

Tefal®

ActiFry® family

EN

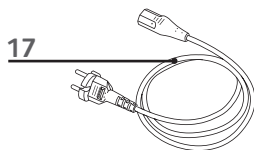
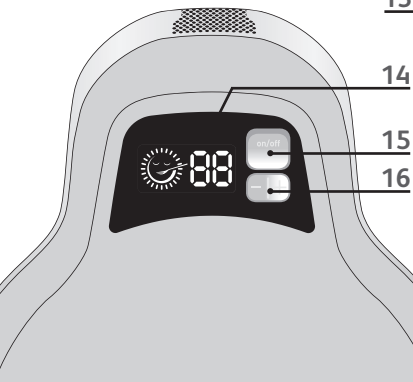
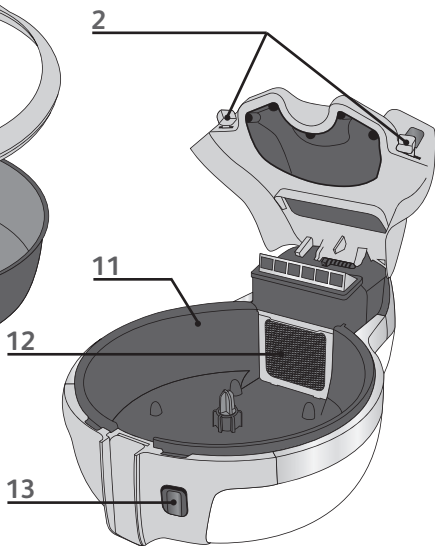
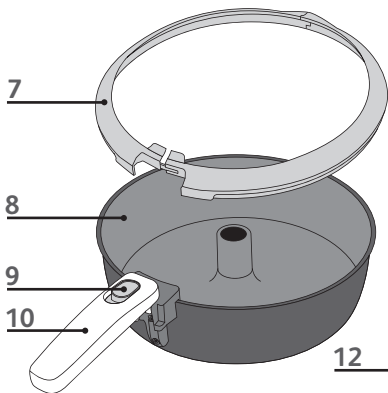
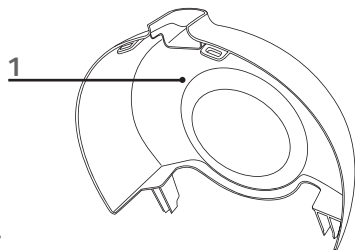
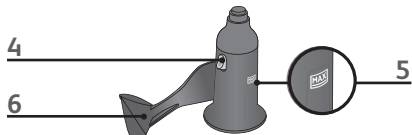
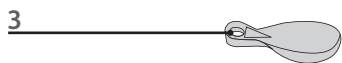
FR

AR

FA



www.tefal.com



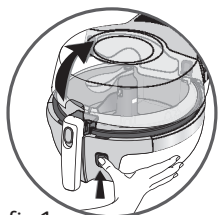


fig.1

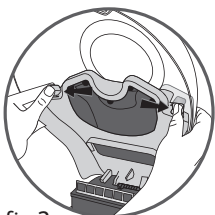


fig.2



fig.3

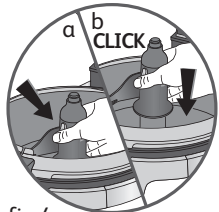


fig.4



fig.5



fig.6

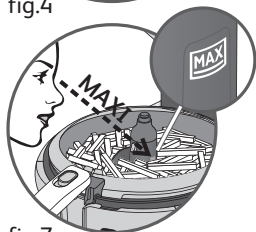


fig.7



fig.8



fig.9

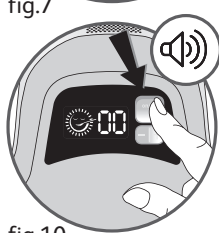


fig.10

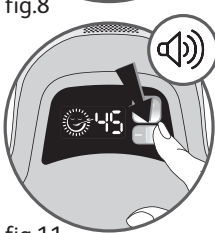


fig.11

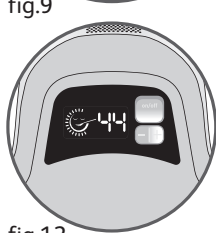


fig.12

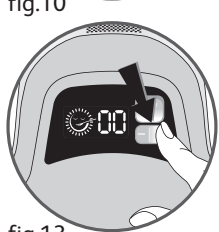


fig.13

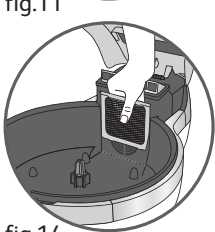


fig.14

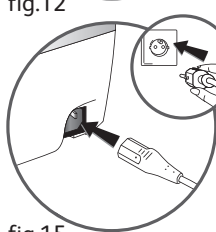


fig.15

Tefal

the Nutritious & Delicious

Innovating for your health

Nutrition is of course about having a varied and balanced diet, but that is not all, because nutrition is about much more than just the ingredients. The way you cook them plays an essential role in their nutritional and organoleptic transformation (taste, texture and so on).

And because cooking appliances are not all equal in their capacities, **Tefal** has developed a range that is devoted to NUTRITION FOR GREATER PLEASURE: ingenious utensils which preserve the food's nutritional integrity and allow the true taste of the ingredients out.

Providing you with unique solutions

Tefal makes considerable investment into research in order to create appliances with unique nutritional performances which are then confirmed by scientific studies.

Keeping you informed

Tefal has always been a partner for your food preparation, making everything quicker, practical and simply more fun for you.

Day after day, the Tasty Nutrition range from **Tefal** will help you to share the pleasure you have in cooking and in a balanced diet, by:

- preserving the qualities of the natural ingredients you use, which are so important to your diet,
- limiting the use of fat,
- promoting a return to traditional flavours and tastes,
- reducing the time it takes you to prepare a meal.

Within this product range, **ActiFry^{family}** enables you to prepare 1.5 kg of potatoes into homemade chips with just a spoonful of your favourite oil!

Welcome to the world of ActiFry^{family}!

Make delicious traditional chips, your own way

The chips are crisp on the outside and soft in the centre, thanks to our patented technologies: the mixing paddle which distributes the oil evenly, and the pulsed hot air. Choose your ingredients, oil, herbs and spices, and let **ActiFry^{family}** do all the rest.

Only 3% fat*: 1 spoonful (20 ml) of oil is enough!

Just one spoonful of the oil you choose enables you to make 1.5 kg of real chips. Thanks to the measuring spoon that comes with the appliance, use just the amount of oil you need.

* 1.5 kg of fresh chips with a cross-section of 13x13 mm, cooked until weight loss of -55% with 20 ml of oil.

Chips and much more besides!

ActiFry^{family} enables you to cook a whole variety of recipes.

- In addition to chips and potatoes, you can vary your daily meals with crunchy vegetables, tasty tender sliced meat, crispy fried prawns, fruit and more besides.



: the + **ActiFry^{family}**

Comes with a free booklet of family recipes prepared by great chefs and nutritionists.
You'll find original ideas for "Chips the way you like them", healthy nutritional dishes
and even tasty desserts to make with your family.

- **ActiFry^{family}** also cooks frozen food very well, a nice alternative to fresh produce. Frozen food is very practical and retains the nutritional qualities and the flavour of food.

To make your meals a real success, ActiFry^{family} gives you hints and tips on potatoes and oils.

EN

Potatoes: balance and pleasure each and every day!

Potatoes are a great food for everybody at every age! They are an excellent source of energy and vitamins. Depending on the variety, the climate and the way they are grown, there are a huge number of different kinds of potato: shape, size, flavour. Each of them has its own characteristics in terms of seasonality, yield, size, colour, conservation and culinary uses. The cooking results therefore vary depending on the origin and the season.

What variety should you be using with ActiFry^{family}?

Generally speaking, we recommend that you use potatoes that are marketed as especially good for chips. For newly harvested potatoes which have a high water content, we recommend that you fry them for a few extra minutes.

ActiFry^{family} also makes it possible to cook frozen chips. Because they are already precooked in oil, there is no need to add any oil.

Where should I keep my potatoes?

The best places to keep potatoes are a good cellar or a cool cupboard (between 6 and 8°C), out of the light.

How should I prepare my potatoes for use with ActiFry^{family}?

For the best results, you need to make sure that the chips do not stick to one another. To do this, we recommend that you wash the whole potatoes thoroughly before cutting them and then once again when they have been cut, until the water runs clear. This will enable you to remove as much starch as possible. Dry the chips carefully using a dry and highly absorbent tea towel. The chips need to be perfectly dry before they are put into ActiFry^{family}. Remember the cooking time of the chips will vary according to the weight of chips and the batch of potatoes used.

How should I cut my potatoes?

The size of the chip has an influence on how crunchy or soft they are. The thinner your chips your chips, the crunchier they will be and conversely, if they are very thick, they will be softer in the middle. Depending on what you're looking for, you can vary how you cut your chips and adapt the cooking time accordingly:

Thin American style: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Thick: 13 x 13 mm

Length: Up to approximately 9 cm

In ActiFry^{family} the maximum recommended chip thickness is 13 x 13 mm and a length of up to 9 cm.

Vary the oils that are good for you

You can vary the type of oil depending on your choice or for different needs. Choose a different oil every time you cook! All of them contain, in various proportions, those nutrients that are so essential for balanced diet. To provide your body with everything it needs, vary your oils! With ActiFry^{family}, you can use a whole variety of oils:

- Standard oils: olive, rapeseed*, grapeseed, corn, groundnut (peanut), sunflower, soya*
- Flavoured oils: oils infused with herbs, garlic, pepper, lemon...
- Speciality oils: hazelnut*, sesame*, almond*, avocado*, argan* (*cooking time according to manufacturer).

Note: Some of these oils are not available in the UK.

Because it uses so little oil during cooking, ActiFry^{family} enables you to preserve all of the good fats that you need for your vitality.



: the + ActiFry^{family}

With ActiFry^{family} and the oil you choose, your chips will be of a higher nutritional standard. Depending on your taste and what you're looking for, you can add an extra spoonful of oil for that extra flavour! But this will increase the fat content.

With ActiFry^{family}, make tasty, healthier chips for your family as a real treat!

Important recommendations


Safety instructions

- Read these instructions carefully and keep them in a safe place.
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).
- Given that there are so many different standards, if the appliance is to be used in a country other than that in which it was bought, have it checked by Approved Service Centre.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- This appliance is intended to be used only in the household. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses inns,
 - clients in hotels, motels and other residential type environments,
 - bed and breakfast type environments.

Connecting to the power supply

- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
- Do not use an extension lead. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
- For models with detachable power cords, only use the original power cord.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an approved After-Sales Service or a similarly qualified person, in order to avoid any danger. Never take the appliance apart yourself.
- Do not let the power cord dangle.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.

Operation

- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-  The work surface can become hot when the appliance is operating, which could cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (the lid, visible metal parts, etc).
- Do not use the appliance close to inflammable materials (blinds, curtains, etc), nor close to an external heat source (gas hob, hotplate, etc).

- In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using a damp tea towel.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never immerse your appliance in water!

Cooking

- Never operate your appliance when empty.
- Never overload the cooking pan comply with the recommended quantities.
- Your appliance is fitted with a turn-over ring. This ring is designed particularly for cooking chips but we also recommend you use it when making recipes with the maximum quantity of food. It must be removed for recipes using liquid.

Description

- | | |
|---|--|
| 1. Transparent lid | 10. Pan handle |
| 2. Lid locks (x2) | 11. Body |
| 3. Measuring spoon | 12. Removable filter |
| 4. Paddle release button | 13. Lid opening button |
| 5. Maximum capacity for liquids and chips | 14. LCD screen |
| 6. Removable mixing paddle | 15. On/off switch and Handle release button |
| 7. Turn-over ring | 16. Timer adjustment button +/- (in minutes) |
| 8. Ceramic coated removable cooking pan | 17. Detachable power cord |
| 9. Handle release | |

Instructions for use

Before using for the first time

- To remove the lid - open the lid by pressing the lid opening button (13) - fig.1 and push the lid locks (2) outward to remove the lid - fig.2.
- Remove the measuring spoon.
- Lift the detachable pan handle until you hear a "CLICK" as it locks, in order to remove the pan - fig.3.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4a.
- To remove the ring, hold the left side of the ring and press slightly on the securing clip of the right hand side of the ring to release the catch. Separate the two parts of the ring and extract - fig.5.
- Remove the detachable filter - fig.14.
- All the removable parts are dishwasher safe - fig.6 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a little washing-up liquid.
- Dry carefully before putting everything back in place.
- Place the dismantled ring on the edge of the cooking pan and centre-up the parts. Push the two left and right parts together until these "CLICK" together.
- Reposition the paddle until you hear the "CLICK" - fig.4b.
- When using for the first time, the appliance may give off a harmless odour. This has no impact on the use of the appliance and will soon disappear.

The ActiFry Resistant Technology pan has a ceramic coating which has a high resistance to scratching.

Preparing the food

To avoid damaging your appliance, please follow the quantities of ingredients and liquids given in the manual and the recipe book.

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

- Open the lid - fig.1.
- Remove the spoon inside the pan.
- Place the foodstuffs in the cooking pan and always observe the maximum amounts (see cooking table p. 8 to 10) and keep to the recipe instructions - fig.7. Do not alter the quantities or ingredients used.
- Fill the spoon with the recommended amount of oil (see cooking table p. 8 to 10) and pour the contents evenly onto the food - fig.8.
- Unlock the handle and push it right back into its housing - fig.9.
- Close the lid.

Cooking

Start cooking

- Attach the removable power cord to the appliance and plug it into an earthed electrical outlet - fig.15.
- Press the On/Off button; the appliance emits a beep and the screen displays 00 - fig.10.
- Set the cooking time using the +/- button (see cooking table p. 8 to 10), the appliance emits a second beep - fig.11 and the cooking starts thanks to the movement of hot air into the cooking chamber.
- The selected time is displayed and the clock counts down minute by minute - fig.12. The selection and time displayed is in minutes and only the time displayed below one minute is in seconds.
- In the event of an error or to delete the selected time, hold the +/- button down for 2 seconds and re-select the time, increase or decrease the cooking time with the +/- button.

The timer is indicated by the Tasty Nutrition logo - fig.12.

The timer signals the end of cooking. The timer display shows 00 and the appliance automatically stops cooking. To switch off the appliance completely you have to press the on/off button.

Remove the food

Opening the lid stops the pulsing of hot air.

If the lid remains open for more than 3 minutes the timer is cancelled. Reset the timer.

- When the cooking is complete, the timer beeps and the display shows 00: the appliance automatically stops cooking what you have prepared. Stop the beeps by pressing one of the +/- buttons - fig.13.
- Open the lid - fig.1.
- Lift the handle until it "CLICKS" to remove the pan and the food.

Cooking times

The cooking times are given as a rough guide and may vary depending on the seasonality of the food, its size, the quantities used and individual tastes, as well as the voltage of the mains system. The amount of oil indicated may be increased depending on your taste and needs. If you want crisper chips, you can add a few extra minutes to the cooking.

		TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Standard size chips 10 mm x 10 mm length up to 9 cm*	Fresh	1500 g**	1 spoon of oil	45 min	
		1000 g**	¾ spoon of oil	38 min	
		750 g**	½ spoon of oil	32 min	
		500 g**	½ spoon of oil	26 min	
		250 g**	½ spoon of oil	22 min	
Standard Size Frozen Chips 10 mm x 10 mm***	Frozen	1200 g	without	40 min	
		750 g	without	27 min	

* For UK style thicker chips cut 13 mm x 13 mm increase the cooking time slightly.

** Weight of unpeeled potatoes.

*** For American Style Thin Cut Frozen Chips (8 mm x 8 mm) cook for the same time as 10 mm x 10 mm frozen chips.

Other vegetables

		TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Courgettes	Fresh in slices	1200 g	1 spoon of oil + 150 ml cold water	30 min	
Peppers	Fresh in slices	1000 g	1 spoon of oil + 250 ml cold water	25 min	
Mushrooms	Fresh in quarters	1000 g	1 spoon of oil	20 min	
Tomatoes	Fresh in quarters	1000 g	1 spoon of oil	20 min	
Onions	Fresh in round slices	750 g	1 spoon of oil	30 min	

Meat - Poultry

To add a little flavour to your meat, don't hesitate to mix spices in with the oil (paprika, curry, mixed herbs, thyme, bay leaf, etc).

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chicken nuggets	Fresh	1200 g	without	20 min
	Frozen	1200 g	without	20 min
Chicken legs	Fresh	3	without	30 min
Chicken drumsticks	Fresh	9	without	35 min
Chicken breast (boneless)	Fresh	9 breasts (about 1200g)	without	25 min
Spring Rolls	Fresh	12 small	1 spoon of oil	12 min
Lamb chops	Fresh (2.5 cm to 3 cm thick)	8	1 spoon of oil	20 min*
Minced beef	Fresh	900 g	1 spoon of oil	15 min
	Frozen	600 g	1 spoon of oil	15 min
Meat balls	Frozen	1200 g	1 spoon of oil	20 min
Sausages	Fresh	8 to 10 (pricked)	none	12 min

* Cook longer for well done meat.

Fish - Shellfish

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Battered calamari	Frozen	500 g	without	14 min
Prawns	Cooked	600 g	without	8 min
King prawns	Frozen and thawed	450 g	without	10 min

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Bananas	In slices	700 g (7 bananas)	1 spoon of oil + 1 spoon of brown sugar	6 min
	Wrapped in foil packets	3 bananas	without	20 min
Apples	Cut in half	5	1 spoon of oil + 2 spoons of sugar	12 min
Pears	Cut in pieces	1500 g	2 spoons of sugar	12 min
Pineapple	Cut into pieces	2	2 spoons of sugar	17 min

Frozen food

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Ratatouille*	Frozen	1000 g	without	32 min
Pasta and fish*	Frozen	1000 g	without	22 min
Country-style fry*	Frozen	1000 g	without	30 min
Savoyard fry*	Frozen	1000 g	without	25 min
Pasta carbonara*	Frozen	1000 g	without	20 min
Paella*	Frozen	1000 g	without	20 min
Cantonese rice*	Frozen	1000 g	without	20 min
Chilli con Carne meat only	Frozen	1000 g	without	15 min

* Not available in the UK.

ActiFry cooking hints and tips

- Do not add salt to chips while the chips are in the pan. Only add salt once the chips are removed from the appliance at the end of cooking.
- When adding dried herbs and spices to ActiFry, mix them with some oil or liquid. If you try sprinkling them directly into the pan they will just get blown around by the hot air system.
- Please note that strong coloured spices and strong coloured foods such as tomatoes, may slightly stain the paddle and parts of the appliance. This is normal.
- For best results, use finely chopped garlic instead of crushed garlic to avoid it adhering to the central paddle.
- If using onions in ActiFry recipes, they are best thinly sliced instead of chopped as they cook better. Separate the onion rings before adding them to the pan and give them a quick stir so that they are evenly distributed.
- With meat and poultry dishes, stop the appliance and stir the pan once or twice during cooking so that the food on top does not dry out and the dish thickens evenly.
- Prepare vegetables in small pieces or stir fry size to ensure they cook through.
- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).

Easy to clean

Clean the appliance

- Leave it to cool completely before cleaning.
- Open the lid by pressing the button - fig.1 and push the lid locks (2) outward to remove the lid - fig.2.
- Lift the detachable pan handle until you hear a "CLICK", in order to remove the pan - fig.3.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4a.
- To remove the ring, push the two sides of the ring apart by gently pushing the right-hand side, then pull it free - fig.5.
- Remove the detachable filter - fig.14.
- All the removable parts are dishwasher safe - fig.6 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a little washing-up liquid.
- Dry carefully before putting everything back in place.
- We guarantee that the detachable pan COMPLIES WITH REGULATIONS with regards to materials in contact with food.
- The pan has a natural coating that is highly resistant, durable and scratch resistant.
- If food gets stuck onto the paddle or pan, leave them to soak in warm water before cleaning (Recyclable ceramic coated removable pan, highly scratch resistant).

Never immerse the appliance in water.

Do not use any corrosive or abrasive cleaning products.

The removable filter must be cleaned regularly.

To ensure the qualities of your removable pan last longer, never use any metal utensils.

A few tips in case of problems...

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in properly.	Make sure the appliance is properly connected.
	You have not pressed the ON / OFF button.	Press the ON / OFF button.
	You have pressed the ON / OFF button but the appliance is not working.	Close the lid.
	The appliance is not heating.	Take the appliance to an Authorised Service Centre.
The paddle does not turn.	The paddle does not turn.	Check that it is inserted in the correct position, otherwise take the appliance to an Authorised Service Centre.
	The paddle does not stay in place.	Reposition the paddle until you hear it "CLICK" - fig.4b.
The food has not been cooked uniformly.	The paddle is not locked.	Put it in position.
	You have not used the paddle.	Put it in position.
	The food has not been cut uniformly.	Cut the food all to the same size.
	The chips have not been cut uniformly.	Cut the chips all to the same size.
The paddle has been fitted correctly but is not turning.	Take the appliance to an Authorised Service Centre.	

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The chips are not crunchy enough.	You are not using a potato variety that is recommended for chips.	Choose a potato variety that is recommended for chips.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash potatoes for a long time to remove the starch, drain and dry very thoroughly before cooking.
	The chips are too thick.	The maximum chip thickness is 13 mm x 13 mm. Cut them more thinly.
	There is not enough oil.	Increase the amount of oil (see cooking table on p. 8 to 10).
The chips break during cooking.	The filter is clogged.	Clean the filter.
	The quantity is too large.	Reduce the amount of potatoes and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the pan.	The potatoes used are newly harvested and hence have a high water content.	Choose a potato variety recommended for chips.
	The pan has too much food.	Comply with the amount shown on the cooking table. Put the turn-over ring in place. Reduce the amount of food.
Cooking fluids have leaked into the base of the appliance.	Max level exceeded.	Reduce the quantities.
	Faulty pan or paddle.	Check that the paddle is correctly positioned, otherwise take the appliance to an Authorised Service Centre.
The LCD screen does not work.	The max level has been exceeded.	Observe the max level. Do not use ActiFry for making recipes with a high liquid content.
	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance in.
	The lid is open.	Close the lid.
The LCD displays shows "Er" (error).	The appliance has not been started.	Press the ON / OFF button.
	The appliance is not functioning correctly.	Unplug the appliance, wait 10 seconds, plug the appliance, press the ON / OFF button. If the The LCD displays still shows "Er"(error), take the appliance to an Authorised Service Centre.
The appliance is abnormally noisy.	You suspect there is a problem in the way the appliance motor is working.	Take the appliance to an Authorised Service Centre.

If you have any product problems or queries call our Customer Relations Team first for expert help and advice:

Helpline: 0845 602 1454 - UK
(01) 677 4003 - ROI

or contact us via our web site: www.tefal.co.uk

Environment protection first!



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

Tefal

la Nutrition Gourmande

Innover pour votre santé

La nutrition c'est, bien sûr, de manger varié et équilibré... mais pas seulement, car la nutrition c'est bien plus que les ingrédients. La façon de les cuisiner joue un rôle essentiel dans leur transformation nutritionnelle et organoleptique (goût, texture...).

Aussi parce que tous les appareils ne se valent pas, **Tefal** a développé une gamme dédiée à la NUTRITION POUR PLUS DE PLAISIR : des ustensiles ingénieux qui préservent l'intégrité nutritionnelle et exhalent le vrai goût des ingrédients.

Vous apporter des solutions uniques

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

Vous informer

Tefal est depuis toujours le partenaire privilégié de votre alimentation en vous apportant rapidité, praticité et convivialité dans la préparation de vos repas.

Jour après jour, la gamme Nutrition Gourmande de **Tefal** vous aidera à partager le plaisir culinaire et l'équilibre alimentaire, en :

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

Au sein de cette gamme de produits, **ActiFry^{family}** vous permet de préparer 1,5 Kg de vraies frites fraîches avec une cuillère de votre huile préférée !

Bienvenue dans l'univers ActiFry^{family} !

Faites de vraies frites gourmandes à votre façon

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

ActiFry^{family} s'occupe du reste.

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

Une cuillère d'huile de votre choix vous permet de faire 1,5 kg de vraies frites. Grâce à la cuillère graduée livrée avec l'appareil, utilisez la juste quantité nécessaire.

* 1,5 kg de frites fraîches, section 10 x 10 mm, cuisson à -55% de perte en poids avec 2 cl d'huile.

Des frites et bien plus encore !

ActiFry^{family} vous permet de cuisiner une grande variété de recettes.

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



: le + **ActiFry^{family}**

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

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

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

FR

La pomme de terre : équilibre et plaisir au quotidien !

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

Quelle variété utiliser pour ActiFry^{family} ?

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

Où conserver la pomme de terre ?

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

Comment préparer la pomme de terre pour ActiFry^{family} ?

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

Comment couper la pomme de terre ?

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

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

Variez les bonnes huiles qui vous font du bien

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

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

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

 : le + ActiFry^{family}

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

Avec ActiFry^{family}, faites-vous plaisir et faites plaisir à ceux qui vous entourent !

Recommandations importantes

Consignes de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement, ...).
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un Centre Service Agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes auberges,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.

Branchement

- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son câble d'alimentation est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utilisez une rallonge en bon état et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Pour les modèles avec câble d'alimentation amovible n'utilisez que le câble d'alimentation d'origine.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation.
- Débranchez toujours l'appareil : après utilisation, ou pour le déplacer, ou pour le nettoyer.

Fonctionnement

- Utilisez une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



- La température des surfaces peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne ce qui peut provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (couvercle, parties métalliques apparentes...).

- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux...), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante...).
- En cas d'incendie, débranchez l'appareil puis étouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne déplacez pas l'appareil contenant des aliments chauds.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
- Votre appareil est équipé d'un anneau de retournement de frites. Cet anneau est prévu pour la cuisson des frites. Nous vous recommandons, également, de l'utiliser lors de la réalisation de recettes avec les quantités maximales d'aliments. Il doit être enlevé pour les recettes avec du liquide.

Description

- | | |
|---|--|
| 1. Couvercle transparent | 11. Corps |
| 2. Verrous du couvercle (x2) | 12. Filtre amovible |
| 3. Cuillère doseuse | 13. Commande d'ouverture du couvercle |
| 4. Bouton de déverrouillage de la pale | 14. Écran LCD |
| 5. Contenance maxi liquides et frites | 15. Bouton Marche / Arrêt (On = Marche, Off = Arrêt) |
| 6. Pale de brassage amovible | 16. Bouton de réglage de la minuterie +/- (en minutes) |
| 7. Anneau de retournement | 17. Câble d'alimentation amovible |
| 8. Plat amovible | |
| 9. Bouton de déverrouillage de la poignée | |
| 10. Poignée du plat | |

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de commande d'ouverture - fig.1 et poussez les verrous vers l'extérieur 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 poussant le bouton de déverrouillage - fig.4a.
- Pour le retrait de l'anneau, maintenez la partie gauche de l'anneau et appuyez légèrement sur la languette de la partie droite de l'anneau pour défaire le crochet, écarter les deux parties de l'anneau, puis retirez-le - fig.5.
- Retirez le filtre amovible - fig.14.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.6 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.
- Posez l'anneau sur le bord de la cuve, le centre sur la cuve, resserrez les 2 parties droite et gauche de l'anneau jusqu'au "CLIC".
- Repositionnez la pale jusqu'au "CLIC" - 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.

Le plat ActiFry Resistant Technology dispose d'un revêtement céramique 10 ans d'utilisation résistance aux rayures).

Préparez les aliments

Pour ne pas endommager votre appareil, veillez à respecter les quantités d'ingrédients et de liquide indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.

Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat amovible pendant le fonctionnement.

- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Retirez la cuillère placée à l'intérieur du plat.
- Mettez les aliments dans le plat et respectez toujours la quantité maximale (voir tableau de cuisson p. 18 à 20) ainsi que le repère - fig.7.
- Remplissez la cuillère avec la matière grasse recommandée (voir tableau de cuisson p. 18 à 20) et versez le contenu sur les aliments de manière homogène - fig.8.
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement - fig.9.
- Fermez le couvercle.

Une cuisson légère

Démarrez la cuisson

- Reliez le câble d'alimentation amovible à l'appareil et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre - fig.15.
- Appuyez sur le bouton On/Off, l'appareil émet un bip sonore et l'écran affiche 00 - fig.10.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton + et - (voir tableau de cuisson p. 18 à 20), l'appareil émet un second bip - fig.11 et la cuisson démarre grâce à la circulation d'air chaud dans l'enceinte de cuisson.
- Le temps sélectionné s'affiche et le décompte commence minute par minute - fig.12. La sélection et l'affichage du temps est en minute, seul l'affichage en dessous de 1 minute est en seconde.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton de réglage +/- enfoncé pendant 2 secondes minimum et sélectionnez à nouveau le temps, augmentez ou diminuez le temps de cuisson grâce au bouton de réglage + et -.

Le décompte du temps est matérialisé par le logo Nutrition Gourmande - fig.12.

Retirez les aliments

L'ouverture du couvercle stoppe la pulsion d'air chaud.

Au-delà de 3 min d'ouverture l'appareil est réinitialisé.

- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne et l'écran affiche 00 : l'appareil stoppe automatiquement la cuisson de votre préparation. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur l'un des deux boutons - fig.13.
- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Levez la poignée jusqu'au "CLIC" pour retirer le plat et sortir 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 ajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

Pommes de terre

FR

		TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Frites taille standard 10 mm x 10 mm	Fraîches		1500 g	1 cuillère d'huile	45 min
			1000 g	¾ cuillère d'huile	38 min
			750 g	½ cuillère d'huile	32 min
			500 g	⅓ cuillère d'huile	26 min
			250 g	⅓ cuillère d'huile	22 min
Frites Mac Cain Tradition	Surgelées		1200 g	sans	40 min
			750 g	sans	27 min

Autres légumes

		TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Courgettes	Fraîches en lamelles		1200 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	30 min
Poivrons	Frais en lamelles		1000 g	1 cuillère d'huile + 25 cl d'eau	25 min
Champignons	Frais en quartiers		1000 g	1 cuillère d'huile	20 min
Tomates	Fraîches en quartiers		1000 g	1 cuillère d'huile	20 min
Oignons	Frais en rondelles		750 g	1 cuillère d'huile	30 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	1200 g	sans	20 min
	Surgelés	1200 g	sans	20 min
Pilons de poulet	Frais	9	sans	30 min
Cuisses de poulet	Fraîches	3	sans	35 min
Blancs de poulet	Frais	9 blancs (environ 1200 g)	sans	25 min
Nems	Frais	12 petits	1 cuillère d'huile	12 min
Paupiettes de veau	Fraîches	9	1 cuillère d'huile	25 min
Râbles de lapin	Frais	9	1 cuillère d'huile	20 min
Viande hachée	Fraîche	900 g	1 cuillère d'huile	15 min
	Surgelée	600 g	1 cuillère d'huile	15 min
Boulettes de viande	Surgelées	1200 g	1 cuillère d'huile	20 min
Saucisses	Fraîches	8 - 10 (piquées)	sans	12 min

Poissons - Crustacés

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Beignets de calamars	Surgelés	500 g	sans	14 min
Crevettes	Cuites	600 g	sans	8 min
Gambas	Surgelées	450 g	sans	10 min

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Bananes	en rondelles	700 g (7 bananes)	1 cuillère d'huile + 1 cuillère de sucre roux	6 min
	en papillote	3 bananes	sans	20 min
Pommes	coupées en deux	5	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	12 min
Poires	coupées en morceaux	1500 g	2 cuillères de sucre	12 min
Ananas	coupé en morceaux	2	2 cuillères de sucre	17 min

Préparations surgelées

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Ratatouille	Surgelée	1000 g	sans	32 min
Poêlée pâtes et poisson	Surgelée	1000 g	sans	22 min
Poêlée paysanne	Surgelée	1000 g	sans	30 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	1000 g	sans	25 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	1000 g	sans	20 min
Paëlla	Surgelée	1000 g	sans	20 min
Riz Cantonnais	Surgelé	1000 g	sans	20 min
Chili con Carne	Surgelé	1000 g	sans	15 min

Un nettoyage facile

Nettoyez l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de commande d'ouverture - fig.1 et poussez les verrous vers l'extérieur 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 poussant le bouton de déverrouillage - fig.4a.
- Pour le retrait de l'anneau, maintenez la partie gauche de l'anneau et appuyez légèrement sur la languette de la partie droite de l'anneau pour défaire le crochet, écartez les deux parties de l'anneau, puis retirez-le - fig.5.

- Retirez le filtre amovible - fig.14.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.6 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.
- Nous garantissons que le plat amovible est CONFORME À LA RÉGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.
- Le plat amovible dispose d'un revêtement naturel, d'une haute résistance et durabilité (cuve recyclable, résistance aux rayures).

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 amovible, 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 ON / OFF.	Appuyez sur le bouton ON / OFF.
	Vous avez appuyé sur le bouton ON / OFF mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	L'appareil ne chauffe pas.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Repositionnez la pale jusqu'au "CLIC" - fig.4b.
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 en place mais elle ne tourne pas.	Apportez l'appareil à un Centre 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. 18 à 20).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Les frites sont cassées lors de la cuisson.	La quantité n'est pas adaptée.	Réduisez la quantité de pommes de terre 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. Mettez l'anneau. Réduisez la quantité d'aliment.
	Niveau maxi dépassé.	Réduisez les quantités.
Des liquides de cuisson ont coulé dans le corps de l'appareil.	Plat défectueux.	Changez le plat.
	Le niveau maxi a été dépassé.	Respecter le niveau maxi.
L'écran LCD ne fonctionne plus.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Le couvercle est ouvert.	Fermez le couvercle.
	L'appareil n'a pas été mis en route.	Appuyez sur le bouton ON / OFF.
L'écran LCD indique Er.	C'est une anomalie dans le fonctionnement de l'appareil.	Débranchez l'appareil, attendez 10 secondes, rebranchez l'appareil, appuyez sur le bouton ON/OFF. Si l'écran LCD indique toujours Er, apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement des moteurs de l'appareil.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas malgré tous ces conseils, apportez-le à un Centre Service Agréé.

Participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Apportez celui-ci à un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

المشكلة	السبب	الحل
التشبيس ليس مقرمشاً بما يكفي.	لم تستعمل نوعية من البطاطس خاصة بالتشبيس	اختر نوعاً آخر من البطاطس المُخصَّص للتشبيس.
	البطاطس لم تُغسل بما فيه الكفاية. أو أنها لم تجف تماماً.	تُغسل البطاطس لوقت طويل لإزالة النشاء الزائد عنها، ثم تجفف قبل الطهي.
	قطع التشبيس سميكة جداً.	الحجم الأقصى للتشبيس: ١٣ ملم × ١٣ ملم. يُقطع التشبيس رقيقاً.
	الزيت الموجود غير كاف.	وُاد كمية الزيت (انظر جدول الطهي صفحة ٢٥-٢٧).
يتكسر التشبيس أثناء الطهي.	الفلتر مسدود.	نظّف الفلتر.
	كمية البطاطس كبيرة جداً	خفف كمية البطاطس ا، وعلّل في وقت الطهي.
يبقى الطعام على حافة مقلاة الطهي.	البطاطس المستعملة جديده القطاف، وهي تحتوي على كمية كبيرة من الماء.	اختر نوعاً آخر من البطاطس المُخصَّص للتشبيس.
	مقلاة الطهي مليئة بالطعام.	يجب التقيّد بكميات الحد الأقصى المبيّنة في جداول الطهي، وضع الحلقة في مكانها الصحيح خفف كمية الطعام.
	زيادة عن الحد الأقصى.	خفف الكمية.
سوائل الطعام تطفو فوق قاعدة المنتج.	نزع التحريك ليست في مكانها الصحيح.	تأكد من أن نزع التحريك تأخذ مكانها، وإلا اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد.
	تخطى الطعام الحد الأقصى.	تقيّد بالحد الأقصى لا تستعمل أكثر من ١٠ لاطهي الشورية أو الوصفات التي تكثر فيها السوائل.
شاشة العرض لا تعمل.	المنتج غير موصول بالتيار.	اوصل المنتج بالتيار.
	الغطاء مفتوح.	اغلق الغطاء.
	المنتج لم يبدأ العمل بعد.	إضغظ على المفتاح «تشغيل/توقف».
ظهور رسالة خطأ على شاشة العرض.	المنتج لا يؤدي عمله بشكل صحيح.	افصل المنتج عن التيار. انتظر ١٠ ثوان. أوصل المنتج ثانية، إضغظ على المفتاح «تشغيل/توقف». إذا بقيت شاشة العرض على حالها، اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد.
	الإشتهاء بأن المحرك لا يعمل بشكل صحيح.	اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد.

إذا كانت لديك أية مشكلة أو استفسار، يُرجى الإتصال بقسم العلاقات العامة - فريق مساعدة الزبائن. ويمكنك تصفح موقعنا على الشبكة : www.tefal.co.uk

حماية البيئة أولاً!



- يحتوي جهازك على العديد من المواد القيمة التي يمكن إعادة تصنيعها.
- عند تلف الجهاز سلمه لأقرب مركز لتجميع المهملات أو لمركز خدمة معتمد للتعامل معه بطريقة آمنة.

سهولة التنظيف

تنظيف المنتج

- يترك المنتج ليبرد تماماً قبل تنظيفه.
- افتح الغطاء بالضغط على زر الغطاء - **fig 1** وادفع قفلي الغطاء الى الخارج لرفع الغطاء - **fig 2**.
- ارفع المقبض الى المستوى الأفقي لحين سماعك صوت الإقفال "كليك" لإخراج المقلاة - **fig 3**.
- اخرج ذراع التحريك بالضغط على الزر - **fig 4a**.
- لإزالة الحلقة ، اسحب جزئي الحلقة عن بعضهما ، بتحريك الجانب الأيمن بعناية ، ثم اسحبها - **fig 5**.
- افصل الفلتر القابل للفك والتركيب - **fig 14**.
- جميع الأجزاء القابلة للفك ، قابلة أيضاً للتنظيف في جلاية الصحن - **fig 6**.
- أو يمكن تنظيفها باسفنجة ناعمة والقليل من سائل التنظيف.
- يُنظف جسم المنتج بواسطة قطعة قماش رطبة والقليل من سائل التنظيف.
- تُجفف الأجزاء بعناية قبل إعادتها الى مكانها في المنتج.
- نحن نضمن أن المقلاة القابلة للفك والتركيب تخضع لجميع القوانين التي تتعلق بالمواد التي لها اتصال مباشر بالطعام.
- للمقلاة غلاف طبيعي غير لاصق ، ذو مقاومة عالية ، متين ومقاوم للخدوش.
- إذا التصق الطعام بمقلاة الطهي أو بذراع التحريك ، تُنقع بالماء الساخن قبل التنظيف (المقلاة الغير لاصقة، المطلية بالسيراميك ، والقابلة للتدوير، تتمتع بمقاومة عالية ضد الخدوش.

AR

لا تغمر المنتج بالماء.

لا تستعمل مواد خشنة أو مواد كاشطة لتنظيف المنتج يجب تنظيف الفلتر القابل للفك والتركيب بانتظام

لكي تُحافظ الى جودة الغلاف الغير لاصق في مقلاة الطهي لأطول زمن ممكن، لا تستعمل أدوات السكب المعدنية أثناء تقديم الطعام.

بعض النصائح في حال وجود مشكلة...

المشكلة	السبب	الحل
المنتج لا يعمل.	المنتج غير موصول بالتيار بشكل صحيح.	تاكد من توصيل التيار بالمنتج بشكل صحيح.
	لم تضغط على مفتاح «تشغيل/توقف»	إضغط على المفتاح «تشغيل/توقف» .
	قمت بالضغط على «تشغيل/توقف»	أغلق الغطاء.
المنتج لا يعمل.	ولكن المنتج لا يعمل.	اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد.
	المنتج لا يسخن.	تاكد أن ذراع التحريك تأخذ مكانها الصحيح. إذا استمرت المشكلة اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد.
ذراع التحريك غير ثابتة.	ذراع التحريك لا تتحرك.	اعد تركيب ذراع التحريك لحين سماعك صوت "كليك" - fig 4b .
الطعام لا يطهى بشكل متساوي.	ذراع التحريك غير مقلّعة.	ركبها في مكانها.
	لم تُستعمل ذراع التحريك.	قطّع الطعام بأحجام متساوية.
	لم يُقَطّع الطعام بحجم متساوي.	قطّع التشبيس بأحجام متساوية.
	ذراع التحريك مركبة بشكل صحيح ولكنها لا تعمل.	اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد.

وقت الطهي	الزيت	الكمية	النوع	
٦ دقائق	ملعقة كاملة من الزيت + ملعقة من السكر الأسمر	٧٠٠ جرام (٧ موزات)	مقطعة شرائح	موز
٢٠ دقيقة	بدون	٣ موزات	ملفوفة بورق الألمنيوم	
١٢ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت + ٢ ملعقة سكر	٥ تفاحات	مقطعة أنصاف	تفاح
١٢ دقيقة	٢ ملعقة سكر	١٥٠٠ جرام	مقطعة الى أسافين	خوخ
١٧ دقيقة	٢ ملعقة سكر	٢	مقطعة الى قطع	أناناس

الطعام المثلج

وقت الطهي	الزيت	الكمية	النوع	
٢٢ دقيقة	بدون	١٠٠٠ جرام	مُثلّجة	راتاتوللي
٢٢ دقيقة	بدون	١٠٠٠ جرام	مُثلّجة	المعكرونة بالسّمك
٣٠ دقيقة	بدون	١٠٠٠ جرام	مُثلّجة	مقالي القرية
٢٥ دقيقة	بدون	١٠٠٠ جرام	مُثلّجة	سافويارد
٢٠ دقيقة	بدون	١٠٠٠ جرام	مُثلّجة	معكرونة كاربونارا
٢٠ دقيقة	بدون	١٠٠٠ جرام	مُثلّجة	باييلا
٢٠ دقيقة	بدون	١٠٠٠ جرام	مُثلّجة	ارز كانتونيه
١٥ دقيقة	بدون	١٠٠٠ جرام	مُثلّجة	لحمة تشيل كون

نصائح وإرشادات للطهي في "أكتيفراي"

- لا تُضف الملح الى التشبيس أثناء وجود التشبيس في المقلاة. يُضاف الملح فقط عندما تكون التشبيس خارج المقلاة وبعد انتهاء الطهي.
- عند إضافة الأعشاب الجافة المُعطرّة، والبهارات لـ "أكتيفراي"، يجب مزجهم بقليل من الزيت أو السائل. إذا حاولت نثرهم مباشرة في مقلاة الطهي، سوف يتوزعون فيها بواسطة نظام تيار الهواء الساخن.
- تجدر الملاحظة، بأن التوابل الملونة وأصناف الطعام الملونة الأخرى مثل الطماطم قد تترك آثار الوانها على نراع التحريك وأجزاء أخرى في المنتج. هذا أمر طبيعي.
- لأفضل النتائج، استعمل الثوم المفروم ناعماً بدلاً من الثوم المهروس لكي تتجنّب التصاقه بنراع التحريك المركزية.
- إذا كنت تستعمل البصل في وصفات الطهي في "أكتيفراي"، يُفضّل فرمها كشرائح ناعمة بدلاً من تقطيعها، لكي تطهى بسرعة. يجب أن تُفصل حلقات البصل قبل إضافتها الى مقلاة الطهي ويحركوا تحريكاً سريعاً لكي يتم توزيعهم بشكل متساوٍ.
- لأطباق اللحوم والطيور، أوقف تشغيل المنتج وحرك المقلاة مرة أو مرتين أثناء الطهي حتى لا يجف الطعام في الأعلى وتتساوى السماكة في الطبق.
- تحضّر الخضار بقطع صغيرة وتُحرك بحجم المقلاة للتأكد من طهيها.
- هذا المنتج غير مناسب للوصفات التي تكثر فيها السوائل (مثلاً: الشورية، الطهي بالصلصات...).

اللحوم - الطيور

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

وقت الطهي	الزيت	الكمية	النوع	
٢٠ دقيقة	بدون	١٢٠٠ جرام	طازجة	قطع دجاج "توجتس"
٢٠ دقيقة	بدون	١٢٠٠ جرام	مُتَلَّجة	
٣٠ دقيقة	بدون	٣ قطع	طازجة	افخاذ الدجاج
٣٥ دقيقة	بدون	٩ قطع	طازجة	قطع دجاج "درامستيس"
٢٥ دقيقة	بدون	٩ صدور (حوالي ١٢٠٠ جرام)	طازجة	صدر الدجاج
١٢ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	١٢ قطعة صغيرة (لغاية ٣ سنتم سماكة)	طازجة	لفائف "سبرينجول" الصينية
٢٠ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	٨ قطع	طازجة (سماكة ٢,٥ سنتم الى ٣ سنتم)	ضلع لحم الضأن
١٥ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	٩٠٠ جرام	طازجة	لحم عجل مفروم
١٥ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	٦٠٠ جرام	مُتَلَّجة	
٢٠ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	١٢٠٠ جرام	مُتَلَّجة	كراة اللحم
١٢ دقيقة	بدون	٨ الى ١٠ (مثقوبة)	طازجة	سجق

السّمك - المُحار

وقت الطهي	الزيت	الكمية	النوع	
١٤ دقيقة	بدون	٥٠٠ جرام	مُتَلَّجة	كلماري بالزبدة
٨ دقائق	بدون	٦٠٠ جرام	مطهوه	روبيان
١٠ دقائق	بدون	٤٥٠ جرام	مُتَلَّجة ومُذابة	روبيان حجم كبير

AR

وقت الطهي	الزيت	الكمية	النوع	
٤٥ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	١٥٠٠ جرام **	طازجة	سماكة التشبيس العادية ١٠ ملم * ١٠ ملم الطول لغاية ٩ سنتم
٣٨ دقيقة	٣/٤ ملعقة كاملة من الزيت	١٠٠٠ جرام **		
٣٢ دقيقة	١/٢ ملعقة كاملة من الزيت	٧٥٠ جرام **		
٢٦ دقيقة	١/٣ ملعقة كاملة من الزيت	٥٠٠ جرام **		
٢٢ دقيقة	١/٥ ملعقة كاملة من الزيت	٢٥٠ جرام **		
٤٠ دقيقة	بدون	١٢٠٠ جرام	مُثلّجة	سماكة التشبيس المُثلّجة ١٠ ملم * ١٠ ملم ***
٢٧ دقيقة	بدون	١٢٠٠ جرام		

* الأسلوب في المملكة المتحدة قطع التشبيس تكون بسماكة ١٣ X ١٣ ملم ، يرجى زيادة وقت الطهي قليلاً

** وزن البطاطس الغير مَقْسَرة

*** الأسلوب الأمريكي ، قطع التشبيس المُثلّجة تكون رقيقة (٨ X ٨ ملم) تُطهى حسب الوقت المذكور مثل التشبيس المُثلّجة
١٠ X ١٠ ملم

أنواع أخرى من الخضار

وقت الطهي	الزيت	الكمية	النوع	
٣٠ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت ١٥٠+ ملتر ماء بارد	١٢٠٠ جرام	طازجة مقطعة	كوسى
٢٥ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت ٢٥٠+ ملتر ماء بارد	١٠٠٠ جرام	شرائح طازجة مقطعة	فليفلة حلوة
٢٠ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	١٠٠٠ جرام	شرائح	فطر
٢٠ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	١٠٠٠ جرام	طازجة مقطعة أرباع	طماطم
٣٠ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	٧٥٠ جرام	طازجة مقطعة أرباع طازجة مقطعة حلقات	بصل

تحضير الطعام

- افتح الغطاء - fig 1
- انزع الملقة من داخل المقلاة.
- ضع الطعام في مقلاة الطهي، ووزعه بالتساوي، مع التأكد من مراعاة التقيد بكميات الحد الأقصى (انظر جدول الطهي صفحة ٢٥-٢٧)، واتبع إرشادات وصفة الطهي - fig 7. فلا تُغير كميات الطعام أو المكونات المستعملة.
- إملاً الملقة بالكمية المحددة من الزيت (انظر جدول الطهي صفحة ٢٥-٢٧) ووزع الزيت بالتساوي على الطعام - fig 8.
- حرر المقيض وأطويه بشكل تام في حاويته - fig 9.
- أغلق الغطاء.

تجنباً لإتلاف المنتج، يُرجى التقيد بكميات المكونات أو السوائل الواردة في كتاب وصفات الطهي.

لا تترك ملعقة القياس داخل مقلاة الطهي أثناء طهي الطعام.

AR

الطهي

البدء بالطهي

- اوصل السلك الكهربائي القابل لللك والتركيب بالمنتج، ثم اوصلة بالتيار بمقبس كهربائي مؤرض - fig 15
- اضغط على زر «تشغيل/توقف»: يصدر عن المنتج صوتاً تنبيهاً ويُعرض على الشاشة الرقمية - «00» - fig 10
- اضبط وقت الطهي باستعمال الزر «+/-» (انظر جدول الطهي صفحة ٢٥-٢٧)، يصدر عن المنتج صوت تنبيهي لمدة ثانية - fig 11 ويبدأ الطهي بفضل حركة تيار الهواء الساخن في حجيرة الطهي.
- يظهر على الشاشة الرقمية الوقت الذي تم اختياره، وتبدأ الساعة بالعد العكسي بدقة بدقيقة - fig 12. انتهاء الوقت وما يُعرض منه على الشاشة الرقمية هو بالدقائق فقط والوقت الذي يُعرض تحت الدقائق هو بالثواني.
- في حال حصل خطأ في انتهاء الوقت، أو إذا أردت إلغاء الوقت المنقضي، اضغط على الزر «+/-» باستمرار لمدة ثانيتين، ثم أعد الضبط مرة ثانية. للزيادة أو للنقصان استعمل الزر «+/-».

يتمثل المؤقت في شعار التغذية - fig 12

تُعلن إشارة المؤقت الصوتية عن انتهاء وقت الطهي. ويُعرض المؤقت على الشاشة «00»، ويتوقف المنتج عن الطهي أوتوماتيكياً. لكي توقف المنتج نهائياً وبشكل تام، يجب أن تضغط على زر «تشغيل/توقف»

إخراج الطعام

- بمجرد انتهاء الطهي، ينطلق صوت المنبه، ويُعرض على الشاشة الرقمية الرمز «00»: ويتوقف المنتج أوتوماتيكياً عن الطهي. لوقف إشارة المنبه الصوتية، اضغط على أحد أزرار التشغيل «تشغيل/توقف» - fig 13
- افتح الغطاء. - fig 1
- ارفع المقبض لحين سماع صوت الإقفال «كليك»، ارفع مقلاة الطهي التي فيها الطعام.

عندما يُفتح الغطاء، يتوقف تيار الهواء الساخن عن الدوران.

إذا بقي الغطاء مفتوحاً لأكثر من ٣ دقائق، سوف يُغلي الضبط في المؤقت. أعد ضبط المؤقت.

جدول أوقات الطهي

أوقات الطهي المدرجة أدناه، هي بمثابة إرشادات تقريبية فقط، وقد تختلف بحسب التتبيلة، أو الحجم أو الكمية المستعملة من البطاطس. وكذلك، فإن قوة التيار الكهربائي لها تأثير أيضاً. يمكن زيادة كمية الزيت حسب المذاق الذي تريده. فإذا رغبت بالتشبيس المقرمش، يمكن إضافة بضع دقائق لوقت الطهي.

- في حال حدوث حريق، افصل المنتج عن التيار أولاً، حاول إخماد الحريق بقطعة قماش رطبة.
- لا تحرك المنتج من مكانه عندما يكون مليئاً بالطعام الساخن.
- لا تغمر المنتج بالماء.

الطهي

- لا تُشغّل المنتج إذا كان فارغاً من الطعام.
- لا تملأ مقلاة الطهي بكمية طعام زيادة عن المعدل، يُرجى التقييد بالكميات التي ننصح بها.
- زُود هذا المنتج بجرس للتنبيه. صمم هذا الجرس خصيصاً لطهي التشبيس، ولكننا ننصح باستعماله أيضاً عند طهي كميات كبيرة من الطعام ، ويجب نزعها عند طهي الوصفات التي تحتوي على السوائل.

وصف أجزاء المنتج

10	مقبض المقلاة	1	غطاء شفّاف
11	جسم المنتج	2	قفل للغطاء (X)
12	فلتر قابل للفك والتركيب	3	ملعقة للقياس
13	زر فتح الغطاء	4	زر تحرير ذراع التحريك
14	شاشة رقمية	5	علامة الحد الأقصى للسوائل والتشبيس
15	مفتاح تشغيل/توقف مع زر لتحرير المقبض	6	ذراع التحريك القابلة للفك
16	زر ضبط المؤقت +/- (بالدقائق)	7	حلقة التنقيب
17	سلك كهربائي قابل للفك والتركيب	8	مقلاة للطهي من السيراميك قابلة للفك
		9	زر تحرير المقبض

إرشادات الإستعمال

قبل الإستعمال للمرة الأولى

- رفع الغطاء - بالضغط على أزرار الفتح (١٣) - 1 - fig ، وادفع قفل الغطاء (٢) الى ناحية الخارج لإزالة الغطاء - 2 - fig .
- انزع ملعقة القياس.
- ارفع المقبض لحين سماع صوت "كليك" حيث يقفل، لإزالة المقلاة - 3 - fig
- انزع ذراع التحريك بواسطة الضغط على زر تحريرها - 4a - fig
- لنزع الحلقة، احمل الجانب الأيسر منها واضغط قليلاً على برغي التعليق على الجانب الأيمن لتحرير المشبك. افصل حزني الحلقة وأخرجها - 5 - fig
- انزع الفلتر القابل للفك والتركيب - 14 - fig
- جميع الأجزاء القابلة للفك يمكن تنظيفها في جلاية الصحون - 6 - fig أو يمكنك أيضاً تنظيفها بواسطة اسفنجة ناعمة وغير كاشطة مع القليل من سائل التنظيف.
- امسح جسم المنتج باستعمال قطعة قماش رطبة وقليل من سائل التنظيف.
- جفف بكل بعناية جميع الأجزاء قبل وضعها في مكانها الصحيح.
- ضع جزئي الحلقة المنفصلين الأيمن والأيسر على حافة مقلاة الطهي مع توسيطهما.
- ادفع الجزئين باتجاه بعضهما لإقفالهما ولحين سماع صوت "كليك" حيث يقفل الجزئين على بعضهما.
- إعادة تركيب ذراع التحريك ، ادفعها الى الأسفل لحين سماع صوت "كليك" - 4b - fig .
- 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 المنتج.

توصيات هامة

إرشادات للسلامة

- يرجى قراءة الإرشادات بعناية والإحتفاظ بها في مكان آمن.
- لم يصمم هذا المنتج ليعمل بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام لاسلكي للتحكم عن بعد.
- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع الأحكام والمعايير (قانون التيار الكهربائي المنخفض، قانون التوافقية الكهرومغناطيسية، قوانين المواد ذات الصلة بالطعام، قوانين البيئة....).
- تأكد بأن قوة التيار عندك تتوافق مع القوة التي يتطلبها المنتج والمُبيّنة في لوحة التعريف بالمنتج، (تيار متردد).
- يرجى الأخذ في الإعتبار إختلاف المعايير الكهربائية بين بلد وآخر فإذا ما اردت استعمال المنتج في بلد غير الذي اشتريته منه، يجب فحص المنتج في مركز خدمة معتمد والتأكد من صلاحية تشغيله.
- صُمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط، إن أي استعمال احترافي أو أي استعمال خاطيء أو لا يتفق مع الإرشادات المرفقة، لن تتحمل الشركة المُصنعة أية مسؤولية عن أية أعطال محتملة ، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.
- يرجى قراءة إرشادات الإستعمال المرفقة، والإحتفاظ بها كمرجع للمستقبل.
- لقد صمم هذا الجهاز للاستعمالات المنزلية فقط ولم يُخصص للاستعمالات المماثلة مثل:
 - أماكن الطبخ المخصصة لطاقم الموظفين في المحلات و المكاتب
 - و الأماكن المهنية الأخرى
 - المزارع
 - الاستعمالات من قبل عملاء الفنادق و النزلاء و أماكن الإقامة الأخرى
 - أماكن مثل غرفة استقبال الضيوف.

التوصيل بالتيار الكهربائي

- لا تستعمل هذا المنتج إذا كان السلك الكهربائي التابع له تالفاً، أو إذا سقط المنتج أرضاً، وظهرت عليه علامات العطب، أو انه لم يعد يعمل بكفاءة. في هذه الحالة، يجب عرض المنتج على مركز خدمة مُعتمد.
- لا تستعمل وصلة كهربائية، وفي حال تحملت مسؤولية ذلك، استعمل فقط وصلة كهربائية في حالة جيدة ومناسبة للقوة التي يتطلبها المنتج.
- للموديلات المرفقة بسلك كهربائي قابل لل فك والتركيب، لا يمكن استعمال سلك كهربائي آخر بديلاً عن السلك الكهربائي الأصلي.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة المُصنّع أو بواسطة شخص مؤهل لمثل هذا العمل لكي تتجنب الأخطار. ولا تحاول تصليح المنتج بنفسك.
- لا تترك السلك الكهربائي متديلاً.
- لا تفصل التيار عن المنتج بواسطة شد السلك الكهربائي.
- أفضل المنتج دائماً عن التيار الكهربائي : بمجرد الإنتهاء من استعمال المنتج، أو تحريكه، وقبل القيام بالتنظيف والصيانة.

تشغيل المنتج

- يجب استعمال المنتج فوق سطح ثابت، مقاوم للحرارة، بعيداً عن رذاذ الماء.
- لم يعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدراية في استعمال هذا المنتج، من أجل سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال والتأكد دائماً أنهم لا يتخذون من المنتج مجالاً للعب.
- سوف يؤدي تشغيل المنتج الى تسخين المساحة المحيطة به. لا تلمس أسطح المنتج الحارة (الغطاء، الأجزاء المعدنية الظاهرة ..).
- لا تستعمل المنتج بالقرب من المواد القابلة للإحتراق (كالستائر)، ولا بالقرب من مصادر حرارية (فرن الغاز، أطقب التسخين .. الخ).

AR

لتحضير وجباتك بنجاح حقيقي، تُقدّم ActiFry® family النصائح و التعليمات على البطاطس وأنواع الزيت

البطاطس : توازن وممتعة يوماً بعد يوم !

البطاطس غذاء عظيم للأفراد في جميع مراحل العمر ، وهي مصدر ممتاز للطاقة وتحتوي على الفيتامينات. ويلعب الطقس دوراً هاماً في نموها وتعدد أنواعها ، حيث تتوفر أعداد هائلة من أنواع البطاطس ومن مختلف الأنواع : من حيث الشكل، الحجم، النكهة. فكل نوعية لها وقت حصاد مختلف، وحجم ولون معين، ونسبة الجودة والإستخدام في الطهي.

ما هي النوعية التي يجب استخدامها في ActiFry® family

كقاعدة عامة ، نقتصر باستعمال نوعية من البطاطس الخاصة بعمل التشبيس. عندما تكون البطاطس جديدة الغطاف، تكون نسبة الماء فيها عالية، لذلك ننصح بطهيها ليضع دقائق إضافية. يمكن أن تُطهى التشبيس المُجلّدة في أكثيفراي العائلية أيضاً ، لأنها تكون نصف مطهولة بالزيت قبل التبريد، ولا لزوم لإضافة الزيت إليها عند الطهي.

أين يمكن أن تُخزّن البطاطس؟

أفضل مكان يمكن أن تُخزّن فيه البطاطس ، حجرة صغيرة معتمة وباردة (الحرارة بين 6 و 8 درجات مئوية)، بعيداً عن الضوء.

كيف يجب تحضير البطاطس قبل وضعها في ActiFry® family

للحصول على أفضل النتائج، يجب التأكد من عدم التصاق قطع التشبيس مع بعضها بعضاً. أخذين في الإعتبار، غسل البطاطس قبل تقطيعها بواسطة السكين أو بواسطة أداة تقطيع البطاطس. يجب أن تكون قطع التشبيس متساوية الحجم لكي تتضج جميعها في نفس الوقت. تُغسل قطع التشبيس تحت الماء البارد لإزالة مادة النشاء منها قدر الإمكان.. تُجفف قطع التشبيس باستعمال منشفة عالية الإمتصاص. يجب تجفيف قطع التشبيس جيداً قبل وضعها في ActiFry® family ، وإلا فلن تصبح مقرمشة. وللتأكد من جفافها تُلف بورق المطبخ قبل الطهي. إذا ظهر البلبل على الورق، يجب تجفيفها من جديد. تذكر بأن وقت الطهي للتشبيس قد يختلف بحسب الوزن والكمية المستعملة.

كيف يجب تقطيع البطاطس؟

حجم قطع التشبيس يؤثر على كونها مقرمشة أو طرية. فكلما كانت قطع التشبيس رقيقة كانت مقرمشة وبالعكس، وكلما كانت قطع التشبيس سميكة تكون طرية من الداخل. يمكنك تقطيع البطاطس بحسب المذاق الشخصي:

الطريقة الأمريكية : 8 × 8 ملم / رقيقة : 10 × 10 ملم / عادية : 12 × 12 ملم

الطول : لغاية 9 سنتم

في ActiFry® family ، ننصح بسماكة قطع التشبيس القصوى 12 × 12 ملم ، وبطول لغاية 9 سنتم.

استعمل أنواع مختلفة من الزيوت التي تناسبك

يمكنك تغيير أنواع الزيت حسب رغبتك أو حسب حاجتك، اختر نوعاً مختلفاً من الزيت للطهي في كل مرة. فجميع الزيوت تحتوي - وبمختلف النسب - على المواد الغذائية التي تُعتبر أساسية في توازن الوجبات. ولكي تؤمن لجسمك ما يحتاجه من الغذاء، جرّب استعمال أنواع

مُختلفة من الزيوت. مع ActiFry® family ، يمكنك استعمال مجموعة كبيرة من مختلف أنواع الزيت :

• الزيت العادية : زيت الزيتون، زيت بزر العنب، زيت الذرة، زيت الفستق، زيت دوار الشمس، زيت الصويا.

• الزيوت المنكهة : الزيوت المُشربة بعبور الأعشاب، الثوم، الشطة، الليمون...

• الزيوت المُخصصة : زيت البندق*، زيت السمسم*، زيت البندق*، زيت الأفوكاتو*، زيت الأرغان*

(* الطهي حسب توجيهات الشركة المُصنعة للزيت).

ملاحظة : بعض أنواع هذه الزيوت غير متوفر في المملكة المتحدة

لأن أكثيفراي العائلية تكثفي بكمية قليلة جداً من الزيت، فهي توفر لك جميع أنواع الدسم الجيد الذي يحتاجه الجسم.

ActiFry® family +   

مع أكثيفراي العائلية، وبحسب الزيت الذي تختاره، يمكنك عمل التشبيس بنوعية غذائية أفضل. وبحسب النكهة المُفضّلة لديك ، وما تبحث عنه، يمكنك إضافة ملعقة زيت أخرى من أجل تلك النكهة التي تريدها، ولكن ذلك سوف يزيد من كمية الدسم.

**مع ActiFry® family يمكنك تحضير قطع التشبيس اللذيذة،
والصحية للعائلة، وكما يحبها الجميع.**

Tefal

المغذية والليذية

نبتكر من أجل صحتك

التغذية تعني الحصول على حمية متنوعة ومتوازنة، ولكن هذا ليس كل شيء، لأن التغذية هي أكثر من مجرد مكونات غذائية. وتؤثر طريقة تحضير وطهي الطعام على قيمته الغذائية، كما تؤثر أيضاً تأثيراً كبيراً على مذاق الطعام وتركيبته (النكهة والتركيبية وغيرها). فإذاً، التغذية هي أيضاً إختلاف في التكوين بين أساليب التحضير المختلفة وأواني الطهي المتوفرة هذه الأيام. أخذين في الإعتبار، أن- تيفال قد قامت بتطوير مجموعة من أواني الطهي تعتني بشكل خاص بالتغذية للوصول الى الكمال : هي أواني الطهي المتخصصة، والتي تحافظ على القيمة الغذائية للمكونات وتُبرز المذاق الحقيقي لها.

AR

تيفال هي الحل الأمثل

تقوم تيفال بتوظيف بحوثها الدؤوبة لتصنيع أواني الطهي التي توفر لك الطول الكفيلة بالمحافظة على القيم الغذائية للطعام ، مُعززة بالدراسات العلمية المتخصصة.

من أجل معلوماتك

كما كانت تيفال دائماً الشريك الأساسي في تحضير الطعام من حيث السرعة والدقة في الأداء، فهي عملياً ، وبكل بساطة تزيد من المتعة أثناء الطهي .

يوماً بعد يوم، تساعد مجموعة تيفال المغذية والليذية، المشاركة في بهجة تحضير وجبات الحمية ، والوجبات المتوازنة من خلال ما يلي :

- المحافظة على النوعية في مكونات الطعام التي هي أساس الحمية.
- تحديد استخدام الدهون
- إعادة اكتشاف الطعم الطبيعي ونكهة الطعام .
- التوفير في الوقت اللازم لتحضير الوجبات.

من بين هذه المجموعة من المنتجات، تُمكنك ActiFry family من تحضير كيلوجرام ونصف من البطاطس المقلية (التشيبس) البيئية الصنع، بواسطة ملعقة واحدة فقط من الزيت المُفضّل لديك.

أهلاً بكم في عالم ActiFry family !

تحضير البطاطس المقلية (التشيبس) بالطعم التقليدي الذي تحبه!

بتميز تشيبس البطاطس بأنه مُقرمش من الخارج وطري من الداخل، وذلك بفضل التقنية المُبتكرة لدينا : فذراع التحريك توزع الزيت بالتساوي، وتيارات متواترة من الهواء الساخن. وما عليك سوى تحضير المحتويات، الزيت، التوابل، الأعشاب والتبيلة ... و اترك ActiFry family لتقوم بالباقي.

٣٪ من الدسم فقط * : ملعقة واحدة من الزيت فقط (٢٠ مللتر) هي كافية !

ملعقة زيت واحدة فقط من الزيت الذي تختاره، كافية لتحضير كيلوجرام ونصف من البطاطس المقلية (التشيبس). يمكنك التأكد من استعمال الكمية الصحيحة، بفضل الملعقة المُدرجة المرفقة مع المنتج.

* كيلوجرام ونصف من البطاطس، يتم تحضيرها، وتقطع على شكل أصابع بسماكة ١٠×١٠ ملم، وتُطهى لغاية ٥٥٪ من فقدان وزنها بـ ٢٠ مللتر من الزيت.

تشيبس و الكثير الكثير !

ActiFry family تتيح لك طهي مجموعة عريضة من وصفات الطهي المختلفة.

• بالإضافة الى التشيبس والبطاطس، يمكنك تنويع وجباتك اليومية بالخضار، والطعام الهش، واللحم المفروم والفريديس المقلي، الفواكهة وغير ذلك الكثير.

ActiFry family +



مُرفق مجاناً كتاب وصفات الطهي العائلية، الذي أعد بواسطة أكبر الطهاة المُتخصصين بالتغذية .

حيث ستجد أساليب أخرى مبتكرة وممتعة لعمل التشيبس الذي تُحبه، بالإضافة الى الوصفات الصحية والوجبات الأساسية اللذيذة، وصولاً الى بعض وصفات الحلويات لجميع أفراد العائلة أيضاً !.

• ActiFry family يمكنها طهي الطعام المثلج جيداً. فالطعام المثلج هو بديل جيد للمنتجات الطازجة. وهي عملية وتحافظ على المنتجات والنوعيات الغذائية وعلى المذاق.

مشکلات	دلایل	راه حل
	چیپسها بسیار ضخیم هستند.	حداکثر ضخامت چیپس 13 x 13 میلی متر. می باشد. آنها را ریزتر ببرید.
	روغن کافی نمی باشد.	مقدار روغن را بیشتر کنید (به صفحه 8 تا 10 رجوع شود).
	فیلتر متراکم و انباشته است.	فیلتر را تمیز کنید.
چیپس در حین پخت میشکند.	مقدار بسیار زیاد است.	مقدار سیب زمینی را کم نموده و زمان پخت را تنظیم کنید.
	سیب زمینی به تازگی درو شده و بنابراین درصد رطوبت آن بالاست.	از انواع سیب زمینی که برای چیپس توصیه شده، استفاده نمایید.
غذا روی لبه قابلمه می ماند.	غذا در قابلمه بسیار زیاد است.	باید با مقدار مندرج در جدول پخت مطابقت داشته باشد. حلقه وارونه را جاسازی کنید. مقدار غذا را کم کنید.
	از حد ماکزیمم بالاتر رفته است.	مقدار را کاهش دهید.
مایع پخت روز پایه دستگاه ریخته است.	قابلمه یا پدال به اشتباه استفاده شده است.	از وضعیت صحیح پدال مطمئن شوید، در غیر اینصورت دستگاه را به مرکز خدمات مجاز نشان دهید.
	از حد ماکزیمم فراتر رفته است	حد ماکزیمم را مشاهده کنید. از کاربرد ActiFry برای پخت با مقدار زیاد خودداری کنید.
صفحه LCD کار نمی کند.	دستگاه به برق وصل نشده است.	دستگاه را به برق وصل کنید.
	سرپوش باز است.	سرپوش باز است.
	دستگاه آغاز بکار نکرده است.	دکمه روشن / خاموش را فشار دهید.
صفحه LCD پیغام خطا (Er) را نشان می دهد.	دستگاه بطور صحیح کار نمی کند.	دستگاه را خاموش کنید. 10 ثانیه منتظر بمانید. دستگاه را روشن نموده و دکمه روشن / خاموش را فشار دهید. در صورتیکه LCD پیغام خطا را نشان دهد، دستگاه را به مرکز خدمات مجاز نشان دهید.
دستگاه بطور غیر عادی صدا میدهد.	مشکلی در کارکرد موتور دستگاه وجود دارد.	به مرکز خدمات مجاز رجوع کنید.

در صورت نیاز به اطلاعات یا داشتن مشکل، با مرکز خدمات فروش و کسب راهنمایی

از متخصصین تماس حاصل فرمائید.

تلفن اطلاعات: 01454 602 845 - UK

www.tefal.co.uk

(01) 677 4003 - ROI

ابتدا حفاظت از محیط زیست!



- دستگاه شما حاوی مواد ارزشمندی است که قابل بازیافت میباشد.
- در محل جمع آوری زباله های محلی قرار دهید.

دستگاه را تمیز کنید

- قبل از تمیز کردن، دستگاه را سرد نموده تا کاملاً سرد شود.
 - با فشار بریکمه سرپوش را باز کنید - **fig 1**. و قفل سرپوش را بطرف خارج فشار دهید (2) تا سرپوش را بردارید - **fig 2**.
 - دستگیره برداشتنی قابلمه را بلند کنید تا صدای کلیک را شنیده و قابلمه را بردارید - **fig 3**.
 - با فشار بر دکمه بازکن، پدال را بردارید - **fig 4a**.
 - برای برداشتن حلقه، و طرف حلقه را با فشار آرام بر سمت راست جدا کنید. سپس حلقه را آزاد کنید - **fig 5**.
 - فیلتر جداشدنی را بردارید - **fig 14**.
 - کلیه قسمتهای جداشدنی قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند - **fig 6** یا میتوانند با اسفنج نرم و مایع ظرفشویی تمیز شوند.
 - بدنه دستگاه را با اسفنج نمناک و کمی مایع ظرفشویی تمیز کنید.
 - قبل از قرار دادن قسمتها در جای خود، آنها را با دقت خشک کنید.
 - ما ضمانت میکنیم که قابلمه برداشتنی با مقررات مواد مورد تماس با غذا، سازگار است.
 - قابلمه دارای یک پوشش طبیعی است که مقاومت بالا داشته، با دوام و ضد خراش است.
 - در صورتیکه غذا به پدال یا قابلمه چسبیده شود، آنها (قابلمه باز یافت و دارای پوشش سرامیکی، کاملاً ضد خراش) را قبل از تمیز کردن در آب گرم قرار دهید.
- از قرار دادن دستگاه در آب اکیدا خودداری کنید.
- از استفاده از محصولات زبر یا ساییده برای نظافت خودداری کنید.
- فیلتر برداشتنی باید مرتب تمیز گردد.
- برای اطمینان از کیفیت قابلمه و عمر طولانی آن، از کاربرد وسایل فلزی اکیدا خودداری کنید.

نکاتی در خصوص مشکلات...

مشکلات	دلایل	راه حل
دستگاه کار نمی کند.	دستگاه بطور مناسب روشن نمیشود.	از اتصال مناسب دستگاه مطمئن شوید.
	شما دکمه روشن/خاموش را فشار نداده اید.	دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.
	شما کلید روشن/خاموش را فشار داده اید ولی دستگاه کار نمیکند.	سرپوش را ببندید.
	دستگاه گرم نمیشود	دستگاه را به یک مرکز خدمات مجاز نشان دهید.
پدالها نمی چرخند	پدال در جای خود نمی ماند.	از قرار گرفتن صحیح پدال در جای خود مطمئن شوید، در غیر اینصورت آنها را به یک مرکز خدمات مجاز برسانید.
		جای پدال را عوض کنید تا صدای کلیک را بشنوید.
پخت غذا بطور یکنواخت نیست.	شما از پدال استفاده نکرده اید.	آنها در جای خود قرار دهید.
	غذا بطور یکنواخت بریده نشده است.	غذا را یکجور ببرید.
	چیپس ها یکنواخت بریده نشده اند.	چیپس را یکجور ببرید.
چیپس به اندازه کافی ترد نشده است.	پدال بطور صحیح تنظیم شده اما نمی چرخد.	دستگاه را به یک مرکز خدمات مجاز بفرستید.
	شما از انواع سیب زمینی که برای چیپس توصیه شده، استفاده نمی کنید.	از انواع سیب زمینی که برای تهیه چیپس توصیه شده، استفاده نمایید.
سیب زمینی به اندازه کافی شسته و یا کاملاً خشک نشده است.	سیب زمینی را برای مدت طولانی شسته تا نشاسته کاملاً گرفته شود، سپس قبل از پختن کاملاً خشک نمایید.	

زمان پخت	روغن	مقدار	نوع	
6 دقیقه	1 قاشق روغن + 1 قاشق سکر ر قهوه ای	700 گرم (7 موز)	تکه شده	موز
20 دقیقه	بدون	3 موز	بسته بندی شده در فویل	
12 دقیقه	1 قاشق روغن + 1 قاشق سکر	5	نیمه بریده شده	سیب
12 دقیقه	2 قاشق سکر	1500 گرم	تکه شده	کلابی
17 دقیقه	2 قاشق سکر	2	تکه شده	اناناس

مواد غذایی منجمد

زمان پخت	روغن	مقدار	نوع	
32 دقیقه	بدون روغن	1000 گرم	یخ زده	راتاتولی*
22 دقیقه	بدون روغن	1000 گرم	یخ زده	پاستا وماهی*
30 دقیقه	بدون روغن	1000 گرم	یخ زده	سرخ شده*
25 دقیقه	بدون روغن	1000 گرم	یخ زده	کلم پیچ سرخ شده*
20 دقیقه	بدون روغن	1000 گرم	یخ زده	پاستا کاربونارا*
20 دقیقه	بدون روغن	1000 گرم	یخ زده	بایبلا*
20 دقیقه	بدون روغن	1000 گرم	یخ زده	برنج کانتونی*
15 دقیقه	بدون روغن	1000 گرم	یخ زده	فقط گوشت تند

* در انگلیس موجود نمی باشد

نکات پخت با ActiFry

- هنگام پخت چیپس در قابلمه، از اضافه کردن نمک خودداری کنید. نمک را در پایان پخت و خارج کردن چیپس از دستگاه اضافه نکنید.
- هنگام اضافه کردن گیاهان خشک و چاشنی به ActiFry، آنها را با مقداری روغن یا مایع مخلوط کنید. اگر شما سعی کنید که آنها را مستقیماً در قابلمه بپاشید، این ذرات با هوای داغ دستگاه ورم میکنند.
- دقت بفرمائید که چاشنی با رنگ تند و نیز غذا با رنگ تند مانند گوجه فرنگی موجب لکه دار شدن پدال و قسمتهائی از دستگاه میگردد. این امری عادی است.
- برای کسب بهترین نتایج، از سیر خردشده ریز بجای سیر له شده استفاده کنید تا از چسبیدن به پدال اجتناب شود.
- در صورت استفاده از پیاز در دستور غذای ActiFry، بهتر است که پیاز ریز خرد شود در عوض برش های بزرگ، چون بهتر پخته میشود. پیاز را قبل از اضافه کردن به قابلمه، جدا کنید و با سرعت بهم برزید چون بطور مساوی پخش میشود.
- برای پخت گوشت و مرغ، دستگاه را خاموش نموده و قابلمه را یک یا دو بار در طول پخت بهم برزید تا غذا خشک نشده و بطور مساوی پهن میشود.
- این سبزیجات برای غذاهائی با مایع زیاد (مانند سوپ، سس آشپزی) مناسب نمیباشد.

گوشت قرمز - گوشت مرغ

برای افزودن چاشنی به گوشت، فلفل (فلفل قرمز، کاری، گیاهان مخلوط، آویشن، برگ خشک برکیو) را با روغن مخلوط نمایید.

زمان پخت	روغن	مقدار	نوع	
20 دقیقه	بدون	1200 گرم	تازه	ناگت مرغ
20 دقیقه	بدون	1200 گرم	یخ زده	
30 دقیقه	بدون	3	تازه	پای مرغ
35 دقیقه	بدون	9	تازه	ران مرغ
25 دقیقه	بدون	9 سینه (حدود 1200 گرم)	تازه	سینه مرغ (بدون استخوان)
12 دقیقه	1 فاشق روغن	12 عدد کوچک	تازه	ساندویچ تخم مرغ
20 دقیقه	1 فاشق روغن	8	تازه (تکه های پهن 2,5 سنتیمتر)	تکه گوشت بره
15 دقیقه	1 فاشق روغن	900 گرم	تازه	گوشت بره چرخ کرده
15 دقیقه	1 فاشق روغن	600 گرم	یخ زده	
20 دقیقه	1 فاشق روغن	1200 گرم	یخ زده	تکه های گرد گوشت بره
12 دقیقه	-	8 تا 10 (میخ کوچک)	تازه	سوسیس

ماهی - حلزون

زمان پخت	روغن	مقدار	نوع	
14 دقیقه	بدون روغن	500 گرم	یخ زده	هشت پا خمیری
8 دقیقه	بدون روغن	600 گرم	پخته شده	میگو
10 دقیقه	بدون روغن	450 گرم	یخ زده و آب شده	شاه میگو

زمان پخت	روغن	مقدار	نوع	
45 دقیقه	1 قاشق روغن	1500 گرم **	تازه	اندازه استاندارد چیپس 10 میلی متر X 10 میلی متر بطول 9 سانتی متر *
38 دقیقه	3/4 قاشق روغن	1000 گرم **		
32 دقیقه	1/2 قاشق روغن	750 گرم **		
26 دقیقه	1/3 قاشق روغن	500 گرم **		
22 دقیقه	1/5 قاشق روغن	250 گرم **		
40 دقیقه	بدون	1200 گرم	منجمد	اندازه استاندارد چیپس منجمد 10 میلی متر X 10 میلی متر میلیتر ***
27 دقیقه	بدون	750 گرم		

* چیپسهای ضخیم تر به سبک انگلیسی را به اندازه 13 میلی متر X 13 میلی متر برش داده و زمان پخت را کمی افزایش دهید.

** وزن سیب زمینی های پوست کنده نشده.

*** چیپسهای منجمد باریک به سبک آمریکائی 8 میلی متر X 8 میلی متر را در زمانی مانند چیپسها منجمد 10 میلی متر X 10 میلی متر.

سایر سبزیجات

زمان پخت	روغن	مقدار	نوع	
30 دقیقه	1 قاشق روغن +150 میلی لیتر آب سرد	1200 گرم	تکه های تازه	کدو سبز
25 دقیقه	1 قاشق روغن +250 میلی لیتر آب سرد	1000 گرم	تکه های تازه	لفل
20 دقیقه	1 قاشق روغن	1000 گرم	تازه بشکل مربع	قارچ
20 دقیقه	1 قاشق روغن	1000 گرم	تازه بشکل مربع	گوجه فرنگی
30 دقیقه	1 قاشق روغن	750 گرم	تازه بشکل حلقه های گرد	پیاز

آماده کردن غذا

- برای اجتناب از خراب کردن دستگاه شما، لطفاً مقدار مواد و مایعات داده شده در دستورالعمل و کتاب دستور غذا را رعایت کنید.
- از رها کردن قاشق اندازه گیری در قابلمه در حین پخت غذا خودداری کنید.
- سرپوش را باز کنید - **fig 1**
- از رها کردن قاشق در قابلمه خودداری کنید.
- مواد غذایی را در قابلمه پخت قرار دهید و همیشه به حداکثر مواد (طبق جدول پخت در صفحه 34 تا 37) و دستورالعمل غذا توجه کنید - **fig 7** - مقدار یا مواد لازم را تغییر ندهید.
- قاشق را از مقدار لازم روغن پر کنید (به جدول پخت صفحه 10 رجوع کنید) و مواد را به آرامی در قاشق بریزید - **fig 8**.
- دسته را باز کرده و در جای خود قرار دهید - **fig 9**.
- سرپوش را ببندید.

پخت

پخت را شروع کنید

- سیم برق جداشدنی را به دستگاه وصل نموده و به یک پریز برق زمینی اتصال دهید.
- **fig 15 -** سیم برق جداشدنی را به دستگاه وصل نموده و به یک پریز برق زمینی اتصال دهید.
- دکمه روشن/خاموش را فشار دهید: از دستگاه صدائی خارج می شود و صفحه، "00" را نمایش میدهد - **fig 10**.
- زمان پخت را با دکمه +/- تنظیم کنید (به جدول پخت صفحه 34 تا 37 رجوع کنید)، صدائی از دستگاه خارج میشود - **fig 11** و پخت، حرکت هوای داغ به محفظه پخت را نشان میدهد.
- زمان انتخاب شده نمایش داده میشود و ساعت، شمارش معکوس دقیقه به دقیقه آغاز میکند - **fig 12**. انتخاب و نمایش زمان نمایش به دقیقه نمایش داده میشود و تنها زمان زیر دقیقه، ثانیه است.
- در صورت خطا یا حذف زمان انتخاب شده، دکمه +/- را بری 2 ثانیه به پائین فشار دهید و زمان پخت را با دکمه +/- مجدداً انتخاب، افزایش یا کاهش دهید.

غذا را بردارید

- هنگام کامل شدن پخت، تایمر صدا میدهد و "00" را نشان میدهد: دستگاه بطور اتوماتیک، پختی را که شما آماده کرده اید متوقف میکند. با فشار بر یکی از دکمه های +/-، صدا را خاموش کنید - **fig 13**.
- سرپوش را باز کنید - **fig 1**.
- دستگیره را بلند کنید تا جاییکه صدای کلیک دهد تا قابلمه و غذا را بردارید.
- بازکردن سرپوش، جهش هوای داغ را خاتمه میدهد.
- اگر سرپوش بیش از 3 دقیقه باز بماند، تایمر کنسل میشود.
- تایمر را دوباره تنظیم کنید.

زمان پخت

زمان پخت به عنوان یک راهنما عمل میکند و میتواند براساس فصل غذا، اندازه، مقدار و ذائقه افراد و نیز ولتاژ سیستم نیروی برق تغییر کند. مقدار روغن میتواند با توجه به طعم و نیاز افزایش یابد. در صورتیکه چپس ترد میخواهید، میتوانید چند دقیقه بیشتر به پخت اضافه کنید.

- از کار دستگاه هنگامی که خالی است اکیدا خودداری کنید.
- از پرکردن بیش از حد قابلمه با مقادیر توصیه شده اکیدا خودداری شود.
- دستگاه شما با یک حلقه غلتان تنظیم شده است. این حلقه مخصوصاً برای پخت چپس طراحی شده است. هرچند ما توصیه می‌کنیم که شما هنگام استفاده از حداکثر مقدار غذا از آن استفاده ننمائید. این حلقه باید برای غذاهای حاوی مایعات برداشته شود.

شرح دستگاه

1	سرپوش شفاف	10	دستگیره قابلمه
2	قفل سرپوش (۲X)	11	بدنه
3	قاشق اندازه گیری	12	فیلتر برداشتنی
4	دکمه رهاکردن پدال	13	دکمه بازکردن سرپوش
5	ظرفیت ماکزیم برای مایعات و چپسها	14	صفحه LCD
6	پدال مخلوط کردن متحرک	15	دکمه روشن/خاموش دکمه رهاکردن دستگیره
7	حلقه غلتان	16	دکمه تنظیم تایمر +/- (در دقیقه)
8	قابلمه متحرک با پوشش سرامیک	17	سیم برقی جداشدنی
9	آزادکن دستگیره		

دستور العمل استفاده

قبل از استفاده برای اولین بار

- برای بازکردن سرپوش - با فشار بر دکمه بازکن سرپوش (13) سرپوش را باز کنید
- **fig 1** - قفل سرپوش (2) را بطرف خارج فشار داده تا سرپوش برداشته شود
- **fig 2** - قاشق اندازه گیری را بردارید.
- برای برداشتن قابلمه، دستگیره متحرک قابلمه را برداشته تا صدای کلیک در حال قفل شدن شنیده شود - **fig 3**.
- با فشار بر دکمه رها کن، پدال را بردارید - **fig 4a**.
- برای برداشتن حلقه، قسمت چپ حلقه را نگه دارید و بر روی کیره ایمنی سمت راست حلقه فشار کمی وارد کنید و بیرون بکشید - **fig 5**.
- فیلتر جداشدنی را بردارید - **fig 14**.
- کلیه قسمتهای جداشدنی قابل شستشودر ماشین ظرفشویی هستند - **fig 6** یا با یک اسفنج نرم و مقداری مایع تمیز کنید.
- بدنه دستگاه را با یک اسفنج مرطوب و کمی مایع شوینده تمیز کنید.
- قبل از قرار دادن همه چیز در جای خود، آنها را با دقت خشک کنید.
- حلقه جدا شده را روی لبه قابلمه و اجزاء را در مرکز قرار دهید. قسمتهای چپ و راست را با هم فشار دهید تا بهم خورده شوند.
- موقعیت پدال را تغییر داده تا صدای کلیک شنیده شود - **fig 4a**.
- هنگام استفاده برای اولین بار، دستگاه بوی بی ضرر ساطع می کند. این عمل هیچگونه تاثیری روی استفاده از دستگاه نداشته و بزودی محو میگردد.

قابلمه با تکنولوژی مقاوم
ActiFry، پوشش سرامیکی
داشته و دارای مقاومت بالا در
برابر خراش است.


دستورالعملهای ایمنی

- دستورالعمل دفترچه را با دقت مطالعه نموده و در دسترس نگه دارید.
- این دستگاه برای کار کردن به تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور نیازی ندارد.
- برای حفظ ایمنی شما، این محصول از استاندارد و قوانین قابل اجرا (مانند کاربرد ولتاژ پائین، تطابق الکترومغناطیسی، استفاده از مصالح مناسب در تماس با مواد غذایی، محیط زیست، ...) برخوردار است.
- از تطابق ولتاژ منبع برق رسانی با شدت جریان برق مندرج روی دستگاه (جریان متناوب) مطمئن شوید.
- با وجود استانداردهای مختلف، در صورتیکه دستگاه در کشوری غیر از محلی که خریداری شده استفاده می شود، جهت بازرسی به مرکز خدمات مجاز مراجعه نمایید.
- این دستگاه برای استفاده داخلی طراحی شده و در صورت هرگونه استفاده تجاری، کاربرد نادرست و غیر منطبق با راهنمای دستگاه، تولیدکننده عاری از هرگونه مسئولیتی بوده و گارانتی کنسل خواهد شد.
- استفاده از این دستگاه صرفاً برای مصرف خانگی خواهد بود.
- استفاده از دستگاه موارد ذیل را پوشش نداده و ضمانتی را در برنخواهد داشت:
 - آشپزخانه کارکنان در مغازه، دفاتر و سایر محیط های کار؛
 - خانه مزارع
 - توسط مشتری در هتل، متل و سایر مکانهای مسکونی
 - صرف صبحانه بر روی تخت

اتصال به منبع برق رسانی

- در صورت خرابی سیم رابط یا سقوط دستگاه و خسارت قابل رویت یا کارکردن غیرعادی، از دستگاه استفاده نکنید. در صورت ایجاد این مسئله، دستگاه باید به مرکز خدمات مجاز ارسال شود.
- از سیم رابط استفاده نکنید. در صورت انجام این کار و تقبل این مسئولیت، از سیم رابطی که در شرایط خوب و سازگار با برق دستگاه است، استفاده کنید.
- برای مدلها و سیمهای برق جداشدنی، فقط از سیم برق اصل استفاده کنید.
- سیم برق در صورت خرابی باید توسط تولیدکننده، مرکز خدمات پس از فروش یا شخص واجد شرایط تعویض گردد تا از هرگونه خسارت اجتناب شود. شخصاً از بازکردن دستگاه اکیداً کنید.
- از آویزان بودن برق خودداری کنید.
- از کشیدن سیم برق برای خوش کردن دستگاه خودداری کنید.
- جهت استفاده، حرکت، یا تمیز کردن، همیشه دستگاه را خاموش نمایید.

عملکرد

- دستگاه را روی سطح صاف، محکم، مقاوم در برابر حرارت و دور از ترشح آب استفاده نمایید.
- از کاربرد این وسیله توسط افرادی (شامل کودکان) با توانایی کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی باید اجتناب شود، مگر آنکه کاربرد آن با نظارت و آموزش فرد مسئول و محافظ آنان انجام گیرد. با نظارت بر کودکان، میتوان از بازی نکردن آنها با وسیله مطمئن شد.
-  حرارت بدنه دستگاه در زمان استفاده افزایش یافته و موجب سوختگی می گردد. از دست زدن به سطوح داغ دستگاه (سریوش، قسمتهای فلزی قابل رویت) خودداری نمائید.
- از کاربرد دستگاه در نزدیکی مواد آتشزا (پرده، درپوش) یا منابع گرمای خارجی (منبع گازسوز، دستگاه گرم کردن غذا) خودداری نمائید.
- بهنگام آتش سوزی، دستگاه را خاموش نموده و با استفاده از حوله نمناک، شعله را خاموش کنید.
- از حرکت دستگاه بهنگامی که پر از غذای داغ است اکیداً خودداری کنید.
- از فرو بردن دستگاه در آب اکیداً خودداری نمائید!

تهیه غذای شما با موفقیت، ActiFry[®] family جزئیات سیب زمینی و روغن را به شما میدهد.

سیب زمینی: توازن و لذت هر روز!

سیب زمینی یک غذای مهم برای هر کسی در هر سنی است. سیب زمینی منبع انرژی و ویتامین است. با توجه به گوناگونی انواع آن، آب و هوا و روش کاشت، انواع سیب زمینی وجود دارد: شکل، اندازه و طعم. هریک از آنها از لحاظ فصل، محصول، اندازه، رنگ، نگهداری و پخت، مشخصه خود را دارد. بنابراین نتیجه پخت با توجه به منشا و فصل متفاوت است.

از چه نوع سیب زمینی باید در ActiFry[®] family استفاده کرد؟

معمولا توصیه می شود که سیب زمینی مخصوص چپیس استفاده شود. برای سیب زمینی ها تازه که دارای مقدار زیادی آب هستند، توصیه میکنیم که برای چند دقیقه بیشتر آنها را سرخ کنید.

با ActiFry[®] family، مکان پخت چپیس های یخ زده وجود دارد. بدلیل آنکه آنها قبلا سرخ شده اند، نیاز به اضافه کردن روغن نیست.

سیب زمینی در کجا باید نگهداشته شود؟

بهترین جا برای نگه داشتن سیب زمینی، زیرزمین یا یک کتجه سرد (بین 6 و 8°C) می باشد.

چگونه سیب زمینی را برای استفاده از ActiFry[®] family آماده کنیم؟

برای رسیدن به بهترین نتیجه، شما باید مطمئن باشید که چپیسها بهم نچسبیده باشند. برای اینکار توصیه می شود که سیب زمینی را قبل از بریدن، شسته و یکبار دیگر پس از برش دادن بشوئید تا جائیکه آب کاملا تمیز باشد. این کار موجب می شود که آب کاملا خارج شده باشد. چپیسها را با حوله چای یا جذب بالا کاملا خشک نمائید. چپیسها قبل از آنکه در دستگاه گذاشته شود، باید کاملا خشک باشد. بخاطر داشته باشید که زمان پخت چپیسها برطبق وزن و تعداد آنها متفاوت است.

چگونه سیب زمینی باید برش داده شود؟

اندازه چپیس تاثیر زیادی بر تردی یا نرم بودن آن دارد. هرچه نازک تر باشد، ترد بودن به مراتب بیشتر است و بالعکس. هرچه ضخیم تر باشد، وسط آن نرم تر خواهد بود. بستگی به خواست شما دارد، شما میتوانید برش چپیسها و متعاقبا زمان پخت را تغییر دهید:

سبک باریک آمریکائی: 8 x 8 میلیمتر استاندارد: 10 x 10 میلیمتر

ضخیم: 13 x 13 میلیمتر بلندی: تا تقریبا 9 سانتیمتر در ActiFry[®] family حداکثر ضخامت چپیس 13 x 13 میلیمتر

و بلندی حدود 9 سانتیمتر می باشد.

روغن را به میزان دلخواه تغییر دهید

برطبق سلیقه و نیازهای مختلف، نوع روغن را تغییر دهید. هر زمان که پخت میکنید، نوع روغن را تغییر دهید. تمام آنها در مقادیر مختلف شامل مواد مغذی هستند که برای رژیمهای مختلف بسیار لازم است. برای تامین مواد لازم برای بدن، نوع روغن را تغییر دهید. با دستگاه ActiFry[®] family میتوانید از انواع روغن استفاده کنید:

- روغن استاندارد، زیتون، یونجه، هسته انگور، ذرت، بادام زمینی، آفتاب گردان، سویا
- روغن طعم دار: القاء شده یا گیاهان، سیر، فلفل، لیمو ...
- روغن مخصوص: فندق، کنجد، بادام، اوکادو، اورغان (زمان پخت برطبق تولیدکننده).

تجربه: برخی روغنها در انگلیس موجود نمی باشد.
دلیل آن استفاده کم در حین پخت است. ActiFry[®] family امکان حفظ چربی خوب و انرژی را را فراهم میکند.

ActiFry[®] family +

و انتخاب روغن از طرف شما، چپیس شما از استاندارد مغذی برخوردار است. برطبق مزه و آنچه شما بدنبال آن هستید، میتوانید از قاشق روغن بیشتر برای مزه آن استفاده کنید. اما این کار موجب افزایش چربی می شود.

با ActiFry[®] family، چپیس خوش طعم و سالم برای خانواده خود
بعنوان یک خوراک لذت بخش درست کنید!

مغذی و خوشمزه

نوآوری برای سلامتی شما
نوآوری قطعاً برای ایجاد پرهیز متعادل و متنوع است. اما فقط توازن و تعادل نیست، دلیل آنکه تغذیه بسیار بیشتر از مواد بکار رفته است. روش پختن نقش مهمی در ایجاد دگرگونی در تغذیه و ساختار دارد (طعم، ترکیب و غیره).
و دستگاههای آشپزی نیز در ظرفیت، مانند هم نیستند. توسعه تفال، وقف تغذیه برای لذت بیشتر شده است: وسایل مبتکر که قوت غذا را بطول کامل نگهداشته و طعم واقعی مواد را حفظ میکند.

فراهم کردن راه حل بی همتا

تفال، سرمایه گذاری قابل توجهی برای تحقیق در ایجاد دستگاهی با کارایی بی همتا و مغذی، پیرو مطالعات علمی فراهم مینماید.

باستحضار شما میرساند

تفال همیشه شریک در تهیه غذا بوده است، تفال، سریعتر همراه با کاربرد بیشتر، غذا را تهیه میکند، بعلاوه، سرگرمی برای شما ایجاد میکند. خوراک خوشمزه تفال هرروز به شما کمک میکند که لذت آشپزی و رژیم غذایی متعادل را با موارد ذیل تقسیم کنید:

- حفظ کیفیت مواد مورد استفاده که برای رژیم شما بسیار مهم است،
- محدود کردن استفاده از چربی،
- بازگشت به چاشنی و طعم سنتی،
- پائین بردن زمان تهیه غذا.

در محدوده محصولات، میتوان با **ActiFry[®] family**، چپس خانگی را با 1,5 کیلوگرم سیب زمینی و یک فنجان روغن تهیه نمود.

به دنیای ActiFry[®] family خوش آمدید!

چپس های سنتی و خوشمزه با روش دلخواه خود تهیه کنید

چپسها در خارج از مرکز برشته و در مرکز نرم میباشند. با تشکر از تکنولوژی منحصر بفر ما: قاشق مخلوط کن که روغن و هوای داغ را بطور مساوی پخش میکند. مواد، روغن، گیاهان و چاشنی را انتخاب کنید و بقیه کار را به **ActiFry[®] family** بسپارید.

فقط ۳٪ چربی*، ۱ قاشق (20 میلی لیتر) روغن کافی است!

فقط با 1 قاشق روغن میتواند 1,5 کیلو چپس تهیه کنید. با تشکر از قاشق اندازه گیری دستگاه که دقیقاً همان مقدار روغنی است که نیاز دارید.

* 1,5 کیلو چپس تازه با مقطع عرضی 10 X 10، با از دست دادن 55% وزن و 20 میلی لیتر روغن.

چپس بعلاوه چیزهای دیگر!

ActiFry[®] family به شما در پخت دستور غذاهای گوناگون کمک میکند.

- علاوه بر چپس و سیب زمینی، شما میتوانید غذای روزانه را با سبزیجات ترد، گوشت ترد و لذیذ، میگو ترد، میوه و چیز های دیگر عوض کنید.

ActiFry[®] family +

بهمراه کتاب دستور غذای خانواده تدوین سرآشپزهای بزرگ و متخصص تغذیه شما عقاید اصل و جدید برای "چپس با نظر خود"، "غذاهای مغذی و سالم" و "دسرهای خوشمزه که با خانواده خود تهیه کنید".

• **ActiFry[®] family**، غذاهای منجمد را نیز بخوبی می پزد و این یک انتخاب مناسب برای تولید تازه است. غذای منجمد یک مورد کاربردی بوده که کیفیت مغذی بودن و طعم غذا را حفظ میکند.