

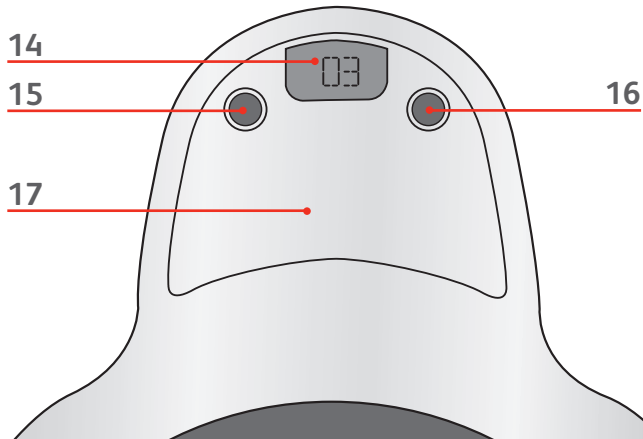
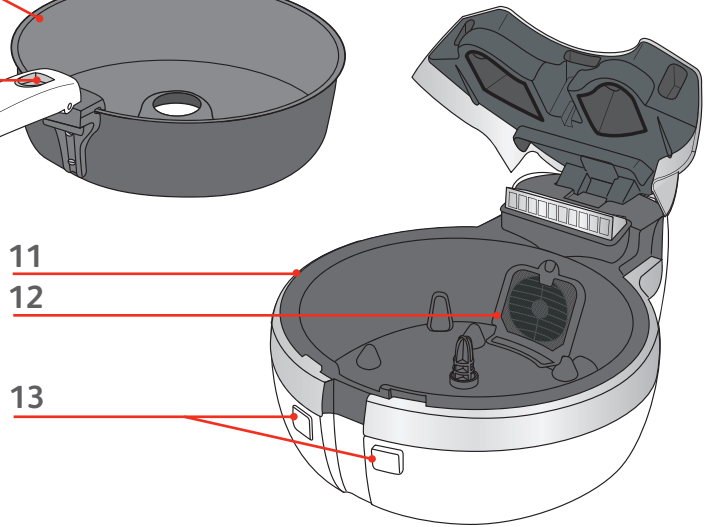
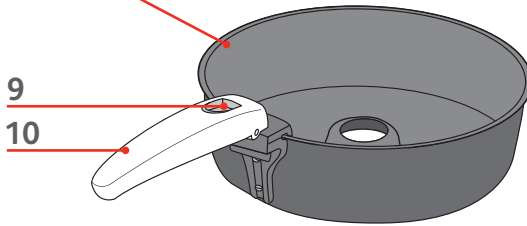
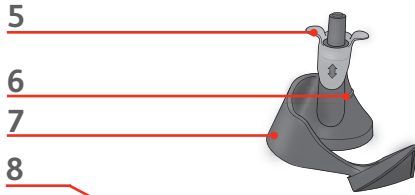
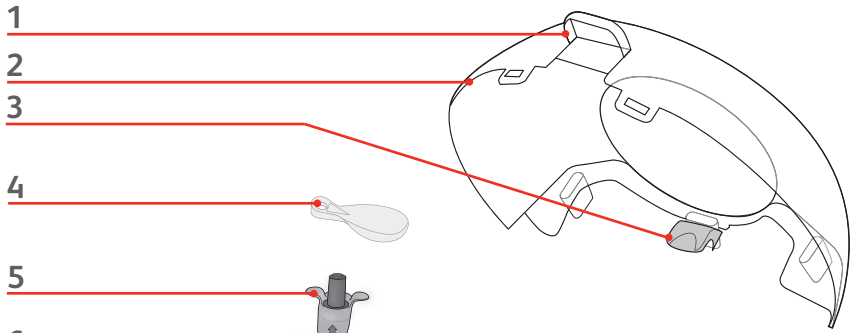
# Tefal<sup>®</sup>

## *ActiFry*

ES  
P  
I  
GR



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



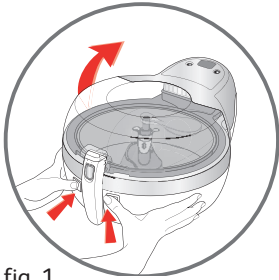


fig. 1

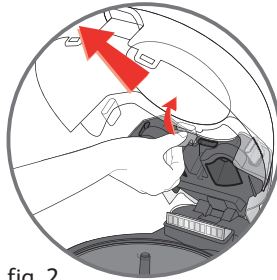


fig. 2

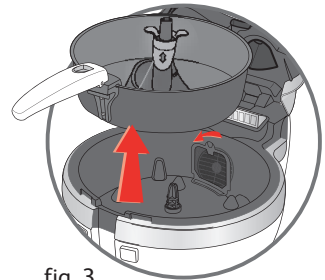


fig. 3

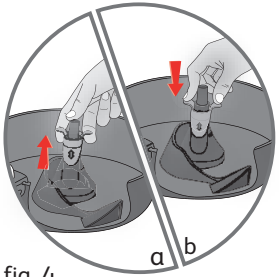


fig. 4



fig. 5

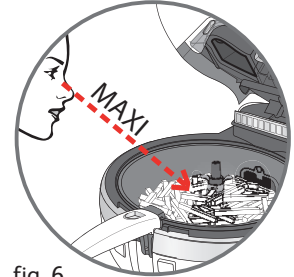


fig. 6



fig. 7

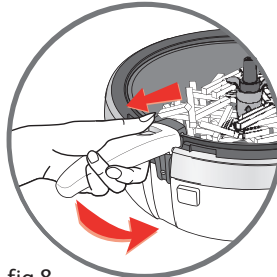


fig. 8

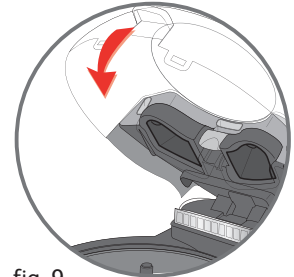


fig. 9

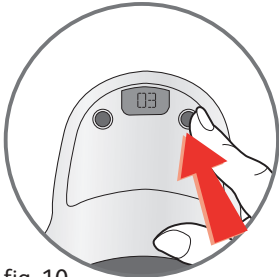


fig. 10



fig. 11

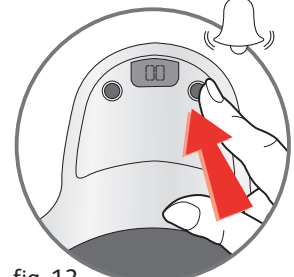


fig. 12

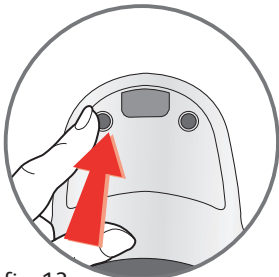


fig. 13



fig. 14

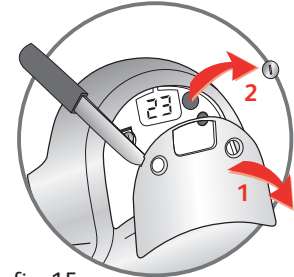


fig. 15

# Tefal

## 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 13x13 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 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.

- 2 • *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.

E

## 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 cucharada 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.



:+ *ActiFry*

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

## Instrucciones de seguridad

---

- Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directrices Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales compatibles con los alimentos, Medio ambiente,...).
- Compruebe que la tensión de la red corresponde con la indicada en el aparato (corriente alterna).
- Debido a la diversidad de normas en vigor, si utiliza el aparato en otro país diferente al de su compra, llévelo a revisar a un Servicio Técnico Autorizado.
- Este aparato ha sido diseñado para un uso doméstico, cualquier uso profesional, no adecuado o no conforme con el modo de empleo, no compromete ni la responsabilidad ni la garantía del fabricante.
- Lea atentamente estas instrucciones y consérvelas cuidadosamente.

---

## Conexión

- No utilice el aparato, si éste o su cable están defectuosos, si el aparato se ha caído y presenta deterioros visibles o anomalías de funcionamiento. En este caso, el aparato deberá enviarse a un Servicio Técnico Autorizado.
- No utilice un alargador. Si se hace responsable, utilice un alargador en buen estado y adaptado a la potencia del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el Servicio Técnico Autorizado o una persona con cualificación similar deberá reemplazarlo para evitar cualquier peligro. Nunca desmonte el aparato usted mismo.
- No deje el cable colgando.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Desconecte siempre el aparato: después de su utilización, o para desplazarlo o limpiarlo.

## Funcionamiento

---

- Utilice una superficie de trabajo estable, plana y protegida de las salpicaduras de agua.
- Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- La temperatura de las superficies puede ser alta cuando el aparato funciona, lo que podría provocar quemaduras. No toque las superficies calientes del aparato (tapa, partes metálicas visibles...).
- No ponga a funcionar el aparato cerca de materiales inflamables (estores, cortinas...), ni cerca de una fuente de calor externa (cocina de gas, placa térmica...).
- En caso de incendio, nunca intente apagar las llamas con agua. Sofoque las llamas con un paño húmedo.
- No desplace el aparato que contenga alimentos calientes.
- Nunca sumerja el aparato en el agua.



---

## 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 presión de la tapa
2. Tapa transparente
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)

E

## 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 hacia 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. 6 a 8).
  - Añada la materia grasa - **fig.7** (ver tabla de cocción p. 6 a 8).
  - Desbloquee el asa y plegarla completamente en su compartimento - **fig.8**.
  - Cierre la tapa - **fig.9**.

## Una cocción ligera

### Seleccione el tiempo de cocción

- Ajuste el tiempo presionando el botón del reloj - **fig.10** (ver tabla de cocción p. 6 a 8).
- 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.

## 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 presión 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	1/2 cuchara 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



## Otras verduras

E

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Calabacines	Frescos en laminas	750 g	1 cucharada de aceite + 15 cl de agua	25 - 35 min
Pimientos	Frescos en laminas	650 g	1 cucharada de aceite + 15 cl de agua	20 - 25 min
Champiñones	Frescos en cuartos	650 g	1 cucharada de aceite	12 - 15 min
Tomates	Frescos en cuartos	650 g	1 cucharada de aceite + 15 cl de agua	10 - 15 min
Cebollas	Frescos en rodajas	500 g	1 cucharada 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 cucharada de aceite	10 - 12 min
Ternera rellena	Fresca	2 a 6	1 cucharada de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cordero	Frescas	2 a 6	1 cucharada de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cerdo	Frescas	2 a 4	1 cucharada de aceite	15 - 18 min
Lomo de cerdo	Fresco	2 a 6 rodajas	1 cucharada de aceite	12 - 15 min
Salchichas	Frescas	4 a 8 (pinchadas)	Sin	10 - 12 min
Cuartos traseros de conejo	Frescos	2 a 6	1 cucharada de aceite	15 - 20 min
Carne picada	Fresca	600 g	1 cucharada de aceite	10 - 15 min
	Congelada	400 g	Sin o con 1 cucharada de aceite	12 - 15 min
Albóndigas de carne	Congeladas	750 g	1 cucharada 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 cucharada de aceite	20 - 22 min
Gambas	Cocidas	400 g	Sin	10 - 12 min
Gambas	Congeladas	300 g (16 piezas)	Sin	12 - 14 min

## Postres

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Plátanos	en rodajas	500 g (5 plátanos)	1 cucharada de aceite + 1 cucharada de azúcar moreno	4 - 6 min
	en papillote	2 plátanos	Sin	20 - 25 min
Cerezas	Enteras	Hasta 1000g	1 cucharada 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 cucharada 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 límpielo - **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.**

# 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.	Cerchiórese 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. 6 a 8).
	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 <b>fig 15</b> ).
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.

## ¡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.

- ① El aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.
- ② Antes de deshacerse de su aparato, retire la pila. Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.



# 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, 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. Selecione 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 13x13 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.



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*.

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



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

## Instruções de segurança

---

- Para a sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis (Directivas sobre Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais compatíveis com os alimentos, Meio ambiente...).
- Certifique-se que a tensão de alimentação corresponde à indicada no aparelho (corrente alterna).
- Dada a diversidade das normas em vigor, se o aparelho for utilizado num país diferente daquele onde procedeu à aquisição, solicite a sua inspecção junto de um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Qualquer utilização profissional, inadequada ou não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.
- Leia estas instruções com atenção e guarde-as para futuras utilizações.

## Ligação

- Não utilize o aparelho se este ou o respectivo cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, se o aparelho cair ao chão e apresentar danos visíveis ou anomalias de funcionamento. Neste caso, o aparelho tem de ser enviado para um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
- Não utilize uma extensão. Caso assuma a responsabilidade de utilizar uma extensão, certifique-se que se encontra em perfeito estado de funcionamento e que se adapte à potência do aparelho.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado deve ser substituído pelo fabricante, um Serviço de Assistência Técnica Autorizado ou por um técnico com qualificações semelhantes por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador. Nunca desmonte o aparelho pelos seus próprios meios.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Desligue sempre o aparelho após cada utilização, para o deslocar ou proceder à sua limpeza.

## Funcionamento

---

- Utilize uma superfície de trabalho estável, plana e ao abrigo dos salpicos de água.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho funcionar sem vigilância. Mantenha-o fora do alcance das crianças.
- A temperatura das superfícies pode ser alta durante o funcionamento do aparelho, o que pode causar queimaduras. Não toque nas superfícies quentes do aparelho (tampa, peças de metal visíveis...).
- Não coloque o aparelho a funcionar na proximidade de materiais inflamáveis (estores, cortinados...) nem na proximidade de uma fonte de calor externa (bico de gás, placa de aquecimento...).
- No caso de incêndio, nunca tente apagar as chamas com água. Apague-as com um pano húmido.
- Não desloque o aparelho com alimentos quentes no seu interior.
- Nunca mergulhe o aparelho em água!



## 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 prensão da tampa
2. Tampa transparente
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)

P

## 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. 14 à 16).
- Adicione a matéria gorda - **fig. 7** (consulte o quadro da cozedura da p. 14 à 16).
- Desbloqueie a pega e rebata-a por completo no respectivo compartimento - **fig.8**.
- Feche a tampa - **fig. 9**.

## Uma cozedura ligeira Selecione o tempo de cozedura

- Regule o tempo premindo o botão do temporizador - **fig. 10** (consulte o quadro da cozedura da p. 14 à 16).
- 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 selecione 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 prensão prevista para este efeito - **Fig.9**.

## 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.

## Batatas

	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 rodela	Congeladas	750 g	nada	30 - 32 min
Batatas fritas aos palitos	Congeladas	750 g	nada	25 - 27 min



## 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

## 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 qualquer tipo de inconveniente.
- 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.**

## 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. 14 a 16).
	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.

## 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.

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

➔ Antes de se descartar do aparelho, retire a pilha.



# Tefal

## Cucina Golosa

### Innovazioni per la vostra salute

Alimentazione significa nutrirsi in maniera varia ed equilibrata... ma non solo, perché l'alimentazione è molto più di un semplice insieme di ingredienti. Il modo in cui gli alimenti vengono cucinati ha un ruolo essenziale nella loro trasformazione nutrizionale ed organolettica (gusto, consistenza...)

Dato che non tutti gli apparecchi da cucina sono uguali, **Tefal** ha messo a punto una gamma dedicata all'ALIMENTAZIONE CON PIÙ GUSTO: utensili intelligenti che preservano le caratteristiche nutrizionali ed esaltano il vero gusto degli alimenti.

### TEFAL vi offre soluzioni uniche

**Tefal** ha investito molto nella ricerca per produrre apparecchi dalle prestazioni nutrizionali uniche, certificate da studi scientifici.

### TEFAL vi tiene informati

**Tefal** è da sempre il migliore alleato della vostra alimentazione, aggiungendo rapidità, praticità e allegria alla preparazione dei vostri piatti.

Giorno dopo giorno, la gamma "Nutrition Gourmande" di **Tefal** vi aiuterà a bilanciare piacere della cucina ed equilibrio alimentare. Come?

- Favorendo e preservando le qualità degli ingredienti naturali, essenziali per la vostra alimentazione,
- limitando l'uso di grassi,
- favorendo il ritorno ai gusti e ai sapori di una volta,
- diminuendo i tempi di preparazione dei pasti.

Nell'ambito di questa gamma di prodotti, *ActiFry* vi permette di preparare 1 kg di patate fritte fresche con un solo cucchiaino del vostro olio preferito!

## Benvenuti nell'universo di *ActiFry* !

### Patate fritte da veri intenditori

Le patate fritte rimangono croccanti e morbide grazie alle tecnologie brevettate: la pala mescolatrice ripartisce delicatamente l'olio e l'aria calda intermittente. Scegliete gli ingredienti, il vostro olio preferito, le vostre spezie, le erbe, gli aromi... *ActiFry* si occupa del resto.

### Solo il 3%\* di grassi: vi basterà un solo cucchiaino d'olio!

Un cucchiaino dell'olio che preferite basterà per cuocere 1 kg di patate fritte. Grazie al cucchiaino graduato in dotazione con l'apparecchio potrete utilizzare la giusta quantità.

\* 1 kg di patate fresche, misura 13x13 mm, cucinate con 1,4 cl di olio perdono il 55 % di peso in meno.

### Patate fritte e molto altro ancora!

*ActiFry* vi permette di preparare una grande varietà di ricette.

- Oltre alle patate fritte, potrete variare la vostra alimentazione preparando piatti appetitosi a base di verdura, fette di carne tenera e gustosa, gamberetti croccanti, frutta...



Vi proponiamo anche un libro di ricette, scritto in collaborazione con grandi Chef e nutrizionisti, dove troverete molte idee originali per preparare "Fritti a vostro piacimento", piatti sani e golosi e dolci.

- *ActiFry* è ideale anche per la cottura dei surgelati che possono rappresentare una valida alternativa ai prodotti freschi. Comodi da usare, mantengono le qualità nutrizionali e il gusto degli alimenti freschi.

# Per preparare al meglio i vostri piatti *ActiFry* vi dà consigli specifici sulle patate e sui vari tipi di olio.

## Le patate: equilibrio e gusto in ogni momento!

Le patate possono essere consumate da tutti e a tutte le età. Sono una straordinaria fonte di energia e contengono vitamine. A seconda della qualità, delle condizioni climatiche e del metodo con cui vengono coltivate, le patate possono subire importanti variazioni: forma, grandezza e gusto. Ognuna ha le sue caratteristiche di crescita, resa, grandezza, colore, conservazione e impiego in cucina. I risultati dopo la cottura possono essere diversi a seconda della provenienza e della stagionalità.

### Quale tipo di patate usare con *ActiFry*?

Vi consigliamo, in generale, di utilizzare delle patate specifiche per la frittura. Per le patate novelle, ricche di umidità, il nostro consiglio è di lasciarle cuocere qualche minuto in più. Con *ActiFry* potete preparare anche le patate fritte surgelate che, essendo pre-cotte, non richiedono aggiunta di olio.

### Dove conservare le patate?

I posti più indicati per la conservazione delle patate sono una cantina o comunque un luogo fresco (tra i 6 e gli 8°C), al riparo dalla luce.

### Preparazione delle patate per l'utilizzo con *ActiFry*

Per ottenere i migliori risultati, occorre controllare che le patate non si attacchino tra loro. Per questo, è utile lavare bene le patate ancora intere e lavarle nuovamente dopo averle tagliate, finché l'acqua non diventa limpida. Così facendo eliminerete molto dell'amido contenuto nelle patate. Asciugatele con cura con un panno asciutto molto assorbente. Le patate devono essere perfettamente asciutte prima di essere introdotte nell' *ActiFry*.

### Come tagliare le patate?

Il risultato più o meno croccante della cottura dipende dalla grandezza della patata. Più le vostre patate saranno tagliate sottili, più il risultato della cottura sarà croccante e, al contrario, più saranno tagliate spesse più rimarranno soffici all'interno. Seguendo i vostri gusti, potrete variare lo spessore delle vostre patate e regolare i tempi di cottura:

Sottile: 8 x 8 mm / Medio: 10 x 10 mm / Spesso: 13 x 13 mm

## Usate diverse qualità di olio: quando è buono fa bene

Potete assaporare gusti diversi a seconda delle vostre preferenze usando un cucchiaino d'olio (senza riutilizzarlo). Negli oli vegetali si trovano tutti gli acidi grassi essenziali per la salute. In più contengono, in proporzioni variabili, dei nutrienti indispensabili al vostro equilibrio. Per fornire al vostro organismo tutto ciò di cui ha bisogno, abituatevi ad usare diverse qualità di olio! Con *ActiFry*, potete usare diverse qualità:

- Oli standard: oliva, colza\*, vinaccioli, mais, arachidi, girasole, soia\*
- Oli aromatizzati: erbe aromatiche, aglio, peperoncino, limone...
- Oli speciali: noci, sesamo, cartamo lanoso, mandorla, avocado, argan\*... (\*per la cottura seguite le indicazioni del produttore)

La tecnologia *ActiFry*, con la minima quantità di olio necessaria da usarsi una sola volta, vi permette di mantenere inalterati gli acidi grassi essenziali per la vostra salute.



:+ *ActiFry*

Con *ActiFry* e un olio a vostra scelta otterrete delle patate fritte con una qualità nutrizionale più alta. In base ai vostri gusti e ai risultati che vorrete ottenere, potrete aggiungere un altro cucchiaino d'olio per patatine ancora più gustose!

Con *ActiFry*, trattatevi bene  
e trattate bene chi vi sta intorno!

# Raccomandazioni importanti

## Consigli di sicurezza

---

- Per garantire la vostra sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti (direttive sulla bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, materiali a contatto con gli alimenti, ambiente...).
- Verificate che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (solo corrente alternata).
- Tenuto conto della differenza delle norme in vigore, se questo apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello nel quale è stato acquistato, è necessario farlo verificare da un centro di assistenza autorizzato.
- Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per un uso domestico; qualsiasi utilizzo professionale, non appropriato o non conforme alle istruzioni d'uso non vincolerà il produttore ad alcuna responsabilità o garanzia.
- Leggete attentamente queste istruzioni e conservatele con cura.

## Collegamento

- Non utilizzate l'apparecchio se lo stesso o il cavo di alimentazione sono danneggiati o se l'apparecchio è caduto e presenta danni visibili o anomalie di funzionamento. In questi casi, l'apparecchio dovrà essere inviato presso un centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzate prolunghe elettriche. Se vi assumete la responsabilità di usarla, utilizzate una prolunga in buono stato e adatta alla potenza dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, per la sostituzione rivolgetevi alla casa produttrice, a un centro di assistenza autorizzato o a una persona di pari qualifica al fine di evitare qualsiasi pericolo. Non smontate mai l'apparecchio da soli.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione.
- Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Scollegate sempre l'apparecchio dopo l'uso, per spostarlo o per pulirlo.

## Funzionamento

---

- Scegliete una superficie di lavoro stabile, piana e al riparo da eventuali schizzi d'acqua.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La temperatura delle superfici può diventare elevata quando l'apparecchio è in funzione, provocando perciò delle bruciature. Non toccate le superfici calde dell'apparecchio (coperchio, parti metalliche in vista...).
- Non mettete in funzione l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende...), né in prossimità di una fonte di calore esterna (cucina a gas, piastra riscaldante...).
- In caso di incendio, non tentate in nessun caso di spegnere le fiamme con acqua. Soffocate le fiamme con un panno umido.
- Non spostate l'apparecchio quando contiene alimenti caldi.
- Non immergete per nessun motivo l'apparecchio in acqua!



## Cottura

- Questo apparecchio non è adatto a ricette con liquidi (es. zuppe...)
- Non mettete mai in funzione l'apparecchio vuoto.
- Non sovraccaricate il piatto, rispettate le quantità raccomandate.

## Descrizione

1. Maniglia di presa del coperchio
2. Coperchio trasparente
3. Blocco del coperchio
4. Cucchiaino dosatore
5. Leva di bloccaggio/sboccaggio della pala (colore grigio)
6. Livello massimo di riempimento (per le patate fritte)
7. Miscelatore amovibile
8. Cestello amovibile
9. Tasto di sblocco dell'impugnatura
10. Impugnatura del piatto contenitore
11. Base
12. Filtro amovibile
13. Comandi di apertura del coperchio
14. Timer
15. Interruttore On / Off (On = acceso, Off = spento)
16. Manopola di regolazione del timer
17. Pannello di controllo smontabile (accesso allo scomparto della pala)

## Per una rapida preparazione

### Primo utilizzo

- Aprite il coperchio - **fig.1** e alzate la leva per rimuoverlo - **fig.2**.
- Rimuovete il cucchiaino dosatore.
- Posizionate l'impugnatura del cestello amovibile in orizzontale fino al "CLIC" per estrarre il cestello - **fig.3**.
- Togliete la pala sollevando la leva di bloccaggio: appoggiate il pollice sulla parte superiore della pala e l'indice sotto la leva di bloccaggio - **fig.4a**.
- Tutti i pezzi amovibili possono essere lavati in lavastoviglie - **fig.5** o con una spugna non abrasiva e del detersivo per piatti.
- Pulite la base dell'apparecchio con una spugna umida e del detersivo per piatti.
- Asciugate tutti i pezzi con cura prima di riposizionarli nell'apparecchio.
- Per inserire la pala, mettete la leva di bloccaggio in posizione alta e posizionate la pala al centro del piatto, poi spingete la leva - **fig.4b**.
- Al primo utilizzo, può verificarsi un'emissione di odore non pericolosa. Il fenomeno non pregiudica l'utilizzo dell'apparecchio e scompare rapidamente.

Rimuovete tutti gli adesivi e gli imballaggi. Non passate mai l'apparecchio sotto l'acqua.

Per una buona messa in funzione, vi consigliamo di fare la prima cottura almeno per 30 minuti. A partire dalla seconda cottura, Actifyr vi darà grandi soddisfazioni.

## Preparare gli alimenti

**Per le patate fritte, non superate mai il livello massimo indicato sulla miscelatore - fig. 6. Non lasciate il cucchiaino dosatore nel piatto contenitore.**

- Mettete gli alimenti nel cestello e rispettate le dosi massime (vedi tabella di cottura pp. 22-24).
- Aggiungete l'olio - **fig.7** (vedi tabella di cottura pp. 22-24).
- Sbloccate l'impugnatura e introducetela completamente nel suo alloggiamento - **fig.8**.
- Chiudete il coperchio - **fig.9**.

## Una cottura leggera

### Selezionate il tempo di cottura

- Regolate il tempo tenendo premuto il tasto del timer - **fig.10** (vedi tabella di cottura pp. 22-24).
- Rilasciate il tasto. Il tempo scelto viene visualizzato e il conteggio del tempo comincia.
- In caso di errore o per annullare il tempo selezionato, tenere premuto il tasto per 2 secondi e selezionare nuovamente il tempo.

**Attenzione: il timer segnala la fine del tempo di cottura ma non spegne l'apparecchio.**

## Iniziare la cottura

Nel momento in cui  
aprite il coperchio,  
l'apparecchio si ferma

- Premete il tasto on / off, la cottura ha inizio grazie alla circolazione dell'aria calda nel vano di cottura - **fig.11**.

## Estrarre gli alimenti

- Quando la cottura è terminata, il timer suona. Spegnete la suoneria premendo il tasto - **fig.12**.
- Spegnete l'apparecchio premendo il tasto on / off - **fig.13** e aprite il coperchio - **fig.1**.
- Alzate l'impugnatura, fate uscire il cestello - **fig.14** e servite subito.

Per evitare ogni rischio di  
bruciatura toccate il  
coperchio solo con  
l'apposita maniglia - Fig. 9.

## I tempi di cottura

I tempi di cottura sono indicativi, possono variare a seconda della stagionalità degli alimenti, della loro grandezza, della quantità, dei gusti personali e della tensione della rete di alimentazione.

La quantità d'olio riportata può essere aumentata in base ai vostri gusti e alle vostre esigenze. Se volete delle patate fritte ancora più croccanti, potete farle cuocere qualche minuto in più.

## Patate

	TIPO	QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPI DI COTTURA
Patate fritte misura standard 10 mm x 10 mm	Fresche	1000 g	1 cucchiaino d'olio	40 - 45 min
	Fresche	750 g	3/4 di cucchiaino d'olio	35 - 37 min
	Fresche	500 g	1/2 cucchiaino d'olio	28 - 30 min
	Fresche	250 g	1/4 di cucchiaino d'olio	24 - 26 min
Patate	Fresche	1000 g	1 cucchiaino d'olio	40 - 42 min
	Surgelate	750 g	senza olio	14 - 16 min
Patate rosolate	Fresche	1000 g	1 cucchiaino d'olio	40 - 42 min
	Surgelate	750 g	senza olio	30 - 32 min
Patate fritte tradizionali	Surgelate	750 g	senza olio	30 - 32 min
Patate fritte a bastoncino	Surgelate	750 g	senza olio	25 - 27 min



## Altre verdure

TIPO		QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPI DI COTTURA
Zucchine	Fresche a lamelle	750 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	25 - 35 min
Peperoni	Fresche a lamelle	650 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	20 - 25 min
Funghi	Freschi a pezzetti	650 g	1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Pomodori	Freschi a pezzetti	650 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	10 - 15 min
Cipolle	Fresche a rondelle	500 g	1 cucchiaio d'olio	15 - 25 min

## Carne – Pollame

Per dare più gusto alla vostra carne, potrete aggiungere all'olio varie qualità di spezie (paprica, curry, erbe di Provenza, timo, alloro...)

I

TIPO		QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPI DI COTTURA
Crocchette di pollo	Fresche	750 g	senza olio	18 - 20 min
	Surgelate	750 g	senza olio	18 - 20 min
Sottocoscce di pollo	Fresche	da 4 a 6	senza olio	30 - 32 min
Cosce di pollo	Freschi	2	senza olio	30 - 35 min
Petti di pollo	Fresche	6 petti (circa 750 g)	senza olio	10 - 15 min
Involtoni	Fresche	da 4 a 8 piccoli	1 cucchiaio d'olio	10 - 12 min
Involtoni di vitello	Freschi	2 à 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Costolette di agnello	Freschi	2 à 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Costolette di maiale	Freschi	2 à 4	1 cucchiaio d'olio	15 - 18 min
Filetto di maiale	Fresche	da 2 a 6 pezzi	1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Salsicce	Freschi	da 4 a 8 pezzi	senza olio	10 - 12 min
Dorso di coniglio	Fresche	da 2 a 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Carne macinata	Freschi	600 g	1 cucchiaio d'olio	10 - 15 min
	Surgelate	400 g	senza o con 1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Polpette di carne	Surgelate	750 g	1 cucchiaio d'olio	18 - 20 min

## Pesce - Crostacei

TIPO		QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPI DI COTTURA
Frittelle di calamari	Surgelate	300 g	senza olio	12 - 14 min
Rana pescatrice	Fresca	500 g	1 cucchiaio d'olio	20 - 22 min
Gamberetti	Cotti	400 g	senza olio	10 - 12 min
Gamberoni	Surgelati	300 g (16 pezzi)	senza olio	12 - 14 min

## Dolci

	TIPO	QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPI DI COTTURA
Banane	a rondelle	500 g (5 banane)	1 cucchiaino d'olio + 1 cucchiaino di zucchero grezzo	4 - 6 min
	al cartoccio	2 bananes	senza olio	20 - 25 min
Ciliege	intere	fino a 1.000 g	1 cucchiaino d'olio + 1 o 2 cucchiaini di zucchero	12 - 15 min
Fragole	tagliate in quattro	fino a 1.000 g	1 o 2 cucchiaini di zucchero	5 - 7 min
Mele	tagliate in due	3	1 cucchiaino d'olio + 2 cucchiaini di zucchero	10 - 12 min
Pere	tagliate a pezzetti	fino a 1.000 g	1 o 2 cucchiaini di zucchero	8 - 12 min
Ananas	tagliato a pezzetti	1	1 o 2 cucchiaini di zucchero	8 - 12 min

## Pietanze surgelate

	TIPO	QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPI DI COTTURA
Ratatouille	Surgelata	750 g	senza olio	20 - 22 min
Pasta e pesce	Surgelata	750 g	senza olio	20 - 22 min
Piatto campagnolo (a base di patate)	Surgelata	750 g	senza olio	25 - 30 min
Piatto savoiardo (a base di patate e formaggio)	Surgelata	750 g	senza olio	20 - 25 min
Pasta alla carbonara	Surgelata	750 g	senza olio	15 - 20 min
Paella	Surgelata	650 g	senza olio	15 - 20 min
Riso cantonese	Surgelata	650 g	senza olio	15 - 20 min
Chili con carne	Surgelata	750 g	senza olio	12 - 15 min

## Facile da pulire

### Pulizia dell'apparecchio

- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Aprite il coperchio - **fig.1** e alzate la leva per rimuoverlo - **fig.2**.
- Posizionate l'impugnatura del cestello amovibile in orizzontale fino al "CLIC" per estrarre il cestello - **fig.3**.
- Togliete la pala sollevando la leva di bloccaggio - **fig.4a**.
- Togliete il filtro amovibile e pulitelo - **fig.3**.
- Tutti i pezzi amovibili possono essere lavati in lavastoviglie - **fig.5** o con una spugna non abrasiva e del detersivo per piatti.
- Pulite il corpo dell'apparecchio con una spugna umida e del detersivo per piatti.
- Asciugate tutti i pezzi con cura prima di riposizionarli nell'apparecchio.
- L'apparecchio è dotato di un piatto contenitore amovibile: in seguito a un utilizzo prolungato la superficie del recipiente può presentare righe o zone scure. Questo fenomeno non provoca inconvenienti.
- Garantiamo che il piatto contenitore è CONFORME ALLA REGOLAMENTAZIONE sui materiali a contatto con gli alimenti.

**Per mantenere inalterata più a lungo la qualità del vostro cestello, non utilizzate mai utensili metallici.**

**Il filtro deve essere rimosso e pulito regolarmente.**

**Non immergete mai l'apparecchio. Non utilizzate mai dei prodotti aggressivi o abrasivi.**

## Consigli utili in caso di difficoltà...

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Verificate che l'apparecchio sia collegato correttamente.
	Non avete ancora premuto il tasto on / off.	Premere il tasto on / off.
	Avete premuto il tasto on / off ma l'apparecchio non funziona.	Chiudete il coperchio.
	I motori sono in funzione ma l'apparecchio non scalda.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
	Il miscelatore non gira.	Verificate che il miscelatore sia nella posizione corretta, altrimenti portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
La pala non tiene.	La pala non è bloccata.	Per posizionare la pala correttamente, mettete la leva di bloccaggio in posizione alta, posizionate la pala al centro del piatto e poi spingete la leva.
La cottura degli alimenti non è uniforme.	Non avete utilizzato la pala.	Posizionala.
	Gli alimenti non sono tagliati in modo regolare.	Tagliate gli alimenti della stessa misura.
	Le patate fritte non sono tagliate in modo regolare.	Tagliate le patate fritte della stessa misura.
	Il miscelatore è posizionato correttamente ma non gira.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
Le patate fritte non sono abbastanza croccanti.	Non state utilizzando delle patate adatte ad essere fritte.	Scegliete delle patate adatte.
	Le patate non sono lavate e asciugate bene.	Lavate, scolate e asciugate bene le patate prima della cottura.
	Le patate fritte sono troppo spesse.	Tagliatele più fini.
	L'olio non è sufficiente.	Aumentate la quantità di olio (vedere tabella di cottura pp. 22-24).
	Il filtro è ostruito.	Pulite il filtro.
Le patate fritte si rompono durante la cottura.	Avete utilizzato delle patate novelle.	Riducete la quantità di patate a 750 g e impostate il relativo tempo di cottura.
Gli alimenti superano il bordo del piatto contenitore.	Il piatto contenitore è troppo pieno.	Rispettate le quantità indicate sulla tabella di cottura.
I liquidi di cottura sono colati nella base dell'apparecchio.	Il miscelatore non è posizionato correttamente o la guarnizione è difettosa.	Verificate che il miscelatore sia posizionato correttamente. Se il problema persiste, portate l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
Il timer non funziona.	La pila è esaurita.	Cambiate la pila (vedere fig. 15).
L'apparecchio è troppo rumoroso.	Ipotizzate una anomalia nel funzionamento del motore dell'apparecchio.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.

## Partecipiamo alla tutela dell'ambiente!

Questo apparecchio utilizza una pila a pastiglia – L1154.

- Per sostituirla: sollevate il pannello di controllo, rimuovete il coperchio e togliete la pila - fig.15. Nel rispetto dell'ambiente, non gettate la pila usata insieme ai rifiuti domestici, ma portatela presso un centro per la raccolta differenziata.
- Inserite una pila nuova, posizionate nuovamente il coperchio e richiudete il pannello di controllo.

① Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.

➔ Prima di gettare il vostro apparecchio, rimuovete la pila. Portate il vostro apparecchio in un centro per la raccolta differenziata.



## Υγιεινή διατροφή και γεύση

Εκσυγχρονιστείτε για το καλό της υγείας σας

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

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

Σας προσφέρει μοναδικές λύσεις

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

Σας ενημερώνει

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

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

- διατηρώντας τις ιδιότητες των φυσικών και βασικών συστατικών που είναι απαραίτητα για τη διατροφή σας,
- περιορίζοντας τη χρήση λιπαρών υλικών,
- ευνοώντας την επιστροφή σε ξεχασμένες γεύσεις και αρώματα,
- μειώνοντας τον χρόνο που δαπανάται για την προετοιμασία ενός γεύματος.

Στο πλαίσιο αυτής της σειράς προϊόντων, η φριτζά *ActiFry* σας επιτρέπει να ετοιμάσετε 1 κιλό πραγματικά φρέσκιες πατάτες τηγανιτές με ένα κουταλάκι από το λάδι που προτιμάτε!

## ↓ Καλωσήρθατε στον κόσμο της *ActiFry* !

Μαγειρέψτε πραγματικές λαχταριστές τηγανιτές πατάτες έτοιμες όπως σας αρέσουν!

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

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

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

\* αντιστοιχεί σε 1 κιλό πατάτες μεγέθους 13X13 χιλ. που έχει μαγειρευτεί με 14ml ελαιόλαδο.

### Τηγανιτές πατάτες και όχι μόνο!

Η *ActiFry* σας επιτρέπει να μαγειρέψετε μια μεγάλη ποικιλία συνταγών.

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



: η + *ActiFry*

Σας παρέχεται ένα βιβλιαράκι συνταγών που έχουν δημιουργήσει οι μεγαλύτεροι Σεφ και διατροφολόγοι με την επιμέλεια του Ηλία Μαμαλάκη. Σε αυτό, θα βρείτε πρωτότυπες ιδέες για πατάτες τηγανιτές, λαχταριστά υγιεινά πιάτα και επιδόρπια.

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

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

## Η πατάτα: ισορροπία και καθημερινή απόλαυση!

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

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

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

## Πού διατηρείται η πατάτα ?

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

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

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

## Πώς κόβεται η πατάτα ?

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

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

## Δοκιμάστε διαφορετικά είδη λαδιών για την υεία

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

- Συνηθισμένα λάδια: ελαιόλαδο, ραφινέλαιο, σπορέλαιο, καλαμποκέλαιο, φυσικέλαιο, ηλιέλαιο, σόγια\*
- Λάδια με γεύσεις: αρωματικά βότανα, σκόρδο, πιπεριά...
- Ειδικά είδη: φουντούκι, σουσάμι\*...(\*μαγείρεμα σύμφωνα με τον παρασκευαστή)

Χάρη στην τεχνολογία *ActiFry* -μαγείρεμα με μία κουταλιά λάδι- έχετε μία ισορροπημένη, υγιεινή και θρεπτική διατροφή.



: η + *ActiFry*

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

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

# Σημαντικές συστάσεις

## Οδηγίες ασφάλειας

---

- Για τη δική σας ασφάλεια, αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με τα πρότυπα και τους κανονισμούς που ισχύουν (Οδηγίες όσον αφορά τη Χαμηλή τάση, την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα Υλικά που βρίσκονται σε επαφή με τα τρόφιμα, το Περιβάλλον...).
- Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στην πλάκα στοιχείων κατασκευής της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του ηλεκτρικού δικτύου σας (εναλλασσόμενο ρεύμα).
- Λόγω της ποικιλίας των προδιαγραφών που ισχύουν, αν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σε χώρα διαφορετική από εκείνη από την οποία την αγοράσατε, ζητήστε να σας την ελέγξει εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και σε καμία περίπτωση για επαγγελματική. Σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης ή μη τήρησης των οδηγιών χρήσης η εγγύηση δεν ισχύει. Στην περίπτωση αυτή ο κατασκευαστής δε χορηγεί εγγύηση και απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις επιμελώς.

---

## Σύνδεση με το ηλεκτρικό ρεύμα

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν η συσκευή ή το καλώδιό της έχουν πάθει κάποια βλάβη ή εάν η συσκευή έχει πέσει κάτω ή εάν δεν λειτουργεί σωστά. Σε κάθε μία από αυτές τις περιπτώσεις η συσκευή πρέπει να σταλεί σε κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο service προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- Μην χρησιμοποιείτε προέκταση καλωδίου. Εάν αυτό είναι αναγκαίο βεβαιωθείτε ότι είναι σε τέλεια κατάσταση, ότι έχει πρίζα με γείωση και ότι αντιστοιχεί στην τάση του ηλεκτρικού δικτύου σας.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας πάθει κάποια βλάβη, η αντικατάστασή του θα πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή κάποιου εξουσιοδοτημένου κέντρου service προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος. Μην προσπαθήσετε να αποσυναρμολογήσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται.
- Μην βγάξετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο
- Πάντα να βγάξετε τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση, κατά τη μετακίνησή της και πριν από τον καθαρισμό της.

---

## Χρήση

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία επιφάνεια σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα και αποφύγετε την επαφή της με νερό.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σας να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη
- Η παρούσα συσκευή δεν έχει προβλεφθεί για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων οι σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες είναι περιορισμένες ή άτομα που στερούνται εμπειρίας ή γνώσης, εκτός εάν μπορούν να ωφεληθούν, μέσω ενός ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους, από την επίβλεψη ή προηγούμενες οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.

- Η θερμοκρασία των επιφανειών μπορεί είναι αυξημένη κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής, γεγονός το οποίο μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής (καπάκι, εμφανή μεταλλικά μέρη...)
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά (περσίδες, κουρτίνες...), ούτε κοντά σε πηγή εξωτερικής θερμότητας (σόμπα υγραερίου, μάτια ηλεκτρικής κουζίνας...)
- Σε περίπτωση πυρκαγιάς, μην δοκιμάσετε να σβήσετε τις φλόγες με νερό. Κουκουλώστε τις φλόγες με ένα υγρό πανί.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν περιέχει ζεστές τροφές.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή μέσα σε νερό.



## Μαγειρέμα

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

## Περιγραφή

GR

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

## Γρήγορη προετοιμασία

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Για να ανοίξετε το καπάκι πιέστε ένα από τα κουμπιά ανοίγματος καπακιού (12) - **εικόνα 1** και για να το αφαιρέσετε ανασηκώστε την εγκοπή σύνδεσης - αποσύνδεσης - **εικόνα 2**.
- Βγάλτε το κουταλάκι - δοσομετρητή.
- Ανασηκώστε το χερούλι του αποσπώμενου κάδου οριζόντια έως ότου ακουστεί ένα "ΚΛΙΚ",
- Βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο- **εικόνα 3**.
- Για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα, ανασηκώστε τον μοχλό -χρώματος ανοιχτού γκρι- που βρίσκεται στο πάνω μέρος του αναδευτήρα. Ο αντίχειρας θα πρέπει να κρατάει το πάνω μέρος του αναδευτήρα και ο δείκτης και το μεσαίο δάκτυλο θα πρέπει να είναι στα κάτω μέρη του μοχλού. Ανασηκώστε τον μοχλό του αναδευτήρα χρησιμοποιώντας τα δάχτυλά σας για να τον απασφαλίσετε - **εικόνα 4a**.
- Όλα τα αποσπώμενα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων - **εικόνα 5** ή μπορούν να καθαριστούν με ένα λειαντικό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Καθαρίστε τη βάση της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

**Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα και τα υλικά συσκευασίας. Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή μέσα σε νερό.**

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

- Για να τοποθετήσετε τον αναδευτήρα, ανασηκώστε τον μοχλό - χρώματος ανοιχτού γκρι- και μετά τοποθετήστε τον αναδευτήρα στη μέση του κάδου και πιέστε τον μοχλό ασφάλισης προς τα κάτω - **εικόνα 4b**.
- Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να εμφανισθεί οσμή η οποία όμως δεν είναι βλαβερή.

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

## Προετοιμασία των τροφών

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

- Τοποθετήστε τις τροφές στον αποσπώμενο κάδο και σεβαστείτε τη μέγιστη ποσότητα (βλέπε πίνακα ψησίματος σελ. 31 έως 33).
- Προσθέστε το λάδι χρησιμοποιώντας τον δοσομετρητή - **εικόνα 7** (βλέπε πίνακα ψησίματος σελ. 31 έως 33).
- Απασφαλίστε το χερούλι και κατεβάστε το τελείως στη θέση του - **εικόνα 8**.
- Κλείστε το καπάκι - **εικόνα 9**.

## Μαγείρεμα

### Ορισμός χρόνου μαγειρέματος

- Ρυθμίστε τον χρόνο πιέζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη - **εικόνα 10**. Κρατήστε το πατημένο μέχρι να εμφανισθεί ο επιθυμητός χρόνος μαγειρέματος (βλέπε πίνακα ψησίματος σελ. 31 έως 33).
- Απελευθερώστε. Ο επιλεγμένος χρόνος εμφανίζεται και ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση.
- Σε περίπτωση σφάλματος, για να σβήσετε τον επιλεγμένο χρόνο, κρατήστε το κουμπί πατημένο για 2 δευτερόλεπτα και επιλέξτε και πάλι τον χρόνο.

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

## Ξεκινώντας το μαγείρεμα

**Μόλις ανοίξετε το καπάκι, η συσκευή σταματά να λειτουργεί.**

- Πατήστε τον διακόπτη ON/OFF. Ξεκινά το μαγείρεμα χάρη στην κυκλοφορία θερμού αέρα στην εστία ψησίματος - **εικόνα 11**.

## Αφαίρεση των τροφών

- Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ηχεί ο χρονοδιακόπτης. Σταματήστε την ηχητική ένδειξη πατώντας το κουμπί - **εικόνα 12**.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη ON/OFF - **εικόνα 13** και ανοίξτε το καπάκι - **εικόνα 1**.
- Ανασηκώστε το χερούλι και βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο- **εικόνα 14** και σερβίρετε!

**Για να αποφύγετε οποιονδήποτε κίνδυνο εγκαύματος, μην αγγίζετε το καπάκι πέραν της δροσερής λαβής που έχει προβλεφθεί γι' αυτόν τον σκοπό - Εικόνα 9.**



## Οι χρόνοι μαγειρέματος.

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

### Πατάτες

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Πατάτες τηγανιτές συνηθισμένο μέγεθος 13 mm x13 mm	Φρέσκιες	1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	40 - 45 λεπτά
	Φρέσκιες	750 γραμμάρια	3/4 κουταλάκι λάδι	35 - 37 λεπτά
	Φρέσκιες	500 γραμμάρια	1/2 κουταλάκι λάδι	28 - 30 λεπτά
	Φρέσκιες	250 γραμμάρια	1/4 κουταλάκι λάδι	24 - 26 λεπτά
Πατάτες τεμαχισμένες στα 4	Φρέσκιες	1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	40 - 42 λεπτά
	Κατεψυγμένες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	14 - 16 λεπτά
Ροδοπηγανισμένες πατάτες	Φρέσκιες	1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	40 - 42 λεπτά
	Κατεψυγμένες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	30 - 32 λεπτά
Παραδοσιακές τηγανιτές πατάτες	Κατεψυγμένες - ειδικές μόνο για τηγάνισμα	750 γραμμάρια συνηθισμένο μέγεθος	Χωρίς λάδι	35 - 40 λεπτά
	Κατεψυγμένες - κατάλληλες για φούρνο και γκριλ (και για τηγάνισμα)	750 γραμμάρια λεπτό μέγεθος 10 mm x10 mm	Χωρίς λάδι	30 - 32 λεπτά
		500 γραμμάρια 8 mm 8 mm	Χωρίς λάδι	25 - 27 λεπτά

GR

### Άλλα λαχανικά

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

## Κρέατα - Πουλερικά

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

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

## Ψάρια - Οστρακοειδή

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

## Επιδόρπια

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

## Κατεψυγμένα τρόφιμα

GR

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

## Μερικές συμβουλές ...

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

## Ευκολία στο καθάρισμα

### Καθαρισμός της συσκευής

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν τον καθαρισμό.
- Ανοίξτε το καπάκι - **εικόνα 1** και ανασηκώστε την εγκοπή σύνδεσης - αποσύνδεσης καπακιού για να αφαιρέσετε το καπάκι - **εικόνα 2**.
- Ανασηκώστε το χερούλι του αποσπώμενου κάδου οριζόντια έως ότου ακουστεί ένα "ΚΛΙΚ", ώστε να αφαιρέσετε τον κάδο - **εικόνα 3**.
- Για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα, ανασηκώστε τον μοχλό - **εικόνα 4a**.
- Αφαιρέστε και καθαρίστε το φίλτρο - **εικόνα 3**.
- Όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων - **εικόνα 5** ή μπορούν να πλυθούν με ένα λειαντικό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Στεγνώστε επιμελώς προτού τοποθετήσετε τα μέρη στη θέση τους.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με αποσπώμενο κάδο: Το μαύρισμα και οι χαρακιές που μπορεί να εμφανιστούν μετά από μακρά χρήση δεν αποτελούν πρόβλημα.
- Εγγυόμαστε ότι ο αποσπώμενος κάδος ΣΥΜΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.

**Μην βουλιάζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό. Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού.**

**Πλύνετε το αποσπώμενο φίλτρο.**

**Για να διατηρήσετε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα τις ιδιότητες του κάδου σας, μην χρησιμοποιείτε κανένα μεταλλικά εργαλεία για να σερβίρετε φαγητό.**

## Μερικές συμβουλές σε περίπτωση δυσκολιών...

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι καλά συνδεδεμένη στην πρίζα	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Δεν έχετε ακόμη πατήσει τον διακόπτη ON/OFF.	Πατήστε τον διακόπτη ON/OFF.
	Πατήσατε τον διακόπτη ON/OFF, αλλά η συσκευή δεν λειτουργεί.	Κλείστε το καπάκι.
	Τα μοτέρ περιστρέφονται, αλλά η συσκευή δεν θερμαίνεται.	Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
	Ο αναδευτήρας δεν περιστρέφεται.	Βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος, διαφορετικά πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ο αναδευτήρας δεν είναι σταθερός στη θέση του.	Ο αναδευτήρας δεν έχει ασφαλίσει.	Ελέγξτε εάν ο μοχλός του αναδευτήρα είναι καλά πιεσμένος μέχρι κάτω.
Το μαγείρεμα των τροφών δεν είναι ομοιογενές.	Δεν έχετε χρησιμοποιήσει τον αναδευτήρα.	Τοποθετήστε τον στη θέση του.
	Οι τροφές δεν είναι κομμένες σε σωστό μέγεθος - πάχος.	Κόψτε τις τροφές στο ιδανικό μέγεθος.
	Οι ηλιανθές πατάτες δεν είναι κομμένες σε σωστό μέγεθος - πάχος.	Κόψτε τις ηλιανθές πατάτες όλες στο ίδιο μέγεθος.
	Ο αναδευτήρας είναι σωστά τοποθετημένος, αλλά δεν περιστρέφεται.	Βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας είναι καλά τοποθετημένος. Εάν εξακολουθεί να μην περιστρέφεται, πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Οι ηλιανθές πατάτες δεν είναι αρκετά τραγανές.	Δεν χρησιμοποιείτε πατάτες ειδικές για ηλιανθισμα.	Επιλέξτε πατάτες ειδικές για ηλιανθισμα.
	Οι πατάτες δεν έχουν πλυθεί και στεγνώσει επαρκώς.	Πλύνετε, καθαρίστε και στεγνώστε καλά τις πατάτες πριν το μαγείρεμα.
	Οι πατάτες είναι πολύ χοντρές.	Κόψτε τις πιο λεπτές. Το μέγιστο μέγεθος είναι 13mmX13mm.
	Δεν υπάρχει αρκετό λάδι.	Αυξήστε την ποσότητα του λαδιού (βλέπε πίνακα ψησίματος σελ. 31 έως 33).
	Το φίλτρο έχει μπουκώσει.	Πλύνετε το αποσιώσιμο φίλτρο.
Οι πατάτες διαλύονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Έχετε χρησιμοποιήσει πατάτες που δεν είναι ώριμες.	Μειώστε την ποσότητα των πατατών στα 750 γραμμάρια και προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Οι τροφές παραμένουν στο χείλος του ηλιανθίου.	Ο κάδος είναι υπερφορτωμένος με υλικά.	Ακολουθείστε τις ποσότητες που επισημαίνονται στον πίνακα ψησίματος.
Υγρά ψησίματος έχουν στάξει στη βάση της συσκευής.	Δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ο αναδευτήρας ή το λαστιχάκι του είναι ελαττωματικό.	Βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας είναι σωστά τοποθετημένος. Εάν το πρόβλημα παραμένει, πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Ο χρονοδιακόπτης δεν λειτουργεί.	Η μπαταρία έχει εξαντληθεί.	Αλλάξτε την μπαταρία (βλέπε <b>εικόνα 15</b> ).
Ο αναδευτήρας σταματά να περιστρέφεται κατά την διάρκεια μαγειρέματος.	Ο αναδευτήρας δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Χρησιμοποιώντας ένα γάντι πιέστε τον αναδευτήρα προς τα κάτω μέχρι να εφαρμόσει καλά. Εάν πάλι δεν λειτουργεί πηγαίστε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο.	Υποψιάζεστε ανωμαλία στη λειτουργία των μοτέρ της συσκευής.	Πηγαίστε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

## Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος !

Αυτή η συσκευή χρησιμοποιεί επίπεδη μπαταρία - L1154.

- Για να την αλλάξετε: ανοίξτε τον πίνακα ελέγχου, αφαιρέστε το κάλυμμα της μπαταρίας και κατόπιν την μπαταρία - **εικόνα 15**. Για λόγους σεβασμού προς το περιβάλλον, μην πετάτε τις χρησιμοποιημένες μπαταρίες μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά μεταφέρετέ τις στα σημεία συλλογής που προορίζονται για αυτόν τον σκοπό.
- Εισάγετε μια νέα μπαταρία, τοποθετήστε και πάλι το κάλυμμα της μπαταρίας και κλείστε τον πίνακα ελέγχου.

① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

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



## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ:

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

Αθήνα: Τηλ. 210 6371000

Θεσ/νίκη: Τηλ: 2310 559367

SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ

Φραγκοκκλησιάς 7, 15 125 Παράδεισος, Μαρούσι,

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



