

Tefal[®]

ActiFry[®]

EN

AR

FA

FR

TR

EL



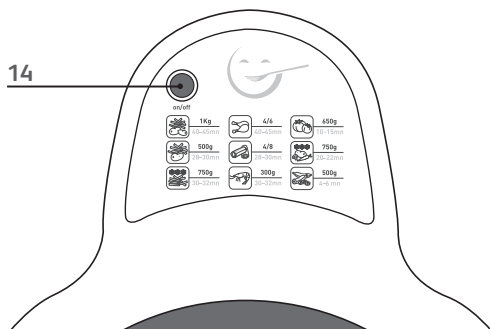
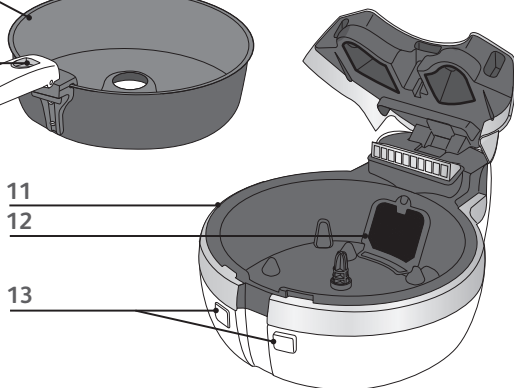
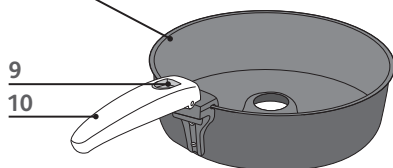
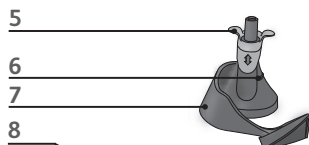
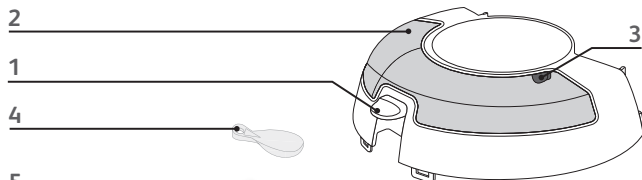




fig. 1

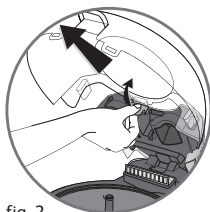


fig. 2

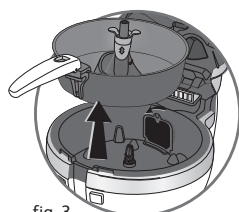


fig. 3

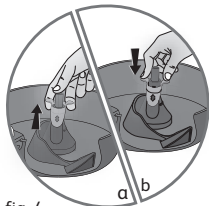


fig. 4



fig. 5

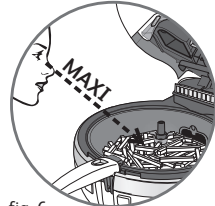


fig. 6



fig. 7

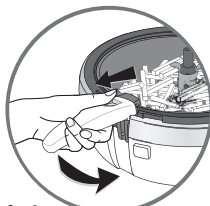


fig. 8

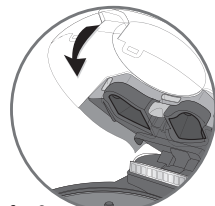


fig. 9



fig. 10



fig. 11

Important recommendations

Cooking

- Never operate your appliance when empty.
- Never overload the cooking pan comply with the recommended quantities.
- Read the safety instruction booklet.
- Always respect the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and recipe book.

Description

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

Quick introduction for use

Before first use

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

Remove all the stickers and any packaging.

Never immerse the base in water.

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

For chips, never exceed the maximum level indicated on the paddle – fig. 6. Do not leave the measuring spoon inside the pan when cooking food.

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

Preparing food

Cooking

Starting the cooking

When you open the lid, the appliance stops working.

- Press the On/Off switch, the cooking begins thanks to the hot air circulation inside the cooking enclosure – **fig.10**. The paddle rotates slowly in a clockwise direction.

Taking food out

- Once cooking is completed, press on On/Off to stop the appliance – **fig. 10** and open the lid – **fig. 1**.
- Lift the handle until you hear a “click” that it locks and take out the cooking pan – **fig. 11**.
- Serve at once.

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

Table of cooking times

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

Potatoes

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

*Weight of unpeeled potatoes

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

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

Meat - Poultry

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

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

*Turn halfway through cooking

Fish - Shellfish

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

Desserts

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

Frozen products

FOOD	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Ratatouille	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pan-fried fish and pasta	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pasta carbonara	Frozen	750 g	None	15 - 20 minutes
Paella	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Cantonese rice	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Chilli con carne	Frozen	750 g	None	112 - 15 minutes

Easy cleaning

Cleaning the appliance

- Leave it to cool down completely before cleaning.
- Open the lid – fig. 1 and lift the latch to take off the lid – fig. 2.
- Lift the handle to the horizontal position until you hear a “click” as it locks – fig. 3.
- Take out the cooking pan.
- To remove the mixing paddle, lift up the locking lever – fig. 4a.
- Remove the filter by pulling the top – fig. 3 and wash it.
- All the removable parts are dishwasher safe – fig. 5 or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Clean the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry parts carefully before putting them back together.
- If food gets stuck or burnt on to the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.
- The appliance has a non-stick cooking pan: the browning and scratches which may appear after long term use do not present any problems and are normal.
- We guarantee that the non-stick coating complies with regulations concerning materials in contact with foodstuffs.

Never immerse the base in water.

Do not use harsh or abrasive cleaning products or scourers.

The removable filter must be cleaned regularly.

To retain the non-stick qualities of the cooking pan for as long as possible, do not use metal utensils when serving food.

If your fryer is not working correctly

EN

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Check that the appliance is plugged in correctly.
	The On-Off switch is not fully pressed down.	Press on the On/Off switch.
	You have pressed down the On-Off switch but the appliance is not working.	Close the lid.
	The motor is running but the appliance does not heat.	Contact your point of purchase.
	The paddle does not turn.	Check that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase.
The removable paddle doesn't stay in place.	The mixing paddle is not locked.	Check that the locking lever has been pushed down fully.
Food is not cooking evenly.	The paddle has not been installed.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in regular size pieces.	Cut food to the same size.
	The chips have not been cut in regular size pieces.	Cut the chips to the same size.
	The paddle has been installed correctly but it does not turn.	Check that it has been pushed down and clicked in position. If the problem continues, contact your point of purchase.
The chips are not crispy enough.	The wrong variety of potatoes has been used.	Choose a variety of potato recommended for chips.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash the potatoes for a long time to remove excess starch, then drain and dry them before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut the chips thinner. The maximum chips dimensions are 13mm x 13 mm.
	There is not enough oil for the quantity of chips.	Increase the oil quantity (see cooking tables p. 6 to 8).
	The filter is obstructed.	Clean the removable filter.
The chips break up during the cooking.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes down to 800 g and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the cooking pan.	The cooking pan is too full.	Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
Cooking liquids have flowed into the base of the appliance.	The paddle is not positioned correctly or the seal of the paddle is defective.	Make sure that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase. Do not use ActiFry for making soups or recipes with a high liquid content.
The appliance is unusually noisy.	You suspect the motor is not working correctly.	Contact your point of purchase.
The paddle stops turning during cooking.	The paddle is not positioned correctly.	Using an oven glove, push the paddle downward until it clicks into place. If this does not work, contact your point of purchase.

If you have any product problems or queries please contact our Customer Relations Team at:
www.tefal.com

Recipes

Real Homemade Chips

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 15 mins • COOKING TIME 40 mins

1 kg potatoes (peeled, washed)*

1  oil, salt

- 1 Cut the potatoes into chips the size of your choice: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm or 13 x 13 mm. Wash the cut chips well under cold running water, drain and dry carefully with a clean absorbent tea towel.
- 2 Put the chips in the ActiFry®. Pour the oil evenly over the chips.
- 3 Cook for 40-45 minutes depending on the thickness of the chips.

* For UK only: Use Maris Piper or King Edward variety potatoes.

Turkey breast with three Peppers

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 15 mins • COOKING TIME 25 mins

600 g strips of turkey breast (1 cm x 3 cm)

3 seeded peppers (1 red, 1 green, 1 yellow)

1 diced onion

2 chopped garlic cloves

2  olive oil

½ a cup of chicken stock

½  vinegar

100 ml water

salt, pepper

- 1 Slice the peppers into 2 cm strips in the ActiFry® with the onions, add the olive oil and cook for 10 mins.
- 2 Add the garlic and cook for 5 mins. Season with salt and pepper.
- 3 Add the turkey strips, stock, water, vinegar to the vegetables and cook for 10 to 15 mins.

Provencale style King Prawns

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 20 mins • COOKING TIME 12 mins

800 g uncooked king prawns, shelled

1 onion diced

5 garlic cloves, chopped (or 2-3 if you prefer less garlic flavour)

½ bunch of parsley chopped

3  olive oil

1 lemon

salt, pepper

- 1 Wash and dry prawns. Put the prawns in a bowl, add garlic, onion, parsley and oil. Cover and leave to marinate for 15 mins.
- 2 Cook the prawns with the marinade for 12 to 15 mins. The prawns are cooked once they have turned a nice orange colour, add salt and pepper.
- 3 Serve with lemon wedges.

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 10 mins • COOKING TIME 25 mins

1 zucchini (200 g)
150 g fresh mushrooms
1 eggplant
1 red pepper
1 green pepper
100 ml tomato juice
2  garlic cloves
parsley
2  olive oil
salt, pepper

- 1 Cut the zucchinis and eggplant into cubes. Slice the mushrooms and cut the peppers into strips.
- 2 Put the vegetables in the ActiFry® together with the oil and cook for 15 mins.
- 3 Chop the garlic and the parsley and add them to the ActiFry® with the tomato juice. Season and cook for a further 10 to 15 mins.

Crispy Banana and Chocolate Packets

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 30 mins • COOKING TIME 8-10 mins

4 bananas (not too ripe)
20 g milk chocolate chips
8 sheets brick pastry (also called "feuilles de brick")*
1 egg (beaten)

Dipping chocolate sauce:

50 g good quality plain chocolate (70% cocoa solids)
30 ml skimmed milk

- 1 Cut the bananas into slices 1 cm thick. Cut the circular brick pastry sheets in four.
- 2 Put chocolate chips in the centre of each piece of brick pastry and top with a banana slice. Brush the edges with beaten egg to seal and fold the edges over to form a neat square shape packet. For this recipe only, remove the paddle. Cook in two batches. Put half the packets in the ActiFry®, sealed side down, and cook for 8-10 mins. Cook the remaining packets.
- 3 Meanwhile, heat the milk in a saucepan. Remove from the heat and add the chocolate a piece at time, whisking after each addition. Whisk until smooth. Serve the warm chocolate dipping sauce in individual glasses.

* For UK only: Filo pastry can be substituted for brick pastry, if desired. Cut each sheet into 24 squares 11 cm x 11 cm. There is no need to seal with beaten egg.

فطيرة بانكويتس بالموز الصغير

تكفي ٤ أشخاص

مدة التحضير: ٣٠ دقيقة • مدة الطهي: ١٠ دقائق

٤ حبات موز ليست ناضجة

٢٠ جرام من حبيبات الكاكاو

٨ من رقائق العجين الجاهزة

بيضة واحدة.

الصلصة :

٥٠ جرام من الشوكولاته ٧٠٪

٣ سنتلتر من الحليب.

- ١- يُقطع الموز الى سماكة ١ سنتم. تُقطع رقائق العجين الجاهزة الى ٤ .
- ٢- توضع حبيبات الكاكاو في منتصف شريحة العجين. توضع قطع الموز فوقها . تُطوى جوانب شريحة العجين المتقابلة ، الجانبين المتقابلين ، ثم افقل عليها بالقليل من البيض المخفوق. توضع فطائر بانكويتس في أكتيفراي وتُطهى لمدة ١٠ دقائق.
- ٣- في هذه الأثناء ، يُسخن الحليب ، ويُسكب فوق الشوكولاته ويُخلط حتى يُشكل هو نفسه الصلصة.

روبيان الكريول الحار جداً

تكفي ٤ أشخاص

مدة التحضير: ١٠ دقائق • مدة الطهي: ٢٥ دقيقة

- ٨٠٠ جرام روبيان ملكي، مقشور
- ١٥٠ جرام فطر حجم كبير، مُقطع الى شرائح
- ١ بصلة واحدة مُقطعة الى شرائح
- ١ فليفلة خضراء مُقطعة الى شرائح
- ٨ فصوص ثوم، مفرومة ناعماً
- ٢ خلط التوابل كاجون
- ٣٠٠ مللتر بورييه الطماطم
- ١ زيت، ملح، فلفل

- ١- يُسخّن الزيت في الأكتيفراي. يُضاف البصل، شرائح الفليفلة الخضراء والثوم المفروم. تُطهى لمدة ٦ دقائق.
- ٢- يُضاف خلط التوابل كاجون، وتُطهى لمدة ١ دقيقة، ثم تُضاف بورييه الطماطم. تُطهى لمدة ١٣ الى ١٥ دقيقة إضافية.
- ٣- يُضاف الروبيان المُتبّل وتُطهى لمدة ٥ دقائق إضافية.

خضار الحوض المتوسط المقلية

تكفي ٤ أشخاص

مدة التحضير: ١٠ دقائق • مدة الطهي: ٢٥ دقيقة

- ١ كوسى (٢٠٠ جرام)
- ١٥٠ جرام فطر طازج
- ١ باذنجان،
- ١ فليفلة حمراء
- ١ فليفلة خضراء
- ١٠٠ مللتر من عصير الطماطم
- ٢ فصوص ثوم، بقدرونس
- ٢ زيت زيتون، ملح، فلفل

- ١ - يُقطع الكوسى والباذنجان الى مكعبات. يُقطع الفطر الى شرائح، ويُقطع الفلفل الى شرائط.
- ٢ - توضع الخضار جميعها في أكتيفراي مع الزيت وتُطهى لمدة ١٥ دقيقة.
- ٣ - يُغرم الثوم والبقدرونس وتُضاف الى أكتيفراي. تُتبّل وتُطهى لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة إضافية الى أن تستوي مع الحرص على أن تبقى مقرمشة.

وصفات الطهي

بطاطس مقرمشة حقيقية منزلية الصنع

تكفي ٤ أشخاص

مدة التحضير: ١٥ دقيقة • مدة الطهي: ٤٠ دقيقة

١ كجم من البطاطس (مُقشرة ومغسولة)،

١ ملعقة كاملة من الزيت ، ملح

١- تُقَطَّع البطاطس الى أصابع حسب الذوق : ٨ × ملم - ١٠ × ملم - ١٠ × ملم - ١٣ × ملم تُغسل البطاطس المُقطَّعة غسلاً جيداً، تُصَفَّى وتُجفَّف بعناية.

٢- توضع الشيبس في الأكثيفراي. يُسكب الزيت بالتساوي فوق الشيبس.

٣- تترك لكي تُطهى لمدة ٤٠ دقيقة (٤ أشخاص) الى ٤٥ دقيقة (٦ أشخاص) . حسب سماكة الشيبس.

صدر الحبش مع ٣ فليفلة

تكفي ٤ أشخاص

مدة التحضير: ١٥ دقيقة • مدة الطهي: ٢٥ دقيقة

٦٠٠ جرام من شرائح صدور الدجاج (١ سنتم × ٣ سنتم)

٣ فليفلة منزوعة البذور (١ حمراء، ١ خضراء، ١ صفراء)

١ بصلة مُقطَّعة الى مُكعبات

٢ فصصوص ثوم (مفرومة)

٢ زيت زيتون

نصف فنجان من مرقعة الدجاج، نصف خل

١٠٠ مللتر ماء

ملح، فلفل

١- تُقَطَّع الفليفلة الى شرائح ٢ سنتم وتوضع في الأكثيفراي مع البصل، يُضاف اليها زيت الزيتون وتُطهى لمدة ١٠ دقائق.

٢- يُضاف الثوم ويُطهى لمدة ٥ دقائق وتُتبَّل بالملح والفلفل.

٣- تُضاف شرائح لحوم الحبش، المرق، الماء والخل الى الخضار، وتُطهى لمدة ١٠-١٥ دقيقة.

إذا لم تعد مقلاتك تعمل بشكل صحيح

المشكلة	السبب	الحل
المنتج لا يعمل	المنتج غير موصل بالتيار.	تأكد من توصيل التيار بالمنتج.
	مفتاح التشغيل ليس مضغوطاً بما يكفي	إضغط على المفتاح "تشغيل/توقف".
	قمت بالضغط على مفتاح التشغيل ولكن المنتج لا يعمل	أغلق الغطاء.
	المحرك يعمل ، ولكن المنتج لا يسخن.	راجع مصدر الشراء.
	ذراع التحريك لا تعمل.	تأكد أن ذراع التحريك تأخذ مكانها الصحيح. إذا استمرت المشكلة راجع مصدر الشراء.
الطعام لا يطهى بشكل متساوٍ	لم تُركب ذراع التحريك	ركب ذراع التحريك.
	لم يُقطع الطعام بحجم مُساوٍ.	قطع الطعام بأحجام متساوية.
	لم يُقطع التشبيس بحجم مُساوٍ.	قطع التشبيس بأحجام متساوية.
	ذراع التحريك مركبة بشكل صحيح ولكنها لا تعمل.	تأكد من أنها مستقرة في الأسفل في موقعها الصحيح. إذا استمرت المشكلة راجع مصدر الشراء.
	استعملت نوعية خطأ من البطاطس.	اختر نوعاً من البطاطس مُخصص للتشبيس.
التشبيس ليس مقرمشاً بما يكفي	البطاطس لم تُغسل بما فيه الكفاية.	تُغسل البطاطس لوقت طويل لإزالة النشاء الزائد عنها، ثم تجفف قبل الطهي. يجب أن تكون جافة تماماً.
	قطع التشبيس سميكة جداً.	يُقطع التشبيس رقيقاً. الحجم الأقصى للتشبيس: ١٣ ملم × ١٣ ملم.
	الزيت الموجود لا يكفي لكمية التشبيس	تُزاد كمية الزيت (انظر جدول الطهي صفحة ١٧ - ١٩).
	الفلتر مشبع	يجب تنظيف الفلتر القابل للفك
	البطاطس المستعملة جديدة القطاف، وهي تحتوي على كمية كبيرة من الماء.	خفف كمية البطاطس إلى ٨٠٠ جرام، وعدّل في وقت الطهي.
يبقى الطعام على حافة مقلاة الطهي .	مقلاة الطهي مليئة.	يجب التقيد بكميات الحد الأقصى المبيّنة في جداول الطهي.
	ذراع التحريك ليست في مكانها الصحيح أو أن سداة الذراع غير صالحة.	تأكد من أن ذراع التحريك تأخذ مكانها الصحيح. إذا استمرت المشكلة، راجع مصدر الشراء. لا تستعمل "أكتيفراي" لطهي الشوربة أو الوصفات التي تكثر فيها السوائل.
	الإشتهاء بأن المحرك لا يعمل بشكل صحيح.	راجع مصدر الشراء.
	ذراع التحريك ليست في مكانها الصحيح	باستعمال قفازات الفرن ادفع ذراع التحريك الى الأسفل لحين أن تأخذ مكانها الصحيح. إذا استمرت المشكلة، راجع مصدر الشراء.
	تتوقف ذراع التحريك عن العمل أثناء التشغيل.	

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

ويمكنك تصفّح موقعنا على الشبكة : www.tefal.com

سهولة التنظيف

تنظيف المنتج

- يُترك المنتج ليبرد تماماً قبل تنظيفه.
 - افتح الغطاء - الشكل ١ وارفع اللسان لرفع الغطاء - الشكل ٢.
 - ارفع المقبض الى المستوى الأفقي لحين أن تسمع صوت الإقفال "كليك" - الشكل ٣.
 - اخرج مقلاة الطهي.
 - اقلب مقلاة الطهي رأساً على عقب، وحرر ذراع التحريك من مشبكها بالضغط على الزرين - الشكل 4a
 - جميع الأجزاء القابلة للفك ، قابلة أيضاً للتنظيف في جلاية الصحون - الشكل ٥ ، أو يمكن تنظيفها بأسفنجة ناعمة والقليل من سائل التنظيف.
 - تُنظف قاعدة المنتج بواسطة قطعة قماش رطبة والقليل من سائل التنظيف.
 - تُغسل الأجزاء وتجفف بعناية قبل إعادتها الى مكانها في المنتج.
 - إذا التصق الطعام في مقلاة الطهي أو بذراع التحريك ، تنقع بالماء الساخن قبل التنظيف.
 - يحتوي المنتج على مقلاة طهي غير لاصقة : الخدوش والبقع التي تظهر بعد وقت طويل من الاستخدام هي أمر طبيعي ولا تشكل أية مشكلة.
 - نحن نضمن أن الغلاف الغير لاصق يخضع لجميع القوانين التي تتعلق بالمواد التي لها اتصال بالطعام.
- لا تغمر قاعدة المنتج بالماء.
- لا تستعمل مواد خشنة أو مواد كاشطة لتنظيف المنتج.
- يجب تنظيف الفلتر القابل للفك بانتظام .
- لكي تُحافظ الى جودة الغلاف الغير لاصق في مقلاة الطهي لأطول زمن ممكن، لا تستعمل أدوات السكب المعدنية أثناء تقديم الطعام.

النوع	الكمية	الزيت	وقت الطهي
قريدس بالخبز	١٨ قطعة (٢٨٠ جرام)	-	١٠ دقائق
سمك مونك	٥٠٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت	٢٠-٢٢ دقيقة
روبيان	٤٠٠ جرام	-	١٠-١٢ دقيقة
روبيان حجم كبير	(١٦ قطعة) ٢٠٠ جرام	-	١٢-١٤ دقيقة

الحلويات

النوع	الكمية	الزيت	وقت الطهي
موز	مقطعة شرائح	ملعقة كاملة من الزيت + ملعقة من السكر الأسمر	٤-٦ دقائق
موز	ملفوفة بورق الألمنيوم	-	٢٠-٢٥ دقيقة
كرز	كاملة	ملعقة كاملة من الزيت + من ١ إلى ٢ ملعقة سكر	١٢-١٥ دقيقة
فراولة	مقطعة أرباع (كبيرة) مقطعة أنصاف (صغيرة)	من ١ إلى ٢ ملعقة سكر	٥-٧ دقائق
تفاح	مقطعة إلى أسافين	ملعقة كاملة من الزيت + ملعقتان سكر	١٥-١٨ دقيقة
خوخ	مقطعة إلى قطع	من ١ إلى ٢ ملعقة سكر	٨-١٢ دقيقة
أناناس	مقطعة إلى قطع	من ١ إلى ٢ ملعقة سكر	٨-١٢ دقيقة

أنواع أخرى من الخضار

النوع	الكمية	الزيت	وقت الطهي
كوسى	٧٥٠ جرام *	ملعقة كاملة من الزيت + ١٥٠ مللتر ماء بارد	٢٥-٣٥ دقيقة
فليفلة حلوة	٦٥٠ جرام *	ملعقة كاملة من الزيت + ١٥٠ مللتر ماء بارد	٢٠-٢٥ دقيقة
فطر	٦٥٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت	١٢-١٥ دقيقة
طماطم	٦٥٠ جرام *	ملعقة كاملة من الزيت + ١٥٠ مللتر ماء بارد	١٠-١٥ دقيقة
بصل	٥٠٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت	١٥-٢٥ دقيقة

اللحوم - الطيور

لإضافة النكهة للحوم ولحوم الطيور، يمكنك مزج بعض البهارات (مثل: "البابريكا" - الفلفل الحلو- والكاري، أعشاب مُعطرة، زعتر...) مع الزيت.

النوع	الكمية	الزيت	وقت الطهي
طازجة	٧٥٠ جرام	-	١٨-٢٠ دقيقة
مُثلّجة	٧٥٠ جرام	-	١٨-٢٠ دقيقة
مُثلّجة	١٢ قطعة ١٦٠ جرام	-	١٢-١٥ دقيقة
طازجة	٤ إلى ٦	-	٣٠-٣٢ دقيقة
طازجة	٢	-	٣٠-٣٥ دقيقة
طازجة	٦ (حوالي ٧٥٠ جرام)	-	١٠-١٥ دقيقة
طازجة	٤ إلى ٨ صغيرة	ملعقة كاملة من الزيت	١٠-١٢ دقيقة
طازجة (سماعة ٢,٥ سنتم إلى ٣ سنتم)	٢ إلى ٦	-	٢٠-٢٥ دقيقة
طازجة (شرائح رقيقة من فخذ العجل بسماعة ١ سنتم)	٦٠٠ جرام	-	٨-١٠ دقائق
طازجة	١٢ قطعة	-	١٨-٢٠ دقيقة

* تُقَالُ في منتصف الطهي

- اضغط على الزر تشغيل/توقف، يبدأ الطهي بفضل تيار الهواء الساخن داخل حجرة الطهي - عندما تفتح الغطاء، يتوقف الشكل ١٠. نزع التحريك تبدأ بالدوران ببطء، باتجاه عقارب الساعة. المنتج عن التشغيل.

إخراج الطعام

- لمجرد انتهاء عملية الطهي، اضغط على زر التشغيل سريع/فخ لإيقاف المنتج عن التشغيل - شكل ١٠ ثم افتح الغطاء - شكل ١
- ارفع المقبض لحين سماع صوت الإقفال "كليك"، ارفع مقلاة الطهي - الشكل ١١.
- قدم الطعام فوراً.

لكي تتجنب مخاطر الإحترق، لا تلمس الغطاء أو أية أجزاء أخرى غير المناطق الباردة للملمس..

جدول أوقات الطهي

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

البطاطس

النوع	الكمية	الزيت	وقت الطهي
سماكة التشيبس العادية	١٠٠٠ جرام*	ملعقة كاملة من الزيت	٤٠-٤٥ دقيقة
١٣ ملم x ١٣ ملم	٧٥٠ جرام*	٣/٤ ملعقة كاملة من الزيت	٣٥-٣٧ دقيقة
	٥٠٠ جرام*	١/٢ ملعقة كاملة من الزيت	٣٠-٣٨ دقيقة
	٢٥٠ جرام*	١/٤ ملعقة كاملة من الزيت	٢٤-٢٦ دقيقة
بطاطس (أرباع)	١٠٠٠ جرام*	ملعقة كاملة من الزيت	٤٠-٤٢ دقيقة
	٧٥٠ جرام*	-	١٤-١٦ دقيقة
مكعبات بطاطس	١٠٠٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت	٤٠-٤٢ دقيقة
	٧٥٠ جرام	-	٣٠-٣٢ دقيقة
تشيبس	٧٥٠ جرام السميك ١٣ x ١٣ ملم	-	٣٥-٤٠ دقيقة
مُثلّجة - مناسبة فقط للقلي العميق	٧٥٠ جرام العادي ١٠ x ١٠ ملم	-	٣٠-٣٢ دقيقة
مُثلّجة - طريقتين مناسبة للطهي بالفرن والشوي (والقلي العميق)	٥٠٠ جرام النوع الأمريكي الرقيق : ٨ x ٨ ملم	-	٢٥-٢٧ دقيقة

* وزن البطاطس بقشرها

هام : لكي تتجنب إعطاب المنتج، يُرجى التقيد بالحد الأقصى للكميات من مكونات الطعام والسوائل المحددة في دليل الإستعمال أو في كتاب وصفات الطهي.

توصيات هامة

الطهي

- لا تُشغَل المنتج إذا كان فارغاً من المكونات.
- لا تملأ مقلاة الطهي زيادة عن معدل الكميات الموصى بها.
- يُرجى قراءة كُتَيْب إرشادات السلامة.
- يُرجى التقيد دائماً بكميات الحد الأقصى للمكونات والسوائل الموصى بها حسب الإرشادات الواردة في كُتَيْب وصفات الطهي.

وصف الأجزاء

- | | |
|---------------------|---|
| ١٠ مقبض مقلاة الطهي | ١ المنطقة الباردة الملمس على الغطاء |
| ١١ القاعدة | ٢ غطاء |
| ١٢ فلتر قابل للفق | ٣ لسان لإزالة الغطاء |
| ١٣ أزرار فتح الغطاء | ٤ ملعقة للقياس (١٤ مللتر) |
| ١٤ مفتاح تشغيل/توقف | ٥ قفل/تحرير ذراع التحريك |
| | ٦ علامات مستوى الحد الأقصى للطعام (للتشبيس) |
| | ٧ ذراع التحريك القابلة للفق |
| | ٨ مقلاة غير لاصقة للطهي قابلة للفق |
| | ٩ زر تحرير مقبض مقلاة الطهي |

مُقدِّمة سريعة عن كيفية الإستعمال

قبل الإستعمال للمرة الأولى

- لرفع الغطاء - الشكل ١، بالضغط على أزرار الفتح (١١) في نفس الوقت مع رفع اللسان (٣) لرفع الغطاء - الشكل ٢.
- انزع ملعقة القياس.
- ارفع المقبض الى موقع افقي لحين سماعك صوت "كليك" حيث يقفل.
- اخرج مقلاة الطهي - الشكل ٣.
- لنزع الذراع، ارفع ذراع القفل الرمادية الفاتحة الموجودة على جزء من الذراع. ضع ابهامك على رأس الذراع، وضع السبابة والوسطى تحت ذراع القفل، ارفع عتلة القفل باستعمال الاصابع لتحرير الذراع - الشكل ٤a
- جميع الأجزاء القابلة للفق يمكن تنظيفها في جلاية الصحون - الشكل ٥ أو يمكنك أيضاً تنظيفها بواسطة اسفنجة ناعمة والقليل من سائل التنظيف.
- امسح قاعدة المنتج باستعمال قطعة قماش رطبة وقليل من سائل التنظيف.
- اغسل الأجزاء المنظفة بالماء، ثم جففها بعناية قبل وضعها في مكانها الصحيح.
- لإعادة تركيب ذراع التحريك، اسحب ذراع القفل الرمادية الفاتحة نحو الاعلى، ثم ضع الذراع في وسط مقلاة الطهي ثم ادفع عتلة القفل الى الأسفل - الشكل ٤a
- خلال الإستعمال للمرة الأولى، قد يصدر عن المنتج بعض الرائحة : هذا لا يُشكل خطراً، وسوف تختفي هذه الظاهرة سريعاً. كما لا يؤثر ذلك على وظائف أكتيفراي +.

تحضير الطعام

- للتشبيس، لا يجب أن تتعدى مستوى الحد الأقصى المُبين على ذراع التحريك شكل ٦. لا تترك ملعقة القياس داخل مقلاة الطهي أثناء طهي الطعام.
- ضع الطعام في مقلاة الطهي، ووزَّعْه بالتساوي، مع التأكد من مراعاة التقيد بكميات الحد الأقصى (انظر جدول الطهي صفحة ١٧ - ١٩).
- أضف الزيت الى الطعام بواسطة الملعقة - الشكل ٧، بتوزيعه بالتساوي (انظر جدول الطهي صفحة ١٧ - ١٩).
- (ملعقة زيت واحدة = ١٤ مللتر من الزيت)
- حرر المقبض وأطويه بشكل تام في حاويته - الشكل ٨.
- اغلق الغطاء - الشكل ٩.
- لا تتعدى علامة الحد الأقصى لكمية المكونات أو السوائل حسب الإرشادات الواردة في دليل الإستعمال أو في كتاب وصفات الطهي.

برای 4 نفر
آماده سازی: 30 دقیقه • زمان آشپزی: 10 دقیقه

4 موز که کامل رسیده نیستند
20 گرم کاکائو
8 ورق شیرینی آماده ساخته شده
1 تخم مرغ

سس :
50 گرم شکلات 70٪
شیر a 3

- 1- موزها را در تکه های 1 سانتی متری برش دهید. ورق های شیرینی آماده ساخته شده را در 4 قسمت برش دهید.
- 2- کمی شکلات در وسط ورق شیرینی قرار دهید. یک تکه موز روی آن قرار دهید. پس از آن تا کردن در 2 طرف مقابل هم، آن را ببندید و سپس دو طرف دیگر، و سپس با چند تخم مرغ آن را براق کنید پن کوئت را در اکتیفرای قرار دهید و برای 10 دقیقه بپزید.
- 3- در این میان، شیر را گرم کنید. آن را روی شکلات ریخته و مخلوط کنید تا جائیکه سس هم به همان اندازه مخلوط شود.

میگوی کرول بسیار تند

برای 4 نفر

آماده سازی: 10 دقیقه • زمان آشپزی: 25 دقیقه

800 گرم شاه میگو بزرگ، پوست کنده شده

150 گرم قارچ بزرگ، برش خورده

1 پیاز متوسط برش خورده

1 فلفل سبز برش خورده،

8 حبه سیر ریز خرد شده

2 مخلوط ادویه کاجون،

300 میلی لیتر پوره گوجه فرنگی

1 روغن، نمک، فلفل

1- روغن را در اکتیفرای گرم کنید. پیاز، فلفل سبز و سیر برش خورده را اضافه کنید. برای 6 دقیقه بپزید.

2- مخلوط ادویه کاجون را اضافه کنید و برای 1 دقیقه بپزید، سپس گوجه فرنگی اضافه کنید. برای حداقل

13 تا 15 دقیقه دیگر بپزید.

3- چاشنی میگو را اضافه کنید و برای 5 دقیقه دیگر بپزید.

سرخ کردن سبزیجات مدیترانه

برای 4 نفر

آماده سازی: 10 دقیقه • زمان آشپزی: 25 دقیقه

1 کدو سبز (200 گرم)

150 گرم قارچ تازه، ۱ بادمجان

1 فلفل قرمز

1 فلفل سبز

100 میلی لیتر آب گوجه فرنگی

2 حبه سیر

جعفری

2 روغن زیتون، نمک، فلفل

1- کدو سبز و بادمجان را به شکل مکعب برش دهید. قارچ ها را باریک بریده و فلفل ها را به شکل نوار برش دهید.

2- سبزیجات را با روغن در آکتی فرای قرار دهید و به مدت ۱۵ دقیقه بپزید.

3- سیر و جعفری را ریز خرد کنید و در آکتی فرای قرار دهید. چاشنی بزنید و به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بپزید یا تا زمانی که ترد و هنوز تازه است.

دستورالعمل

سیب زمینی سرخ شده خانگی

برای 4 نفر

آماده سازی: 15 دقیقه • زمان آشپزی: 40 دقیقه

1 کیلوگرم سیب زمینی (پوست کنده و شسته شده)،

1 قاشق مرباخوری روغن، نمک

FA

1- سیب زمینی را با اندازه یک انگشت برش دهید (بسته به سلیقه شما): 10 x 10 mm, 8 x 8 mm یا 13 x 13 mm

چیپس را کاملاً خشک کنید، آب آنها را گرفته و با دقت خشک کنید.

2- چیپس را در اکتیفرای قرار دهید. روغن را بطور یکدست روی چیپس بریزید.

3- بگذارید برای 40 (4 نفر) (6 نفر) در 45 دقیقه پخته شود. (بر طبق ضخامت چیپس)

سینه بوقلمون با 3 فلفل

برای 4 نفر

آماده سازی: 15 دقیقه • زمان آشپزی: 25 دقیقه

600 گرم نوار سینه بوقلمون (1 cm x 3 cm)،

3 تخم فلفل (۱ قرمز، ۱ سبز، ۱ زرد)

1 قطعه پیاز،

2 حبه سیر خرد شده

2 روغن زیتون، نصف لیوان از سهام مرغ

نصف سرکه

100 میلی لیتر آب، نمک، فلفل

1- فلفل را در 2 سانتی متر نوار در اکتیفرای قرار داده با پیاز برش دهید، روغن زیتون افزوده و بمدت 10 دقیقه بپزید.

2- سیر را اضافه کنید و بمدت 5 دقیقه بپزید. با نمک و فلفل چاشنی بزنید.

3- نوار بوقلمون، آب، موجودی، سرکه سیر به سبزیجات اضافه کنید و برای 10 تا 15 دقیقه بپزید.

در صورتیکه سرخ کن شما بخوبی کار نمیکند

مشکل	علت	راه حل
در صورتیکه دستگاه کار نمیکند	دستگاه به برق متصل نیست.	از اتصال درست دستگاه به برق مطمئن شوید.
	کلید روشن/خاموش کاملاً به پائین فشار داده نمیشود.	دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.
	کلید روشن/خاموش به پائین فشار داده شده اما دستگاه کار نمیکند.	درپوش دستگاه را ببندید.
	موتور کار میکند اما دستگاه گرم نمیشود.	با مرکز خرید دستگاه تماس بگیرید.
	پدال نمی چرخد.	از قرار گرفتن درست پدال مطمئن شوید. در صورت ادامه مشکل، با مرکز خرید تماس بگیرید.
غذا یکدست پخته نمی شود.	پدال نصب نشده است.	پدال را تنظیم کنید.
	غذا به تکه های منظم بریده نشده است.	غذا را به یک اندازه ببرید.
	چیپس ها به تکه های منظم بریده نشده است.	چیپس ها را به اندازه های منظم ببرید.
	پدال بدرستی نصب شده اما نمی چرخد.	از قرار گرفتن درست پدال در محل خود مطمئن شوید. در صورت ادامه مشکل، با مرکز خرید تماس بگیرید.
اگر چیپس ها به اندازه کافی ترد نباشند.	انواع مختلف و اشتباه سبب زمینی استفاده شده است.	از نوع سبب زمینی که توصیه شده، استفاده کنید.
	سبب زمینی ها به اندازه کافی شسته نشده و یا کاملاً خشک نشده است.	سبب زمینی ها را به مدت طولانی شسته تا نشاسته های اضافه کنده شود. سپس آب آنرا گرفته و قبل از پختن، خشک نمایید. از خشک شدن کامل آن مطمئن شوید.
	اگر چیپس ها بسیار ضخیم باشند.	چیپس ها را نازکتر کنید. ابعاد ماکزیمم چیپس ها ۱۳mm – ۱۳mm است.
	برای یک چهارم چیپس ها روغن کافی موجود نباشد.	مقدار روغن را (بر اساس جداول صفحه های ۲۶ تا ۲۸) زیاد کنید.
	فیلتر مسدود شده است.	فیلتر برداشتنی را تمیز کنید.
اگر چیپس در طول پخت شکسته شود.	سبب زمینی های استفاده شده اخیراً برداشت شده و از اینرو بسیار آبدار هستند.	مقدار سبب زمینی را تا ۸۰۰ گرم کم کرده و زمان پخت را تنظیم کنید.
	ظرف پخت کاملاً پر شده است.	برطبق جداول پخت، حداکثر مقدار مواد را رعایت کنید.
مایع پخت در پایه دستگاه لبریز شده است.	پدال بدرستی قرار نگرفته یا چسب پدال ایراد پیدا کرده است.	از قرار گرفتن درست پدال در جای خود مطمئن شوید. در صورت ادامه مشکل، با مرکز خرید دستگاه تماس بگیرید. از اکتی فرای برای تهیه سوپ یا غذای مایع استفاده نکنید.
دستگاه بشکل غیر معمولی، سر و صدا دارد.	به نظر شما موتور بدرستی کار نمیکند.	با مرکز خرید دستگاه تماس بگیرید.
توقف چرخش پدال در طول پخت	پدال بطور صحیح در جای خود قرار نگیرد.	با دستکش مخصوص گاز، پدال را به سمت پائین کشیده تا در جای خود محکم شود. در صورت کار نکردن، با مرکز خرید آن تماس گرفته شود.

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

وب سایت: www.tefal.com

- قبل از نظافت، از سرد شدن کامل آن مطمئن شوید.
 - درپوش را برداشته - تصویر ۱ و با بالابردن دستگیره درپوش را جدا کنید - تصویر ۲.
 - دستگیره را در سطح افقی بالا برده تا جاییکه صدای کلیک را با قفل شدن آن بشنوید - تصویر ۳
 - ظرف پخت را خارج کنید.
 - برای برداشتن پدال مخلوط کن، میله قفل را بلند کنید - تصویر ۴a.
 - تمام قسمتهای متحرک در ماشین ظرفشویی - تصویر ۵ یا با یک اسفنج نرم و مایع ظرفشویی قابل شستشو می باشد.
 - با پارچه مرطوب و مایع ظرفشویی، پایه دستگاه را تمیز کنید.
 - قبل از جاسازی، آنها را شسته و با دقت خشک نمایید.
 - در صورتیکه غذا روی ظرف یا پدال چسبیده یا خشک شود، آنرا قبل از تمیز کردن، در آب گرم خیس کنید.
 - دستگاه دارای یک ظرف پخت با پوشش نجسب است: لکه های قهوه ای و خراش که پس از مدت طولانی استفاده ظاهر میشود، امری طبیعی است و هیچگونه مشکلی ایجاد نخواهد کرد.
 - پوشش نجسب دستگاه با رعایت قوانین مربوط به استفاده از موادی که در تماس مستقیم با غذا هستند، ضمانت میشود.
- از قرار دادن پایه دستگاه در آب اکیدا خودداری کنید.
- از سیم ظرفشویی یا مواد زبر و خشن برای نظافت استفاده نکنید.
- فیلتر برداشتنی باید مرتباً تمیز شود.
- برای حفظ کیفیت نجسب ظرف پخت، تا حد امکان از ظروف فلزی برای سرو غذا استفاده نکنید.

نوع	مقدار	روغن	زمان پخت
ماهی سوخاری	۱۸ تکه (۲۸۵ گرم)	بدون روغن	۱۰ دقیقه
مانک فیش	۵۰۰ گرم	۱ قاشق	۲۰-۲۲ دقیقه
میگو	۴۰۰ گرم	بدون روغن	۱۰-۱۲ دقیقه
شاه میگو	(۱۶ تکه) ۳۰۰ گرم	بدون روغن	۱۲-۱۴ دقیقه

دسر

نوع	مقدار	روغن	زمان پخت
موزی	ورقه شده	۱ قاشق روغن + ۱ قاشق شکر قهوه ای	۴-۶ دقیقه
	در فویل پیچیده شده	بدون روغن	۲۰-۲۵ دقیقه
البالونی	البالو کامل	۱ قاشق روغن + ۱ تا ۲ قاشق شکر قهوه ای	۱۲-۱۵ دقیقه
توت فرنگی	توت فرنگی بزرگ به ۳ قسمت و توت فرنگی به ۲ نیمه	۱ تا ۲ قاشق شکر	۵-۷ دقیقه
سیب	به چند قسمت شده	۱ قاشق روغن + ۲ قاشق شکر	۱۵-۱۸ دقیقه
گلابی	تکه شده	۱ تا ۲ قاشق شکر	۸-۱۲ دقیقه
اناناس	تکه شده	۱ تا ۲ قاشق شکر	۸-۱۲ دقیقه

نوع	مقدار	روغن	زمان پخت
کدو	۷۵۰ گرم	۱ قاشق ۱۵۰+ میلی لیتر آب سرد	۳۵ - ۲۵ دقیقه
لفل شیرین	۶۵۰ گرم	۱ قاشق ۱۵۰+ میلی لیتر آب سرد	۲۵ - ۲۰ دقیقه
قارچ	۶۵۰ گرم	۱ قاشق	۱۵ - ۱۲ دقیقه
کوبه فرنگی	۶۵۰ گرم	۱ قاشق ۱۵۰+ میلی لیتر آب سرد	۱۵ - ۱۰ دقیقه
پیاز	۵۰۰ گرم	۱ قاشق	۲۵ - ۱۵ دقیقه

گوشت - مرغ

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

نوع	مقدار	روغن	زمان پخت
تکه های مرغ	تازه	بدون روغن	۱۸ - ۲۰ دقیقه
	منجمد	بدون روغن	۱۸ - ۲۰ دقیقه
	۱۲ تکه ۱۶۰ گرم	بدون روغن	۱۲ - ۱۵ دقیقه
ران مرغ	۴ تا ۶	بدون روغن	۳۰ - ۳۲ دقیقه
پای مرغ	۲	بدون روغن	۳۰ - ۳۵ دقیقه
سینه مرغ (بدون استخوان)	۶ (حدود ۷۵۰ گرم)	بدون روغن	۱۰ - ۱۵ دقیقه
رولت چینی	۴ تا ۸ تکه کوچک	۱ قاشق	۱۰ - ۱۲ دقیقه
تکه های گوشت بره	تازه (با ۲,۵ تا ۳ سانت ضخامت)	بدون روغن	۲۰ - ۲۵ دقیقه
تکه های گوشت بوقلمون	تازه (با ۲,۵ سانت ضخامت)	بدون روغن	۱۸ - ۲۳ دقیقه
فیله بوقلمون	۲ تا ۶ ورقه یا نوار نازک	۱ قاشق	۱۲ - ۱۵ دقیقه
سوسیس	۴ تا ۸ حلقه	بدون روغن	۱۰ - ۱۲ دقیقه
مخلوط تند گوشت	تازه (از گوشت بره چرخ شده)	۱ قاشق	۳۰ - ۴۰ دقیقه
استیک بره	تازه (دنبه یا گوشت راسته در نوار های ۱ سانتی)	بدون روغن	۸ - ۱۰ دقیقه
کوفته گوشت	تازه	بدون روغن	۱۸ - ۲۰ دقیقه

* وسط پخت آنرا بچرخانید

- با فشار کلید روشن/خاموش، کار پخت شروع میشود. با تشرک از چرخش هوای داغ در داخل قسمت پخت - تصویر ۱۰. پدال به آرامی و خلاف جهت عقربه ساعت میچرخد.
- هنکام بازکردن دریوش، کار دستگاه متوقف میگردد.

خارج کردن غذا

- برای اجتناب از خطر سوختگی، پس از تمام شدن پخت و پز، دکمه روشن/خاموش را جهت توقف دستگاه فشار دهید - شکل ۱۰ از دست زدن به دریوش یا قسمتهای دیگر بجز محل سرد دستگاه خودداری کنید.
- دستگیره را بالا برده تا جایکه صدای قفل را شنیده و ظرف پخت را خارج کنید - تصویر ۱۱.
- غذا برای میل کردن آماده است.

جدول زمان پخت

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

سیب زمینی

نوع	مقدار	روغن	زمان پخت
ضخامت استاندارد چیپس 10 mm x 10 mm	تازه	۱۰۰۰ گرم*	۴۰ - ۴۵ دقیقه
	تازه	۷۵۰ گرم*	۳۵ - ۳۷ دقیقه
	تازه	۵۰۰ گرم*	۳۰ - ۲۸ دقیقه
	تازه	۲۵۰ گرم*	۲۴ - ۲۶ دقیقه
سیب زمینی (در چهار قسمت)	تازه	۱۰۰۰ گرم*	۴۰ - ۴۲ دقیقه
	منجمد	۷۵۰ گرم	۱۴ - ۱۶ دقیقه
	تازه	۱۰۰۰ گرم*	۴۰ - ۴۲ دقیقه
	منجمد	۷۵۰ گرم*	۳۰ - ۳۲ دقیقه
چیپس	منجمد - فقط مناسب برای سرخ شدن کامل	۷۵۰ گرم ضخیم: 13x13 میلی متر	۳۵ - ۴۰ دقیقه
	منجمد - پخت دو طرفه یا سه طرفه مناسب برای گاز یا کباب پز (وسرخ شدن کامل)	۷۵۰ گرم استاندارد: 10x10 میلی متر ۵۰۰ گرم سبک نازک آمریکائی: 8x8 میلی متر	۳۰ - ۳۲ دقیقه
		بدون روغن	۲۵ - ۲۷ دقیقه

*وزن سیب زمینی های پا پوست

مهم: برای اجتناب از آسیب به دستگاه، از بالاتر رفتن از حداکثر مقدار مواد و مایعات در راهنمای دستور العمل و کتاب دستور پخت غذا اکیدا خودداری کنید.

توصیه های مهم

پخت غذا

- از کار کردن با دستگاه خود هنگامی که خالی است اکیدا خودداری کنید.
- از پر کردن بیش از حد ماهی تا به پخت و پز مطابق با مقادیر توصیه شده اکیدا خودداری کنید.
- جزوه آموزش ایمنی را بخوانید.
- همیشه حداکثر مقدار مواد تشکیل دهنده و مایعات نشان داده شده در کتابچه راهنمای دستورالعمل و کتاب دستور غذا را رعایت کنید.

شرح اجزاء دستگاه

۱. محل سرد دریوش
۲. درب
۳. چفت برداشتن دریوش
۴. قاشق اندازه گیری (۱۴ میلی لیتر)
۵. میله پدال باز کردن/ قفل کردن
۶. نشانگرهای حداکثر سطح غذا (فقط برای چپیس)
۷. پدال مخلوط کن برداشتنی
۸. ظرف پخت نچسب و برداشتنی
۹. دکمه آزاد کردن دستگیره ظرف پخت
۱۰. دستگیره ظرف پخت
۱۱. پایه
۱۲. فیلتر برداشتنی
۱۳. دکمه بازین سرپوش
۱۴. دکمه روشن/ خاموش

مقدمه مختصر برای استفاده

قبل از استفاده برای اولین بار

- برای برداشتن دریوش - تصویر ۱، دکمه های باز کردن دریوش (۱۱) را بطور همزمان فشار داده و دریچه (۳) را جهت برداشتن دریوش به بالا ببرید - تصویر ۲
- قاشق اندازه گیری را خارج کنید.
- دستگیره را در سطح افقی بالا برده تا جاییکه صدای کلیک را با قفل شدن آن بشنوید.
- ظرف پخت را خارج کنید - تصویر ۳
- ظرف پخت را برعکس کرده و با فشار ۲ گیره، پدال متحرک را باز کنید - تصویر ۴
- برای جدا کردن پدال، میله قفل کن سبک و خاکستری بر روی پدال را بلند کنید. انگشت شصت خود را بالای پدال و انگشت سبابه و میانی را زیر میله قفل کن قرار داده و با انگشتان خود میله قفل را بلند کنید تا پدال قفل شود - تصویر ۴a.
- با پارچه نمناک و مایع ظرفشویی، پایه دستگاه را تمیز کنید.
- قبل از جاسازی، آنها را شسته و با دقت خشک نمایید.
- برای وصل کردن پدال، میله قفل سبک و خاکستری را کشانده و پدال را در وسط ظرف پخت قرار دهید و سپس میله قفل را به سمت پائین فشار دهید - تصویر ۴b.
- در بار اول استفاده، کمی بو ایجاد میکند که ضروری نداشته و بزودی از بین میرود. این عمل تاثیری بر + اکتی فرای شما ندارد.

تهیه غذا

- برای چپیس، هرگز از حد ماکزیمم و تعیین شده بر روی ماکزیمم و رعایت مقدار ماکزیمم پخش کنید (به جداول پخت در صفحه ۲۶ تا ۲۸ رجوع کنید)
- با قاشق، روغن به غذا اضافه کنید - تصویر ۷، و بطور یکدست پخش نمایند (به جداول پخت در صفحه ۲۶ تا ۲۸ رجوع کنید)
- (۱ قاشق روغن = ۱۴ میلی لیتر روغن)
- قفل دستگیره را باز کرده و در جای خود بطور کامل قرار دهید - تصویر ۸.
- دریوش را ببندید - تصویر ۹.
- از فراتر رفتن از حداکثر مقدار مواد و مایعات در راهنمای دستورالعمل و کتاب دستور پخت غذا اکیدا خودداری کنید.
- برای چپیس، هرگز از حد ماکزیمم و تعیین شده بر روی پدال فراتر نرود - تصویر ۶.
- در زمان پخت غذا، قاشق اندازه گیری را از داخل ظرف خارج کنید.

Recommandations importantes

Cuisson

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
- Reportez-vous au livret de consignes de sécurité.
- Respectez toujours les quantités maximum d'ingrédients et de liquides indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.

Description

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

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

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

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

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

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

- Mettez les aliments dans le plat et respectez la quantité maximale (voir tableau de cuisson p. 31 à 33).
- Ajoutez la matière grasse - **fig.7** (voir tableau de cuisson p. 31 à 33).
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement - **fig.8**.
- Fermez le couvercle - **fig.9**.

Préparez les aliments

Une cuisson légère

Démarrez la cuisson

- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt, la cuisson commence grâce à la circulation de l'air chaud dans l'enceinte de cuisson - **fig.10**.

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

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

- Lorsque la cuisson est terminée, arrêtez l'appareil en appuyant sur Marche / Arrêt - **fig.10** et ouvrez le couvercle - **fig.1**.
- Relevez la poignée et sortez le plat - **fig.11** et servez sans attendre.

Retirez les aliments

Les temps de cuisson

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

Pommes de terre

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Frites taille standard 10mm x10mm	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 45 min
	Fraîches	750 g	3/4 cuillère d'huile	35 - 37 min
	Fraîches	500 g	1/2 cuillère d'huile	28 - 30 min
	Fraîches	250 g	1/4 cuillère d'huile	24 - 26 min
Potatoes	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	14 - 16 min
Pommes rissolées	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Tradition	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Allumettes	Surgelées	750 g	sans	25 - 27 min

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

Viandes - Volailles

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

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

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

Desserts

FR

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

Préparations surgelées

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

Un nettoyage facile

Nettoyez l'appareil

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

N'immergez jamais l'appareil.

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

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.

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

Quelques conseils en cas de difficulté...

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

Recettes

Les vraies frites

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 15 min • CUISSON 40 min

1 kg de pommes de terre (épluchées, lavées)

1  d'huile, sel

- 1 Coupez les pommes de terre en bâtonnets selon votre goût : coupe 8 × 8 mm, 10 × 10 mm ou 13 × 13 mm. Rincez abondamment les frites coupées, égouttez-les et séchez-les soigneusement.
- 2 Placez les frites dans ActiFry®. Versez l'huile uniformément sur les frites.
- 3 Laissez cuire 40 à 45 min. selon l'épaisseur des frites.

Filet de dinde aux 3 poivrons

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 15 min • CUISSON 25 min

600 g de blancs de dinde en lanières (1 cm par 3 cm)

3 poivrons épépinés (1 rouge, 1 vert, 1 jaune)

1 oignon émincé

2 gousses d'ail hachées

2  d'huile d'olive

½ verre de porto blanc

½  de vinaigre de cidre

10 cl d'eau

sel, poivre

- 1 Coupez les poivrons en losanges de 2 cm de côté. Mettez-les dans l'ActiFry® avec les oignons, ajoutez l'huile d'olive et faites cuire 10 à 15 min.
- 2 Rajoutez l'ail et faites cuire 5 min. Assaisonnez.
- 3 Rajoutez les lanières de dinde aux légumes, le porto blanc, l'eau, le vinaigre de cidre et laissez cuire 10 à 15 min.

Gambas provençales

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 20 min • CUISSON 12 min

800 g de gambas

1 oignon émincé

5 gousses d'ail hachées

½ bouquet de persil haché

3  d'huile d'olive

1 citron

sel, poivre

- 1 Passez les gambas à l'eau froide et essuyez-les. Dans un plat, recouvrez les gambas d'ail, d'oignon, de persil et d'huile. Laissez mariner 15 min.
- 2 Mettez les gambas à cuire avec la marinade pendant 12 à 15 min. Quand les gambas prennent une belle couleur orangée, salez et poivrez.
- 3 Servez avec des quartiers de citrons.

Sauté méditerranéen de légumes

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 10 min • CUISSON 25 min

1 courgette (200 g)

150 g de champignons frais

1 aubergine

1 poivron rouge

1 poivron vert

10 cl de vin blanc

2  de gousses d'ail

Persil (quelques brins)

2  d'huile d'olive, sel, poivre

- 1 Coupez les courgettes et les aubergines en cubes. Emincez les champignons de Paris. Coupez les poivrons en fines lanières.
- 2 Mettez les aubergines, les courgettes, les poivrons et les champignons dans ActiFry®. Versez l'huile et faites cuire pendant 15 min.
- 3 Pilez l'ail et le persil. Rajoutez-les avec le vin blanc. Assaisonnez et prolongez la cuisson de 10 à 15 min.

FR

Minis pannequets de bananes

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 30 min • CUISSON 10 min

4 bananes pas trop mûres

20 g de gruë de cacao

8 feuilles de brick

1 œuf

Sauce :

50 g chocolat 70 %

3 cl de lait

- 1 Taillez les bananes en tronçons de 1 cm d'épaisseur. Coupez les feuilles de brick en 4.
- 2 Placez une pincée de gruë sur le centre de la feuille. Déposez un tronçon de banane. Refermez en rabattant 2 côtés opposés puis les deux autres côtés et dorez avec l'œuf battu. Placez les pannequets dans l'ActiFry® et cuire 10 min.
- 3 Pendant ce temps, chauffez le lait. Versez-le sur le chocolat et mixez pour homogénéiser la sauce. Vous pouvez remplacer les bananes par des kiwis, poires, ananas, fraises...

TÜRKÇE KULLANMA ve TANITMA KILAVUZU (FZ7010)

Önemli tavsiyeler

Pişirme

- Cihazı asla boş olarak çalıştırmayın.
- Tepsiyi aşırı doldurmayın, tavsiye edilen değerlere uyun.
- Emniyet talimatları kitapçığına uyun.
- Kullanım kitapçığı ve tarifeler kitapçığına verilen maksimum sıvı ve malzeme miktarlarına uyun.

Tanım

- | | |
|--|--|
| 1. Kapağın ısınmayan kısmı | 8. Yapışmaz çıkarılabilir pişirme kabı |
| 2. Kapak | 9. Pişirme kabı kulp açma düğmesi |
| 3. Kapağı kaldırmak için sürgü | 10. Pişirme kabı kulpu |
| 4. Ölçü kaşığı (14 ml) | 11. Taban |
| 5. Kanatlı çark kolu kilitleme/açma | 12. Çıkarılabilir filtre |
| 6. Maksimum malzeme işaretleri (sadece cipsler için) | 13. Kapak açma düğmeleri |
| 7. Çıkarılabilir karıştırma çark kanadı | 14. Açma/Kapama düğmesi |

Kullanım için kısa bilgiler

İlk kullanımdan önce

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

Tüm etiketleri ve ambalajı çıkarın.

Cihazın tabanını asla suya daldırmayın.

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

Yiyecekleri hazırlamak

Cipsler için kanatlı çarkta belirtilen maksimum seviyeyi aşmayın – şkl.6.
Yiyecek pişirirken ölçüm çubuğunu pişirme kabının içinde bırakmayın.

- Yiyecekleri pişirme kabının içine koyun ve maksimum miktarı aşmadığınızdan emin olarak eşit biçimde dağıtın (bkz pişirme tabloları syf 39 ila 41).
- Yiyeceklerin üzerine kaşıklı yağ dökün – şkl. 7, eşit bir şekilde yayın (bkz pişirme tabloları syf 39 ila 41).
- (1 kaşık yağ = 14 ml yağ)
- Kulpun kilidini açın ve yerine yerleşene kadar katlayın – şkl. 8.
- Kapağı kapatın – şkl. 9.
- Kullanım kılavuzunda ve tarifeler kitapçığında belirtilen maksimum malzeme ve sıvı değerlerine daima uyun.

Pişirme

Pişirmeye başlama

Kapağı açtığınızda cihaz durur.

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

Yiyecekleri çıkarma

- Pişirme tamamlandığında zamanlayıcı çalar. Cihazı durdurmak için Açma/Kapama – şkl. 10 düğmesine basın – şkl. 1 ve kapağı açın.
- Bir 'klik' sesi duyana kadar kulpu yukarı kaldırın ve pişirme kabını çıkarın – şkl. 11.
- Bir kerede servis yapın.

Yanık riskinden kaçınmak için kapağa veya ısınmayan alanların dışında herhangi bir yere dokunmayın.

Pişirme süreleri tablosu

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

Patatesler

TR

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
10 mm x 10 mm standart kalınlıkta ve 9 cm'ye kadar uzunlukta cipsler	Taze	1000 g*	1 kaşık yağ	40 - 43 dk
	Taze	750 g*	3/4 kaşık yağ	35 - 37 dk
	Taze	500 g*	1/2 kaşık yağ	28 - 30 dk
	Taze	250 g*	1/4 kaşık yağ	24 - 26 dk
Patatesler (dörde bölünmüş)	Taze	1000 g*	1 kaşık yağ	40 - 42 dk
	Donmuş	750 g	Yok	14 - 16 dk
Dilimlenmiş patates	Taze	1000 g*	1 kaşık yağ	40 - 42 dk
	Donmuş	750 g	Yok	30 - 32 dk
Cipsler	Donmuş – yalnızca yağda kızartma için geçerli	750 g Kalın13mm x 13mm	Yok	35-40 dk
	Donmuş – ocakta veya ızgarada 2'i veya 3'ü pişirme (ve yağda kızartma)	750 g Standart 10mm x 10mm	Yok	30-32 dk
		500 g Amerikan Stili 8mm x 8mm	Yok	25-27 dk

*Soyulmamış patates ağırlığı

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

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

Et – Tavuk

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

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PIŞIRMA SÜRESİ
Tavuk nugget	Taze	750 g	Yok	18 - 20 dk
	Donmuş	750 g	Yok	18 - 20 dk
	Donmuş	12 parça	Yok	12 - 15 dk
Tavuk baget	Taze	4 ila 6	Yok	30 - 32 dk
Tavuk butu	Taze	2	Yok	30 - 35 dk
Tavuk göğsü (kemiksiz)	Taze	6 (yaklaşık 750 g)	Yok	10 - 15 dk
Chinese Spring Rolls (Çin Böreği)	Taze	4 ila 8 küçük	1 kaşık yağ	10 - 12 dk
Kuzu pirzola	Taze (2.5 cm ila 3 cm kalınlık)	2 ila 6	Yok	20 - 25 dk*
Dana pirzolası	Taze (2.5 cm kalınlıkta)	2 ila 3	Yok	18 - 23 dk*
Dana fileto	Taze	2 ila 6 ince dilim veya şeritler halinde	1 kaşık yağ	12 - 15 dk
Soslar	Taze	4 ila 8 (acılı)	Yok	10 - 12 dk
Meksika Fasulyesi	Taze (Kıyılmış sığır etinden yapılır)	500 g	1 kaşık yağ	30 - 40 dk
Biftek	Taze (1 cm kalınlıkta şeritler halinde kesilmiş but veya fileto)	600 g	Yok	8 - 10 dk
Köfte	Taze	12 parça	Yok	18 - 20 dk

*Pişirirken arkasını çevirin

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

Tatlılar

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PIŞIRME SÜRESİ
Muzlar	Dilimler halinde	500 g (5 muz)	1 kaşık yağ + 1 kaşık esmer şeker	4 - 6 dk
	Folyoya sarılmış	2 muz	Yok	20 - 25 dk
Cherries	Vişne	1000 g'a kadar	1 kaşık yağ + 1 ila 2 kaşık şeker	12 - 15 dk
Çilek	Büyükse dörde küçükse ikiye bölünmüş	1000 g'a kadar	1 ila 2 kaşık şeker	5 - 7 dk
Elma	Dilimlenmiş	3	1 kaşık yağ +2 kaşık şeker	15 - 18 dk
Armut	Parçalar halinde	1000 g'a kadar	1 ila 2 kaşık şeker	8 - 12 dk
Ananas	Parçalar halinde	1	1 ila 2 kaşık şeker	8 - 12 dk

TR

ActiFry pişirme önerileri ve ipuçları

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

Kolay temizlik

Cihazın temizlenmesi

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

Cihazın tabanını asla suya daldırmayın.

Sert ve aşındırıcı temizleme ürünleri veya bulaşık teli kullanmayın.

Çıkarılabilir filtre düzenli olarak temizlenmelidir.

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

Fritözünüz düzgün çalışmıyorsa

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

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

4444050
www.tefal.com.tr

TR

Tarifler

Gerçek ev yapımı kızartmalar

DÖRT KİŞİ İÇİN

HAZIRLAMA 15 dakika • PİŞİRME 40 dakika

1 kg patates (kabuğu soyulmuş, yıkanmış),

1 sızma yağ, tuz

- 1 Patatesleri damak zevkinize göre şeklinde kesin: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm veya 13 x 13 mm. Kesilen parçaları bol su ile durulayın, sularını süzün ve özenli bir şekilde kurulayın.
- 2 Patates dilimlerini ActiFry® içine yerleştirin. Dilimler üzerine eşit miktarda yağ dökün.
3. Dilimlerin kalınlıklarına göre 40 ila 45 dakika arasında pişirin.

3 biberli hindi fileto

DÖRT KİŞİ İÇİN

HAZIRLAMA 15 dakika • PİŞİRME 25 dakika

Şerit halinde 600 g beyaz hindi eti (3 cm'ye 1 cm)

3 adet çekirdekleri çıkarılmış dolmalık biber (1 kırmızı, 1 yeşil, 1 sarı)

1 doğranmış soğan

2 diş öğütülmüş sarımsak

2 zeytinyağı

½ bardak tavuk suyu,

½ sirke

100 ml su

tuz, karabiber

- 1 Dolmalık biberleri, kenarları 2 cm eşkenar dörtgenler halinde kesin. Soğanlar ile birlikte ActiFry® içine yerleştirin, zeytinyağını ilave edin ve 10 dakika pişirin.
- 2 Sarımsağı ekleyin ve 5 dakika pişirin. Baharatını katın.
- 3 Sebzeli hindi parçalarını, tavuk suyunu, suyu, sirkeyi ilave edin ve 10 ila 15 dakika arasında pişirin.

Köy usulü kerevit

DÖRT KİŞİ İÇİN

HAZIRLAMA 20 dakika • PİŞİRME 12 dakika

800 g kerevit

1 doğranmış soğan

5 diş öğütülmüş sarımsak

½ demet kıyılmış maydanoz

3 zeytinyağı

1 limon

tuz, karabiber

- 1 Kerevitleri soğuk su altından geçirin ve sularını silin. Bir tabak içinde, kerevitlerin üzerlerini soğan, sarımsak, maydanoz ve zeytinyağı ile kaplayın. 15 dakika bu sos içinde dinlendirin.
- 2 Kerevitleri sosları ile birlikte 12 ila 15 dakika pişirmeye alın. Pembemsi bir renk aldıklarında, tuzlayın ve karabiber ilave edin.
- 3 Çeyrek limon dilimleri ile servis edin.

DÖRT KİŞİ İÇİN

HAZIRLAMA 10 dakika • PIŞİRME 25 dakika

1 kabak (200 g)
150 g taze mantar
1 patlıcan
1 kırmızı dolmalık biber
1 yeşil dolmalık biber
100 ml domates suyu,
2 diş sarımsak
maydanoz (birkaç filiz)
2 zeytinyağı
tuz, karabiber

- 1 Kabakları ve patlıcanları küpler halinde kesin. Mantarları doğrayın. Dolmalık biberleri ince şeritler halinde hazırlayın.
- 2 Patlıcanları, kabakları ve mantarları ActiFry® içine koyun. Zeytinyağını dökün ve 15 dakika pişirin.
- 3 Sarımsağı ve maydanozu doğrayın. Domates suyu ile birlikte ilave edin. Baharatı ekleyin ve pişirme işlemine 10 ila 15 dakika daha devam edin.

TR

Mini muz paneleri

DÖRT KİŞİ İÇİN

HAZIRLAMA 30 dakika • PIŞİRME 10 dakika

4 adet fazla olgun olmayan muz
20 g kakao parçaları
8 yufka
1 yumurta

Sos:

50 g %70 çikolata
3 cl süt

- 1 Muzları 1 cm kalınlıkta halkalar halinde kesin. Yufkayı 4 eşit parçaya bölün.
- 2 Yufkanın ortasına bir tutam kakao parçaları koyun. Bir muz halkası yerleştirin. Yufkanın 2 karşı tarafını birleştirerek, kapatın. Üzerine çırpılmış yumurta sürün. Paneleri ActiFry® içine yerleştirin ve 10 dakika pişirin.
- 3 Bu sırada sütü ısıtın. Çikolata üzerine dökün ve sosun homojen bir hal alması için karıştırın. Muz yerine kiwi, armut, ananas, çilek de kullanabilirsiniz...

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar. Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı: Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.

Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398
Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50



Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

İthalatçı Firma;

GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.

Dereboyu Cad. Meydan Sokak

No:1 BEYBİ GİZ PLAZA Kat:12

Maslak / İSTANBUL

0850 222 40 50

444 40 50

Üretici Firma;

GROUPE SEB INTERNATIONAL

Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172

69134 ECULLY Cedex – FRANCE

Tel : 00 33 472 18 18 18

Fax: 00 33 472 18 16 15

www.groupeseb.com

TR

TÜKETİCİ HİZMETLERİ DANIŞMA HATTI

0850 222 40 50

444 40 50

KULLANIM ÖMRÜ: 7 YIL

Σημαντικές συστάσεις

Μαγείρεμα

- Ποτέ μην θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία όταν αυτή είναι άδεια.
- Ποτέ μην υπερφορτώνετε τον κάδο, μην υπερβείτε τις συνιστώμενες ποσότητες.
- Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο συμβουλών ασφαλείας.
- Τηρείτε πάντοτε τις μέγιστες ποσότητες υλικών και υγρών, όπως αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης και στο βιβλίο συνταγών.

Περιγραφή

- | | |
|---|--|
| 1. Δροσερή λαβή καπακιού | 8. Αποσπώμενος κάδος |
| 2. Καπάκι | 9. Κουμπί απασφάλισης χερουλιού |
| 3. Εγκοπή σύνδεσης - αποσύνδεσης καπακιού | 10. Χερουλί αποσπώμενου κάδου |
| 4. Κουταλάκι - δοσομετρητής | 11. Βάση |
| 5. Ασφάλιση/ απασφάλιση του αναδευτήρα | 12. Αποσπώμενο φίλτρο |
| 6. Ένδειξη μέγιστης ποσότητας (μόνο για τις
τηγανιτές πατάτες) | 13. Κουμπιά ανοίγματος καπακιού |
| 7. Αναδευτήρας | 14. Διακόπτης ON/OFF
(On = έναρξη, Off = παύση) |

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 χερουλί 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.
- 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.

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.

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

Προετοιμασία των τροφών

Για τις ηγαντές 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. 50 έως 52).
- Προσθέστε το λάδι χρησιμοποιώντας τον δοσομετρητή - εικόνα 7 (βλέπε πίνακα ψησίματος σελ. 50 έως 52).
- Απασφαλίστε το χερούλι και κατεβάστε το τελείως στη θέση του - εικόνα 8.
- Κλείστε το καπάκι - εικόνα 9.
- Τηρείτε πάντοτε τις μέγιστες ποσότητες υγρών συστατικών που υποδεικνύονται στις οδηγίες χρήσης και στο βιβλιαράκι συνταγών.

Μαγείρεμα

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 εστιά ψησίματος - εικόνα 10.

Αφαίρεση των τροφών

- Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη ON/OFF - εικόνα 10 και ανοίξτε το καπάκι - εικόνα 1.
- Ανασηκώστε το χερούλι και βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο - εικόνα 11 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 ηγαντές πατάτες, μπορείτε να προσθέσετε μερικά ακόμη λεπτά στο ψήσιμο.

Πατάτες

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Πατάτες τηγανιτές συνηθισμένο μέγεθος 10 mm x10 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
Ροδοτηγανισμένες 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 συνθησιμένο 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

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

Άλλα λαχανικά

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Κολοκυθάκια	Φρέσκα σε φέτες	750 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 150ml νερό	25 - 35 λεπτά
Πιπεριές	Φρέσκες σε φέτες	650 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 150ml νερό	20 - 25 λεπτά
Μαντάρια	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 (τσιμημένα)	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

EL

	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
Φρούλες	κομμένες στα τέσσερα	έως 1000 γραμμάρια	1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	5 - 7 λεπτά
Μήλα	κομμένα σε κομματάκια	3	1 κουταλάκι λάδι + 2 κουταλάκια ζάχαρη	10 - 12 λεπτά
Αχλάδια	κομμένα σε κομματάκια	έως 1000 γραμμάρια	1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	8 - 12 λεπτά
Ανανάς	κομμένος σε κομματάκια	1	1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	8 - 12 λεπτά

Κατεψυγμένα τρόφιμα

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

Μερικές συμβουλές ...

- Μην προσθέτετε αλάτι στις πατάτες όταν βρίσκονται στον αποσπώμενο κάδο. Βάλτε αλάτι μετά το τέλος μαγειρέματος, αφού βγάλετε τις πατάτες από τον κάδο.
- Όταν προσθέτετε μπαχαρικά και μυρωδικά ανακατέψτε τα με λίγο λάδι ή κάποιο άλλο υγρό για να μην διασκορπιστούν στον κάδο λόγω του αέρα.
- Υπάρχει περίπτωση τα έντονα χρωματιστά μπαχαρικά να αφήσουν ένα ελαφρύ χρώμα στον αναδευτήρα ή στη συσκευή: αυτό είναι φυσιολογικό.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, φροντίστε το σκόρδο να είναι κομμένο σε πολύ μικρά κομματάκια - και όχι λιωμένο- για να μην κολλήσει τον αναδευτήρα
- Όταν χρησιμοποιείτε κρεμμύδια στις συνταγές σας μαγειρεύονται καλύτερα εάν είναι κομμένα σε λεπτές ροδέλες παρά ψιλοκομμένα. Βάλτε πρώτα τα κρεμμύδια στον κάδο ξεχωριστά από τα υπόλοιπα υλικά και φροντίστε να είναι ομοιόμορφα στον κάδο.
- (tn) τις περιπτώσεις που μαγειρεύετε πουλερικά ή κρέας, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και κινείτε 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 χαρακίες 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 πτηγανιτές πατάτες δεν είναι κομμένες σε σωστό μέγεθος - πάχος.	Κόψτε τις πτηγανιτές 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 πτηγανιτές πατάτες δεν είναι αρκετά τραγανές.	Δεν χρησιμοποιείτε πατάτες ειδικές για τηγάνισμα.	Επιλέξτε πατάτες ειδικές για τηγάνισμα.
	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. 50 έως 52).
	Το φίλτρο έχει μπλοκάρει.	Πλύνετε το αποσπώμενο 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 πτηγανιού.	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 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.

Συνταγές

Πραγματικές τηγανιτές πατάτες

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 15 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 40 λεπτά

1 kg πατάτες (καθαρισμένες και πλυμένες)

1  λάδι, αλάτι

- 1 Κόψτε τις πατάτες σε μπαστούνια, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας: μέγεθος 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ή 13 x 13 mm. Ξεπλύνετε με άφθονο νερό τις κομμένες πατάτες, στραγγίξτε τις και στεγνώστε τις καλά.
- 2 Βάλτε τις πατάτες μέσα στο ActiFry®. Χύστε το λάδι ομοιόμορφα επάνω στις πατάτες.
- 3 Αφήστε τις να τηγανιστούν για 40 έως 45 λεπτά, ανάλογα με το πάχος τους.

Φιλέτο γαλοπούλας με 3 πιπεριές

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 15 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 25 λεπτά

600 g φιλέτο γαλοπούλας σε λωρίδες (1 εκ. επί 3 εκ.)

3 πιπεριές χωρίς τα σπόρια (1 κόκκινη, 1 πράσινη, 1 κίτρινη)

1 τεμαχισμένο κρεμμύδι

2 ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδο

2  ελαιόλαδο

½ ποτήρι ζωμός πουλερικών

½  ξύδι

100 ml νερό

αλάτι, πιπέρι

- 1 Κόψτε τις πιπεριές σε λωρίδες με πλάτος 2 εκ. Βάλτε τις μέσα στο ActiFry® μαζί με τα κρεμμύδια, προσθέστε το ελαιόλαδο και αφήστε να μαγειρευτούν για 10 λεπτά.
- 2 Προσθέστε το σκόρδο και μαγειρέψτε για ακόμη 5 λεπτά. Αλατοπιπερώστε.
- 3 Προσθέστε τις λωρίδες γαλοπούλας στα λαχανικά, το ζωμό, το νερό, το ξύδι και αφήστε το φαγητό να μαγειρευτεί για 10 με 15 λεπτά.

Γαρίδες προβενσάλ

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 20 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 12 λεπτά

800 g γαρίδες

1 κρεμμύδι σε κομμάτια

5 ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδο

½ ματσάκι ψιλοκομμένο μαϊντανό

3  ελαιόλαδο

1 λεμόνι

αλάτι, πιπέρι

- 1 Πλύνετε τις γαρίδες με κρύο νερό και στεγνώστε τις. Μέσα σε ένα δίσκο, καλύψτε τις γαρίδες με το σκόρδο, το κρεμμύδι, το μαϊντανό και το ελαιόλαδο. Αφήστε τις να μαριναριστούν για 15 λεπτά.
- 2 Βάλτε τις γαρίδες μέσα στο ActiFry® μαζί με τη μαρινάδα τους και αφήστε τις να μαγειρευτούν για 12 με 15 λεπτά. Μόλις οι γαρίδες πάρουν ένα ωραίο, πορτοκαλί χρώμα, αλατοπιπερώστε τις.
- 3 Σερβίρετε με το λεμόνι κομμένο στα τέσσερα.

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 25 λεπτά

- 1 κολοκυθάκι (200 g)**
- 150 g φρέσκα μανιτάρια**
- 1 μελιτζάνα**
- 1 κόκκινη πιπεριά**
- 1 πράσινη πιπεριά**
- 100 ml χυμό ντομάτας**
- 2 σκελίδες σκόρδο**
- μαϊντανό (μερικά κλωνάρια)**
- 2 ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι**

- Κόψτε το κολοκυθάκι και τη μελιτζάνα σε κύβους. Κόψτε σε κομματάκια τα μανιτάρια. Κόψτε σε λεπτές λωρίδες τις πιπεριές.
- Βάλτε τις μελιτζάνες, τα κολοκυθάκια, τις πιπεριές και τα μανιτάρια μέσα στο ActiFry®. Προσθέστε το λάδι και αφήστε να μαγειρευτεί για 15 λεπτά.
- Ψιλοκόψτε το σκόρδο και το μαϊντανό. Προσθέστε τα με το χυμό ντομάτας. Αλατοπιπερώστε και μαγειρέψτε για ακόμη 10 με 15 λεπτά.

Μίνι πουγκιά μπανάνας

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 30 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 10 λεπτά

- 4 μπανάνες όχι πολύ ώριμες**
- 20 g κακάο σε σκόνη**
- 8 φύλλα κρούστας**
- 1 αυγό**

Σος :
50 g σοκολάτα 70 %
3 cl γάλα

- Κόψτε τις μπανάνες σε κομμάτια με πάχος 1 εκ. Κόψτε τα φύλλα κρούστας στα τέσσερα 4.
- Βάλτε στο κέντρο του φύλλου μία μύτη κακάο. Τοποθετήστε επάνω ένα κομμάτι μπανάνας. Κλείστε διπλώνοντας τις 2 απέναντι πλευρές, κατόπιν τις άλλες δύο και αλείψτε με το χτυπημένο αυγό. Βάλτε τα πουγκάκια μέσα στο ActiFry® και ψήστε για 10 λεπτά.
- Εν τω μεταξύ, ζεστάνετε το γάλα. Χύστε το επάνω στη σοκολάτα και ανακατέψτε για να φτιάξετε μία ομοιογενή σος. Μπορείτε να αντικαταστήσετε τις μπανάνες με ακτινίδια, αχλάδια, ανανά, φράουλες κ.λπ.

EN p. 5 - 11

AR p. 20 - 12

FA p. 29 - 21

FR p. 30 - 37

TR p. 38 - 47

EL p. 48 - 57