näin saadaan poistettua mahdollisimman paljon tärkkelystä. Perunat kuivataan huolellisesti kuivalla, kosteutta imevällä liinalla. Perunoiden tulee olla täysin kuivia, ennen kuin ne laitetaan ActiFry® :hin.

Miten perunat suikaloidaan?
Perunoiden koko vaikuttaa niiden rapeuteen ja kuohkeuteen. Mitä ohuempia ranskalaiset ovat, sitä rapeampia ne ovat, ja päin vastoin: mitä paksumpia ne ovat, sitä kuohkeampia ne ovat sisältä. Toivotun lopputuloksen mukaisesti ranskalaisten koko ja valmistusaika voivat vaihdella:

Ohuet: 8 x 8 mm / Normaalit : 10 x 10 mm / Paksut : 13 x 13 mm

Käytä vaihtelevasti erilaisia öljyjä

Voit käyttää erilaisia öljyjä vaihtelevasti, mieltymystesi mukaan; yksi lusikallinen riittää. Kasviöljyt sisältävät elintärkeitä rasvahappoja. Eri kasviöljyissä on eri määrä tasapainoiselle ruokavaliolle välttämättömiä ravintoaineita. Jotta kehosi saisi kaikkia tarvitsemiaan ravintoaineita, öljyjä kannattaa vaihdella.

FI

ActiFry® :n kanssa voit käyttää monenlaisia öljyjä:

- Normaaleja öljyjä: oliivi-, rypsi-*, maissi-, maapähkinä-, auringonkukka-, soija-*
- Maustettuja öljyjä: mausteyrtti-, valkosipuli-, pippuri-, sitruuna- jne.
- Erikoisöljyjä: hasselpähkinä-*, seesami-*, saflori-*, manteli-*, avokado-*, argan-*… (*valmistajan reseptin mukaan)

ActiFry® -tekniikka hyödyntää ainutlaatuisella tavalla pienen määrän öljyä, joka sisältää terveydellesi tärkeitä hyviä rasvahappoja.

+ ActiFry®

Valitsemasi öljyn avulla saat ranskalaisia perunoita, jotka ovat ravitsemuksellisilta arvoiltaan tavallista laadukkaampi. Makusi ja mieltymystesi mukaan voit lisätä yhden lisälusikallisen öljyä vielä herkullisemman lopputuloksen saamiseksi!

ActiFry® :lla voit tehdä hyvää itsellesi ja muille!

Tärkeää

Keittäminen

- Tämä laite ei sovellu nestemäisten ruokien (esim. keittojen) valmistamiseen.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Älä täytä keittoastiaa liian täyteen, noudata suositeltuja määriä.

Laitteen osat

1. Kannen kosketusalue
2. Kansi
3. Kannen lukko
4. Mittalusikka
5. Pyörivän telan lukitus-/avausvipu (vaaleanharmaa)
6. Enimmäistäyttötaso (ranskalaisille perunoille)
7. Irrotettava pyörivä tela
8. Irrotettava keittoastia
9. Kädensijan avauspainike
10. Keittoastian kädensija
11. Alusta
12. Irrotettava suodatin
13. Kannen avauspainikkeet
14. Ajastin
15. Päälle/pois -painike (On = päälle, Off = pois)
16. Ajastimen säätönäppäin
17. Säätöpaneelin kansi (pääsy pattereihin)

Pikaohjeet

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Avaa kansi **- kuva 1** ja nosta salpa kannen irrottamiseksi **- kuva 2**. • Irrota mittalusikka.
- Irrottaaksesi keittoastian nosta keittoastian kädensijaa kunnes kuulet naksahduksen **- kuva 3**.
- Irrota tela lukitusvipua nostamalla: laita peukalosi telan kärkeen ja etu- ja keskisormesi lukitusvivun alle **- kuva 4a**.
- Kaikki irrotettavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa **- kuva 5** tai puhdistaa hankaamattomalla sienellä ja astianpesuaineella.
- Puhdista laitteen alusta kostealla sienellä ja astianpesuaineella.
- Kuivaa huolellisesti ennen osien laittamista paikoilleen.
- Asettaaksesi telan takaisin vedä lukitusvipu yläasentoon, aseta tela keskelle keittoastiaa ja työnnä vipu ala-asentoon **- kuva 4b**.
- Ensimmäisen käytön aikana laite saattaa päästää hajua, mikä on vaaratonta. Haju ei vaikuta laitteen käyttöön, ja se häviää nopeasti.

Poista kaikki tarrat ja pakkauksen osat. Älä koskaan laita laitetta veden päälle.

Suosittelemme ensimmäisen käytön kestävän vähintään 30 minuuttia.

Toisesta käyttökerrasta lähtien laitetta voidaan käyttää normaalisti.

Valmistelu

Älä koskaan ylitä irrotettavan telan osoittamaa enimmäisrajaa ranskalaisia valmistaessasi - kuva 6. Älä laske mittalusikkaa keittoastiaan.

- Laita ainekset keittoastiaan, älä ylitä enimmäismäärää (ks. mittataulukko s. 55-57).
- Lisää rasva **- kuva 7** (ks. mittataulukko s. 55-57).
- Irrota kädensija salvastaan ja paina se paikoilleen alas asti **- kuva 8**.
- Sulje kansi **- kuva 9**
- Noudata aina käyttöohjeessa ja reseptikirjassa ilmoitettuja ainesten ja nesteen maksimimääriä.

Keittäminen

Valitse keittoaika

- Säädä aika ajastinnäppäimellä **- kuva 10** (ks. mittataulukko s. 55-57).
- Päästä irti. Valittu aika näkyy, ja laskenta alkaa.
- Jos teit virheen tai haluat poistaa valitun ajan, paina näppäintä kahden sekunnin ajan ja valitse aika uudelleen.

Huom. ajastin ilmoittaa keittoajan päättymisen, mutta ei pysäytä laitetta.

Keittämisen aloitus

Kun avaat kannen, laitteen toiminta pysähtyy.

- Paina Päälle/pois -painiketta. Keittäminen alkaa, kun kuuma ilma alkaa kiertää keittimessä **- kuva 11**.

Valmiin ruoan ottaminen laitteesta

- Kun keittäminen on päättynyt, ajastin soi. Hiljennä merkkiääni painamalla näppäintä **- kuva 12**.
- Pysäytä laitteen toiminta painamalla Päälle/pois -painiketta **- kuva 13** ja avaa kansi **- kuva 1**.
- Nosta kädensija ja irrota keittoastia **- kuva 14** ja tarjoile välittömästi.

Palovammojen välttämiseksi älä koske kanteen muualle kuin kosketusalueelle. - Kuva 9.

Keittoaika

Keittoajat ovat viitteellisiä ja vaihtelevat ainesten koon, ominaisuuksien, kauden, maun ja mieltymysten sekä käyttöjännitteen mukaan. Mainittua öljyn määrää voidaan lisätä mieltymysten ja tarpeiden mukaan. Jos haluat ranskalaisista erityisen rapeita, lisää keittoaikaa muutamalla minuutilla.

Perunat

FI

	TYYPPI	MÄÄRÄ	LISÄÄ	KEITTOAIKA
Ranskalaiset normaalikoko 10mm x10mm	Tuoreet	1000 g	1 lusikallinen öljyä	40 - 45 Min
	Tuoreet	750 g	3/4 lusikallista öljyä	35 - 37 Min
	Tuoreet	500 g	1/2 lusikallista öljyä	28 - 30 Min
	Tuoreet	250 g	1/4 lusikallista öljyä	24 - 26 Min
Lohkoperunat	Tuoreet	1000 g	1 lusikallinen öljyä	40 - 42 Min
	Pakaste	750 g	ei mitään öljyä	14 - 16 Min
Ruskistettavat perunat	Tuoreet	1000 g	1 lusikallinen öljyä	40 - 42 Min
	Pakaste	750 g	ei mitään öljyä	30 - 32 Min
Perinneranskalaiset	Pakaste	750 g	ei mitään öljyä	30 - 32 Min
Tikkuperunat	Pakaste	750 g	ei mitään öljyä	25 - 27 Min

TÄRKEÄÄ: Jotta laite ei vahingoittuisi, noudata aina reseptikirjassa ja käyttöohjeessa ilmoitettuja ainesten ja nesteen maksimimääriä.

	TYYPPI	MÄÄRÄ	LISÄÄ	KEITTOAIKA
Kesäkurpitsat	Tuoreet viipaleina	750 g	1 lusikallinen öljyä+ 15 cl vettä	25 - 35 min
Paprikat	Tuoreet viipaleina	650 g	1 lusikallinen öljyä + 15 cl vettä	20 - 25 min
Sienet	Tuoreet lohkoina	650 g	1 lusikallinen öljyä	12 - 15 min
Tomaatit	Tuoreet lohkoina	650 g	1 lusikallinen öljyä + 15 cl vettä	10 - 15 min
Sipulit	Tuoreet renkaina	500 g	1 lusikallinen öljyä	15 - 25 min

Liha ja kana

Jotta lihaan saataisiin makua, öljyyn kannattaa lisätä mausteita (esim. paprikaa, currya, mausteyrttejä, timjamia, laakerinlehteä).

	TYYPPI	MÄÄRÄ	LISÄÄ	KEITTOAIKA
Kana-nugetit	frisch	750 g	ei mitään	18 - 20 min
	Pakaste	750 g	ei mitään	18 - 20 min
Pienet kanankoivet	Tuoreet	4–6	ei mitään	30 - 32 min
Suuret kanankoivet	Tuoreet	2	ei mitään	30 - 35 min
Kananfilee	Tuoreet	6 fileetä (noin 750 g)	ei mitään	10 - 15 min
Kevätrullat	Tuoreet	4–8 pientä	1 lusikallinen öljyä	10 - 12 min
Vasikanlihakääryleet	Tuoreet	2–6	1 lusikallinen öljyä	15 - 20 min
Lampaankyljykset	Tuoreet	2–6	1 lusikallinen öljyä	15 - 20 min
Porsaankyljykset	Tuoreet	2–4	1 lusikallinen öljyä	15 - 18 min
Porsaanfilee	Tuoreet	2–6 siivua	1 lusikallinen öljyä	12 - 15 min
Makkarat	Tuoreet	4–8 (salami)	ei mitään	10 - 12 min
Jäniksen selkäleike	Tuore	2–6	1 lusikallinen öljyä	15 - 20 min
Jauheliha	Tuore	600 g	1 lusikallinen öljyä	10 - 15 min
	Pakaste	400 g	1 lusikallinen öljyä	12 - 15 min
Lihapyörykät	Pakaste	750 g	1 lusikallinen öljyä	18 - 20 min

Kala ja äyriäiset

	TYYPPI	MÄÄRÄ	LISÄÄ	KEITTOAIKA
Friteeratut mustekalat	Pakaste	300 g	ei mitään	12 - 14 min
Made	Tuore	500 g	1 lusikallinen öljyä	20 - 22 min
Katkaravut	Kypsät	400 g	ei mitään	10 - 12 min
Jättiläiskatkaravut	Pakaste	300 g (16 palaa)	ei mitään	12 - 14 min

Jälkiruoat

	TYYPPI	MÄÄRÄ	LISÄÄ	KEITTOAIKA
Banaanit	viipaleina	500 g (5 banaania)	1 lusikallinen öljyä + 1 lusikallinen fariinisokeria	4 - 6 min
	käärössä	2 banaania	ei mitään	20 - 25 min
Kokonaiset	kirsikat	enintään 1 000 g	1 lusikallinen öljyä + 1–2 lusikallista sokeria	12 - 15 min
Mansikat	lohkoina	enintään 1 000 g	1–2 lusikallista sokeria	5 - 7 min
Omenat	puolikkaina	3	1 lusikallinen öljyä + 2 lusikallista sokeria	10 - 12 min
Päärynät	paloiteltuina	enintään 1 000 g	1–2 lusikallista sokeria	8 - 12 min
Ananas	paloiteltuna	1	1–2 lusikallista sokeria	8 - 12 min

FI

Valmispakasteet

	TYYPPI	MÄÄRÄ	LISÄÄ	KEITTOAIKA
Ratatouille	Pakaste	750 g	ei mitään	20- 22 min
Kala-pannu	Pakaste	750 g	ei mitään	20 - 22 min
Maalaispannu	Pakaste	750 g	ei mitään	25 - 30 min
Savoijinpannu	Pakaste	750 g	ei mitään	20 - 25 min
Carbonara-pannu	Pakaste	750 g	ei mitään	15 - 20 min
Paella	Pakaste	650 g	ei mitään	15 - 20 min
Kantonin riisi	Pakaste	650 g	ei mitään	15 - 20 min
Chili con Carne	Pakaste	750 g	ei mitään	12 - 15 min

Helppo puhdistus

Laitteen puhdistus

- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta.
- Avaa kansi **- kuva 1** ja nosta salpa kannen irrottamiseksi **- kuva 2**.
- Irrottaaksesi keittoastian nosta keittoastian kädensijaa kunnes kuulet naksahduksen **- kuva 3**.
- Irrota tela nostamalla lukitusvivusta **- kuva 4b**.
- Irrota irrotettava suodatin ja puhdista se **- kuva 3**.
- Kaikki irrotettavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa **- kuva 5** tai puhdistaa hankaamattomalla sienellä ja astianpesuaineella.
- Puhdista laitteen alusta kostealla sienellä ja astianpesuaineella.
- Kuivaa huolellisesti ennen osien laittamista paikoilleen.
- Laite on varustettu irrotettavalla keittoastialla: ruskea väri ja raidat, joita saattaa ilmestyä pitkän käytön jälkeen, eivät haittaa käyttöä.
- Takaamme, että keittoastia on NORMIEN MUKAINEN niiden materiaalien osalta, jotka joutuvat kosketuksiin ruoka-aineiden kanssa.

Älä koskaan upota laitetta veteen.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai välineitä.

Irrotettava suodatin on puhdistettava säännöllisesti.

Jotta keittoastia pysyisi hyvälaatuisena mahdollisimman kauan, älä käytä mitään metallisia ottimia.

Ympäristön huomioiminen

Laitteessa käytetään nappiparistoa - L1154.

- AVaihda paristo seuraavasti: irrota säätöpaneeli ja pariston kansi ja poista paristo **- kuva 15**. Ympäristön säästämiseksi älä heitä käytettyä paristoa pois muiden talousjätteiden mukana, vaan vie ne paristoille varattuun keräyspaikkaan.
- aseta uusi paristo, pariston kansi ja säätöpaneeli paikoilleen.

ⓘ Laite sisältää useita kierrätyskelpoisia ja uudelleenhyödynnettäviä materiaaleja.

➲ Ennen kuin heität laitteen pois, poista paristot. Vie laite kierrätyspisteeseen, jossa sitä voidaan hyödyntää.

Jos laite ei toimi kunnolla

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Laite ei toimi	Laite ei ole kytketty oikein	Varmista, että laite on kytketty oikein.
	Et ole vielä painanut Päälle/pois -painiketta.	Paina Päälle/pois -painiketta.
	Olet painanut Päälle/pois -painiketta, mutta laite ei toimi.	Sulje kansi.
	Moottori käy, mutta laite ei lämpene.	Toimita laite hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.
	Tela ei liiku.	Varmista, että se on kunnolla paikoillaan. Muutoin toimita laite hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.
Tela ei pysy paikoillaan.	Tela ei ole lukitttu.	Asettaaksesi telan paikoilleen vedä lukitus-vipu yläasentoon, aseta tela keskelle keit-toastiaa ja työnnä vipu ala-asentoon.
Keittotulos ei ole tasalaatuista.	Et ole käyttänyt telaa.	Laita se paikoilleen.
	Aineksia ei ole paloiteltu samankokoisiksi.	Leikkaa palat samankokoisiksi.
	Ranskalaisia ei ole paloiteltu samankokoisiksi.	Leikkaa ranskalaiset samankokoisiksi.
	Tela on oikein paikoillaan, mutta ei liiku.	Toimita laite hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.
Ranskalaiset eivät ole tarpeeksi rapeita.	Et käytä ranskalaisiksi soveltuvia perunoita.	Valitse ranskalaisiksi soveltuvia perunoita.
	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend gewaschen und getrocknet.	Pese, valuta ja kuivaa perunat hyvin ennen keittämistä.
	Perunoita ei ole pesty ja kuivattu tarpeeksi huolellisesti.	Pese, valuta ja kuivaa perunat hyvin ennen keittämistä.
	Ranskalaiset ovat liian paksuja.	Leikkaa ne ohuemmiksi.Öljyä ei ole riittävästi. Lisää öljyn määrää (ks. mittataulukko s. 55-57).
	Suodatin on tukossa.	Puhdista suodatin.
Ranskalaiset ovat menneet rikki keittämisen aikana.	Olet käyttänyt uusia perunoita.	Vähennä perunoiden määrää 750 grammaan ja säädä keittoaikaa.
Ainekset jäävät keittoastian reunoille.	Keittoastia on liian täynnä.	Noudata mittataulukossa ilmoitettuja määriä.
Keittonestettä on valunut laitteen alustaan.	Tela ei ole paikoillaan tai sen liitoskohta on viallinen.	Varmista, että tela on oikein paikoillaan.os ongelma jatkuu, toimita laite hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.
Ajastin ei toimi.	Paristo on loppu.	Vaihda paristo (ks. **kuva 15**).
Laite pitää epätavallisen kovaa ääntä.	Epäilet häiriötä laitteen moottorin toiminnassa.	Toimita laite hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.

Tefal

Nutrition Gourmande (Sunn matglede)

Tenke nytt til glede for din sunnhet

God ernæring handler om å spise variert og balansert... men ikke bare det, for god ernæring handler om mer enn ingrediensene. Tilberedningsmåten spiller en viktig rolle for hvordan ingrediensene endres ernæringsmessig og sansemessig (smak, konsistens osv.).
Ikke alle apparater er like gunstige , derfor har Tefal utviklet en serie med fokus på ERNÆRING FOR STØRRE MATGLEDE: Smart verktøy som bevarer den ernæringsmessige verdien og får fram den virkelige smaken i ingrediensene:

Gi deg unike løsninger

Tefal investerer i forskning for å utvikle apparater med unike ernæringsmessige prestasjoner som er vitenskapelig anerkjent.

Opplyse deg

Tefal vil alltid være din foretrukne kostpartner, ved å sikre deg en rask, praktisk og brukervennlig tilberedning av måltidene.
Dag etter dag vil Nutrition Gourmande (Sunn matglede)-serien Tefal til hjelpe deg med å skape kulinarisk glede og ernæringsmessig balanse ved å :

- fremme og bevare kvaliteten i de naturlige og essensielle ingrediensene i kosten din,
- begrense bruken av fettstoff,
- fremme gjenoppdagelsen av fordums smaker,
- begrense tidsbruken på matlagingen.

Med denne produktserien gjør ActiFry® det mulig for deg å tilberede 1 kg ekte, ferske pommes frites med én skje av din foretrukne olje!

Velkommen til ActiFry®-universet!

Lag ekte, velsmakende pommes frites på din egen måte

Pommes fritesene blir sprøe utenpå og myke inni, takket være de patenterte teknikkene: Røreblad som fordeler oljen fint samt den pulserende varmluften. Du velger ingrediensene, oljen, krydderne, urtene og aromastoffene dine... ActiFry® tar seg av resten.

Bare 3 %* fett : 1 skje olje er nok!

Med én skje olje etter eget valg kan du lage 1 kg ekte pommes frites. Bruk måleskjeen som leveres sammen med apparatet, og bruk nøyaktig den mengden som er nødvendig.
** 1 kg ferske pommes frites, med et tverrsnitt på 10 x 10 mm, vektreduksjon på -55% ved steking med 1,4 cl olje.*

Pommes frites og enda mer!

Med ActiFry® kan du tilberede et utall varierte retter.

- I tillegg til pommes frites og potetbåter, kan du skape variasjon med pannestekte sprøe grønnsaker, møre og velsmakende stykker av kjøtt, sprøe reker, frukt...

ActiFry®

Det medfølger en kokebok som er utarbeidet sammen med anerkjente kokker og ernæringseksperter. Her finner du originale ideer til "pommes frites på din måte", velsmakende og sunne retter samt desserter.

- ActiFry® er også velegnet til å tilberede frosne varer som kan være et godt alternativ til ferske produkter. De er praktiske, bevarer de ernæringsmessige kvalitetene og smaken.

For å lykkes best mulig med rettene dine, vil ActiFry® gi deg gode råd når det gjelder poteter og oljer.

Poteten: Balanse og glede i hverdagen!

Poteten kan spises av alle og i alle aldre! Den er en glimrende energikilde, og inneholder vitaminer. Det er store forskjeller mellom poteter - form, størrelse og spisekvalitet - avhengig av sort, de klimatiske forholdene og dyrkingsforholdene. Hver enkelt har sin særlige karakteristikk når det gjelder utvikling, høsting, størrelse, farge, lagringskvalitet og kulinariske særpreg. Koke-/stekeresultatene kan variere, avhengig av opprinnelsen og sesongen.

Hvilken variant bør du bruke til ActiFry® ?

Vi anbefaler at du generelt bruker poteter som er særlig beregnet til pommes frites. Bruker du nypoteter som inneholder mye væske, anbefaler vi at du steker pommes fritesene noen minutter ekstra.

ActiFry® gjør det også mulig å tilberede dypfryste pommes frites. Da disse allerede er forkokte, er det ikke nødvendig å tilsette olje.

Hvor bør poteten oppbevares?

Det beste er å oppbevare poteter et mørkt og kjølig sted, for eksempel i en kjeller eller et kjølig skap (mellom 6 og 8 °C).

Hvordan klargjøre poteten til ActiFry® ?

For å oppnå best mulig resultat, må man sikre seg at pommes fritesene ikke klistrer sammen. For å unngå dette anbefales det å vaske de hele potetene grundig, og deretter de oppskårne potetene, inntil vannet er klart. På denne måten fjerner du maksimalt med stivelse. Tørk pommes fritesene grundig med en tørr, absorberende klut. Pommes fritesene må være helt tørre før de blir lagt i ActiFry®.

Hvordan skjære poteten?

Størrelsen på pommes fritesen påvirker sprøheten og mykheten. Jo tynnere pommes fritesene er, jo sprøere blir de, og omvendt, jo tykkere de er, jo mykere blir de inni. Du kan variere størrelsen på stykkene ut ifra det du foretrekker, og tilpasse steketiden.

Tynne: 8 x 8 mm / Standard : 10 x 10 mm / Tykke : 13 x 13 mm

Varier mellom de gode oljene som er bra for deg

Du kan variere nytelsen alt etter dine behov, med 1 skje olje ved hver bruk. Alle de livsnødvendige fettsyrene finnes i vegetabilske oljer. Alle inneholder, i ulike forhold, næringsstoffer som er helt nødvendige for din kostbalanse. For å gi kroppen alt den har bruk for, bør du variere oljene! Med ActiFry® kan du bruke en svært bred vifte av oljer:

- Standardoljer : oliven, raps*, druekjerne, mais, peanøtt, solsikke, soja*
- Aromatiske oljer : aromatiske urter, hvitløk, pepper, sitron...
- Spesialoljer : nøtt*, sesam*, fargetistel*, mandel*, avokado*, argan* ... *(følg produsentens anvisninger)

ActiFry® -teknologien gjør det mulig, med den begrensede bruken av olje, å bevare de gode fettsyrene som er livsnødvendige for deg.

: + ActiFry®

Med ActiFry® og en olje etter eget valg, får du pommes frites i en bedre ernæringsmessig kvalitet. Avhengig av din smak og dine forventninger, kan du tilsette en ekstra skje olje for å oppnå enda større matglede!

Med ActiFry® gleder du deg selv og de omkring deg!

NO

Viktige anbefalinger

Steking

- Dette apparatet er ikke beregnet til tilberedning av flytende retter (supper osv.).
- Aldri sett i gang apparatet når det er tomt.
- Ikke overfyll fatet, overhold de anbefalte mengdene.

Beskrivelse

1. Lokkfeste
2. Lokk
3. Låsemekanisme til lokket
4. Doseringsskje
5. Grep til å låse fast / løsne bladet (lysgrå farge)
6. Maksimalt påfyllingsnivå (til pommes frites)
7. Avtakbart røreblad
8. Avtakbart fat
9. Knapp til å løsne håndtaket
10. Håndtak til fatet
11. Base
12. Avtakbart filter
13. Knapper til åpning av lokket
14. Timer
15. Start-/stoppknapp (On = Start, Off = Stopp)
16. Knapp til justering av timeren
17. Demonterbart kontrollpanel (tilgang til batterirommet)

En rask tilberedning

Før første gangs bruk

- Åpne lokket **- fig.1** og løft låsemekanismen for å trekke av lokket **- fig.2**.
- Ta av doseringsskjeen.
- Løft håndtaket til det avtakbare fatet i vannrett posisjon, inntil du hører et « KLIKK », for å ta ut fatet **- fig.3**.
- Trekk opp bladet ved å løfte låsegrepet: trykk med tommelen på toppen av bladet og med peke- og langfingeren under låsegrepet - **fig.4a**.
- Alle de avtakbare delene kan vaskes i oppvaskmaskin **- fig.5**, eller kan rengjøres med en svamp uten slipeeffekt samt oppvaskmiddel.
- Rengjør basen på apparatet med en fuktig svamp og oppvaskmiddel.
- Tørk grundig før du setter alt tilbake på plass.
- For å sette fast bladet igjen, så sett låsegrepet i høy posisjon, plasser bladet i midten av fatet og trykk på grepet **- fig.4b**.
- Ved første gangs bruk kan det frigjøres en ufarlig lukt. Dette harmløse fenomenet ved bruken av apparatet forsvinner raskt.

Fjern alle klistremerker og deler av emballasjen.

Aldri hold apparatet under vann.

For å komme godt i gang med bruken av apparatet, anbefaler vi at den første stekingen varer i minst 30 minutter.

Fra andre steking vil Actifry gi deg full tilfredshet.

Klargjøre matvarene

Aldri overstig maksimumnivået for pommes frites som er markert på det avtakbare bladet - fig.6.

Ikke la doseringsskjeen bli i fatet.

- Plasser matvarene i fatet, og overhold den maksimale mengden (se steketabell s. 63 til 65).
- Tilsett fettstoff **- fig.7** (se steketabell s. 63 til 65).
- Lås opp håndtaket og skyv det helt ned på sin plass **- fig.8**.
- Lukk lokket **- fig.9**.
- Alltid respekter de angitte maksimumsmengdene for ingredienser og væsker oppgitt i bruksanvisningen.

En lett steking

Velg steketiden

- Juster tiden ved å trykke på timerknappen **- fig.10** (se steketabell s. 63 til 65).
- Slipp. Den valgte tiden vises og nedtellingen starter.
- Ved feil eller for å slette den valgte tiden, så hold knappen inne i 2 sekunder, og velg deretter tiden på nytt.

NB: Timeren avgir signal når steketiden er slutt, men den stopper ikke apparatet.

Påbegynne stekingen

Når du åpner lokket, stopper apparatet.

- Trykk på start-/stoppknappen, stekingen begynner ved hjelp av sirkulerende varmluft i stekerommet **- fig.11**.

Ta ut matvarene

- Når stekingen er slutt, avgir timeren et lydsignal. Stopp lydsignalet ved å trykke på knappen **- fig.12**.
- Stopp apparatet ved å trykke på Start / Stopp **- fig.13** og åpne lokket **- fig.1**.
- Løft opp håndtaket og ta ut fatet **- fig.14** og server straks.

For å unngå enhver risiko for forbrenning, så ikke rør lokket utenom gripesonen som er beregnet til dette – fig. 9.

Steketidene

Steketidene er veiledende, de kan variere avhengig av matvarenes sesong, størrelse, mengde, den enkeltes smak og den elektriske nettspenningen. Den angitte mengden olje kan økes, alt etter din smak og dine behov. Dersom du ønsker enda sprøere pommes frites, kan du forlenge steketiden med noen minutter.

Poteter

	TYPE	MENGDE	TILSETT	STEKETID
Pommes frites i standardstørrelse 10mm x10mm	Ferske	1000 g	1 skje olje	40 - 45 min
	Ferske	750 g	3/4 skje olje	35 - 37 min
	Ferske	500 g	1/2 skje olje	28 - 30 min
	Ferske	250 g	1/4 skje olje	24 - 26 min
Potetbåter	Ferske	1000 g	1 skje olje	40 - 42 min
	Frosne	750 g	uten	14 - 16 min
Potetterninger	Ferske	1000 g	1 skje olje	40 - 42 min
	Frosne	750 g	uten	30 - 32 min
Tradisjonelle pommes frites	Frosne	750 g	uten	30 - 32 min
Tynne pommes frites	Frosne	750 g	uten	25 - 27 min

VIKTIG: For å unngå skade på apparatet, alltid respekter de angitte maksimumsmengdene for ingredienser og væsker oppgitt i bruksanvisningen.

	TYPE	MENGDE	TILSETT	STEKETID
Squash	Fersk i skiver	750 g	1 skje olje + 15 cl vann	25 - 35 min
Paprika	Fersk i skiver	650 g	1 skje olje + 15 cl vann	20 - 25 min
Sopp	Fersk i skiver	650 g	1 skje olje	12 - 15 min
Tomater	Fersk i skiver	650 g	1 skje olje + 15 cl vann	10 - 15 min
Løk	Fersk i ringer	500 g	1 skje olje	15 - 25 min

Kjøtt - Fjærkre

For å gi smak til kjøttet, så ikke nøl med å blande krydder med oljen (paprika, karri, Provence-urter, timian, laurbær osv.)

	TYPE	MENGDE	TILSETT	STEKETID
Kylling-nuggets	Ferske	750 g	uten	18 - 20 min
	Frosne	750 g	uten	18 - 20 min
Kyllinglår	Ferske	4–6	uten	30 - 32 min
Store kyllinglår	Ferske	2	uten	30 - 35 min
Kyllingbryst	Ferske	6 bryst (omlag 750 g)	uten	10 - 15 min
Vårruller	Ferske	4 til 8 små	1 skje olje	10 - 12 min
Kalveruller	Ferske	2–6	1 skje olje	15 - 20 min
Kalvekoteletter	Ferske	2–6	1 skje olje	15 - 20 min
Svinekoteletter	Ferske	2–4	1 skje olje	15 - 18 min
Svinefilet	Fersk	2–6	1 skje olje	12 - 15 min
Pølser eller merguez	Ferske	4–8 (spekket)	uten	10 - 12 min
Kaninrygg	Fersk	2–6	1 skje olje	15 - 20 min
Kjøttdeig	Fersk	600 g	1 skje olje	10 - 15 min
	Frossen	400 g	1 skje olje	12 - 15 min
Kjøttkaker	Frosne	750 g	1 skje olje	18 - 20 min

Fisk - Skalldyr

	TYPE	MENGDE	TILSETT	STEKETID
Blekksprutringer	Frosne	300 g	uten	12 - 14 min
Breiflabb	Fersk	500 g	1 skje olje	20 - 22 min
Reker	Kokte	400 g	uten	10 - 12 min
Gambas	Frosne	300 g (16 stk.)	uten	12 - 14 min

Desserter

	TYPE	MENGDE	TILSETT	STEKETID
Bananer	i skiver	500 g (5 bananer)	1 skje olje + 1 skje brunt sukker	4 - 6 min
	i sløp	2 bananer	uten	20 - 25 min
Kirsebær	hele	inntil 1-000 g	1 skje olje + 1 til 2 skjeer sukker	12 - 15 min
Jordbær	delt i fire	inntil 1-000 g	1 til 2 skjeer sukker	5 - 7 min
Epler	delt i to	3	1 skje olje + 2 skjeer sukker	10 - 12 min
Pærer	delt i biter	inntil 1-000 g	1 til 2 skjeer sukker	8 - 12 min
Ananas	delt i biter	1	1 til 2 skjeer sukker	8 - 12 min

NO

Frosne tilberedninger

	TYPE	MENGDE	TILSETT	STEKETID
Ratatouille	Frossen	750 g	uten	20- 22 min
Pannerett med pasta og fisk	Frossen	750 g	uten	20 - 22 min
Pytt i panne	Frossen	750 g	uten	25 - 30 min
Gratinert pytt i panne	Frossen	750 g	uten	20 - 25 min
Pasta carbonara	Frossen	750 g	uten	15 - 20 min
Paëlla	Frossen	650 g	uten	15 - 20 min
Risrett	Frossen	650 g	uten	15 - 20 min
Chili con carne	Frossen	750 g	uten	12 - 15 min

Enkel rengjøring

Rengjøre apparatet

- La det avkjøles helt før rengjøring.
- Åpne lokket **- fig.1** og løft låsemekanismen for å trekke av lokket **- fig.2**.
- Løft håndtaket til det avtakbare fatet i vannrett posisjon, inntil du hører et « KLIKK », for å ta ut fatet **- fig.3.**
- Ta ut bladet ved å løfte låsegrepet **- fig.4b**.
- Trekk ut det avtakbare filteret og rengjør det **- fig.3**.
- Alle de avtakbare delene kan vaskes i oppvaskmaskin **- fig.5** eller kan rengjøres med en svamp uten slipeeffekt samt oppvaskmiddel.
- Rengjør selve beholderen med en fuktig svamp og oppvaskmiddel.
- Tørk grundig før du setter alt tilbake på plass.
- Apparatet er utstyrt med et avtakbart fat. Gulningen og stripene som kan dukke opp etter lang tids bruk innebærer ikke noe problem.
- Vi garanterer at fatet ER I OVERENSSTEMMELSE MED REGLENE som omhandler materialer i kontakt med matvarer.

Aldri senk apparatet ned i vann.

Ikke bruk sterke eller slipende vedlikeholdsprodukter.

Det avtakbare filteret må rengjøres regelmessig.

For å bevare fatets kvaliteter lengre, bør du ikke bruke noen form for metallredskaper.

Bidra til å beskytte miljøet!

Dette apparatet bruker et knappebatteri – L1154.

- Slik skifter du det: Avmonter kontrollpanelet, ta av batterilokket og deretter batteriet **- fig.15**. Av hensyn til miljøet, ikke kast det brukte batteriet sammen med husholdningsavfallet, men innlever det til et innsamlingssted som er beregnet til dette.
- Sett inn et nytt batteri, sett på batterilokket igjen og sett tilbake kontrollpanelet.

Apparatet inneholder også mange gjenvinnbare eller resirkulerbare materialer.

Før apparatet kasseres, så ta ut batteriet. Innlever dette på et innsamlingssted for at det skal bli håndtert korrekt.

Noen råd i tilfelle av problemer...

PROBLEMER	ÅRSAKER	LØSNINGER
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er ikke skikkelig koblet til.	Kontroller at apparatet er korrekt koblet til.
	Du har ikke trykt på knappen Start / Stopp ennå.	Trykk på start- / stoppknappen.
	Du har trykt på start-/stoppknappen, men apparatet fungerer ikke.	Lukk lokket.
	Motoren går, men apparatet blir ikke varmt.	Innlever apparatet til et godkjent serviceverksted.
	Bladet dreier ikke.	Kontroller at det er skikkelig på plass, ellers innlever apparatet til et godkjent serviceverksted.
Bladet holder seg ikke på plass.	Bladet er ikke låst fast.	For å sette fast bladet korrekt igjen, så sett låsegrepet i høy posisjon, plasser bladet i midten av fatet og trykk på grepet.
Matvarene blir ikke jevnt stekt.	Du har ikke brukt bladet.	Sett det på plass.
	Matvarene er ikke skåret i like store biter.	Skjær matvarene i samme størrelse.
	Pommes fritesene er ikke skåret i like store biter.	Skjær pommes fritesene i samme størrelse.
	Bladet er satt korrekt på plass, men dreier ikke.	Innlever apparatet til et godkjent serviceverksted.
Pommes fritesene er ikke sprøe nok.	Du benytter ikke poteter som er særlig beregnet til pommes frites.	Velg poteter som er særlig beregnet til pommes frites.
	Potetene er ikke vasket og tørket grundig nok.	Vask, drypp av og tørk potetene grundig før steking.
	Pommes fritesene er for tykke.	Skjær dem tynnere.
	Det er ikke nok olje.	Øk mengden olje (se steketabell s 63 til 65).
	Filteret er tilstoppet.	Rengjør filteret.
Pommes fritesene går i stykker under stekingen.	Du har brukt nypoteter.	Reduser mengden poteter til 750 g og tilpass steketiden.
Matvarene blir på kanten av fatet.	Fatet er for fullt.	Overhold mengdene som er angitt i steketabellen.
Stekesaften har rent ned i basen på apparatet.	Bladet er plassert feil eller samlingen til bladet er defekt.	Kontroller at bladet er plassert korrekt. Dersom problemet vedvarer, så innlever apparatet til et godkjent serviceverksted.
Timeren fungerer ikke.	Batteriet er oppbrukt.	Skift batteriet (se **fig. 15**).
Apparatet støyer unormalt mye. Du mistenker en anormalitet ved funksjonen til apparatets motor.		Innlever apparatet til et godkjent serviceverksted.

NO

Tefal

Nutrition Gourmande (Näringsriktig smakrik kost)

Nyskapande tillagning för bättre hälsa

En näringsriktig kost ska givetvis vara varierad och balanserad men det krävs mer än så, eftersom mat är så mycket mer än bara ingredienserna. Tillagningen spelar en viktig roll vid omvandlingen av ingrediensernas näringsmässiga egenskaper, smak och konsistens.
Eftersom alla apparater inte heller är likvärdiga har Tefal tagit fram en serie som är särskilt avsedd för tillagning som ger såväl närings- som smakmässigt hög kvalitet: köksutensilier som bevarar näringsämnena i råvarorna och samtidigt förstärker deras inneboende smaker.

Unika lösningar

Tefal satsar på forskning för att skapa apparater som bevarar livsmedlens näringsvärde på ett unikt sätt som har kontrollerats genom vetenskapliga studier.

Viktiga fakta

Tefal har en lång tradition som uppskattad hjälpreda i köket med produkter som gör det snabbt, praktiskt och roligt att laga mat.
Tefal:s serie Nutrition Gourmande ger dig både kulinarisk kvalitet och god näringsbalans – dag efter dag – genom att

- främja och bevara ingrediensernas naturliga och essentiella kvaliteter vid tillagningen,
- minska användningen av fett vid tillagning,
- låta ursprungliga smaker komma till sin rätt,
- minska den tid som krävs för tillagning av en måltid.

I produktserien ingår ActiFry®, som kan användas för att göra ett helt kilo frasiga hemgjorda pommes frites med bara en matsked av din favoritolja.

Nya möjligheter med ActiFry® !

Gör frasiga hemgjorda pommes frites på ditt eget sätt

Pommes fritesen blir frasiga på ytan och mjuka inuti tack vare den patentskyddade tekniken: ett omrörningsblad som fördelar oljan med hög precision i kombination med pulsad varmluft. Välj ingredienser, olja, kryddor, kryddörter och andra smaksättningar efter tycke och smak … ActiFry® tar hand om resten.

Bara 3 % fett: en matsked räcker!

Med en matsked av valfri olja kan du göra ett helt kilo hemgjorda pommes frites. Mät exakt med det graderade måttet som följer med apparaten.
**1 kg färska pommes frites, tvärsnitt 10x10 mm, tillagning med 55 % viktförlust med 1,4 cl olja.*

Pommes frites och mycket mer!

Med ActiFry® kan du laga många olika recept.

- Förutom pommes frites och potatis kan du variera den dagliga kosten med krispiga grönsaker, mört och smakrikt kött i skivor, perfekt kokta skaldjur, frukt m.m.

: le + ActiFry®

Ett innehållsrikt recepthäfte med recept framtagna av framstående köksmästare och nutritionister finns som komplement till ACTIFRY. Där hittar du nyskapande recept på "Pommes frites på ditt eget vis", näringsriktig gourmetmat och desserter.

- ActiFry® kan också med fördel användas för att tillaga frysta råvaror som ett alternativ till färskvaror. Frysta alternativ är praktiska och frysprocessen bevarar både näringsvärdet och smakkvaliteten hos olika livsmedel.

Några ActiFry®-tips om potatis och oljor som hjälper dig lyckas med tillagningen.

Potatis: balans och njutning i vardagen!

Potatis är bra mat för alla – i alla åldrar! Potatisen är en utmärkt energikälla med högt vitamininnehåll. Sort, klimatbetingelser och odlingsbetingelser ger stora variationer i form, storlek och smak. Varje potatissort har sina speciella egenskaper när det gäller mognad, avkastning, storlek, färg, lagringstålighet och lämplig tillagningsmetod. Resultatet av tillagningen kan variera efter potatisens ursprung och odlingssäsong.

Vilken sort passar för ActiFry® ?

Generellt bör du använda potatis som är särskilt avsedd för pommes frites. Om du använder färskpotatis med hög vattenhalt bör du tillaga pommes fritesen några minuter extra.

ActiFry® kan också användas för att tillaga frysta pommes frites. Eftersom dessa redan är förfriterade behöver ingen olja tillsättas.

Hur ska potatisen förvaras?

Potatis ska helst förvaras i matkällare eller i kylskåp (mellan 6 och 8°C), skyddad från ljus.

Hur ska potatisen förberedas för ActiFry® ?

För bästa resultat bör du se till att pommes fritesen inte klibbar ihop. Bästa sättet är att skölja först de hela potatisarna och sedan de skurna pommes frites-stavarna i rikligt med vatten tills sköljvattnet är klart. På så sätt försvinner det mesta av stärkelsen i potatisen. Torka potatisen noga med torrt, högabsorberande hushållspapper. Pommes fritesen ska vara helt torra innan de läggs i ActiFry®.

Hur ska potatisen skäras?

Pommes frites-stavarnas storlek har betydelse för frasigheten och innanmätets konsistens. Ju tunnare pommes frites, desto sprödare. Ju tjockare, desto mjukare innanmäte. Välj storlek på pommes fritesen efter smak och anpassa koktiderna efter storleken:

Tunna: 8 x 8 mm/Standardstorlek: 10 x 10 mm/Tjocka: 13 x 13 mm

Variera med goda och nyttiga oljor

Variera efter önskemål och behov med 1 matsked olja, som endast används en gång. Alla essentiella fettsyror finns i vegetabiliska oljor. Oljorna innehåller olika proportioner av näringsämnen som är nödvändiga för hälsan. Variera mellan olika oljor för att ge kroppen allt den behöver! Det går att använda en mängd olika oljor vid tillagning i ActiFry®:

- Standardoljor: olivolja, rapsolja, druvkärnolja, majsolja, jordnötsolja, solrosolja, sojaolja*
- Smaksatta oljor: oljor smaksatta med kryddörter, vitlök, chili, citron …
- Specialoljor: hasselnötsolja*, sesamolja*, safflorolja*, mandelolja*, avokadoolja*, arganolja* m.fl. (tillagning enligt tillverkarens anvisningar)

ActiFry®-tekniken, med engångsanvändning av en liten mängd olja, gör att de nyttiga essentiella fettsyrorna bevaras och bidrar till en bättre hälsa.

SV

+ ActiFry®

Med ActiFry® rätt olja får du pommes frites med bättre näringsvärde.
Om du vill kan du tillsätta ytterligare 1 matsked olja för en ännu läckrare smak.

Använd ActiFry® för att ge dig själv och andra en smakupplevelse utöver det vanliga!

Viktiga råd

Tillagning

- Apparaten är inte avsedd för tillagning av flytande rätter (soppor m.m.).
- Kör aldrig apparaten tom.
- Överfyll aldrig apparaten – följ de angivna mängderna.

Beskrivning

1. Greppzon på locket
2. Lock
3. Spärranordning för locket
4. Doseringssked
5. Spak för låsning/upplåsning av omrörningsbladet (ljusgrå)
6. Maximal fyllnadsnivå (för pommes frites)
7. Rörligt omrörningsblad
8. Löstagbar insats
9. Öppningsknapp för handtaget
10. Handtag till insatsen
11. Bas
12. Löstagbart filter
13. Knappar för locköppning
14. Timer
15. På/Av-knapp (On=på, Off=av)
16. Knapp för timerinställning
17. Löstagbar kontrollpanel (åtkomst till batterifacket)

Snabb tillagning

Före första användningen

- Öppna locket **(figur 1)** och lossa spärren så att det går att lyfta bort **(figur 2)**.
- Ta upp doseringssked.
- För upp handtaget till insatsen till horisontalläge tills ett klickljud hörs och insatsen kan tas upp **(figur 3)**.
- Ta bort omrörningsbladet genom att dra låsspaken uppåt: sätt tummen på bladets översida och pek- och långfingret under låsspaken **(figur 4a)**.
- Alla löstagbara delar kan köras i diskmaskin **(figur 5)** eller rengöras med en mjuk svamp och handdiskmedel.
- Torka av apparatens bas med en fuktad svamp och handdiskmedel.
- Se till att alla delar är helt torra innan de sätts på plats.
- Bladet sätts tillbaka genom att låsspaken placeras i högsta läget, bladet placeras på mitten av insatsen och låsspaken trycks ner igen **(figur 4b)**.
- Vid första användningen kan en viss lukt avges. Den är helt ofarlig. Doften har ingen inverkan på apparatens funktion och försvinner snabbt.

Avlägsna alla självhäftande etiketter och allt förpackningsmaterial.

Utsätt aldrig apparaten för vatten.

För att apparaten ska fungera bra bör du göra en första tillagning på minst 30 minuter.

Från och med andra tillagningen fungerar Actifry enligt beskrivningen.

Förbereda råvaror

För pommes frites, överskrid aldrig den maximala nivå som finns markerad på omrörningsbladet (figur 6). Lämna inte doseringssked i insatsen.

- Placera råvarorna i insatsen. Använd inte mer än de angivna maximala mängderna (se tillagningstabellen på sid 71-73).
- Tillsätt fett **(figur 7)** (se tillagningstabellen på sid 71-73).
- Lossa handtaget och fäll ner det helt **(figur 8)**.
- Stäng locket **(figur 9)**.
- Överskrid inte den angivna maxmängden ingredienser och vätska som anges i bruksanvisning och recept.

Lätt tillagning

Välj tillagningstid

- Ställ in tiden genom att hålla timerknappen intryckt **(figur 10)** (se tillagningstabellen på sid 71-73).
- Släpp upp knappen. Den valda tiden visas och nedräkningen börjar.
- Om fel tid visas eller för att ta bort den tid som visas, håll knappen intryckt i 2 sekunder och ställ sedan in tiden på nytt.

Viktigt: timern ljuder när tillagningstiden är slut men apparaten stängs inte av.

Starta tillagningen

Apparaten stängs av när locket öppnas.

- Tryck på På/Av-knappen. Tillagningen börjar genom att varm luft börjar cirkulera i tillagningsutrymmet **(figur 11)**.

Ta upp livsmedlen

- När tillagningen är klar ljuder timern. Stäng av timerljudet genom att trycka på knappen **(figur 12)**.
- Stäng av apparaten genom att trycka på På/Av-knappen **(figur 13)** och öppna locket **(figur 1)**.
- Lyft handtaget, ta upp insatsen **(figur 14)** och servera genast.

För att undvika all risk för brännskador, rör aldrig locket utanför den avsedda greppzonen (figur 9).

Tillagningstid

Tillagningstiderna är ungefärliga och kan variera efter livsmedlens säsong, storlek och mängd, individuell smak och nätspänning. Den angivna mängden olja kan ökas efter smak och behov. Om du vill ha ännu frasigare pommes frites kan du öka på tillagningstiden med några minuter.

Potatis

	TYP	MÄNGD	TILLSATS	TILLAGNINGSTID
Pommes frites standardstorlek 10mm x10mm	Färska	1000 g	1 msk olja	40 - 45 min
	Färska	750 g	3/4 msk olja	35 - 37 min
	Färska	500 g	1/2 msk olja	28 - 30 min
	Färska	250 g	1/4 msk olja	24 - 26 min
Potatis	Färska	1000 g	1 msk olja	40 - 42 min
	Fryst	750 g	utan	14 - 16 min
Stekt potatis	Färsk	1000 g	1 msk olja	40 - 42 min
	Fryst	750 g	utan	30 - 32 min
Klassiska pommes frites	Frysta	750 g	utan	30 - 32 min
Tunna pommes frites	Frysta	750 g	utan	25 - 27 min

VIKTIGT! För att apparaten inte ska skadas får den angivna maxmängden ingredienser och vätska som anges i bruksanvisning och recept inte överskridas.

SV

	TYP	MÄNGD	TILLSATS	TILLAGNINGSTID
Squash	Färsk i skivor	750 g	1 msk olja + 15 cl vatten	25 - 35 min
Paprika	Färsk i skivor	650 g	1 msk olja + 15 cl vatten	20 - 25 min
Svamp	Färsk i kvartar	650 g	1 msk olja	12 - 15 min
Tomat	Färsk i kvartar	650 g	1 msk olja + 15 cl vatten	10 - 15 min
Lök	Färsk i skivor	500 g	1 msk olja	15 - 25 min

Kött och fågel

Blanda gärna kryddor i oljan (paprikapulver, curry, provencalsk kryddblandning, timjan, lagerblad …) för att ge smak åt köttet….)

	TYP	MÄNGD	TILLSATS	TILLAGNINGSTID
Kycklingnuggets	Färska	750 g	utan	18 - 20 min
	Frysta	750 g	utan	18 - 20 min
Kycklingben	Färska	4–6	utan	30 - 32 min
Kycklinglår	Färska	2	utan	30 - 35 min
Kycklingbröst	Färska	6 st (ca 750 g)	utan	10 - 15 min
Små vårrullar	Färska	4-8 st	1 msk olja	10 - 12 min
Kalvrullader	Färska	2–6	1 msk olja	15 - 20 min
Lammkotletter	Färska	2–6	1 msk olja	15 - 20 min
Fläskkotletter	Färska	2–4	1 msk olja	15 - 18 min
Fläskfilé	Färsk	2–6 skivor	1 msk olja	12 - 15 min
Korvar	Färska	4–8 (stick hål i skinnet)	utan	10 - 12 min
Kaninsadel	Färsk	2–6	1 msk olja	15 - 20 min
Köttfärs	Färsk	600 g	1 msk olja	10 - 15 min
	Fryst	400 g	1 msk olja	12 - 15 min
Köttbullar	Frysta	750 g	1 msk olja	18 - 20 min

Fisk och skaldjur

	TYP	MÄNGD	TILLSATS	TILLAGNINGSTID
Bläckfiskringar	Frysta	300 g	utan	12 - 14 min
Marulk	Färsk	500 g	1 msk olja	20 - 22 min
Räkor	Kokta	400 g	utan	10 - 12 min
Gambas	Frysta	300 g (16 bitar.)	utan	12 - 14 min

Desserter

	TYP	MÄNGD	TILLSATS	TILLAGNINGSTID
Bananer	Skivade	500 g (5 bananer)	1 msk + 1 msk råsocker	4 - 6 min
	I folie	2 st	utan	20 - 25 min
Körsbär Hel	Hela	upp till 1 000 g	1 msk olja + 1-2 msk socker	12 - 15 min
Jordgubbar	Kvartade	upp till 1 000 g	1-2 msk socker	5 - 7 min
Äpplen	Halverade	3	1 msk olja + 2 msk socker	10 - 12 min
Päron	I bitar	upp till 1 000 g	1-2 msk socker	8 - 12 min
Ananas	I bitar	1	1-2 msk socker	8 - 12 min

Frysta rätter

	TYP	MÄNGD	TILLSATS	TILLAGNINGSTID
Ratatouille	Fryst	750 g	utan	20- 22 min
Fiskgryta med pasta	Fryst	750 g	utan	20 - 22 min
Pytt-i-panna	Fryst	750 g	utan	25 - 30 min
Potatisgratäng	Fryst	750 g	utan	20 - 25 min
Pasta carbonara	Fryst	750 g	utan	15 - 20 min
Paella	Fryst	650 g	utan	15 - 20 min
Nasi goreng	Fryst	650 g	utan	15 - 20 min
Chili con Carne	Fryst	750 g	utan	12 - 15 min

Lätt rengöring

Rengöra apparaten

- Låt apparaten svalna helt före rengöringen.
- Öppna locket **(figur 1)** och lossa spärren så att det går att lyfta bort **(figur 2)**.
- För upp handtaget till insatsen till horisontalläge tills ett klickljud hörs och insatsen kan tas upp **(figur 3)**.
- Ta bort omrörningsbladet genom att dra låsspaken uppåt **(figur 4a)**.
- Ta bort det löstagbara filtret och rengör det **(figur 3)**.
- Alla löstagbara delar kan köras i diskmaskin **(figur 5)** eller rengöras med en mjuk svamp och handdiskmedel.
- Torka av apparatens bas med en fuktad svamp och handdiskmedel.
- Se till att alla delar är helt torra innan de sätts på plats.
- Apparaten har ett rörligt omrörningsblad: brunfärgning och ränder som kan uppträda efter långvarig användning påverkar inte apparatens funktion.
- Vi garanterar att insatsen följer de regler som gäller för material som kommer i kontakt med livsmedel.

Sänk aldrig ner apparaten i vatten.

Använd aldrig frätande eller slipande produkter för rengöring.

Det löstagbara filtret ska rengöras regelbundet.

För att bevara insatsen i gott skick länge, använd aldrig metallredskap.

Skydda miljön!

Batteriet i apparaten är ett knappbatteri: L1154.

- För att byta batteri: ta bort kontrollpanelen, öppna locket till batterifacket och ta sedan ur batteriet **(figur 15)**. För att skydda miljön, kasta inte batteriet i hushållssoporna utan lägg det i en batteriholk.
- Sätt i ett nytt batteri, sätt dit locket på batterifacket och sätt tillbaka kontrollpanelen.

Din apparat innehåller många olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

Innan du lämnar apparaten till återvinning, ta ur batteriet. Lägg batteriet i en batteriholk så att det kan tas om hand på rätt sätt.

Några råd om problem uppstår …

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Apparaten fungerar inte.	Kontakten är inte isatt.	Kontrollera att kontakten sitter i ordentligt.
	Du har inte tryckt på På/Av-knappen.	Tryck på På/Av-knappen.
	Du har tryckt på På/Av-knappen men apparaten fungerar inte.	Stäng locket.
	Motorn går men apparaten blir inte varm.	Lämna in apparaten hos en auktoriserad serviceverkstad.
	Omrörningsbladet rör sig inte.	Kontrollera att bladet är korrekt placerat. Lämna annars apparaten till en auktoriserad serviceverkstad.
Omrörningsbladet greppar inte.	Bladet är inte korrekt fastlåst.	Bladet sätts på plats korrekt genom att låsspaken placeras i högsta läget, bladet placeras på mitten av insatsen och låsspaken trycks ner igen. **(figur 4a och 4b)**
Livsmedlen tillagas ojämnt.	Du har inte använt omrörningsbladet.	Póngala en su sitio.
	Livsmedlen är inte delade i jämnstora bitar.	Sätt dit omrörningsbladet.
	Pommes fritesen är inte skurna i jämnstora stavar.	Skär livsmedlen i jämnstora bitar.
	Omrörningsbladet sitter på plats men rör sig inte.	Skär pommes fritesen i jämnstora stavar.
Pommes fritesen är inte tillräckligt frasiga.	Du har inte använt potatis som passar till pommes frites.	Välj potatis som passar till pommes frites.
	Potatisen har inte sköljts och torkats tillräckligt väl.	Skölj potatisen väl, låt den rinna av väl och torka den ordentligt.
	Pommes fritesen är för tjocka.	Skär dem tunnare.
	Oljan räcker inte.	Öka mängden olja (se tillagningstabellen på sid 71-73).
	Filtret är igensatt.	Rengör filtret.
	Pommes fritesen går sönder efter tillagningen.	Du har använt färskpotatis. Minska mängden potatis till 750 g och anpassa tillagningstiden.
Livsmedlet ligger kvar på längs insatsens kanter.	Insatsen är överfull.	Följ de mängder som anges i tillagningstabellen.
Tillagningsvätska har runnit ner i apparatens bas.	Omrörningsbladet sitter fel eller så är bladets koppling defekt.	Kontrollera att bladet sitter rätt. Om problemet kvarstår, lämna in apparaten hos en auktoriserad serviceverkstad.
Timern fungerar inte.	Batteriet har tagit slut.	Byt batteri **(figur 15)**.
Apparaten bullrar onormalt mycket.	Du misstänker ett motorfel.	Lämna in apparaten hos en auktoriserad serviceverkstad.

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

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

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

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

: **www.tefal.com**

FR p. 4 - 11

DE p. 12 - 19

NL p. 20 - 27

ES p. 28 - 35

PT p. 36 - 43

DA p. 44 - 51

FI p. 52 - 59

NO p. 60 - 67

SV p. 68 - 75

S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 1505087951