



# Tefal<sup>®</sup>

## ActiFry<sup>®</sup> 2 en 1

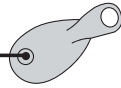
DE  
ES  
FR  
EL  
IT  
NL  
PT



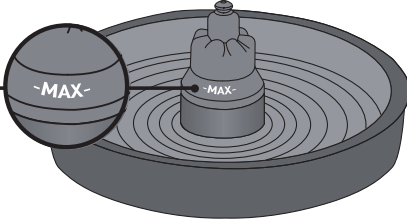
3a



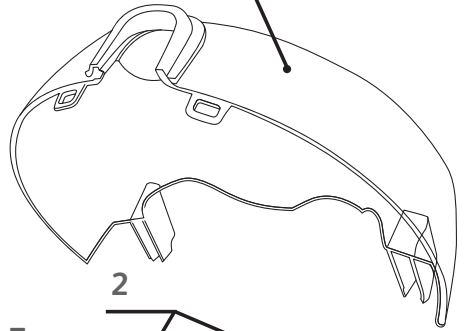
3b



4

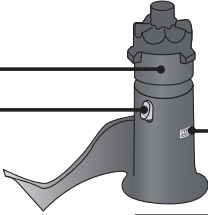


1

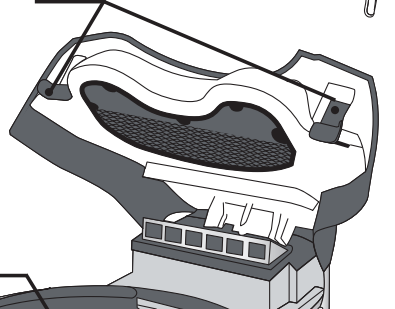


5

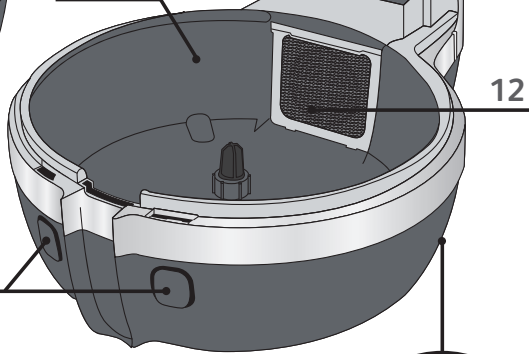
6



2



11



12

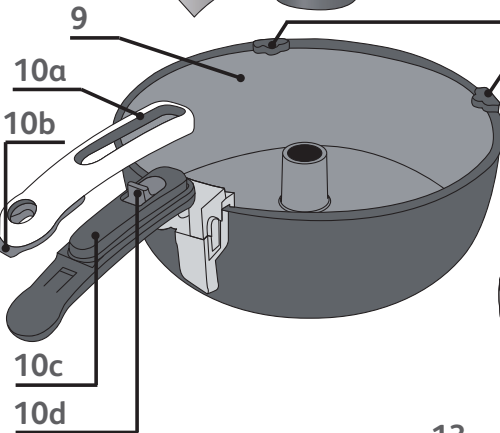
13

10a

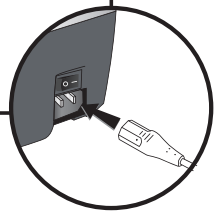
10b

10c

10d



18



14



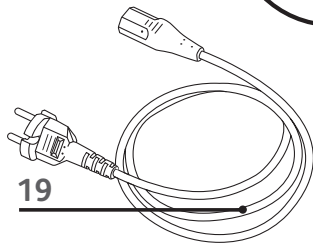
15

16

17



19



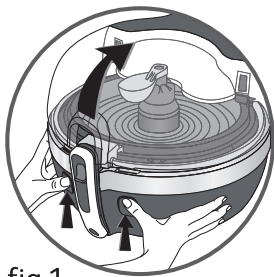


fig.1

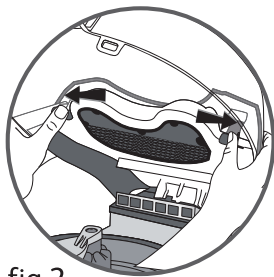


fig.2

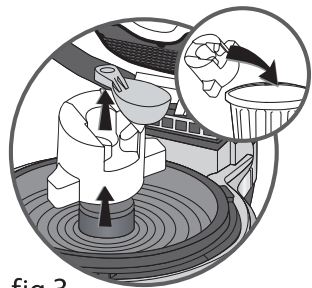


fig.3



fig.4

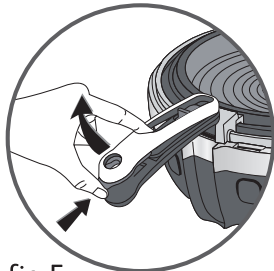


fig.5

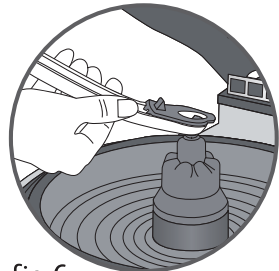


fig.6

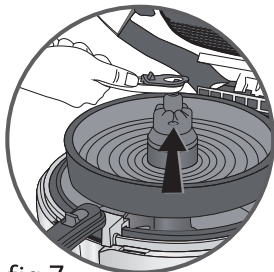


fig.7

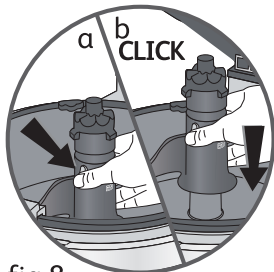


fig.8



fig.9

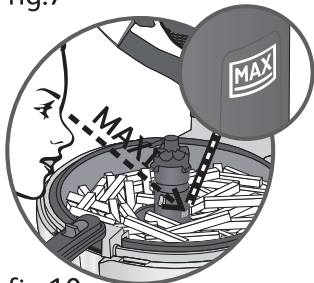


fig.10

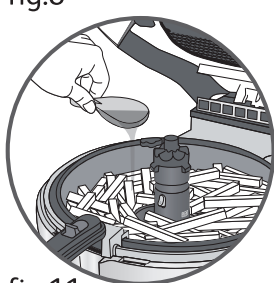


fig.11

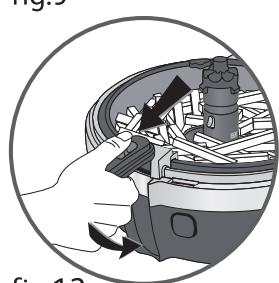


fig.12

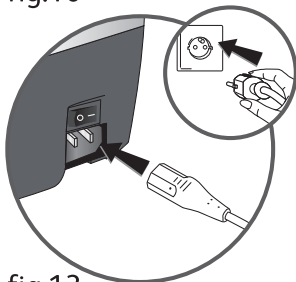


fig.13

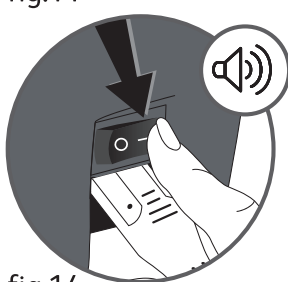


fig.14

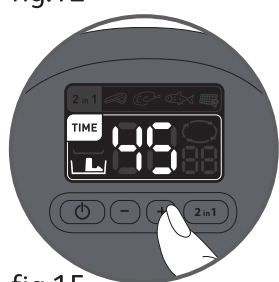


fig.15



fig.16



fig.17

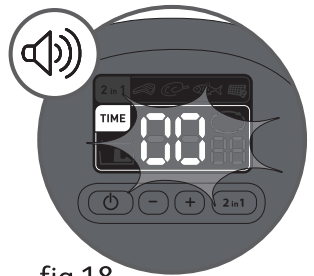


fig.18

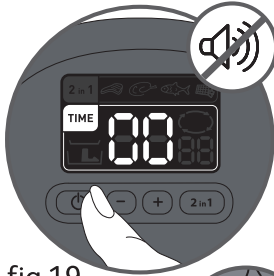


fig.19

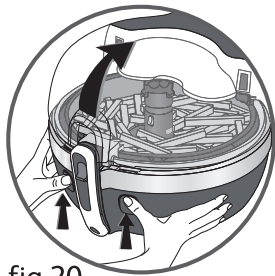


fig.20

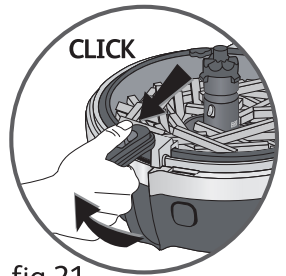


fig.21

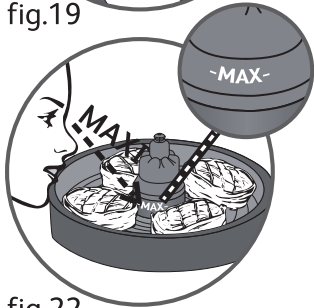


fig.22



fig.23

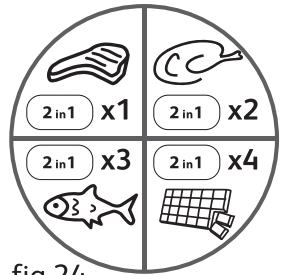


fig.24

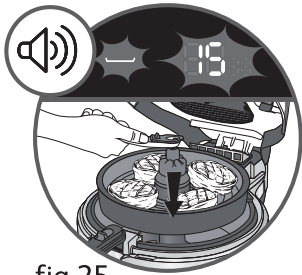


fig.25



fig.26



fig.27

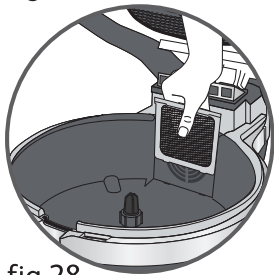


fig.28

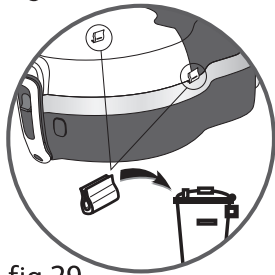


fig.29



fig.30

# Tefal

## SEB Vital - Gesund genießen

### Innovationen für Ihre Gesundheit

Gesunde Ernährung zeichnet sich durch Abwechslung und Ausgewogenheit aus. Aber gesunde Ernährung beschränkt sich nicht nur auf die Auswahl der Lebensmittel. Die Zubereitung spielt ebenfalls eine große Rolle bei der Erhaltung von Nährstoffen und der Entwicklung des Geschmacks, der Aromen und der Konsistenz.

Deshalb hat **Tefal** die Produktserie Seb Vital - Gesund genießen entwickelt: innovative Kochgeräte, die Nährwerte sowie Geschmack und Konsistenz optimal erhalten bei möglichst geringer Fettzufuhr.

**ActiFry® 2 in 1** ermöglicht gesunde Ernährung auf eine sehr bequeme, praktische und köstliche Art und Weise.

### Noch nie da gewesene Lösungen

**Tefal** investierte in die Forschung und Entwicklung, um Geräte zu entwickeln, die Lebensmittel auf noch nie da gewesene Weise schonen und dabei den natürlichen Geschmack erhalten. Dies wurde in wissenschaftlichen Untersuchungen nachgewiesen.

### Allgemeine Informationen

**Tefal** ist seit jeher ein ganz besonderer Partner für Ihre Ernährung, der es Ihnen ermöglicht, Mahlzeiten schnell, praktisch und zusammen mit Freunden und der Familie zuzubereiten.

Die Produktserie Seb Vital - Gesund genießen von **Tefal** hilft Ihnen, vollen Genuss mit ausgewogener Ernährung zu verbinden:

- die Eigenschaften der natürlichen Lebensmittel werden verstärkt und geschont,
- der Einsatz von Fett wird begrenzt,
- längst vergessene Geschmacksrichtungen und Aromen werden Ihnen wieder ins Gedächtnis zurückgerufen,
- die Zubereitungszeit für eine Mahlzeit wird verringert, bzw. garen die Speisen fast von ganz alleine.

**ActiFry® 2 in 1** ermöglicht es Ihnen, gleichzeitig beispielsweise Fleisch oder Fisch und die Beilage mit der optimalen Menge Öl und Salz zuzubereiten.

# Willkommen in der Welt von ActiFry® 2 in 1!

## Bereiten Sie ein komplettes, leckeres Gericht in einem Gerät zu.

Dank der patentierten Technologien wie etwa dem rotierenden Rührarm, der das Öl gleichmäßig verteilt und der schnell zirkulierenden Heißluft gelingen Pommes Frites besonders lecker und knusprig ohne Austrocknen. Sie wählen die Zutaten, das Öl, die Gewürze, die Kräuter... und **ActiFry® 2 in 1** kümmert sich um den Rest!

## Nur 3%\* Fett und die richtige Menge Salz: 1 Löffel Öl genügt!

Mit einem Löffel Öl Ihrer Wahl können Sie Pommes frites aus 1,5 kg frischen Kartoffeln zubereiten. Der Dosierlöffel der **ActiFry® 2 in 1** ermöglicht es Ihnen, das Salz zu dosieren und so die Verwendung auf ein Optimum zu verringern, ohne Abstriche beim Geschmack zu machen.

\* Pommes frites aus 1,5 kg frischen Kartoffeln, Durchmesser 10 x 10 mm, beim Garen -55% Gewichtsverlust mit 20 ml Öl.

## Steaks mit Pommes und noch viel mehr!

Neben Steak mit Pommes frites und vielen anderen Kartoffelspezialitäten wie Bratkartoffeln können Sie Ihren täglichen Speiseplan mit knackigen Gemüsepflanzen, zarten und leckeren Fleischgerichten, knusprigen Meeresfrüchten, cremigen Rissottos, Früchten uvm. bereichern. Weil es so einfach geht, können Sie mit **ActiFry® 2 in 1** ganz nebenbei kochen - täglich aus frischen Zutaten!



: + **ActiFry® 2 in 1**

Ein in Zusammenarbeit mit Köchen und Ernährungswissenschaftlern zusammengestelltes Rezeptheft bietet Ihnen eine Vielzahl ernährungstechnisch optimaler und köstlicher Gerichte und Desserts. Originellen Ideen für Fleisch, Fisch, Gemüse sowie Pommes frites für die ganze Familie.

# Tefal Tipps zu Kartoffeln und Ölen, damit Ihre Zubereitungen stets gelingen.

DE

## Die Kartoffel: Ausgewogene und leckere Ernährung für jeden Tag

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

### Für ActiFry® 2 in 1 geeignete Kartoffelsorten:

Wir raten zur Verwendung von festkochenden Kartoffelsorten. Neue Kartoffeln enthalten viel Wasser und sollten einige Minuten länger gegart werden.

Mit **ActiFry® 2 in 1** können ebenfalls tiefgefrorene Pommes frites zubereitet werden. Da diese bereits vorfrittiert sind, braucht man kein weiteres Öl hinzuzugeben.

### Wo sollten Kartoffeln gelagert werden?

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

### Wie werden die Kartoffeln für ActiFry® 2 in 1 vorbereitet?

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, müssen Sie dafür sorgen, dass die Pommes frites nicht aneinander kleben. Aus diesem Grund sollten die Kartoffeln im Vorfeld ausgiebig gewaschen und die geschnittenen Kartoffeln abgespült werden (2-3-mal), bis das ablaufende Wasser klar bleibt. Auf diese Weise entfernen Sie einen Großteil der Stärke. Die Pommes frites sollten anschließend sorgfältig mit einem saugfähigen Tuch (z.B. Geschirrtuch) getrocknet werden. Die Pommes frites sollten trocken sein, bevor man sie in die **ActiFry® 2 in 1** gibt.

### Wie werden die Kartoffeln geschnitten?

Die Größe der Pommes frites hat Einfluss darauf, wie knusprig bzw. weich sie werden. Je dünner sie sind, desto knuspriger werden sie, je dicker sie sind, desto weicher werden sie innen. Wählen Sie Größe und Garzeit ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack:

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

## Benutzen Sie verschiedene hochwertige Öle:

Seien Sie abwechslungsreich und experimentierfreudig bei der Auswahl der Ölarten. Pflanzenöle enthalten essentielle Fettsäuren in unterschiedlicher Zusammensetzung, welche für eine gesunde Ernährung, insbesondere für den Zellaufbau, besonders wichtig sind. Verwenden Sie verschiedene Öle, um Ihrem Körper alles zu geben, was er braucht! Mit **ActiFry® 2 in 1**, können Sie zwischen einer Vielzahl von Ölen wählen:

- Standardöle: Olivenöl, Rapskernöl\*, Traubenkernöl, Maisöl, Erdnussöl, Sonnenblumenöl, Sojaöl\*.
- Aromatisierte Öle: Kräuteröl, Knoblauchöl, Chiliöl, Zitronenöl...
- Spezialöle: Sesamöl\*, Mandelöl\*, Avocadoöl\*... (\*beim Garen die Hinweise des Herstellers beachten).

Dank der **ActiFry® 2 in 1** Technologie, d.h. dank schonender Gartemperatur und der geringen Menge Öl, das immer wieder frisch verwendet wird, werden die für Ihre Vitalität wichtigen essentiellen Fettsäuren geschont.

Erfahren Sie mehr über **ActiFry® 2 in 1**, die **Seb Vital-Serie** und lassen Sie sich von unserer Rezeptdatenbank inspirieren:

[www.initiative-gesund-genießen.de](http://www.initiative-gesund-genießen.de) oder [www.tefal.de](http://www.tefal.de) (Tefal Vital)



# Empfehlungen

- Während der ersten Verwendung kann unschädlicher Geruch entstehen. Dieser hat keine Folgen auf die Verwendung des Geräts und verschwindet schnell. Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster und warten Sie bis Sie keine Geruchs- oder Rauchentwicklung mehr feststellen können.
- Achten Sie darauf, die in der Gebrauchsanweisung und im Rezeptbuch angegebenen Zutaten- und Flüssigkeitsmengen einzuhalten, um Ihr Gerät nicht zu beschädigen.
- Überladen Sie die Grillplatte nicht, halten Sie die empfohlenen Mengen ein.
- Lassen Sie den 2in1-Löffel niemals während des Betriebs im Gerät.
- Legen Sie die Grillplatte niemals ohne Garbehälter in das Gerät.
- Setzen Sie den Rührarm niemals ohne den Garbehälter ein.
- Überschreiten Sie niemals den auf dem Rührarm angegebenen, maximalen Füllstand des Garbehälters und der Grillplatte.
- Im 2in1-Betrieb muss die Grillplatte erst nach dem Signalton eingesetzt werden und darf nicht von Beginn an platziert werden.

# Beschreibung

1. Transparenter Deckel
2. Hebel zur Ver- und Entriegelung des Deckels
3. 2in1-Löffel
  - a. Dosierung von Öl  
Min. = 14 ml für 1 kg Kartoffeln  
Max. = 20 ml für 1,5 kg Kartoffeln
  - b. Dosierung von Salz
4. 2in1-Grillplatte mit MAX-Markierung
5. Abnehmbarer Rührarm
6. Entriegelungstaste für den Rührarm
7. MAX. Flüssigkeitshöhe
8. Auflageflächen für die Grillplatte
9. Herausnehmbarer Garbehälter
10. 2in1-Griff
  - a. Grillplatten-Heber (im Griff integriert)
  - b. Hebel zum Trennen des Grillplatten-Hebers vom Griff
  - c. Griff
  - d. Hebel zum Entriegeln des Griffs (zum Heben und Senken)
11. Gehäuse
12. Herausnehmbarer Filter
13. Tasten zum Öffnen des Deckels
14. LC-Display
15. Funktionstaste für die 2in1-Funktion
16. Tasten + und - zum Einstellen der Garzeit
17. Start- und Stoptaste für das Garen
18. Ein- und Ausschalter und Kabelanschluss
19. Abnehmbares Anschlusskabel

# Vor der ersten Inbetriebnahme

**⚠ • Vergessen Sie nicht, vor dem Gebrauch des Produkts die auf dem Deckel befindlichen Schutzmanschetten zu entfernen - fig.29.**

- Drücken Sie eine der beiden Tasten, um den Deckel zu öffnen - fig.1. Um den Deckel abzunehmen, drücken Sie die beiden grauen Riegel nach außen - fig.2.
- Entfernen Sie den 2in1-Löffel und dessen Verpackung, die Sie entsorgen können - fig.3.
- Heben Sie den Griff senkrecht nach oben, sodass er einrastet - fig.4.
- Entfernen Sie den Grillplatten-Heber, indem Sie auf den Hebel 10b drücken - fig.5.
- Mit dem Grillplatten-Heber können Sie die Grillplatte abnehmen und aufsetzen - fig.6-7.
- Zum Herausnehmen des Rührarms: Drücken Sie die Entriegelungstaste - fig.8a.
- Nehmen Sie den Garbehälter heraus.
- Nehmen Sie den abnehmbaren Filter ab - fig.28.
- Alle abnehmbaren Teile des Geräts sind spülmaschineneeignet - fig.9 oder können mit einem weichen Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.

**Das Innere der ActiFry-Schüssel besitzt eine besonders strapazierfähige Keramikbeschichtung.**

**Bei der ersten Benutzung kann es zu einer leichten, aber unbedenklichen Geruchsentwicklung kommen. Dies hat keinerlei Folgen für die Benutzung des Geräts und verschwindet schnell von selbst.**

- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Setzen Sie den Rührarm ein und lassen Sie ihn einrasten - fig.8b.

**Das Gerät muss vor der ersten Benutzung unbedingt solange bei geöffnetem Fenster aufgeheizt werden, bis keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellbar ist.**

## Vorbereitung der Lebensmittel






**Bei der Verwendung des Garbehälters ohne Grillplatte darf die Grillplatte nicht eingesetzt werden.**

**Verwenden Sie den Rührarm nicht ohne Garbehälter.**

- Öffnen Sie den Deckel - fig.1.
- Entfernen Sie den 2in1-Löffel - fig.3 und die Grillplatte - fig.7.
- Heben Sie den Griff in die waagrechte - fig.4 und nehmen Sie den Grillplatten-Heber ab.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Garbehälter und achten Sie dabei immer auf die in der Gartabelle und/oder die im Rezeptbuch empfohlenen Mengen (siehe "Gartabelle"). Überschreiten Sie dabei niemals die MAX-Markierung auf dem Rührarm - fig.10.
- Dosieren Sie das für die jeweiligen Lebensmittel empfohlene Öl mit dem Löffel und verteilen Sie es gleichmäßig im Garbehälter - fig.11.
- Setzen Sie den Garbehälter wieder in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Entriegeln Sie den Griff und drücken Sie ihn nach unten - fig.12.


## Verwendung des Garbehälters ohne Grillplatte

### Garen

- Verbinden Sie das abnehmbare Anschlusskabel mit dem Gerät und einer Steckdose - fig.13.
- Drücken Sie auf den Schalter 0/I - fig.14, es ertönt ein Signalton und das Display zeigt 00 an.
- Stellen Sie die Garzeit mit Hilfe der Tasten   ein - fig.15 (siehe "Gartabelle").
- Drücken Sie auf die Starttaste  - fig.16. Der Minutenzähler beginnt zu laufen. Unter einer Minute wird in Sekunden gezählt.
- Die Garzeit kann jederzeit über die Tasten   angepasst werden - fig.17.

**Beim Öffnen des Deckels wird der Garvorgang gestoppt. Starten Sie ihn neu, indem Sie nach Schließen des Deckels auf den Startknopf drücken. Wenn der Deckel länger als 2 Minuten offen ist, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.**

## Entnahme der Lebensmittel

- Sobald das Garen beendet ist, ertönt ein Signalton und das Display blinkt und zeigt 00 an - fig.18: Das Gerät beendet das Garen automatisch. Schalten Sie den Timer mit der Start-/ Stoptaste  aus - fig.19.
- Öffnen Sie den Deckel - fig.20.
- Heben Sie den Griff nach oben, bis er einrastet - fig.21.
- Nehmen Sie den Garbehälter aus dem Gerät und nehmen Sie die Lebensmittel heraus.

# Gartabelle

Die Garzeiten sind abhängig vom Frischzustand, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie vom persönlichen Geschmack. Die angegebene Menge Öl kann je nach Geschmack und Bedarf verändert werden. Bei Verlängerung der Garzeit um einige Minuten werden die Pommes frites noch knuspriger.

## Kartoffeln

TYP		MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Pommes frites aus frischen Kartoffeln in der Standard-Größe 10 mm x 10 mm	Frisch	1500 g	1 Messlöffel Öl	41-43 min
		1250 g	1 Messlöffel Öl	38-40 min
		1000 g	¾ Messlöffel Öl	35-37 min
		750 g	½ Messlöffel Öl	30-32 min
		500 g	⅓ Messlöffel Öl	24-26 min
		250 g	⅓ Messlöffel Öl	20-22 min
Vorfrittierte Pommes frites	Tiefgefroren	1200 g	keine	36-38 min
		750 g	keine	24-26 min

## Sonstige Gemüsesorten

TYP		MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Zucchini	Frisch, in Streifen geschnitten	1200 g	1 Messlöffel Öl + 15 cl Wasser	30 min
Paprikaschoten	Frisch, in Streifen geschnitten	1000 g	1 Messlöffel Öl + 25 cl Wasser	25 min
Champignons	Frisch, geviertelt	1000 g	1 Messlöffel Öl	20 min
Tomaten	Frisch, geviertelt	1000 g	1 Messlöffel Öl	20 min
Zwiebeln	Frisch, in Scheiben geschnitten oder gewürfelt	750 g	1 Messlöffel Öl	30 min

## Fleisch - Geflügel

Für mehr Abwechslung können Sie dem Öl Gewürze und Kräuter zufügen (Paprikapulver, Curry, Thymian, Lorbeerblätter).

TYP		MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Hähnchennuggets	Frisch	1200 g	keine	18-20 min
	Tiefgefroren	1200 g	keine	18-20 min
Hähnchenunterschenkel	Frisch	9	keine	25-30 min
Hähnchenkeulen	Frisch	3	keine	30-35 min
Hähnchenbrust (ohne Knochen)	Frisch	9 St. Hähnchenbrust (etwa 1200 g)	keine	22-25 min
Frühlingsröllchen	Frisch	12 kleine	1 Messlöffel Öl	10-12 min
Lammkoteletts (2,5 cm - 3 cm dick)	Frisch	4 bis 8 (je nach Größe)	1 Messlöffel Öl	22-25 min
Schweinerippchen (2,5 cm dick)	Frisch	4 bis 6 (je nach Größe)	1 Messlöffel Öl	18-20 min
Schweinemedallions	Frisch	9	1 Messlöffel Öl	13-15 min
Hackfleisch	Frisch	900 g	1 Messlöffel Öl	18-20 min
	Tiefgefroren	600 g	1 Messlöffel Öl	13-15 min
Hackbällchen	Tiefgefroren	1200 g	1 Messlöffel Öl	13-15 min
Würstchen	Frisch	8 bis 10 Eingestochen	keine	18-20 min

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Tintenfischringe	Tiefgefroren	500 g	keine	12-14 min
Shrimps	Gekocht	600 g	keine	8-10 min
Gambas	Tiefgefroren	450 g	keine	9-11 min

## Desserts

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Bananen	In Scheiben geschnitten	700 g (7 Bananen)	1 Messlöffel Öl + 1 Messlöffel Brauner Zucker	4-6 min
	In Alufolie	3 Bananen	keine	15-17 min
Äpfel	Halbiert	5	1 Messlöffel Öl + 1 bis 2 Messlöffel Zucker	10-12 min
Birnen	In Stücke geschnitten	1500 g	2 Messlöffel Zucker	10-12 min
Ananas	In Stücke geschnitten	2	2 Messlöffel Zucker	15-17 min

## Tiefgekühlte Fertiggerichte

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Ratatouille	Tiefgefroren	1000 g	keine	25-30 min
Bauernpfanne	Tiefgefroren	1000 g	keine	25-30 min
Pasta à la Carbonara	Tiefgefroren	1000 g	keine	18-20 min
Paella	Tiefgefroren	1000 g	keine	18-20 min
Reisgericht	Tiefgefroren	1000 g	keine	18-20 min
Chili con Carne	Tiefgefroren	1000 g	keine	13-15 min

# Verwendung der Grillplatte alleine

## Vorbereitung der Lebensmittel

---

- Öffnen Sie den Deckel - fig.1.
- Entfernen Sie den 2in1-Löffel - fig.3.
- Heben Sie den Griff in die waagrechte - fig.4 und nehmen Sie den Grillplatten-Heber vom Griff ab - fig.5.
- Platzieren Sie den Heber auf der Grillplatte und lassen Sie ihn einrasten - fig.6.
- Nehmen Sie die Grillplatte ab - fig.7.
- Geben Sie die Lebensmittel auf die Grillplatte und achten Sie dabei immer auf die in der Gartabelle und/oder im Rezeptbuch empfohlenen Mengen. Überschreiten Sie niemals die MAX-Markierung in der Grillplattenmitte - fig.22.
- Setzen Sie die Grillplatte wieder ins Gerät.
- Setzen Sie den Grillplatten-Heber wieder in den Griff ein, klappen Sie den Griff dann nach unten.
- Schließen Sie den Deckel.






**Wenn Sie die Grillplatte alleine verwenden, geben Sie niemals Lebensmittel in die den Garbehälter.**

---

## Das Garen beginnen


**Beim Öffnen des Deckels wird der Garvorgang gestoppt. Starten Sie ihn neu, indem Sie nach Schließen des Deckels auf die Starttaste drücken.**

**Wenn der Deckel länger als 2 Minuten offen ist, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.**

- Verbinden Sie das abnehmbare Anschlusskabel mit dem Gerät und einer Steckdose - fig.13.
- Drücken Sie auf den Schalter 0/I - fig.14, es ertönt ein Signalton und das Display zeigt 00 an.
- Stellen Sie die Garzeit mit Hilfe der Tasten   ein – (siehe “Gartabelle”).
- Drücken Sie die Starttaste . Der Minutenzähler beginnt zu laufen. Unter einer Minute wird in Sekunden gezählt.
- Die Garzeit kann jederzeit über die Tasten   angepasst werden.

---

## Entnahme der Lebensmittel

- Sobald das Garen beendet ist, ertönt ein Signalton und das Display blinkt und zeigt 00 an: Das Gerät beendet das Garen automatisch. Schalten Sie den Timer mit der Start-/Stopptaste  aus - fig.19.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Platzieren Sie den Grillplatten-Heber auf der Grillplatte und lassen Sie ihn einrasten - fig.26.
- Nehmen Sie die Grillplatte ab.
- Servieren Sie Ihre Speisen.

# 2in1-Verwendung: Garbehälter + Grillplatte








## Vorbereitung der Lebensmittel

- Öffnen Sie den Deckel - fig.1.
- Entfernen Sie den 2in1-Löffel und die Grillplatte - fig.3.
- Ziehen Sie den Griff nach oben - fig.4 und entfernen Sie den Garbehälter.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Garbehälter und achten Sie dabei immer auf die in der Gartabelle und/oder dem Rezeptbuch empfohlenen Mengen (siehe "Gartabelle"). Überschreiten Sie dabei niemals die MAX-Markierung auf dem Rührarm - fig.10.
- Dosieren Sie das für die jeweiligen Lebensmittel empfohlene Öl mit dem Löffel und verteilen Sie es gleichmäßig im Garbehälter - fig.11.
- Setzen Sie den Garbehälter wieder ins Gerät und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie den Griff nach unten - fig.12.


## Das 2in1-Garen beginnen

**Das 2in1 Programm schlägt 4 Garzeiten vor, die Sie anpassen können.**

**Falls Sie nichts weiter tun, schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten automatisch ab.**





- Verbinden Sie das abnehmbare Anschlusskabel mit dem Gerät und einer Steckdose - fig.13.
- Drücken Sie auf den Schalter 0/I, es ertönt ein Signalton und das Display zeigt 00 an - fig.14.
- Stellen Sie mit Hilfe der Tasten   die Gesamtgarzeit ein (= Garzeit der Lebensmittel im Garbehälter) (siehe "Gartabelle") - fig.15.
- Wählen Sie die Art der zu garenden Lebensmittel auf der Grillplatte mit der Taste  - fig.23 und 24.
- Passen Sie, wenn notwendig, die Garzeit der Grillplatte mit Hilfe der Tasten an   (gemäß der Gartabelle).
- Drücken Sie die Start-/Stopptaste . Das Garen beginnt.
- Der Minutenzähler beginnt zu laufen.
- Legen Sie zwischenzeitlich die Lebensmittel auf die Grillplatte und achten Sie darauf, den max. Füllstand einzuhalten - fig.22.
- Wenn der Signalton ertönt und sich das Gerät automatisch ausschaltet, öffnen Sie den Deckel und setzen Sie die Grillplatte ein - fig.25.
- Schließen Sie den Deckel wieder und drücken Sie die Start-/Stopptaste .
- Der Zähler beginnt wieder zu laufen.

## Entnahme der Lebensmittel

- Sobald das Garen beendet ist, ertönt ein Signalton und das Display blinkt und zeigt 00 an: Das Gerät beendet das Garen automatisch. Schalten Sie den Timer mit der Start-/Stopptaste  aus - fig.19.
- Öffnen Sie den Deckel - fig.20.
- Heben Sie den Griff nach oben, bis er einrastet - fig.21.
- Trennen Sie den Grillplatten-Heber vom Griff, indem Sie auf den Hebel 10b drücken.
- Wenden Sie den Grillplatten-Heber und platzieren Sie ihn auf der Spindel in der Mitte der Grillplatte. Ziehen Sie am Hebel und lassen Sie den Heber einrasten - fig.26.
- Entfernen Sie die Grillplatte und nehmen Sie die Lebensmittel heraus - fig.27.
- Entfernen Sie den Garbehälter und nehmen Sie die Lebensmittel heraus.

**Achtung: Die Grillplatte ist nach dem Garen sehr heiß. Verwenden Sie immer den Grillplatten-Heber, um sie herauszunehmen. Für noch knusprigere Pommes können Sie diese nach Herausnahme der Grillplatte noch 2 Min. weitergaren.**

# Gartabelle

SPEISE IM GARBEHÄLTERTER	MENGE IM GARBEHÄLTERTER	GESAMTZEIT	SPEISE AUF DER GRILLPLATTE	MENGE AUF DER GRILLPLATTE	ZEIT AUF DER GRILLPLATTE
Kartoffeln	1250 g	45 min	Fleisch (z.B. Hacksteak) 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Zucchini	1000 g	30 min	Fisch (z.B. Lachs) 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Pommes frites	1250 g	50 min	Geflügel (z.B. Hähnchenunterkeulen) 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Früchtekompott (z.B. Feigen)	10	20 min	Teigtaschen (z.B. aus Brickeig- oder Yufkateigblätter) mit Schoko-Füllung 	4	5 min

## Einfache Reinigung

### Reinigen Sie das Gerät

- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie auf den Öffnungsknopf drücken - fig.1 und drücken Sie die beiden grauen Riegel nach außen, um den Deckel abzunehmen - fig.2.
- Heben Sie den Griff in die waagerechte, bis er einrastet - fig.4.
- Nehmen Sie die Grillplatte ab - fig.7.
- Entnehmen Sie den Rührarm, indem Sie auf die Entriegelungstaste drücken - fig.8a.
- Entnehmen Sie den Garbehälter.
- Entnehmen Sie den abnehmbaren Filter - fig.28.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinengeeignet - fig.9 oder können mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenwände des Geräts mit einem leicht feuchten Schwamm.

**⚠** • Wenn beim Kochen mit Fett auf der Platte Fettspritzer entstanden sind, empfehlen wir Ihnen, sie nach dem Gebrauch mit einem leicht angefeuchteten Schwamm zu entfernen, insbesondere die Bereiche im Inneren des Gebläses, die durch schwarze Pfeile angegeben sind - fig.30.

- Trocknen Sie alles sorgfältig, bevor Sie es wieder einsetzen.

Tauchen Sie das Gerät niemals in eine Flüssigkeit.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsprodukte.

Der abnehmbare Filter muss regelmäßig gereinigt werden.

Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um die Qualität Ihres Garbehälters und der Grillplatte länger zu bewahren.

# Ein paar Tipps für den Problemfall...

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
	Sie haben die EIN / AUS Taste noch nicht betätigt.	Drücken Sie die EIN / AUS Taste.
	Sie haben die EIN / AUS Taste gedrückt, aber das Gerät funktioniert nicht.	Schließen Sie den Deckel.
	Das Gerät heizt nicht auf.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
	Der Rührarm dreht sich nicht.	Vergewissern Sie sich, dass alles richtig eingesetzt ist und bringen Sie das Gerät andernfalls in ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Der Rührarm dreht sich nicht richtig.	Der Rührarm ist nicht verriegelt.	Setzen Sie den Rührarm ein, bis er einrastet - <b>fig.8b</b> .
Die Grillplatte dreht sich nicht.	Die Grillplatte ist nicht verriegelt.	Setzen Sie die Grillplatte neu ein und lassen Sie sie einrasten.
Die Zubereitung ist nicht gleichmäßig gegart.	Sie haben den Rührarm nicht benutzt.	Setzen Sie ihn ein.
	Die Lebensmittel wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke.
	Die Pommes frites wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Pommes frites gleich groß.
	Der Rührarm ist eingesetzt, dreht sich aber nicht.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Die Pommes frites sind nicht knusprig genug.	Sie haben keine festkochenden Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie festkochende Kartoffeln oder wählen Sie eine andere Sorte festkochende Kartoffeln.
	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend gewaschen und getrocknet.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln vor dem Garen gut zu waschen, abtropfen zu lassen und zu trocknen.
	Die Pommes frites sind zu dick.	Schneiden Sie sie dünner.
	Sie haben nicht genug Öl hinzugegeben.	Geben Sie mehr Öl hinzu (siehe "Gartabelle").
Der Filter (12) ist verstopft.	Reinigen Sie den herausnehmbaren Filter.	
Die Lebensmittel drehen sich nicht mit der Grillplatte.	Die Lebensmittel sind zu dick.	Verringern Sie die Dicke Ihrer Lebensmittel.
Die Lebensmittel im Garbehälter sind nicht gegart.	Die Grillplatte wurde zu Beginn des Garens auf den Garbehälter gesetzt.	Setzen Sie die Grillplatte erst im zweiten Schritt des Garens darauf.
Die Pommes frites zerbrechen beim Garen.	Sie bereiten nicht die richtige Menge zu.	Bereiten Sie eine kleinere Menge Kartoffeln zu und wählen Sie die entsprechende Garzeit.
Die beim Garen entstandene Flüssigkeit gelangt in das Gehäuse des Geräts.	Garbehälter ist defekt.	Überprüfen Sie, ob der Garbehälter defekt ist, indem Sie sie bis zur MAX-Markierung auf dem Rührarm füllen. Wenn der Garbehälter defekt ist, bringen Sie Ihren Garbehälter in ein Kundendienstzentrum.
	Die Höchstmenge wurde überschritten.	Halten Sie die Höchstmengen ein.
Das LC-Display funktioniert nicht mehr.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an.
	Das Gerät wurde nicht eingeschaltet.	Drücken Sie die AN/AUS Taste.
	Aufgrund einer Fehlfunktion bei der Verwendung des Geräts wurde die Sicherheitsabschaltung ausgelöst.	Bringen Sie das Gerät in ein Kundendienstzentrum.
Auf dem LC-Display wird "Er" (error) angezeigt.	Dies ist eine Funktionsstörung des Geräts.	Ziehen Sie den Stecker und warten Sie 10 Minuten. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Falls die Fehlermeldung immer noch angezeigt wird müssen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum bringen.
Das Gerät läuft ungewöhnlich laut.	Sie haben den Verdacht, dass die Motoren des Geräts nicht richtig funktionieren.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Beim kombinierten Garen erfolgt kein Stopp des Geräts für das Einsetzen der Grillplatte.	Das Garen mit Grillplatte wurde nicht programmiert.	Verwenden Sie für kombiniertes Garen die 2in1-Funktion.



Sollte das Gerät trotz all dieser Tipps nicht funktionieren, muss es in ein autorisiertes Kundendienstzentrum gebracht werden.



## **Denken Sie an den Schutz der Umwelt!**

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

# Tefal

## Nutritivo y delicioso

ES

### Innovar en beneficio de la salud

La nutrición consiste, evidentemente, en comer variado y equilibrado...pero no solo en eso. La forma en que cocinamos los alimentos desempeña un papel esencial en el gusto, la textura y la composición nutricional.

Y como no se puede utilizar cualquier aparato para conseguirlo **Tefal** ha desarrollado una gama de productos dedicada a la NUTRICIÓN MÁS DELICIOSA: utensilios ingeniosos que cuidan la nutrición y extraen el auténtico sabor de los alimentos.

Facilitar el acceso de los consumidores a una alimentación que combine siempre el gusto por la comida y la salud: esa es la misión de la gama Nutrición Gourmet.

Para el grupo SEB, concebir **ActiFry® 2 in 1**, implica dar un paso más en la diversidad gourmet, lúdica y práctica para todos los días.

### Aportar soluciones únicas

**Tefal** invierte en investigación para crear electrodomésticos que logren resultados nutricionales únicos, avalados por estudios científicos.

### Ofrecer información

**Tefal** es desde siempre su aliado principal en materia de alimentación, al aportar rapidez, practicidad y amenidad en la preparación de sus comidas.

Día tras día, la gama Nutrición Gourmet de **Tefal** le ayudará a compartir el placer culinario y el equilibrio alimentario:

- favoreciendo y preservando las cualidades de los ingredientes naturales y esenciales en su alimentación,
- limitando el uso de materias grasas,
- favoreciendo la vuelta a los gustos y los sabores olvidados,
- limitando el tiempo necesario para preparar una comida.

En esta gama de productos, **ActiFry® 2 in 1** le permite cocinar el plato principal y su acompañamiento con la cantidad justa de aceite y sal.

# ¡Bienvenido al universo ActiFry® 2 in 1!

## Elabore un delicioso plato completo a su manera

Gracias a sus tecnologías patentadas, las patatas fritas quedan crujientes y tiernas. Escoja sus ingredientes, el aceite, las especias, las finas hierbas, las hierbas aromáticas... **ActiFry® 2 in 1** se ocupará del resto.

## Con solo el 3%\* de materia grasa y una justa cantidad de sal: ¡basta con 1 cuchara!

Con tan solo una cuchara del aceite que usted elija podrá cocinar 1,5 kg de auténticas patatas fritas. Con la cuchara dosificadora de **ActiFry® 2 in 1** podrá dosificar la sal y reducir su consumo sin tener que renunciar al sabor.

\* 1,5 kg de patatas fritas frescas, con una sección de 10 x 10 mm, una cocción con un -55% de pérdida de peso con 2 cl de aceite.

## ¡Bistecs con patatas fritas y mucho más!

Con **ActiFry® 2 in 1** podrá preparar una gran variedad de recetas. Aporte variedad a su cocina diaria preparando bistecs con patatas fritas, salteados de verduras crocantes, filetes de carne tiernos y sabrosos, camarones crujientes, frutas...



: El **+** **ActiFry® 2 in 1**

Le ofrecemos un libro de recetas familiares elaborado con grandes cocineros y nutricionistas. Allí encontrará recetas originales de deliciosos platos nutritivos y de sus acompañamientos, además de postres que podrá elaborar en familia.

# Para sacar el máximo partido a sus recetas, Tefal le ofrece consejos específicos sobre patatas y aceites.

ES

## La patata: ¡equilibrio y placer cotidiano!

Todo tipo de personas, de todas las edades, pueden consumir patatas, pues constituyen una excelente fuente de energía y contienen vitaminas. En función de las distintas variedades, además de las condiciones meteorológicas y de cultivo, la patata varía de manera significativa: forma, tamaño y calidad gustativa. Cada una tiene sus características propias en términos de precocidad, rendimiento, tamaño, color, calidad de conservación e indicaciones culinarias. Los resultados de cocción pueden variar en función del origen y la estacionalidad.

### ¿Qué variedad hay que utilizar para ActiFry® 2 in 1?

En general, le aconsejamos que utilice patatas especiales para freír. Con patatas nuevas ricas en humedad, le aconsejamos que mantenga las patatas fritas cocinándose durante unos minutos más de lo habitual.

Con **ActiFry® 2 in 1** también puede cocinar patatas fritas congeladas. Como estas ya están precocinadas, no es necesario añadirles aceite.

### ¿Dónde es mejor conservar las patatas?

Los mejores sitios para conservar patatas son un sótano o un armario fresco (entre 6 y 8°C), protegido de la luz.

### ¿Cómo hay que preparar la patata para ActiFry® 2 in 1?

Para obtener mejores resultados, hay que asegurarse de que las patatas fritas no se queden pegadas. Para conseguirlo, se recomienda lavar abundantemente las patatas enteras y luego las patatas cortadas, hasta que el agua salga clara. Así, se retira el máximo de almidón posible. Seque cuidadosamente las patatas con un paño seco muy absorbente. Las patatas han de estar completamente secas antes de colocarlas en **ActiFry® 2 in 1**.

### ¿Cómo hay que cortar las patatas?

El tamaño de la patata influye en lo crujiente y tierna que quede luego. Cuanto más finas las corte, más crujientes quedarán, y a la inversa: cuanto más gruesas sean, más tiernas estarán por dentro. En función de sus gustos, puede variar los cortes de las patatas y adaptar el tiempo de cocción en consecuencia: Finas: 8 x 8 mm / Estándar: 10 x 10 mm / Gruesas: 13 x 13 mm

## Utilice distintos aceites de calidad y su salud saldrá beneficiada

Puede variar los sabores en función de sus necesidades, con 1 cucharada de aceite de uso único. Todos los ácidos grasos esenciales en la vida se encuentran en los aceites vegetales. Todos los aceites contienen, en proporciones diferentes, los nutrientes indispensables para su equilibrio. Para aportarle a su cuerpo todo lo que necesita, utilice distintos tipos de aceites! Con **ActiFry® 2 in 1**, puede utilizar una amplia variedad de aceites:

- Aceites estándar: oliva, colza\*, semillas de uva, maíz, cacahuete, girasol, soja\*.
- Aceites aromatizados: hierbas aromáticas, ajo, pimienta, limón,...
- Aceites especiales: nuez\*, sésamo\*, cártamo\*, almendra\*, aguacate\*, argán\*... (\*cocción según fabricante).

La tecnología **ActiFry® 2 in 1**, con su baja cantidad de materia grasa y sal, le permite conservar los ácidos grasos esenciales buenos para su vitalidad.

Con **ActiFry® 2 in 1**, ¡disfrute de la comida y haga disfrutar a quienes le rodean!  
Si desea más información o tiene alguna pregunta, visite  
[www.nutrition-gourmande.fr](http://www.nutrition-gourmande.fr)

# Recomendaciones

- Durante el primer uso, el aparato puede desprender un olor que no resulta nocivo. Este fenómeno no tiene consecuencias sobre la utilización del electrodoméstico y desaparecerá rápidamente.
- Para no dañar el aparato, asegúrese de que respeta las cantidades de ingredientes y de líquido que figuran en el manual de uso y el libro de recetas.
- No cargue en exceso la bandeja, respete las cantidades recomendadas.
- No deje nunca la cuchara 2en1 en el aparato mientras este esté en funcionamiento.
- No coloque nunca la bandeja en el aparato sin el recipiente.
- No coloque el aspa mezcladora sin el recipiente.
- No exceda nunca la altura indicada por el nivel máximo del aspa y el máximo de la bandeja.
- No coloque nunca la bandeja en el aparato al empezar la cocción al utilizarlo en modo 2en1, espere a la señal sonora que le indica en qué momento la tiene que colocar.

## Descripción

1. Tapa transparente
2. Cerrojo de la tapa
3. Cuchara 2en1 (2in1)
  - a. lado aceite  
min.= 1,4 cl (4 personas)  
max.= 2 cl (6 personas)
  - b. lado sal
4. Bandeja de cocción 2en1 con indicador de nivel "MAX"
5. Aspa mezcladora extraíble
6. Botón de desbloqueo del aspa
7. Nivel "MAX" de líquido
8. Pestañas de apoyo de la bandeja
9. Recipiente extraíble
10. Asa 2en1
  - a. asa bandeja
  - b. botón de separación de las dos asas
  - c. asa del recipiente
  - d. botón de desbloqueo del asa del recipiente
11. Cuerpo
12. Filtro extraíble
13. Botón de apertura de la tapa
14. Pantalla LCD
15. Botón de activación de la función 2en1
16. Botones + y – para ajustar el tiempo de cocción
17. Botón de encendido y apagado de la cocción
18. Interruptor encendido/apagado y punto de conexión
19. Cable extraíble

## Preparación rápida

### Antes del primer uso

**⚠ • Antes de utilizar el producto, no olvide retirar los manguitos protectores situados sobre la tapa - fig.29.**

- Abra la tapa apretando el botón de apertura - fig.1 y empuje los dos cerrojos grises hacia fuera para retirar la tapa - fig.2.
- Retire la cuchara 2en1 y su contenedor de poliestireno, que puede tirar - fig.3.
- Recoloque el asa del recipiente en posición horizontal hasta que oiga un "CLIC" - fig.4.
- Retire el asa de la bandeja presionando el botón 10b - fig.5.
- Puede utilizar el asa para sacar la bandeja - fig.6-7.
- Retire el aspa pulsando el botón de desbloqueo - fig.8a.
- Extraiga el recipiente.
- Retire el filtro extraíble - fig.28.

El interior del recipiente ActiFry dispone de un revestimiento cerámico muy resistente.

- Todas las piezas extraíbles pueden introducirse en el lavavajillas - fig.9 o se pueden limpiar con un estropajo no abrasivo y líquido lavavajillas.
- Séquelo todo cuidadosamente antes de volver a colocarlo en su lugar.
- Vuelva a colocar el asa hasta oír un "CLIC" - fig.8b.

**Durante el primer uso, puede emanar un olor que no es nocivo. Este fenómeno no tiene consecuencias sobre el uso del aparato y desaparecerá rápidamente.**

ES

## Prepare los alimentos






**Al utilizar el recipiente solo, no coloque nunca la bandeja en el aparato.**

**No utilice el asa sin el recipiente.**

- Abra la tapa - fig.1.
- Retire la cuchara 2en1 - fig.3 y la bandeja - fig.7.
- Levante el asa - fig.4 y saque el recipiente del aparato.
- Coloque los alimentos en el recipiente respetando siempre las cantidades recomendadas en las tablas de cocción y/o en el libro de recetas (consulte la "Tabla de cocción"). No exceda nunca la marca de nivel "MAX" del asa - fig.10.
- Según los alimentos, dosifique la materia grasa recomendada con la cuchara y vierta el contenido de forma homogénea en el interior del recipiente - fig.11.
- Vuelva a colocar el recipiente en el aparato y cierre la tapa.
- Abata el asa - fig.12.

## Utilización del recipiente solo


### Inicie la cocción

- Conecte el cable de alimentación extraíble al aparato y enchúfelo - fig.13.
- Apriete el interruptor 0/I - fig.14, el aparato emitirá un bip sonoro y en la pantalla aparecerá 00.
- Ajuste el tiempo de cocción con los botones   - fig.15 (véase la "Tabla de cocción").
- Apriete el botón start  - fig.16. Se inicia la cuenta atrás por minutos. Solo se visualizarán los segundos cuando la cuenta atrás sea inferior a 1 minuto.
- En todo momento se puede ajustar el tiempo de cocción presionando los botones   - fig.17.

**Al abrir la tapa se detiene la cocción. Vuelva a iniciarla presionando el botón start después de cerrar la tapa.**

**Transcurridos 2 minutos de la apertura de la tapa, el aparato se pone en modo de espera.**

## Retire los alimentos

- Cuando se termina la cocción, el temporizador suena y en la pantalla aparece 00 parpadeando - fig.18: el aparato detendrá automáticamente la cocción de los alimentos. Detenga el timbre apretando el botón start  - fig.19.
- Abra la tapa - fig.20.
- Levante el asa hasta oír un "CLIC" - fig.21.
- Retire el recipiente y saque los alimentos.

# Tablas de cocción

Los tiempos de cocción se dan a título indicativo, y pueden variar en función de la estacionalidad de los alimentos, su tamaño, las cantidades, el gusto de cada uno y la tensión de la red eléctrica. Puede aumentar la cantidad de aceite indicada en función de sus gustos y necesidades. Si desea conseguir unas patatas fritas más crujientes, puede añadirle unos minutos más a la cocción.

## Patatas

		TIPO	CANTIDAD	AÑADIR	TIEMPO DE COCCIÓN
Patatas fritas tamaño estándar 10 mm x 10 mm	Frescas		1500 g	1 cucharada de aceite	41-43 min
			1250 g	1 cucharada de aceite	38-40 min
			1000 g	¾ cucharada de aceite	35-37 min
			750 g	½ cucharada de aceite	30-32 min
			500 g	⅓ cucharada de aceite	24-26 min
			250 g	⅓ cucharada de aceite	20-22 min
Patatas fritas Mac Cain Tradition	Congeladas		1200 g	sin añadidos	36-38 min
			750 g	sin añadidos	24-26 min

## Otras verduras

		TIPO	CANTIDAD	AÑADIR	TIEMPO DE COCCIÓN
Calabacines	Frescos en rodajas		1200 g	1 cucharada de aceite + 150 ml de agua fría	30 min
Pimientos	Frescos en rodajas		1000 g	1 cucharada de aceite + 250 ml de agua fría	25 min
Setas	Frescas en cuartos		1000 g	1 cucharada de aceite	20 min
Tomates	Frescos en cuartos		1000 g	1 cucharada de aceite	20 min
Cebollas	Frescas en rodajas		750 g	1 cucharada de aceite	30 min

## Carnes - Aves

Para darle más gusto a sus carnes, mezcle especies en el aceite (paprika, curry, hierbas provenzales, tomillo, laurel,..).

		TIPO	CANTIDAD	AÑADIR	TIEMPO DE COCCIÓN
Nuggets de pollo	Fresco		1200 g	sin añadidos	18-20 min
	Congelados		1200 g	sin añadidos	18-20 min
Patatas de pollo	Fresco		9	sin añadidos	25-30 min
Muslos de pollo	Frescas		3	sin añadidos	30-35 min
Pechugas de pollo	Fresco		9 pechugas (aproximadamente 1.200 g)	sin añadidos	22-25 min
Rollitos de primavera	Fresco		12 pequeños	1 cucharada de aceite	10-12 min
Rollitos de ternera	Frescas		9	1 cucharada de aceite	22-25 min
Chuletas de lomo de cerdo	Frescas		6	1 cucharada de aceite	18-20 min
Solomillo de cerdo	Fresco		9	1 cucharada de aceite	13-15 min
Lomo de conejo	Fresco		9	1 cucharada de aceite	18-20 min
Carne picada	Fresca		900 g	1 cucharada de aceite	13-15 min
	Congelada		600 g	1 cucharada de aceite	13-15 min
Albóndigas	Congeladas		1200 g	1 cucharada de aceite	18-20 min
Salchichas	Frescas		8 – 10 (picadas)	sin añadidos	10-12 min

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIR	TIEMPO DE COCCIÓN
Calamares a la romana	Congelados	500 g	sin añadidos	12-14 min
Camarones	Cocinadas	600 g	sin añadidos	8-10 min
Gambas	Congeladas	450 g	sin añadidos	9-11 min

## Postres

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIR	TIEMPO DE COCCIÓN
Plátanos	en rodajas	700 g (7 plátanos)	1 cucharada de aceite + 1 cucharada de azúcar moreno	4-6 min
	en papillote	3 plátanos	sin añadidos	15-17 min
Manzanas	partidas por la mitad	5	1 cucharada de aceite + 2 cucharadas de azúcar	10-12 min
Peras	cortadas en trozos	1500 g	2 cucharadas de azúcar	10-12 min
Piña	cortada en trozos	2	2 cucharadas de azúcar	15-17 min

## Preparados congelados

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIR	TIEMPO DE COCCIÓN
Pisto	Congelada	1000 g	sin añadidos	25-30 min
Salteado de pasta y pescado	Congelada	1000 g	sin añadidos	20-22 min
Salteado a la paisana	Congelada	1000 g	sin añadidos	25-30 min
Salteado a la saboyana	Congelada	1000 g	sin añadidos	20-25 min
Pasta a la carbonara	Congeladas	1000 g	sin añadidos	18-20 min
Paella	Congelada	1000 g	sin añadidos	18-20 min
Arroz cantonés	Congelado	1000 g	sin añadidos	18-20 min
Chile con carne	Congelado	1000 g	sin añadidos	15-20 min



# Uso de la bandeja sola

## Prepare los alimentos

---






- Abra la tapa - fig.1.
- Retire la cuchara 2en1 - fig.3.
- Levante el asa - fig.4 y retire el asa 2en1 - fig.5.
- Coloque el asa en la bandeja - fig.6.
- Retire la bandeja - fig.7.
- Coloque los alimentos en la bandeja respetando siempre las cantidades recomendadas en las tablas de cocción y/o en el libro de recetas (consulte "Tabla de cocción"). No exceda nunca la marca de nivel "MAX" indicada en el centro de la bandeja - fig.22.
- Coloque la bandeja en el aparato.
- Coloque de nuevo el asa 2en1, luego abátala.
- Cierre la tapa.

**Al utilizar solo la bandeja, no coloque nunca alimentos en el recipiente.**

---


## Inicie la cocción

**Al abrir la tapa se detiene la cocción. Vuelva a iniciarla presionando el botón start después de cerrar la tapa. Transcurridos 2 minutos de la apertura de la tapa, el aparato se pone en modo de espera.**

- Conecte el cable de alimentación extraíble al aparato y enchúfelo - fig.13.
- Apriete el interruptor 0/I - fig.14, el aparato emitirá un bip sonoro y en la pantalla aparecerá 00.
- Ajuste el tiempo de cocción con los botones   (véase la "Tabla de cocción").
- Apriete el botón start . Se inicia la cuenta atrás por minutos. Solo se visualizarán los segundos cuando la cuenta atrás sea inferior a 1 minuto.
- En todo momento se puede ajustar el tiempo de cocción presionando los botones  .

---

## Retire los alimentos

- Cuando se termina la cocción, el temporizador suena y en la pantalla aparece 00 parpadeando: el aparato detendrá automáticamente la cocción de los alimentos. Detenga el timbre apretando el botón start  - fig.19.
- Abra la tapa.
- Encaje el asa en la bandeja - fig.26.
- Retire la bandeja.
- Sirva los alimentos.

# Utilización 2en1: recipiente + bandeja

## Prepare los alimentos








- Abra la tapa - fig.1.
- Retire la cuchara 2en1 y la bandeja - fig.3.
- Levante el asa - fig.4 y saque el recipiente del aparato.
- Coloque los alimentos en el recipiente respetando siempre las cantidades recomendadas en las tablas de cocción y/o en el libro de recetas (consulte la "Tabla de cocción"). No exceda nunca la marca de nivel "MAX" del asa - fig.10.
- Según los alimentos, dosifique la materia grasa recomendada con la cuchara y vierta el contenido de forma homogénea en el interior del recipiente - fig.11.
- Vuelva a colocar el recipiente en el aparato y cierre la tapa.
- Abata el asa - fig.12.

ES


## Inicie la cocción 2en1

**Para cada tipo de alimentos se propone un tiempo predefinido que usted podrá ajustar.**

**Si no efectúa ninguna acción, el aparato se detendrá automáticamente al cabo de 10 minutos.**

- Conecte el cable de alimentación extraíble al aparato y enchúfelo - fig.13.
- Apriete el interruptor 0/I, el aparato emitirá un bip sonoro y en la pantalla aparecerá 00 - fig.14.
- Ajuste el tiempo de cocción total (= cocción de los alimentos en el recipiente) con los botones   (véase la "Tabla de cocción") - fig.15.
- Seleccione el tipo de alimentos que desea cocinar en la bandeja mediante el botón  - fig.23 y 24.
- Ajuste el tiempo de cocción de la bandeja con los botones   (consulte la "Tabla de cocción").
- Apriete el botón start . Se iniciará la cocción.
- Se inicia la cuenta atrás por minutos.
- Coloque los alimentos en la bandeja respetando el nivel máximo - fig.22.
- Cuando el aparato emita un bip sonoro y se detenga automáticamente, abra la tapa y coloque la bandeja - fig.25.
- Vuelva a cerrar la tapa y apriete el botón start .
- Se reiniciará la cuenta atrás.

## Retire los alimentos

- Cuando se termina la cocción, el temporizador suena y en la pantalla aparece 00 parpadeando: el aparato detendrá automáticamente la cocción de los alimentos. Detenga el timbre apretando el botón start  - fig.19.
- Abra la tapa - fig.20.
- Levante el asa hasta oír un "CLIC" - fig.21.
- Libere las dos asas apretando el botón 10b.
- Gire el asa de la bandeja para colocarla sobre esta última - fig.26.
- Retire el recipiente y saque los alimentos - fig.27.
- Retire el recipiente y saque los alimentos.

**Atención: la bandeja estará muy caliente al acabar la cocción.**

**Utilice siempre el asa de la bandeja para retirarla. Para conseguir unas patatas aún más crujientes, puede alargar su cocción 2 min. tras haber retirado la bandeja.**

# Tabla de cocción

ALIMENTOS RECIPIENTE	CANTIDAD RECIPIENTE	TIEMPO TOTAL	ALIMENTOS BANDEJA	CANTIDAD BANDEJA	TIEMPO BANDEJA
Patatas	1250 g	45 min.	Hamburguesa 	4	7 min.
	1000 g	35 min.		4	7 min.
	750 g	30 min.		3	6 min.
	250 g	25 min.		1	5 min.
Calabacines	1000 g	30 min.	Salmón 	4	10 min.
	750 g	25 min.		3	10 min.
	500 g	20 min.		2	8 min.
	250 g	18 min.		1	7 min.
Patatas fritas	1250 g	50 min.	Patatas de pollo 	5	18 min.
	1000 g	45 min.		4	16 min.
	750 g	40 min.		3	16 min.
	250 g	33 min.		1	15 min.
Higos	10	20 min.	Crujientes de chocolate 	4	5 min.

## Fácil limpieza

### Limpie el aparato

- Deje que se enfríe por completo.
- Abra la tapa apretando los botones - fig.1 y empuje los dos cerrojos hacia fuera para retirar la tapa - fig.2.
- Recoloque el asa del recipiente en posición horizontal hasta que oiga un "CLIC" - fig.4.
- Retire la bandeja - fig.7.
- Retire el aspa pulsando el botón de desbloqueo - fig.8a.
- Extraiga el recipiente.
- Retire el filtro extraíble - fig.28.
- Todas las piezas extraíbles pueden introducirse en el lavavajillas - fig.9 o se pueden limpiar con un estropajo no abrasivo y líquido lavavajillas.
- Limpie el interior y la superficie exterior del aparato con una esponja ligeramente húmeda.

**⚠** • **Tras cocinar productos grasos sobre la bandeja que puedan producir salpicaduras, le recomendamos que las limpie tras cada uso con una esponja ligeramente húmeda. En particular, las zonas internas del ventilador indicadas por las flechas negras - fig.30.**

- Séquelo todo cuidadosamente antes de volver a colocarlo en su lugar.

**No sumerja nunca el aparato.**

**No utilice productos para su mantenimiento que sean agresivos o abrasivos.**

**Hay que limpiar periódicamente el filtro extraíble.**

**Para conservar durante más tiempo las cualidades de su recipiente y su bandeja, no utilice ningún utensilio metálico.**

# Algunos consejos en caso de dificultad...

ES

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está bien conectado.	Asegúrese de que el aparato se encuentra bien conectado.
	Todavía no ha apretado el botón ON / OFF.	Apriete el botón ON / OFF.
	Ha apretado el botón ON / OFF pero el aparato no funciona.	Cierre la tapa.
	El aparato no calienta.	Llévelo a un Centro de Servicio Autorizado.
	El aspa no gira.	Compruebe que esté bien colocada o si no, lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado.
El aspa no gira correctamente.	El aspa no está bloqueada.	Vuelva a colocar el aspa hasta oír un "CLIC" - fig.8b.
La bandeja no gira.	La bandeja no está bloqueada.	Vuelva a colocar la bandeja hasta oír un "CLIC"
La cocción de los alimentos no es homogénea.	No ha utilizado el aspa.	Colóquela en su lugar.
	Los alimentos no están cortados de forma regular.	Corte todos los alimentos del mismo tamaño.
	Las patatas fritas no están cortadas de manera regular.	Corte todos los alimentos del mismo tamaño.
	El aspa está en su lugar pero no gira.	Lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado.
Las patatas fritas no están lo bastante crujientes.	No ha utilizado patatas especiales para freír.	Escoja patatas especiales para freír.
	Las patatas no se han lavado y secado lo suficiente.	Lave, escurra y seque bien las patatas antes de cocinarlas.
	Las patatas fritas son demasiado gruesas.	Córtelas más finas.
	No hay bastante aceite.	Incrementa la cantidad de aceite (consulte la "Tabla de cocción").
	El filtro (12) está obstruido.	Limpie el filtro.
Los alimentos no giran con la bandeja.	Los alimentos son demasiado gruesos.	Reduzca el grosor de sus alimentos.
Los alimentos del recipiente no están cocinados.	Se ha puesto la bandeja sobre el recipiente al inicio de la cocción.	Coloque la bandeja solamente en la segunda parte de la cocción.
Las patatas fritas se han roto durante la cocción.	La cantidad no es la correcta.	Reduzca la cantidad de patatas y adapte el tiempo de cocción.
Los alimentos se quedan en el borde del plato.	El recipiente está demasiado cargado.	Respete las cantidades que se indican en la tabla de cocción. Reduzca la cantidad de alimentos.
	Se ha excedido el nivel máximo.	Reduzca las cantidades.
Se han vertido líquidos de cocción en el interior del cuerpo del aparato.	Recipiente defectuoso.	Compruebe que no hay fugas llenando el recipiente hasta el nivel MAX del aspa. En caso de fuga, lleve su recipiente a un Centro de Servicio Autorizado.
	Se ha excedido el nivel máximo.	Respete el nivel máximo.
La pantalla LCD no funciona.	El aparato no está conectado.	Enchufe el aparato.
	El aparato no se ha puesto en funcionamiento.	Apriete el botón ON / OFF.
	Tras un problema de funcionamiento del producto, el mecanismo de seguridad ha detenido el aparato.	Lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado.
En la pantalla LCD aparece Err.	Es una anomalía en el funcionamiento del aparato.	Desenchúfelo, espere 10 segundos, enchúfelo de nuevo, apriete el botón ON/OFF. Si en la pantalla LCD sigue apareciendo la palabra Err., lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado.
El aparato hace demasiado ruido.	Sospecha que hay alguna anomalía en el funcionamiento de los motores del aparato.	Lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado.
Durante una cocción combinada, la máquina no se ha detenido para colocar la bandeja.	No se ha programado la cocción en bandeja.	Utilice la función 2en1 para realizar cocciones combinadas.

Si tiene problemas o preguntas acerca del producto llame primero a nuestro Centro de Atención al Cliente para obtener ayuda y asesoramiento.



## ¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

# Tefal

## la Nutrition Gourmande

### Innover pour votre santé

La nutrition c'est, bien sûr, de manger varié et équilibré... mais pas seulement. La façon de cuisiner vos aliments joue un rôle essentiel dans le goût, la texture et la composition nutritionnelle.

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 la nutrition et exhalent le vrai goût des ingrédients.

Faciliter l'accès du consommateur à une alimentation qui concilie toujours mieux gourmandise et santé : telle est la mission de la gamme Nutrition Gourmande.

Pour le groupe SEB, imaginer **ActiFry® 2 en 1**, c'est aller encore plus loin dans la diversité gourmande, ludique et pratique pour tous les jours.

### 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® 2 en 1** vous permet de cuisiner le plat principal et son accompagnement avec la juste quantité d'huile et de sel.

# Bienvenue dans l'univers ActiFry® 2 en1 !

## Faites un plat complet gourmand à votre façon

Les frites sont croustillantes et moelleuses grâce à des technologies brevetées. Sélectionnez vos ingrédients, votre huile, vos épices, fines herbes, aromates... **ActiFry® 2 en1** s'occupe du reste.

## Seulement 3 %\* de matière grasse et une juste quantité de sel : 1 cuillère suffit !

Une cuillère d'huile de votre choix vous permet de faire 1,5 kg de vraies frites. La cuillère doseuse d'**ActiFry® 2 en1** vous permet de doser le sel et de réduire sa consommation sans concession sur le goût.

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

## Des steaks/frites et bien plus encore !

**ActiFry® 2 en1** vous permet de cuisiner une grande variété de recettes. Variez votre quotidien avec du steak/frites, des poêlées de légumes croquants, des émincés de viandes tendres et goûteux, des crevettes croustillantes, des fruits...



: le **+** **ActiFry® 2 en1**

Un livret de recettes familiales élaboré avec de grands Chefs et des nutritionnistes vous est proposé. Vous y trouverez des idées originales de plats gourmands nutritionnels et de leur accompagnement ainsi que des desserts à réaliser pour toute la famille.

# Pour réussir au mieux vos préparations, **Tefal** vous conseille tout particulièrement sur les pommes de terre et sur les huiles.

## La pomme de terre : équilibre et plaisir au quotidien !

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

### Quelle variété utiliser pour ActiFry® 2 en 1 ?

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® 2 en 1** 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® 2 en 1 ?

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® 2 en 1**.

### 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® 2 en 1**, 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® 2 en 1**, avec sa faible quantité de matière grasse et de sel, vous permet de préserver les bons acides gras essentiels à votre vitalité.

**Avec ActiFry® 2 en 1, faites-vous plaisir et faites plaisir à ceux qui vous entourent !**  
Pour en savoir plus ou poser vos questions, rendez vous sur  
[www.nutrition-gourmande.fr](http://www.nutrition-gourmande.fr)



# Recommandations

- 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.
- 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 surchargez pas le plateau, respectez les quantités recommandées.
- Ne laissez jamais la cuillère 2en1 dans l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne jamais positionner le plateau dans l'appareil sans la cuve.
- Ne jamais positionner la pale sans la cuve.
- Ne jamais dépasser la hauteur indiquée par le niveau max de la pale et maxi du plateau.
- Ne positionnez jamais le plateau dans l'appareil au début de cuisson en utilisation 2en1, attendez l'avertissement sonore qui vous indique à quel moment le positionner.

## Description

1. Couvercle transparent
2. Verrous du couvercle
3. Cuillère 2en1 (2in1)
  - a. face huile  
min= 1,4 cl (4 personnes)  
max= 2 cl( 6 personnes)
  - b. face sel
4. Plateau de cuisson 2en1 avec niveau "MAX"
5. Pale de brassage amovible
6. Bouton de déverrouillage de la pale
7. Niveau contenance "MAX" liquide
8. Patins d'appui du plateau
9. Cuve amovible
10. Poignée 2en1
  - a. poignée plateau
  - b. bouton de désolidarisation des deux poignées
- c. poignée cuve
- d. bouton de déverrouillage de la poignée cuve
11. Corps
12. Filtre amovible
13. Commande d'ouverture du couvercle
14. Ecran LCD
15. Bouton d'activation de la fonction 2en1
16. Bouton + et – pour régler le temps de cuisson
17. Bouton de démarrage et arrêt de la cuisson
18. Interrupteur marche/arrêt et point de branchement
19. Cordon amovible

## Une préparation rapide

### Avant la première utilisation

---

**⚠ • Avant d'utiliser le produit, n'oubliez pas de retirer les manchons de protection situés sur le couvercle - fig.29.**

- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de commande d'ouverture - fig.1 et poussez les deux verrous gris vers l'extérieur pour retirer le couvercle - fig.2.
- Enlevez la cuillère 2en1 et son calage en polystyrène que vous pouvez jeter - fig.3.
- Remontez la poignée de la cuve à l'horizontale jusqu'au "CLIC" - fig.4.
- Retirez la poignée de plateau en poussant sur le bouton 10b - fig.5.
- Vous pouvez utiliser cette poignée pour sortir le plateau - fig.6-7.
- Retirez la pale en poussant le bouton de déverrouillage - fig.8a.
- Sortir la cuve.
- Retirez le filtre amovible - fig.28.

L'intérieur de la cuve ActiFry dispose d'un revêtement céramique haute résistance.

- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.9 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Repositionnez la pale jusqu'au "CLIC" - fig.8b.

**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.**

FR

## Préparez les aliments






**En utilisation cuve seule, ne jamais positionner le plateau dans l'appareil.**

**Ne pas utiliser la pale sans la cuve.**

- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Retirez la cuillère 2en1 - fig.3 et le plateau - fig.7.
- Relevez la poignée - fig.4 et sortez la cuve de l'appareil.
- Placez les aliments dans la cuve en respectant toujours les quantités préconisées dans les tableaux de cuisson et/ou le livre de recettes (voir "Tableau de cuisson"). Ne jamais dépasser le repère de niveau "MAX" sur la pale - fig.10.
- Selon les aliments, dosez la matière grasse recommandée avec la cuillère et versez le contenu de façon homogène à l'intérieur de la cuve - fig.11.
- Remplacez la cuve dans l'appareil et fermez le couvercle.
- Rabattez la poignée - fig.12.


## Utilisation cuve seule

### Démarrez la cuisson

- Reliez le câble d'alimentation amovible à l'appareil et branchez-le - fig.13.
- Appuyez sur l'interrupteur 0/I - fig.14, l'appareil émet un bip sonore et l'écran affiche 00.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons   - fig.15 (voir "Tableau de cuisson").
- Appuyez sur le bouton start  - fig.16. Le décompte minute par minute commence. Seul l'affichage en dessous de une minute est en secondes.
- Le temps de cuisson est ajustable à tout moment en appuyant sur les boutons   - fig.17.

**L'ouverture du couvercle stoppe la cuisson. Relancez la cuisson en appuyant sur bouton start après fermeture de celui-ci. Au-delà de 2 minutes d'ouverture du couvercle, l'appareil se met en veille.**

## Retirez les aliments

- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne et l'écran affiche 00 clignotant - fig.18 : l'appareil stoppe automatiquement la cuisson de votre préparation. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur le bouton start  - fig.19.
- Ouvrez le couvercle - fig.20.
- Levez la poignée jusqu'au "CLIC" - fig.21.
- Retirez la cuve et sortez les aliments.

# Tableaux 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

TYPE		QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Frites taille standard 10 mm x 10 mm	Fraîches	1500 g	1 cuillère d'huile	41-43 min
		1250 g	1 cuillère d'huile	38-40 min
		1000 g	¾ cuillère d'huile	35-37 min
		750 g	½ cuillère d'huile	30-32 min
		500 g	⅓ cuillère d'huile	24-26 min
		250 g	⅙ cuillère d'huile	20-22 min
Frites Mac Cain Tradition	Surgelées	1200 g	sans	36-38 min
		750 g	sans	24-26 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	18-20 min
	Surgelés	1200 g	sans	18-20 min
Pilons de poulet	Frais	9	sans	25-30 min
Cuisses de poulet	Fraîches	3	sans	30-35 min
Blancs de poulet	Frais	9 blancs (environ 1200 g)	sans	22-25 min
Nems	Frais	12 petits	1 cuillère d'huile	10-12 min
Paupiettes de veau	Fraîches	9	1 cuillère d'huile	22-25 min
Côtes de porc	Fraîches	6	1 cuillère d'huile	18-20 min
Filet de porc	Frais	9	1 cuillère d'huile	13-15 min
Râbles de lapin	Frais	9	1 cuillère d'huile	18-20 min
Viande hachée	Fraîche	900 g	1 cuillère d'huile	13-15 min
	Surgelée	600 g	1 cuillère d'huile	13-15 min
Boulettes de viande	Surgelées	1200 g	1 cuillère d'huile	18-20 min
Saucisses	Fraîches	8 – 10 (piquées)	sans	10-12 min

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Beignets de calamars	Surgelés	500 g	sans	12-14 min
Crevettes	Cuites	600 g	sans	8-10 min
Gambas	Surgelées	450 g	sans	9-11 min

## Desserts

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Bananes	en rondelles	700 g (7 bananes)	1 cuillère d'huile + 1 cuillère de sucre roux	4-6 min
	en papillote	3 bananes	sans	15-17 min
Pommes	coupées en deux	5	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	10-12 min
Poires	coupées en morceaux	1500 g	2 cuillères de sucre	10-12 min
Ananas	coupé en morceaux	2	2 cuillères de sucre	15-17 min

## Préparations surgelées

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Ratatouille	Surgelée	1000 g	sans	25-30 min
Poêlée pâtes et poisson	Surgelée	1000 g	sans	20-22 min
Poêlée paysanne	Surgelée	1000 g	sans	25-30 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	1000 g	sans	20-25 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	1000 g	sans	18-20 min
Paëlla	Surgelée	1000 g	sans	18-20 min
Riz Cantonnais	Surgelé	1000 g	sans	18-20 min
Chili con Carne	Surgelé	1000 g	sans	15-20 min

# Utilisation plateau seul

## Préparez les aliments

---






- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Retirez la cuillère 2en1 - fig.3.
- Relevez la poignée - fig.4 et retirez la poignée 2en1 - fig.5.
- Placez la poignée sur le plateau - fig.6.
- Retirez le plateau - fig.7.
- Placez vos aliments dans le plateau en respectant toujours les quantités préconisées dans les tableaux de cuisson et/ou le livre de recettes (voir "Tableau de cuisson"). Ne jamais dépasser le repère de niveau "MAX" indiqué au centre du plateau - fig.22.
- Remplacez le plateau dans l'appareil.
- Remplacez la poignée 2en1, puis rabattez-la.
- Fermez le couvercle.

**En utilisation plateau seul, ne jamais mettre d'aliments dans la cuve.**

---


## Démarrez la cuisson

**L'ouverture du couvercle stoppe la cuisson. Relancez la cuisson en appuyant sur bouton start après fermeture de celui-ci. Au-delà de 2 minutes d'ouverture du couvercle, l'appareil se met en veille.**

- Reliez le câble d'alimentation amovible à l'appareil et branchez-le - fig.13.
- Appuyez sur l'interrupteur 0/I - fig.14, l'appareil émet un bip sonore et l'écran affiche 00.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons   (voir "Tableau de cuisson").
- Appuyez sur le bouton start . Le décompte minute par minute commence. Seul l'affichage en dessous de une minute est en secondes.
- Le temps de cuisson est ajustable à tout moment en appuyant sur les boutons  .

---

## Retirez les aliments

- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne et l'écran affiche 00 clignotant : l'appareil stoppe automatiquement la cuisson de votre préparation. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur le bouton start  - fig.19.
- Ouvrez le couvercle.
- Clipsez la poignée sur le plateau - fig.26.
- Retirez votre plateau.
- Servez vos aliments.

# Utilisation 2en1 : cuve + plateau

## Préparez les aliments

---

- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Retirez la cuillère 2en1 et le plateau - fig.3.
- Relevez la poignée - fig.4 et sortez la cuve de l'appareil.
- Placez les aliments dans la cuve en respectant toujours les quantités préconisées dans les tableaux de cuisson et/ou le livre de recettes (voir "Tableau de cuisson"). Ne jamais dépasser le repère de niveau "MAX" sur la pale - fig.10.
- Selon les aliments, dosez la matière grasse recommandée avec la cuillère et versez le contenu de façon homogène à l'intérieur de la cuve - fig.11.
- Remplacez la cuve dans l'appareil et fermez le couvercle.
- Rabattez la poignée - fig.12.








FR

## Démarrez la cuisson 2en1

---


**Chaque type d'aliments propose un temps prédéfini que vous pouvez ajuster.**

**Sans action de votre part, le produit s'arrêtera automatiquement au bout de 10 minutes.**

- Reliez le câble d'alimentation amovible à l'appareil et branchez-le - fig.13.
- Appuyez sur l'interrupteur 0/I, l'appareil émet un bip sonore et l'écran affiche 00 - fig.14.
- Réglez le temps de cuisson total (=cuisson des aliments dans la cuve) à l'aide des boutons   (voir "Tableau de cuisson") - fig.15.
- Sélectionnez le type d'aliments à cuire dans le plateau avec le bouton  - fig.23 et 24.
- Ajustez le temps de cuisson du plateau à l'aide des boutons   (voir "Tableau de cuisson").
- Appuyez sur le bouton start . La cuisson démarre.
- Le décompte minute par minute commence.
- Placez les aliments sur le plateau en veillant à respecter le niveau maxi - fig.22.
- Lorsque l'appareil bippe et s'arrête automatiquement, ouvrez le couvercle et placez le plateau - fig.25.
- Refermez le couvercle et appuyez sur le bouton start .
- Le décompte reprend.





## Retirez les aliments

---

- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne et l'écran affiche 00 en clignotant : l'appareil stoppe automatiquement la cuisson de votre préparation. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur le bouton start  - fig.19.
- Ouvrez le couvercle - fig.20.
- Levez la poignée jusqu'au "CLIC" - fig.21.
- Désolidarisez les deux poignées en appuyant sur le bouton 10b.
- Retournez la poignée plateau pour la placer sur le plateau - fig.26.
- Retirez le plateau et sortez les aliments - fig.27.
- Retirez la cuve et sortez les aliments.

**Attention, le plateau est très chaud en fin de cuisson. Utilisez toujours la poignée plateau pour le retirer. Pour des frites encore plus croustillantes, vous pouvez prolonger leur cuisson pendant 2 min après avoir retiré le plateau.**

# Tableau de cuisson

ALIMENTS CUVE	QUANTITÉ CUVE	TEMPS TOTAL	ALIMENTS PLATEAU	QUANTITÉ PLATEAU	TEMPS PLATEAU
Pommes de terre	1250 g	45 min	Steak Haché 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Courgettes	1000 g	30 min	Saumon 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Frites	1250 g	50 min	Pilons de poulets 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Figues	10	20 min	Croustillants chocolat 	4	5 min

## Un nettoyage facile

### Nettoyez l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur les boutons - fig.1 et poussez les deux verrous vers l'extérieur pour retirer le couvercle - fig.2.
- Remontez la poignée de la cuve à l'horizontale jusqu'au "CLIC" - fig.4.
- Retirez le plateau - fig.7.
- Retirez la pale en poussant sur le bouton de déverrouillage - fig.8a.
- Sortez la cuve.
- Retirez le filtre amovible - fig.28.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.9 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge légèrement humide.

**⚠** • Pour toute cuisson grasse sur le plateau et qui génère des projections, nous vous recommandons de nettoyer celles-ci après chaque utilisation à l'aide d'une éponge légèrement humide. En particulier les zones internes de la soufflerie repérées par les flèches noires - fig.30.

- Séchez soigneusement avant de remettre en place.

**N'immergez jamais l'appareil.**

**N'utilisez pas de produit d'entretien agressifs ou abrasifs.**

**Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.**

**Pour conserver plus longtemps les qualités de votre cuve et plateau, 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 tourne pas correctement.	La pale n'est pas verrouillée.	Repositionnez la pale jusqu'au "CLIC" - fig.8b.
Le plateau ne tourne pas.	Le plateau n'est pas verrouillé.	Repositionnez le plateau jusqu'au "CLIC".
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 toutes les frites 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").
Le filtre (12) est obstrué.	Nettoyez le filtre.	
Les aliments ne tournent pas avec le plateau.	Les aliments sont trop épais.	Réduisez l'épaisseur de vos aliments.
Les aliments dans la cuve ne sont pas cuits.	Le plateau à été mis sur la cuve au démarrage de la cuisson.	Mettez uniquement le plateau en deuxième partie de cuisson.
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.	La cuve est trop chargée.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson. Réduisez la quantité d'aliments.
	Niveau maxi dépassé.	Réduisez les quantités.
Des liquides de cuisson ont coulé dans le corps de l'appareil.	Cuve défectueuse.	Vérifier l'absence de fuite en remplissant la cuve jusqu'au niveau MAX de la pale. En cas fuite apportez votre cuve à un Centre Service Agréé.
	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.
	L'appareil n'a pas été mis en fonctionnement.	Appuyez sur le bouton ON / OFF.
	Suite à un dysfonctionnement dans l'utilisation du produit, il s'est mis en sécurité.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
L'écran LCD indique Err.	C'est une anomalie dans le fonctionnement de l'appareil.	Débranchez l'appareil, attendre 10 secondes, rebranchez l'appareil, appuyez sur le bouton ON/OFF. Si l'écran LCD indique toujours Err, 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.
Lors d'une cuisson combinée, il n'y pas d'arrêt de la machine pour mettre le plateau.	La cuisson plateau n'a pas été programmée.	Utilisez la fonction 2en1 lors d'une cuisson combinée.



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.

## Υγιεινή διατροφή και γεύση

### Μία νέα ιδέα για την υγεία σας

Η διατροφή χρειάζεται, πάνω απ' όλα, ποικιλία και ισορροπία επιλογών... αλλά και όχι μόνο. Ο τρόπος παρασκευής των τροφίμων σας παίζει απαραίτητο ρόλο στη γεύση, την υφή και τη σύνθεση των τροφών σας.

Η **Tefal** δημιούργησε μία σειρά αφιερωμένη στην ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΜΕ ΓΕΥΣΗ: έξυπνες συσκευές που διατηρούν την διατροφική αξία και βγάζουν την πραγματική γεύση των υλικών.

Διευκολύνουν την πρόσβαση του καταναλωτή σε μία διατροφή που συνδυάζει πάντοτε με τον καλύτερο τρόπο γεύση και υγεία: αυτή είναι η αποστολή της σειράς Nutrition Gourmande.

Για τον όμιλο SEB, η σύλληψη της **ActiFry® 2 in 1** πηγαίνει ακόμη πιο πέρα από τη διατροφική ποικιλία, καθώς παρέχει ευκολία χρήσης και πρακτικότητα κάθε μέρα

### Σας προσφέρει μοναδικές λύσεις

Η **Tefal** επενδύει στην έρευνα για να δημιουργήσει συσκευές με μοναδική διατροφική απόδοση, οι οποίες ενισχύονται από επιστημονικές μελέτες.

### Ενημέρωση

Η **Tefal** ανέκαθεν υπήρξε ο βασικός σύμμαχος στη διατροφή σας, καθώς σας προσφέρει ταχύτητα, ευκολία χρήσης και πρακτικότητα στην προετοιμασία των γευμάτων σας.

Μέρα με τη μέρα, η σειρά Nutrition Gourmande της **Tefal** θα σας βοηθή να μοιράζεστε τη γεύση και τη διατροφική ισορροπία:

- ευνοώντας και διατηρώντας τις ιδιότητες των φυσικών και απαραίτητων συστατικών της διατροφής σας,
- περιορίζοντας τη χρήση λιπαρών,
- ευνοώντας την επιστροφή σε γεύσεις και ουσίες από το παρελθόν,
- περιορίζοντας το χρόνο που δαπανάτε για την προετοιμασία ενός γεύματος.

Με αυτή τη σειρά προϊόντων, η **ActiFry® 2 in 1** σας επιτρέπει να παρασκευάζετε το κυρίως γεύμα και τα συνοδευτικά σας με τη σωστή ποσότητα λαδιού και αλατιού.

# Καλώς ήλθατε στον κόσμο της ActiFry® 2 in 1!

## Φτιάξτε ένα πλήρες και νόστιμο γεύμα όπως θέλετε

Οι τηγανιτές πατάτες είναι τραγανές και λαχταριστές, χάρη σε αποκλειστικές τεχνολογίες. Επιλέξτε τα συστατικά, το λάδι, τα μπαχαρικά και τα μυρωδικά σας... αφήστε τα υπόλοιπα στην **ActiFry® 2 in 1**

## Μόνο 3 %\* λιπαρής ύλης και η σωστή ποσότητα αλατιού: 1 κουταλιά είναι αρκετή!

Μία κουταλιά λάδι τις επιλογής σας σας επιτρέπει να φτιάξετε 1,5 kg αυθεντικές τηγανιτές πατάτες. Το κουτάλι δοσομέτρησης της **ActiFry® 2 in 1** σας επιτρέπει να καθορίσετε τη δοσολογία αλατιού και να περιορίσετε την κατανάλωσή του χωρίς να χαθεί η γεύση.

\* 1,5 kg φρέσκες τηγανιτές πατάτες, σε μέγεθος 10 x 10 mm, μαγείρεμα για -55% απώλεια βάρους με 2 cl λάδι.

## Μπιφτέκια/ πατάτες τηγανιτές και πολλά περισσότερα!

Η **ActiFry® 2 in 1** σας επιτρέπει να φτιάξετε μεγάλη ποικιλία συνταγών. Δώστε ποικιλία στην καθημερινή διατροφή σας με μπιφτέκια/ πατάτες, τηγανιές από τραγανιστά λαχανικά, κομματάκια από τρυφερά και νόστιμα κρεατικά, τραγανιστές γαρίδες, φρούτα κλπ.



: η + **ActiFry® 2 in 1**

Σας προτείνουμε ένα βιβλίο με γνωστές συνταγές, σε συνεργασία με μεγάλους σεφ και διατροφολόγους. Σε αυτό θα βρείτε πρωτότυπες ιδέες για νόστιμα και θρεπτικά πιάτα και τα συνοδευτικά τους, καθώς και γλυκά, τα οποία μπορείτε να παρασκευάσετε για όλη την οικογένειά σας.

# Για μεγαλύτερη επιτυχία στις συνταγές σας, η Tefal σας δίνει ειδικές συμβουλές για τις πατάτες και το λάδι.

## Η πατάτα: καθημερινή ισορροπία και απόλαυση!

Η πατάτα μπορεί να καταναλωθεί από όλες τις ηλικίες! Αποτελεί άριστη πηγή ενέργειας και περιέχει βιταμίνες. Ανάλογα με τις ποικιλίες της, τις κλιματικές συνθήκες και την καλλιέργειά της, η πατάτα έχει σημαντικές ποικιλίες: τύπου, μεγέθους, γευστικής ποιότητας. Καθεμιά διαθέτει τα δικά της χαρακτηριστικά χρόνου εσοδείας, απόδοσης, μεγέθους, χρώματος, ποιότητας συντήρησης και μαγειρικών ενδείξεων. Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος ποικίλλουν, ανάλογα με την προέλευση και το χρόνο εσοδείας.

EL

### Ποια ποικιλία να χρησιμοποιήσω για την ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1?

Σας συστήνουμε να χρησιμοποιείτε, γενικά, ειδικές πατάτες για τηγάνισμα. Τις πατάτες νέας εσοδείας, πλούσιες σε υγρασία, σας συστήνουμε να τις τηγανίζετε για λίγα λεπτά παραπάνω.

Η ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1 επιτρέπει επίσης την προετοιμασία κατεψυγμένων πατατών. Αυτές είναι προτηγανισμένες, επομένως δεν είναι απαραίτητο να προσθέσετε λάδι.

### Πού διατηρούνται οι πατάτες?

Οι καλύτεροι χώροι για τη διατήρηση των πατατών είναι ένα καλό υπόγειο, ένα δροσερό ντουλάπι (από 6 ως 8°C), όπου να προστατεύονται από το φως.

### Πώς προετοιμάζονται οι πατάτες για την ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1?

Για τα καλύτερα αποτελέσματα, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι οι πατάτες δεν κολλούν μεταξύ τους. Γι' αυτό, συνιστάται να πλένετε καλά τις πατάτες όταν είναι ολόκληρες, στη συνέχεια και αφού τις κόψετε, μέχρι που το νερό να βγαίνει καθαρό. Έτσι, λαμβάνετε μέγιστο βαθμό αμύλου. Στεγνώστε καλά τις πατάτες με ένα πολύ απορροφητικό, στεγνό πανί. Οι πατάτες πρέπει να είναι εντελώς στεγνές πριν να τις βάλετε στο ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1.

### Πώς κόβονται οι πατάτες?

Το μέγεθος της πατάτας επηρεάζει το πόσο τραγανές και μαλακές θα είναι. Όσο πιο λεπτά κομμένες είναι οι πατάτες, τόσο πιο τραγανές θα είναι και αντίθετα, όσο πιο χοντρές είναι, τόσο πιο μαλακές θα είναι στο εσωτερικό. Ανάλογα με τις επιθυμίες σας, μπορείτε να αλλάξετε τον τρόπο κοπής της πατάτας σας και να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος :

Λεπτές : 8 x 8 mm / Κανονικές : 10 x 10 mm / Χονδρές : 13 x 13 mm.

## Αλλάξτε τα καλά λάδια που σας κάνουν καλό

Μπορείτε να αλλάξετε το βαθμό απόλαυσης, ανάλογα με τις ανάγκες σας, με μία κουταλιά λάδι που θα χρησιμοποιείτε μόνο μία φορά. Όλα τα απαραίτητα λιπαρά οξέα για τη ζωή βρίσκονται στα φυτικά λάδια. Όλα περιέχουν, σε διαφορετικές αναλογίες, απαραίτητα διατροφικά στοιχεία για την ισορροπία σας. Για να δώσετε στο σώμα σας όλα όσα έχει ανάγκη, χρησιμοποιείτε διαφορετικά λάδια! Με το ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1, μπορείτε να χρησιμοποιείτε μεγάλη ποικιλία λαδιών :

- Συνηθισμένα λάδια : ελαιόλαδο, έλαιο ελαιοκράμβης, γιγαρτέλαιο, αραβοσιτέλαιο, φυσιτέλαιο, ηλιέλαιο, σογιέλαιο\*.
- Αρωματισμένα λάδια : με αρωματικά βότανα, σκόρδο, μπαχάρι, λεμόνι κ.λπ.
- Ειδικά λάδια : φουντουκέλαιο\*, σησαμέλαιο\*, λάδι από σαφράν\*, αμυγδαλέλαιο\*, έλαιο αβοκάντο\*, έλαιο αργκάν\* κ.λπ. (\*μαγείρεμα σύμφωνα με τον παρασκευαστή).

Η τεχνολογία ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1, με τη μικρή ποσότητα λαδιού και αλατιού, σας επιτρέπει να διατηρείτε τα ωφέλιμα λιπαρά οξέα που είναι απαραίτητα για τη ζωντάνια σας.

Με το ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1, χαρίστε ευχαρίστηση σε εσάς και στους δικούς σας!  
Για να μάθετε περισσότερα, ή για απορίες, ανατρέξτε στο [www.nutrition-gourmande.fr](http://www.nutrition-gourmande.fr)

# Συστάσεις

- Κατά την πρώτη χρήση, είναι δυνατό να σημειωθεί εκπομπή ακίνδυνης οσμής. Αυτό το φαινόμενο δεν έχει επιπτώσεις στη χρήση της συσκευής και θα εξαφανιστεί γρήγορα.
- Για να μην επιφέρετε ζημία στη συσκευή σας, φροντίστε να τηρείτε τις ποσότητες υλικών και υγρού που υποδεικνύονται στη εγχειρίδιο χρήσης και στο βιβλίο συνταγών.
- Μην φορτώνετε πολύ το δίσκο, τηρείτε τις συνιστώμενες ποσότητες.
- Μην αφήνετε ποτέ το κουτάλι 2 σε 1 μέσα στη συσκευή κατά τη λειτουργία της.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το δίσκο μέσα στη συσκευή χωρίς τον κάδο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το καλάθι χωρίς τον κάδο.
- Μην ξεπερνάτε ποτέ τη στάθμη που υποδεικνύεται από τη μέγιστη στάθμη του καλάθιου και του δίσκου.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το δίσκο χωρίς τη συσκευή στην έναρξη του μαγειρέματος σε χρήση 2 σε 1, περιμένετε το ηχητικό σήμα που σας υποδεικνύει σε ποιο λεπτό να το τοποθετήσετε.

## Περιγραφή

1. Διαφανές καπάκι
2. Κλείδωμα καπακιού
3. a. Πλευρά λαδιού  
Min= 14ml (4 άτομα)  
Max= 20ml (6 άτομα)  
b. Πλευρά αλατιού
4. Δίσκος μαγειρέματος 2 σε 1 με μέγιστη στάθμη "MAX"
5. Αφαιρούμενο καλάθι περιστροφής
6. Κουμπί ξεβιδώματος του καλάθιου
7. Στάθμη περιεκτικότητας υγρού "MAX"
8. Στηρίγματα δίσκου
9. Αφαιρούμενος κάδος
10. Λαβή 2 σε 1  
a. λαβή δίσκου  
b. κουμπί αποδέσμευσης των δύο λαβών
- c. λαβή κάδου
- d. Κουμπί ξεβιδώματος της λαβής κάδου
11. Σώμα
12. Αφαιρούμενο φίλτρο
13. Εντολή ανοίγματος καπακιού
14. Οθόνη LCD
15. Πλήκτρο ενεργοποίησης της λειτουργίας 2 σε 1
16. Πλήκτρο + και - για ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος
17. Πλήκτρο εκκίνησης και σταματήματος του μαγειρέματος
18. Διακόπτης on/off και σημείο σύνδεσης
19. Αφαιρούμενο καλώδιο

## Γρήγορη προετοιμασία

### Πριν από την πρώτη χρήση

**⚠️ Πριν να χρησιμοποιήσετε το προϊόν, φροντίστε να αφαιρέσετε τα προστατευτικά καλύμματα που βρίσκονται επάνω στο καπάκι - fig.29.** Το εσωτερικό του κάδου ActiFry διαθέτει κεραμική επένδυση υψηλής αντοχής.

- Ανοίξτε το καπάκι πατώντας το πλήκτρο εντολής ανοίγματος - fig.1 και πατήστε τα δύο γκρι στοιχεία κλειδώματος προς τα έξω για να αφαιρέσετε το καπάκι - fig.2.
- Αφαιρέστε το κουτάλι 2 σε 1 και τη συσκευασία του από πολυστυρένιο, την οποία μπορείτε να πετάξετε - fig.3.
- Τοποθετήστε τη λαβή του κάδου οριζόντια, μέχρι που να ακουστεί ένα ΚΛΙΚ - fig.4.
- Βγάλτε τη λαβή του δίσκου, πατώντας το πλήκτρο 10β - fig.5.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λαβή για να βγάλετε το δίσκο - fig.6-7.
- Βγάλτε το καλάθι πατώντας το κουμπί ξεκλειδώματος - fig.8a.
- Βγάλτε τον κάδο.

- Αφαιρέστε το αφαιρούμενο φίλτρο - **fig.28**.
- Όλα αυτά τα αφαιρούμενα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων - **fig.9** ή μπορούν να πλυθούν με μαλακό σφουγγάρι και υγρό πιάτων.
- Στεγνώστε προσεκτικά πριν να τα ξαναβάλετε στη θέση τους.
- Ξαναβάλτε το καλάθι μέχρι που να ακουστεί ΚΛΙΚ - **fig.8b**.

**Κατά την πρώτη χρήση, είναι δυνατό να σημειωθεί εκπομπή ακίνδυνης οσμής. Αυτό το φαινόμενο δεν έχει επιπτώσεις στη χρήση της συσκευής και θα εξαφανιστεί γρήγορα.**

## Προετοιμασία τροφίμων

**Όταν χρησιμοποιείτε μόνο τον κάδο, μην τοποθετείτε ποτέ το δίσκο μέσα στη συσκευή.**

**Μην τοποθετείτε το καλάθι χωρίς τον κάδο.**

- Ανοίξτε το καπάκι - **fig.1**.
- Βγάλτε το κουτάλι 2 σε 1 - **fig.3** και το δίσκο - **fig. 7**.
- Αφαιρέστε τη λαβή - **εικ.4** και βγάλτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα εντός του κάδου, τηρώντας πάντοτε τις ποσότητες που προτείνονται στους πίνακες μαγειρέματος ή/ και το βιβλίο συνταγών (δείτε «Πίνακα μαγειρέματος»). Μην υπερβείτε ποτέ την ένδειξη στάθμης "MAX" του καλάθιου - **fig.10**.
- Ανάλογα με τα τρόφιμα, προσθέστε τη σωστή δοσολογία λιπαρής ύλης που συνιστάτε με το κουτάλι και προσθέστε το περιεχόμενο με ομοιόμορφο τρόπο εντός του κάδου - **fig.11**.
- Βάλτε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
- Βάλτε ξανά τη λαβή - **fig.12**.

EL

## Χρήση μόνο του κάδου

### Αρχίστε το μαγείρεμα

- Συνδέστε το αφαιρούμενο καλώδιο τροφοδοσίας στη συσκευή και βάλτε την στην πρίζα - **fig.13**.
- Πατήστε το διακόπτη 0/| - **fig.14**, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη προβάλλεται η ένδειξη 00.
- Ορίστε το χρόνο μαγειρέματος με τα κουμπιά **⊖ ⊕** - **fig.15** (δείτε «Πίνακα μαγειρέματος»).
- Πατήστε το κουμπί έναρξης **⏻** - **fig.16**. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση κατά λεπτά. Μόνο η προβολή χρόνου μικρότερου του ενός λεπτού γίνεται σε δευτερόλεπτα.
- Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί ανά πάσα στιγμή, από τα πλήκτρα **⊖ ⊕** - **fig.17**.

**Το άνοιγμα του καπακιού σταματά το μαγείρεμα. Αρχίστε ξανά το μαγείρεμα, πατώντας το κουμπί έναρξης αφού πρώτα κλείσετε το καπάκι.**

**Αν το καπάκι μείνει ανοιχτό για πάνω από 2 λεπτά, η συσκευή τίθεται σε κατάσταση αναμονής.**

## Βγάλτε τα τρόφιμα

- Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ηχεί το χρονόμετρο και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 00 - **fig.18**: η συσκευή σταματά αυτόματα το μαγείρεμα του φαγητού σας. Σταματήστε το ηχητικό σήμα πατώντας το πλήκτρο έναρξης **⏻** - **fig.19**.
- Ανοίξτε το καπάκι - **fig.20**.
- Ανασηκώστε τη λαβή μέχρι που να ακουστεί ΚΛΙΚ - **fig.21**.
- Βγάλτε τον κάδο και αδειάστε τα τρόφιμα.

# Πίνακας μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος δίνονται ενδεικτικά, μπορούν να διαφέρουν ανάλογα με την εποχή των τροφίμων, το μέγεθος, την ποσότητά τους, τη γεύση καθενός και την τάση του ηλεκτρικού δικτύου. Η ενδεικνυόμενη ποσότητα λαδιού μπορεί να αυξηθεί ανάλογα με το γούστο και τις ανάγκες σας. Αν επιθυμείτε τηγανιτές πατάτες ακόμα πιο τραγανές, μπορείτε να προσθέσετε μερικά επιπλέον λεπτά μαγειρέματος.

## Πατάτες

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΣΘΗΚΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Τηγανιτές πατάτες Συνηθισμένο μέγεθος 10 mm x 10 mm	Φρέσκες	1500 g	1 κουταλιά λάδι	41-43 λεπτά
		1250 g	1 κουταλιά λάδι	38-40 λεπτά
		1000 g	¾ κουταλιά λάδι	35-37 λεπτά
		750 g	½ κουταλιά λάδι	30-32 λεπτά
		500 g	⅓ κουταλιά λάδι	24-26 λεπτά
		250 g	⅕ κουταλιά λάδι	20-22 λεπτά
Τηγανιτές πατάτες Mac Cain Tradition	Κατεψυγμένες	1200 g	χωρίς	36-38 λεπτά
		750 g	χωρίς	24-26 λεπτά

## Άλλα λαχανικά

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΣΘΗΚΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Κολοκυθάκια	Φρέσκα κομμένα σε φέτες	1200 γρ.	1 κουταλιά λάδι + 150 ml κρύο νερό	30 λεπτά
Πιπεριές	Φρέσκιες κομμένες σε φέτες	1000 γρ.	1 κουταλιά λάδι + 250 ml κρύο νερό	25 λεπτά
Μανιτάρια	Φρέσκα κομμένα στα τέσσερα	1000 γρ.	1 κουταλιά λάδι	20 λεπτά
Ντομάτες	Φρέσκιες κομμένες στα τέσσερα	1000 γρ.	1 κουταλιά λάδι	20 λεπτά
Κρεμμύδια	Φρέσκα κομμένα σε ροδέλες	750 γρ.	1 κουταλιά λάδι	30 λεπτά

## Κρέατα - πουλερικά

Για να δώσετε γεύση στο κρέας σας, μη διστάσετε να ανακατέψετε μυρωδικά μέσα στο λάδι (πάπρικα, κάρι, βότανα Προβηγκίας, θυμάρι, δάφνη κ.λπ.).

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΣΘΗΚΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Κοτομπουκιές	Φρέσκες	1200 g	χωρίς	18-20 λεπτά
	Κατεψυγμένες	1200 g	χωρίς	18-20 λεπτά
Κοπανάκια από κοτόπουλο	Φρέσκες	9	χωρίς	25-30 λεπτά
Μπούτια από κοτόπουλο	Φρέσκες	3	χωρίς	30-35 λεπτά
Στήθος από κοτόπουλο	Φρέσκες	9 ασπράδια (περίπου 1200 g)	χωρίς	22-25 λεπτά
Μπουρεκάκια	Φρέσκες	12 μικρά	1 κουταλιά λάδι	10-12 λεπτά
Μοσχαρίσια ρολάκια	Φρέσκες	9	1 κουταλιά λάδι	22-25 λεπτά
Χοιρινά παιδάκια	Φρέσκες	6	1 κουταλιά λάδι	18-20 λεπτά
Χοιρινά φιλέτα	Φρέσκες	9	1 κουταλιά λάδι	13-15 λεπτά
Σπάλα από κουνέλι	Φρέσκες	9	1 κουταλιά λάδι	18-20 λεπτά
Κιμάς	Φρέσκος	900 g	1 κουταλιά λάδι	13-15 λεπτά
	Κατεψυγμένος	600 g	1 κουταλιά λάδι	13-15 λεπτά
Μπαλάκια από κρέας	Κατεψυγμένες	1200 g	1 κουταλιά λάδι	18-20 λεπτά
Λουκάνικα	Φρέσκες	8 – 10 (πικάντικα)	χωρίς	10-12 λεπτά

# Ψάρια - Οστρακοειδή

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΣΘΗΚΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Καλαμαράκια πανέ	Κατεψυγμένες	500 g	χωρίς	12-14 λεπτά
Γαρίδες	Φρέσκα	600 g	χωρίς	8-10 λεπτά
Μεγάλες γαρίδες	Κατεψυγμένες	450 g	χωρίς	9-11 λεπτά

EL

## Επιδόρπια

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΣΘΗΚΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Μπανάνες	Σε ροδέλες	700 γρ. (7 μπανάνες)	1 κουταλιά λάδι + 1 κουταλιά μαύρη ζάχαρη	4-6 λεπτά
	Τυλιγμένες σε αλουμινόχαρτο	3 μπανάνες	χωρίς	15-17 λεπτά
Μήλα	Κομμένα στα δύο	5	1 κουταλιά λάδι + 2 κουταλιές ζάχαρη	10-12 λεπτά
Αχλάδια	Κομμένα στα δύο	1500 g	2 κουταλιές ζάχαρη	10-12 λεπτά
Ανανάς	Κομμένα στα δύο	2	2 κουταλιές ζάχαρη	15-17 λεπτά

## Κατεψυγμένα φαγητά

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΣΘΗΚΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Μπριαμ	Κατεψυγμένος	1000 g	χωρίς	25-30 λεπτά
Ζυμαρικά και ψάρι	Κατεψυγμένος	1000 g	χωρίς	20-22 λεπτά
Ανάμικτα χωριάτικα	Κατεψυγμένος	1000 g	χωρίς	25-30 λεπτά
Ανάμικτα σαβουαγιάρ	Κατεψυγμένος	1000 g	χωρίς	20-25 λεπτά
Ζυμαρικά καρμπονάρα	Κατεψυγμένες	1000 g	χωρίς	18-20 λεπτά
Παέλια	Κατεψυγμένος	1000 g	χωρίς	18-20 λεπτά
Ρύζι καντονέζικο	Κατεψυγμένο	1000 g	χωρίς	18-20 λεπτά
Τσίλι με κρέας	Κατεψυγμένο	1000 g	χωρίς	15-20 λεπτά



# Χρήση μόνο δίσκου

## Προετοιμασία τροφίμων

- Ανοίξτε το καπάκι - fig.1.
- Βγάλτε το κουτάλι 2 σε 1 - fig.3.
- Αφαιρέστε τη λαβή - fig.4 και βγάλτε τη λαβή 2 σε 1 - fig. 5.
- Βάλτε τη λαβή επάνω στο δίσκο - fig.6.
- Βγάλτε το δίσκο - fig.7.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα εντός του κάδου, τηρώντας πάντοτε τις ποσότητες που προτείνονται στους πίνακες μαγειρέματος ή/ και το βιβλίο συνταγών (δείτε «Πίνακα μαγειρέματος»). Μην υπερβείτε ποτέ την ένδειξη στάθμης "MAX" στο κέντρο του δίσκου - fig.22.
- Τοποθετήστε ξανά το δίσκο μέσα στη συσκευή.
- Βάλτε ξανά τη λαβή 2 σε 1, κατόπιν σπρώξτε την.
- Κλείστε το καπάκι.






Όταν χρησιμοποιείτε μόνο το δίσκο, μην τοποθετείτε ποτέ τα τρόφιμα μέσα στον κάδο.

## Αρχίστε το μαγείρεμα


**Το άνοιγμα του καπακιού σταματά το μαγείρεμα.**

**Αρχίστε ξανά το μαγείρεμα, πατώντας το κουμπί έναρξης αφού πρώτα κλείσετε το καπάκι.**

**Αν το καπάκι μείνει ανοιχτό για πάνω από 2 λεπτά, η συσκευή τίθεται σε κατάσταση αναμονής.**

- Συνδέστε το αφαιρούμενο καλώδιο τροφοδοσίας στη συσκευή και βάλτε την στην πρίζα - fig.13.
- Πατήστε το διακόπτη 0/I - fig.14, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη προβάλλεται η ένδειξη 00.
- Ορίστε το χρόνο μαγειρέματος με τα κουμπιά   (δείτε «Πίνακα μαγειρέματος»).
- Πατήστε το κουμπί έναρξης . Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση κατά λεπτά. Μόνο η προβολή χρόνου μικρότερου του ενός λεπτού γίνεται σε δευτερόλεπτα.
- Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί ανά πάσα στιγμή, από τα πλήκτρα  .

## Βγάλτε τα τρόφιμα

- Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ηχεί το χρονόμετρο και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 00 : η συσκευή σταματά αυτόματα το μαγείρεμα του φαγητού σας. Σταματήστε το ηχητικό σήμα πατώντας το πλήκτρο έναρξης  - fig.19.
- Ανοίξτε το καπάκι.
- Κλειδώστε τη λαβή επάνω στο δίσκο - fig.26.
- Βγάλτε το δίσκο σας.
- Σερβίρετε το φαγητό σας.

# Χρήση 2 σε 1 : κάδος + δίσκος








## Προετοιμασία τροφίμων

- Ανοίξτε το καπάκι - fig.1.
- Βγάλτε το κουτάλι 2 σε 1 και το δίσκο – fig.3.
- Αφαιρέστε τη λαβή - fig.4 και βγάλτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα εντός του κάδου, τηρώντας πάντοτε τις ποσότητες που προτείνονται στους πίνακες μαγειρέματος ή/ και το βιβλίο συνταγών (δείτε «Πίνακα μαγειρέματος»). Μην υπερβείτε ποτέ την ένδειξη στάθμης “MAX” του καλαθιού - fig.10.
- Ανάλογα με τα τρόφιμα, προσθέστε τη σωστή δοσολογία λιπαρής ύλης που συνιστάτε με το κουτάλι και προσθέστε το περιεχόμενο με ομοιόμορφο τρόπο εντός του κάδου - fig.11.
- Βάλτε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
- Βάλτε ξανά τη λαβή - fig.12.


## Αρχίστε το μαγείρεμα 2 σε 1

Για κάθε τύπος τροφίμου προτείνεται ένας προκαθορισμένος χρόνος, τον οποίο μπορείτε να προσαρμόσετε.

Χωρίς να κάνετε τίποτα, το προϊόν θα ακινητοποιηθεί αυτόματα μετά από 10 λεπτά.

- Συνδέστε το αφαιρούμενο καλώδιο τροφοδοσίας στη συσκευή και βάλτε την στην πρίζα - fig.13.
- Πατήστε το διακόπτη 0/|, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη προβάλλεται η ένδειξη 00 - fig.14.
- Ορίστε το συνολικό χρόνο μαγειρέματος (= μαγείρεμα των τροφίμων στον κάδο) με τα κουμπιά   (δείτε «Πίνακα μαγειρέματος») - fig.15.
- Επιλέξτε τον τύπο τροφίμων που θέλετε να μαγειρέψετε στο δίσκο με το πλήκτρο  - fig.23 και 24.
- Ορίστε το χρόνο μαγειρέματος στο δίσκο με τα κουμπιά   (δείτε «Πίνακα μαγειρέματος»).
- Πατήστε το κουμπί έναρξης . Το μαγείρεμα αρχίζει.
- Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση κατά λεπτά.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο δίσκο, προσέχοντας να μην υπερβείτε τη μέγιστη στάθμη - fig.22.
- Όταν η συσκευή εκπέμπει ηχητικό σήμα και σταματήσει αυτόματα, ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε το δίσκο - fig.25.
- Κλείστε ξανά το καπάκι και πατήστε το κουμπί έναρξης .
- Ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση.

## Βγάλτε τα τρόφιμα

- Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ηχεί το χρονόμετρο και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 00 : η συσκευή σταματά αυτόματα το μαγείρεμα του φαγητού σας. Σταματήστε το ηχητικό σήμα πατώντας το πλήκτρο έναρξης  - fig.19.
- Ανοίξτε το καπάκι - fig.20.
- Ανασηκώστε τη λαβή μέχρι που να ακουστεί ΚΛΙΚ - fig.21.
- Αποσυμπλέξτε τις δύο λαβές πατώντας το κουμπί 10b.
- Στρέψτε τη λαβή του δίσκου για να την τοποθετήσετε επάνω στο δίσκο - fig.26.
- Βγάλτε το δίσκο και αδειάστε τα τρόφιμα – fig.27.
- Βγάλτε τον κάδο και αδειάστε τα τρόφιμα.

**Προσοχή, ο δίσκος είναι καυτός στο τέλος του μαγειρέματος.** Χρησιμοποιείτε πάντοτε τη λαβή δίσκου για να τον βγάλετε. Για ακόμη πιο τραγανές τηγαניתές πατάτες, μπορείτε να παρατείνετε το μαγείρεμά τους κατά 2 λεπτά αφού βγάλετε το δίσκο.

# Πίνακας μαγειρέματος

ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΟΝ ΚΑΔΟ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΔΟΥ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ	ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΟ ΔΙΣΚΟ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΔΙΣΚΟΥ	ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΣΚΟΥ
Πατάτες	1250 g	45 λεπτά	Μπιφτέκι 	4	7 λεπτά
	1000 g	35 λεπτά		4	7 λεπτά
	750 g	30 λεπτά		3	6 λεπτά
	250 g	25 λεπτά		1	5 λεπτά
Κολοκυθάκια	1000 g	30 λεπτά	Σολομός 	4	10 λεπτά
	750 g	25 λεπτά		3	10 λεπτά
	500 g	20 λεπτά		2	8 λεπτά
	250 g	18 λεπτά		1	7 λεπτά
Τηγανιτές πατάτες	1250 g	50 λεπτά	Κοπανάκια από κοτόπουλο 	5	18 λεπτά
	1000 g	45 λεπτά		4	16 λεπτά
	750 g	40 λεπτά		3	16 λεπτά
	250 g	33 λεπτά		1	15 λεπτά
Σύκα	10	20 λεπτά	Τραγανά σοκολατάκια 	4	5 λεπτά

## Εύκολο καθάρισμα Καθαρίστε τη συσκευή

- Αφήστε την να κρυσώσει εντελώς.
- Ανοίξτε το καπάκι πατώντας τα πλήκτρα – **fig.1** και πατήστε τα δύο στοιχεία κλειδώματος προς τα έξω για να αφαιρέσετε το καπάκι – **fig.2**.
- Σηκώστε τη λαβή του κάδου οριζόντια, μέχρι που να ακουστεί ένα ΚΛΙΚ – **fig.4**.
- Βγάλτε το δίσκο – **fig.7**.
- Βγάλτε το καλάθι πατώντας το κουμπί ξεκλειδώματος – **fig.8a**.
- Βγάλτε τον κάδο.
- Αφαιρέστε το αφαιρούμενο φίλτρο – **fig.28**.
- Όλα αυτά τα αφαιρούμενα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων – **fig.9** ή μπορούν να πλυθούν με μαλακό σφουγγάρι και υγρό πιάτων.
- Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα νωπό σφουγγάρι.

**⚠ • Για κάθε προετοιμασία λιπαρών γευμάτων στο δίσκο, και γευμάτων που πιτσιλάνε, σας συμβουλευόμαστε να τον καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση με ένα νωπό σφουγγάρι. Ειδικά, καθαρίστε τις εσωτερικές περιοχές του ανεμιστήρα, οι οποίες επισημαίνονται με τα μαύρα βέλη – fig.30.**

- Στεγνώστε προσεκτικά πριν να την ξαναβάλετε στη θέση της.

**Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.**

**Μην χρησιμοποιείτε ποτέ επιθετικά ή διαβρωτικά καθαριστικά.**

**Το αφαιρούμενο φίλτρο πρέπει να καθαρίζεται τακτικά.**

**Για να διατηρήσετε περισσότερο χρόνο τις ιδιότητες του κάδου και του δίσκου σας, μην χρησιμοποιείτε κανένα μεταλλικό εργαλείο.**

# Μερικές συμβουλές σε περίπτωση δυσκολιών...

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι σωστά στην πρίζα.	Ελέγξτε αν η συσκευή σας είναι σωστά στην πρίζα.
	Δεν έχετε πατήσει ακόμη το πλήκτρο ON / OFF.	Πατήστε το κουμπί ON/OFF.
	Πατήσατε το πλήκτρο ON / OFF, αλλά η συσκευή δεν λειτουργεί.	Κλείστε το καπάκι.
	Η συσκευή δεν ζεσταίνεται.	Φέρτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
	Το καλάθι δεν περιστρέφεται	Ελέγξτε αν είναι καλά τοποθετημένο και, αν να, φέρτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Το καλάθι δεν περιστρέφεται σωστά.	Το καλάθι δεν είναι ασφαλισμένο.	Ξαναβάλτε το καλάθι μέχρι που να ακουστεί ΚΛΙΚ - <b>fig.8b</b> .
Ο δίσκος δεν περιστρέφεται	Ο δίσκος δεν είναι ασφαλισμένος.	Ξαναβάλτε το δίσκο μέχρι που να ακουστεί ΚΛΙΚ.
Το μαγείρεμα των τροφίμων δεν είναι ομοιόμορφο.	Δεν χρησιμοποιήσατε το καλάθι.	Βάλτε το στη θέση του
	Τα τρόφιμα δεν είναι κομμένα ομοιόμορφα.	Κόψτε όλα τα τρόφιμα στο ίδιο μέγεθος.
	Οι τηγανιτές πατάτες δεν είναι κομμένες ομοιόμορφα.	Κόψτε όλες τις τηγανιτές πατάτες στο ίδιο μέγεθος.
	Το καλάθι έχει τοποθετηθεί, αλλά δεν περιστρέφεται.	Φέρτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Οι τηγανιτές πατάτες δεν είναι αρκετά τραγανές.	Δεν χρησιμοποιήσατε ειδικές πατάτες για τηγάνισμα.	Επιλέξτε πατάτες ειδικές για τηγάνισμα.
	Οι πατάτες δεν έχουν πλυθεί και στεγνώσει καλά.	Πλύντε, στραγγίστε και στεγνώστε τις πατάτες πριν από το μαγείρεμα.
	Οι τηγανιτές πατάτες είναι πολύ χοντρές.	Κόψτε τις πιο λεπτές.
	Δεν υπάρχει αρκετό λάδι.	Αυξήστε την ποσότητα λαδιού (δείτε «Πίνακας μαγειρέματος»).
	Υπάρχει απόφραξη του φίλτρου (12).	Καθαρίστε το φίλτρο.
Τα τρόφιμα δεν περιστρέφονται με το δίσκο.	Τα τρόφιμα είναι πολύ χοντρά.	Μειώστε το πάχος των τροφίμων σας.
Τα τρόφιμα στον κάδο δεν μαγειρεύονται.	Ο δίσκος τοποθετήθηκε επάνω στον κάδο με το ξεκίνημα του μαγειρέματος.	Τοποθετήστε μόνο το δίσκο στο δεύτερο μέρος μαγειρέματος.
Οι τηγανιτές πατάτες σπάνε κατά το μαγείρεμα.	Η ποσότητα δεν είναι κατάλληλη.	Μειώστε την ποσότητα πατάτας και προσαρμόστε το χρόνο μαγειρέματος.
Τα τρόφιμα στέκονται στις άκρες του δίσκου.	Ο κάδος είναι υπερβολικά γεμάτος.	Τηρείτε τις ποσότητες που υποδεικνύονται στον πίνακα μαγειρέματος.
	Έχετε υπερβεί την ανώτατη στάθμη.	Μειώστε την ποσότητα τροφίμων.
Τα υγρά του μαγειρέματος τρέχουν στο σώμα της συσκευής.	Ελαττωματικός κάδος.	Ελέγξτε αν υπάρχει διαρροή γεμίζοντας τον κάδο ως τη στάθμη MAX του καλαθιού. Σε περίπτωση διαρροής, φέρτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
	Έχετε υπερβεί τη μέγιστη στάθμη.	Τηρείτε τη μέγιστη στάθμη.
Η οθόνη LCD έπαψε να λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι στην πρίζα.	Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα.
	Η συσκευή δεν τέθηκε σε λειτουργία.	Πατήστε το κουμπί ON/OFF.
	Μετά από μία δυσλειτουργία κατά τη χρήση του προϊόντος, τέθηκε σε λειτουργία ασφαλείας.	Φέρτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Η οθόνη LCD δείχνει Err.	Πρόκειται για ανωμαλία κατά τη λειτουργία της συσκευής.	Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα, περιμένετε 10 δευτερόλεπτα, ξαναβάλτε την στην πρίζα και πατήστε το πλήκτρο ON/OFF. Αν η οθόνη LCD εξακολουθεί να δείχνει Err, φέρτε την σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Η συσκευή καίει υπερβολικά.	Υποπτεύεστε ανωμαλία κατά τη λειτουργία των μοτέρ της συσκευής.	Φέρτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Κατά τη διάρκεια συνδυαστικού μαγειρέματος, η μηχανή δεν σταμάτησε για να βάλετε το δίσκο.	Το μαγείρεμα στο δίσκο δεν προγραμματίστηκε.	Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία 2 σε 1 για συνδυαστικό μαγείρεμα.

Εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν ή εάν έχετε απορίες, καλέστε την Ομάδα Εξυπηρέτησης Πελατών μας για εξειδικευμένη βοήθεια και συμβουλές.



## **Προτεραιότητα στη προστασία του περιβάλλοντος!**

- ❗ Η συσκευή σας περιέχει ακριβά υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν.
- ➡ Παραδώστε την στο τοπικό σας κέντρο ανακύκλωσης.

# Tefal

## Nutrizione e Gusto

### Innovazione per la salute

Nutrizione, naturalmente, significa mangiare in modo vario ed equilibrato, ma non solo. Il metodo di cottura usato svolge un ruolo essenziale nel conferire gusto e l'apporto nutrizionale. Ecco perché, dato che non tutti gli apparecchi si equivalgono, **Tefal** ha sviluppato una gamma dedicata alla **NUTRIZIONE DAL PIACERE PIÙ INTENSO**: utensili ingegnosi che preservano le proprietà nutritive ed esaltano il vero gusto degli ingredienti.

Consentire al consumatore di accedere più facilmente a un'alimentazione che coniughi sempre meglio le esigenze della gola con quelle della salute: ecco la missione della gamma Nutrizione e Gusto.

Per il gruppo SEB, concepire **ActiFry® 2 in 1** significa aver diversificato ulteriormente la dimensione golosa, ludica e pratica dei pasti quotidiani.

IT

### Un'offerta di soluzioni uniche

**Tefal** investe nella ricerca per creare apparecchi dalle prestazioni nutritive uniche, confermate da studi scientifici.

### Informazioni al consumatore

**Tefal** è da sempre il partner privilegiato per l'alimentazione del consumatore, poiché offre una preparazione dei pasti rapida, pratica e conviviale.

Giorno dopo giorno, la gamma Nutrizione e Gusto di **Tefal** aiuta a condividere il piacere culinario e l'equilibrio alimentare:

- favorendo e preservando le qualità degli ingredienti naturali ed essenziali per l'alimentazione,
- limitando l'utilizzo di materie grasse,
- favorendo il ritorno ai gusti e ai sapori dimenticati,
- riducendo il tempo dedicato alla preparazione di un pasto.

All'interno di questa gamma di prodotti, **ActiFry® 2 in 1** consente di preparare il piatto principale e il suo contorno con la giusta quantità d'olio e di sale.

# Benvenuti nel mondo di ActiFry® 2 in 1!

## Preparazione di un goloso piatto completo, conforme ai propri gusti

Le patatine sono croccanti fuori e soffici dentro, grazie a tecnologie brevettate. È sufficiente selezionare gli ingredienti, l'olio, le spezie, le erbe aromatiche, gli aromi... **ActiFry® 2 in 1** si occuperà di tutto il resto.

## Solo il 3%\* di materie grasse e la giusta quantità di sale: basta 1 cucchiaino.

Un cucchiaino d'olio a scelta consente di preparare 1,5 kg di vere patatine. Il cucchiaino dosatore di **ActiFry® 2 in 1** permette di dosare il sale e ridurne il consumo senza incidere sul gusto.

\* 1,5 kg di patatine fritte fresche, sezione 10 x 10 mm, cottura fino alla perdita del 55% del peso in 2 cl d'olio.

## Bistecca con patatine fritte e non solo

**ActiFry® 2 in 1** consente di preparare un'ampia gamma di ricette e diversificare il menu quotidiano con bistecche e patatine fritte, legumi croccanti, fettine di carne, gamberetti, frutta...



: il **+ ActiFry® 2 in 1**

È disponibile una piccola raccolta di ricette famose, creata con la collaborazione di grandi chef e nutrizionisti. Questo piccolo ricettario contiene idee originali per la preparazione di piatti golosi e nutrienti con relativi contorni, nonché dessert, destinati a tutta la famiglia.

# Per una migliore riuscita delle ricette, **Tefal** fornisce consigli speciali sulle patate e sugli oli.

## La patata: un equilibrato piacere quotidiano!

La patata è un cibo che tutti possono mangiare e a tutte le età. È un'ottima fonte di energia e contiene vitamine. A seconda delle varietà, delle condizioni climatiche e della coltivazione, la patata presenta differenze rilevanti per forma, dimensioni e gusto. Ogni patata possiede caratteristiche proprie in materia di precocità, rendimento, dimensioni, colore, qualità di conservazione e indicazioni culinarie. I risultati di cottura possono variare in base all'origine e alla stagionalità.

### Quale varietà usare per ActiFry® 2 in 1 ?

In linea generale, si consiglia di usare le patate appositamente selezionate per essere fritte. Nel caso di patate novelle, particolarmente umide, si consiglia di prolungare la cottura di alcuni minuti.

**ActiFry® 2 in 1** consente di cuocere le patatine fritte surgelate. Trattandosi di patatine precotte, non è necessario aggiungere olio.

### Dove vanno conservate le patate?

I luoghi migliori per conservare le patate sono uno scantinato in buone condizioni o un armadio a muro che possa assicurare temperature fresche (comprese tra i 6 e gli 8°C), al riparo dalla luce.

### Come vanno preparate le patate per ActiFry® 2 in 1 ?

Per ottenere i migliori risultati, occorre assicurarsi che le patate non si incollino tra di loro. Per questo, si consiglia di lavare i tuberi interi con acqua abbondante, quindi tagliarli e lavarli nuovamente fino a quando l'acqua non resta pulita. Così facendo si elimina la maggior parte dell'amido. Asciugare le patatine con cura, con un panno molto assorbente. Prima di essere introdotte in **ActiFry® 2 in 1**, le patatine devono essere completamente asciutte.

### Come va tagliata la patata?

Per ottenere patatine croccanti fuori e soffici dentro, è necessario tagliarle delle dimensioni giuste. Più sottili sono le patatine, più croccanti saranno. Viceversa, più saranno spesse, più saranno soffici. In base ai gusti è possibile variare le dimensioni delle patatine e adattare i tempi di cottura:

Sottili: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Spesse: 13 x 13 mm

## Usare oli diversi per una salute migliore

È possibile variare il piacere in base alle esigenze adoperando un cucchiaino d'olio monouso. Tutti gli acidi grassi essenziali alla vita sono contenuti negli oli vegetali che contengono tutti, in proporzioni diverse, sostanze nutritive indispensabili al proprio equilibrio. Per dare al corpo tutto ciò di cui ha bisogno, l'olio va diversificato. Con **ActiFry® 2 in 1**, è possibile utilizzare una grande varietà di oli:

- Oli standard: oliva, colza,\* semi d'uva, mais, arachidi, girasole, soia.\*
- Oli aromatizzati: erbe aromatiche, aglio, peperoncino, limone, ecc.
- Oli speciali: nocciola,\* sesamo,\* cartamo,\* mandorla,\* avocado,\* argania,\* ecc. (\*cottura secondo le indicazioni del produttore).

La tecnologia **ActiFry® 2 in 1**, che utilizza una quantità ridotta di materie grasse e di sale, consente di preservare i grassi acidi essenziali per le propria vitalità.

Con **ActiFry® 2 in 1**, è possibile soddisfare il proprio piacere e anche quello degli altri.  
Per maggiori informazioni o fare domande, visitare la pagina [www.nutrizionegusto.it](http://www.nutrizionegusto.it)



# Raccomandazioni

- Durante il primo utilizzo, è possibile che si liberino degli odori, che non sono tuttavia nocivi. Il fenomeno non ha conseguenze sull'utilizzo dell'apparecchio e scomparirà rapidamente.
- Per non danneggiare l'apparecchio, è indispensabile rispettare i quantitativi indicati per ingredienti e liquidi nelle istruzioni per l'uso e nel ricettario.
- Non sovraccaricare il vassoio, rispettare le quantità consigliate.
- Non lasciare mai il cucchiaino 2in1 nell'apparecchio durante il funzionamento.
- Non posizionare mai il vassoio nell'apparecchio senza la bacinella.
- Non posizionare mai la paletta senza la bacinella.
- Non superare mai l'altezza massima indicata sulla paletta e sul vassoio.
- Durante l'utilizzo di 2in1, non posizionare mai il vassoio nell'apparecchio all'inizio della cottura: attendere il segnale sonoro che indica quando è il momento di posizionarlo.

## Descrizione

1. Coperchio trasparente
2. Chiavette di serraggio del coperchio
3. Cucchiaino 2in1
  - a. lato olio  
min = 1,4 cl (4 persone)  
max = 2 cl (6 persone)
  - b. lato sale
4. Vassoio di cottura 2in1 con indicatore di livello "MAX"
5. Paletta per mescolare amovibile
6. Pulsante di sbloccaggio della paletta
7. Indicatore di livello "MAX" per i liquidi
8. Piedini di appoggio del vassoio
9. Bacinella amovibile
10. Impugnatura 2in1
  - a. impugnatura del vassoio
  - b. pulsante di separazione delle due impugnature
  - c. impugnatura della bacinella
  - d. pulsante di sbloccaggio dell'impugnatura della bacinella
11. Corpo
12. Filtro amovibile
13. Comando di apertura del coperchio
14. Display LCD
15. Pulsante di attivazione della funzione 2in1
16. Pulsanti + e - per regolare i tempi di cottura
17. Pulsante di avvio e arresto della cottura
18. Interruttore avvio/arresto e attacco del cavo di alimentazione
19. Cavo di alimentazione amovibile

## Preparazione rapida

### Al primo utilizzo

---

**⚠ • Prima di utilizzare il prodotto, togliere la protezione dal coperchio - fig.29.**

- Aprire il coperchio premendo l'apposito pulsante - fig.1, quindi spingere le due chiavette grigie verso l'esterno e sollevarlo - fig.2.
- Togliere il cucchiaino 2in1 e il relativo blocchetto di fissaggio in polistirene, che può essere gettato - fig.3.
- Rimontare l'impugnatura della bacinella con movimento orizzontale, fino a sentire uno scatto - fig.4.
- Togliere la maniglia del vassoio premendo il pulsante 10b - fig.5.
- È possibile utilizzare questa maniglia per sollevare il vassoio - fig.6-7.
- Togliere la paletta premendo il pulsante di sbloccaggio - fig.8a.
- Estrarre la bacinella.
- Togliere il filtro amovibile - fig.28.

**L'interno della bacinella ActiFry presenta un rivestimento in ceramica ad alta resistenza.**

- Tutti gli elementi amovibili possono essere lavati in lavastoviglie - fig.9 oppure puliti con una spugna non abrasiva e detersivo per piatti.
- Asciugare ogni cosa con cura prima di riposizionarla.
- Rimettere la paletta in posizione fino a sentire uno scatto - fig.8b.

**Durante il primo utilizzo, è possibile che si liberino degli odori, che non sono tuttavia nocivi. Il fenomeno non ha conseguenze sull'utilizzo dell'apparecchio e scomparirà rapidamente.**

## Preparazione del cibo

**Se si utilizza solo la bacinella, non inserire mai il vassoio nell'apparecchio.**




**Non utilizzare la paletta senza la bacinella.**

- Aprire il coperchio - fig.1.
- Togliere il cucchiaino 2in1 - fig.3 e il vassoio - fig.7.
- Sollevare l'impugnatura - fig.4 ed estrarre la bacinella dall'apparecchio.
- Collocare il cibo nella bacinella rispettando sempre le quantità indicate nelle tabelle di cottura e/o nel ricettario (vedere la "Tabella di cottura"). Non superare mai il segno di livello "MAX" sulla paletta - fig.10.
- A seconda del cibo, dosare la materia grassa raccomandata con il cucchiaino e versare il contenuto in modo omogeneo nella bacinella - fig.11.
- Rimettere la bacinella nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
- Abbassare l'impugnatura - fig.12.

IT


## Utilizzo della sola bacinella

### Avvio della cottura

- Collegare il cavo di alimentazione amovibile all'apparecchio e infilarlo nella presa - fig.13.
- Premere l'interruttore 0 / 1 - fig.14: l'apparecchio emette un segnale sonoro (bip) e sul display viene visualizzato "00".
- Con i pulsanti, regolare i tempi di cottura  - fig.15 (vedere "Tabella di cottura").
- Premere il pulsante di avvio  - fig.16. Ha inizio il conto alla rovescia dei minuti. I secondi vengono visualizzati quando il tempo rimanente è inferiore al minuto.
- I tempi di cottura sono regolabili in qualsiasi momento, premendo gli appositi pulsanti  - fig.17.

**L'apertura del coperchio arresta la cottura. La cottura può essere riavviata richiudendo il coperchio e premendo il pulsante start. Se il coperchio resta aperto per oltre 2 minuti, l'apparecchio entra in modalità standby.**

## Estrazione del cibo

- Una volta terminata la cottura, il timer suona e sul display lampeggia "00" - fig.18: l'apparecchio arresta automaticamente la cottura del cibo. Per arrestare l'avviso sonoro, premere il pulsante di avvio  - fig.19.
- Aprire il coperchio - fig.20.
- Sollevare l'impugnatura fino allo scatto - fig.21.
- Togliere la bacinella ed estrarre il cibo.

# Tabella di cottura

I tempi di cottura indicati hanno valore indicativo e possono variare in base alle caratteristiche stagionali del cibo, alle dimensioni dei pezzi, alla quantità, al gusto che gli si desidera conferire e alla tensione della rete elettrica. La quantità d'olio indicata può essere aumentata in base al gusto personale e alle proprie esigenze. Se si desiderano patatine ancor più croccanti, è possibile prolungare la cottura di alcuni minuti.

## Patate

TYPE		QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPO DI COTTURA
Patatine di dimensioni standard 10 mm x 10 mm	Fresche	1500 g	1 cucchiaio d'olio	41-43 min
		1250 g	1 cucchiaio d'olio	38-40 min
		1000 g	¾ cucchiaio d'olio	35-37 min
		750 g	½ cucchiaio d'olio	30-32 min
		500 g	⅓ cucchiaio d'olio	24-26 min
		250 g	⅓ cucchiaio d'olio	20-22 min
Patatine Mac Cain Tradition	Surgelate	1200 g	nessuna	36-38 min
		750 g	nessuna	24-26 min

## Altre verdure

TYPE		QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPO DI COTTURA
Zucchine	Fresche a fettine	1200 g	1 cucchiaio di olio + 150 ml acqua fredda	30 min
Peperoni	Fresche a fettine	1000 g	1 cucchiaio di olio + 250 ml acqua fredda	25 min
Funghi	Freschi in quarti	1000 g	1 cucchiaio di olio	20 min
Pomodori	Freschi in quarti	1000 g	1 cucchiaio di olio	20 min
Cipolle	Fresche a rondelle	750 g	1 cucchiaio di olio	30 min

## Carne, pollame

Per dar gusto alla carne è possibile mescolare l'olio con delle spezie (paprika, curry, erbe di Provenza, timo, alloro, ecc.).

TYPE		QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPO DI COTTURA
Pepite di pollo	Fresche	1200 g	nessuna	18-20 min
	Surgelate	1200 g	nessuna	18-20 min
Coscette di pollo	Fresche	9	nessuna	25-30 min
Cosce di pollo	Fresche	3	nessuna	30-35 min
Petti di pollo	Fresche	9 petti (circa 1200 g)	nessuna	22-25 min
Involtini primavera	Fresche	12 piccoli	1 cucchiaio d'olio	10-12 min
Involtini di vitello	Fresche	9	1 cucchiaio d'olio	22-25 min
Braciola di maiale	Fresche	6	1 cucchiaio d'olio	18-20 min
Filetto di maiale	Fresche	9	1 cucchiaio d'olio	13-15 min
Lombo di coniglio	Fresche	9	1 cucchiaio d'olio	18-20 min
Carne macinata	Fresca	900 g	1 cucchiaio d'olio	13-15 min
	Surgelata	600 g	1 cucchiaio d'olio	13-15 min
Polpette	Surgelate	1200 g	1 cucchiaio d'olio	18-20 min
Salsicce	Fresche	8-10 (lardellate)	nessuna	10-12 min

	TYPE	QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPO DI COTTURA
Anelli di calamari	Surrogate	500 g	nessuna	12-14 min
Gamberetti	Cotti	600 g	nessuna	8-10 min
Gamberoni	Surrogate	450 g	nessuna	9-11 min

## Desserts

	TYPE	QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPO DI COTTURA
Banane	a fettine rotonde	700 g (7 banane)	1 cucchiaio d'olio + 1 cucchiaio di zucchero grezzo	4-6 min
	al cartoccio	3 banane	nessuna	15-17 min
Mele	tagliate in due	5	1 cucchiaio d'olio + 2 cucchiari di zucchero	10-12 min
Pere	tagliate a pezzetti	1500 g	2 cucchiari di zucchero	10-12 min
Ananas	tagliate a pezzetti	2	2 cucchiari di zucchero	15-17 min

## Preparazioni surgelate

	TYPE	QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPO DI COTTURA
Ratatouille	Surgelata	1000 g	nessuna	25-30 min
Padellata di pesce con pasta	Surgelata	1000 g	nessuna	20-22 min
Padellata alla contadina	Surgelata	1000 g	nessuna	25-30 min
Padellata savoiarda	Surgelata	1000 g	nessuna	20-25 min
Pasta alla carbonara	Surrogate	1000 g	nessuna	18-20 min
Paella	Surgelata	1000 g	nessuna	18-20 min
Riso cantonese	Surgelato	1000 g	nessuna	18-20 min
Chili con carne	Surgelato	1000 g	nessuna	15-20 min

# Utilizzo del solo vassoio

## Preparazione del cibo

---






- Aprire il coperchio - fig.1.
- Togliere il cucchiaino 2in1 - fig.3.
- Sollevare - fig.4 e togliere l'impugnatura 2in1 - fig.5.
- Collocare l'impugnatura sul vassoio - fig.6.
- Estrarre il vassoio - fig.7.
- Collocare il cibo nel vassoio rispettando sempre le quantità indicate nelle tabelle di cottura e/o nel ricettario (vedere la "Tabella di cottura"). Non superare mai il segno di livello "MAX" indicato al centro del vassoio - fig.22.
- Rimettere il vassoio nell'apparecchio.
- Rimettere l'impugnatura 2in1, quindi abbassarla.
- Chiudere il coperchio.

Quando si usa solo il vassoio, non mettere mai alcun cibo nella bacinella.

## Avvio della cottura


---

**L'apertura del coperchio arresta la cottura. La cottura può essere riavviata richiudendo il coperchio e premendo il pulsante start. Se il coperchio resta aperto per oltre 2 minuti, l'apparecchio entra in modalità standby.**

- Collegare il cavo di alimentazione amovibile all'apparecchio e infilarlo nella presa - fig.13.
- Premere l'interruttore 0 / 1 - fig.14: l'apparecchio emette un segnale sonoro (bip) e sul display viene visualizzato "00".
- Con i pulsanti, regolare i tempi di cottura   (vedere "Tabella di cottura").
- Premere il pulsante di avvio . Ha inizio il conto alla rovescia dei minuti. I secondi vengono visualizzati quando il tempo rimanente è inferiore al minuto.
- I tempi di cottura sono regolabili in qualsiasi momento, premendo gli appositi pulsanti  .

## Estrazione del cibo

---

- Una volta terminata la cottura, il timer suona e sul display lampeggia "00": l'apparecchio arresta automaticamente la cottura del cibo. Per arrestare l'avviso sonoro, premere il pulsante di avvio  - fig.19.
- Aprire il coperchio.
- Collocare l'impugnatura sul vassoio facendola scattare - fig.26.
- Estrarre il vassoio.
- Servire il cibo.

# Utilizzo 2in1: bacinella + vassoio

## Preparazione del cibo








---

- Aprire il coperchio - fig.1.
- Togliere il cucchiaino 2in1 e il vassoio - fig.3.
- Sollevare l'impugnatura - fig.4 ed estrarre la bacinella dall'apparecchio.
- Collocare il cibo nella bacinella rispettando sempre le quantità indicate nelle tabelle di cottura e/o nel ricettario (vedere la "Tabella di cottura"). Non superare mai il segno di livello "MAX" sulla paletta - fig.10.
- A seconda del cibo, dosare la materia grassa raccomandata con il cucchiaino e versare il contenuto in modo omogeneo nella bacinella - fig.11.
- Rimettere la bacinella nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
- Abbassare l'impugnatura - fig.12.

## Avvio della cottura 2in1


Per ogni tipo di cibo viene proposto un tempo di cottura predefinito che è possibile regolare.

In assenza di un'azione da parte dell'utilizzatore, il prodotto si arresta automaticamente dopo 10 minuti.

- Collegare il cavo di alimentazione amovibile all'apparecchio e infilarlo nella presa - fig.13.
- Premere l'interruttore 0 / 1: l'apparecchio emette un segnale sonoro (bip) e sul display viene visualizzato "00" - fig.14.
- Con i pulsanti, regolare i tempi di cottura totale (vale a dire la cottura del cibo nella bacinella)   (vedere "Tabella di cottura") - fig.15.
- Con il pulsante, selezionare il tipo di cibo da cuocere nel vassoio  - fig.23 e 24.
- Con i pulsanti, regolare i tempi di cottura del vassoio   (vedere "Tabella di cottura").
- Premere il pulsante di avvio . La cottura ha inizio.
- Ha inizio il conto alla rovescia dei minuti.
- Collocare il cibo sul vassoio facendo attenzione a non superare il livello massimo - fig.22.
- Quando l'apparecchio emette un segnale sonoro (bip) e si arresta automaticamente, aprire il coperchio e collocare il vassoio - fig.25.
- Richiudere il coperchio e premere il pulsante di avvio .
- Il conto alla rovescia riprende.

## Estrazione del cibo

---

- Una volta terminata la cottura, il timer suona e sul display lampeggia "00": l'apparecchio arresta automaticamente la cottura del cibo. Per arrestare l'avviso sonoro, premere il pulsante di avvio  - fig.19.
- Aprire il coperchio - fig.21.
- Sollevare l'impugnatura fino allo scatto - fig.21.
- Separare le due impugnature premendo il pulsante 10b.
- Collocare l'impugnatura sul vassoio facendovela girare sopra - fig.26.
- Togliere il vassoio ed estrarre il cibo - fig.27.
- Togliere la bacinella ed estrarre il cibo.

**Attenzione: a fine cottura il vassoio è estremamente caldo. Per estrarlo, utilizzare sempre la relativa impugnatura. Per ottenere delle patatine ancora più croccanti è possibile prolungare la cottura per 2 minuti dopo aver estratto il vassoio.**

# Tabella di cottura

CIBO BACINELLA	QUANTITÀ BACINELLA	TEMPO TOTALE	CIBO VASSOIO	QUANTITÀ VASSOIO	TEMPO VASSOIO
Patate	1250 g	45 min	Hamburger 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Zucchine	1000 g	30 min	Salmone 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Patatine fritte	1250 g	50 min	Cosce di pollo 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Fichi	10	20 min	Crocante al cioccolato 	4	5 min

## Facile da pulire

### Pulizia dell'apparecchio

- Lasciare raffreddare l'apparecchio completamente.
- Aprire il coperchio premendo gli appositi pulsanti - fig.1, quindi spingere le due chiavette grigie verso l'esterno e sollevarlo - fig.2.
- Rimontare l'impugnatura della bacinella con movimento orizzontale, fino a sentire uno scatto - fig.4.
- Estrarre il vassoio - fig.7.
- Togliere la paletta premendo il pulsante di sbloccaggio - fig.8a.
- Estrarre la bacinella.
- Togliere il filtro amovibile - fig.28.
- Tutti gli elementi amovibili possono essere lavati in lavastoviglie - fig.9 oppure puliti con una spugna non abrasiva e detersivo per piatti.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con una spugna leggermente umida.

**⚠** • Se la cottura dei cibi grassi sul vassoio produce schizzi, è consigliabile eliminarli dopo ciascun utilizzo mediante una spugna leggermente umida, in particolare dalle zone interne del dispositivo di ventilazione, indicate dalle frecce nere - fig.30.

- Asciugare ogni cosa con cura prima di riposizionarla.

**Non immergere mai l'apparecchio. Non utilizzare prodotti di pulizia aggressivi o abrasivi. Il filtro amovibile deve essere pulito regolarmente. Per preservare il più a lungo possibile le caratteristiche della bacinella e del vassoio, non utilizzare alcun utensile metallico.**

# Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è correttamente collegato alla rete elettrica.	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato alla rete elettrica.
	Non è stato ancora premuto il pulsante ON/OFF.	Premere il pulsante ON/OFF.
	Il pulsante ON/OFF è stato premuto, ma l'apparecchio non funziona.	Chiudere il coperchio.
	L'apparecchio non si riscalda.	Portare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato.
	La paletta non gira.	Verificare che sia correttamente posizionata. In caso contrario, portare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato.
La paletta non gira correttamente.	La paletta non è fissata.	Rimettere la paletta in posizione fino a sentire uno scatto - <b>fig.8b</b> .
Il vassoio non gira.	Il vassoio non è fissato.	Rimettere il vassoio in posizione fino a sentire uno scatto.
La cottura dei cibi non è omogenea.	La paletta non è stata utilizzata.	Installarla.
	Il cibo non è tagliato in modo regolare.	Tagliare tutto il cibo con le stesse dimensioni.
	Le patatine non sono tagliate in modo regolare.	Tagliare tutte le patatine con le stesse dimensioni.
	La paletta è al suo posto, ma non gira.	Portare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato.
Le patatine non sono abbastanza croccanti.	Non sono state utilizzate patate appositamente selezionate per essere fritte.	Scegliere patate appositamente selezionate per essere fritte.
	Le patate non sono state adeguatamente lavate e asciugate.	Lavare, sgocciolare e asciugare adeguatamente le patate prima della cottura.
	Le patatine fritte sono troppo spesse.	Tagliarle più sottili.
	L'olio è insufficiente.	Aumentare la quantità d'olio (vedere la "Tabella di cottura").
Il cibo non gira con il vassoio.	Il filtro (12) è ostruito.	Pulire il filtro.
	I pezzi di cibo sono troppo spessi.	Ridurre lo spessore del cibo.
Il cibo dentro la bacinella non è cotto.	Il vassoio è stato collocato sulla bacinella all'inizio della cottura.	Collocare il vassoio solo nella seconda parte della cottura.
Le patatine si rompono durante la cottura.	La quantità non è corretta.	Ridurre la quantità di patate e regolare il tempo di cottura.
Il cibo rimane sui bordi del piatto.	La bacinella è troppo piena.	Rispettare le quantità indicate sulla tabella di cottura. Ridurre la quantità di cibo.
	Livello massimo superato.	Ridurre le quantità.
Alcuni liquidi di cottura sono colati all'interno dell'apparecchio.	La bacinella è difettosa.	Verificare l'assenza di perdite, riempiendo la bacinella fino al livello MAX della paletta. In caso di perdite, portare la bacinella a un centro di assistenza autorizzato.
	Il livello massimo è stato superato.	Non superare il livello massimo.
Il display LCD non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Inserire la spina
	L'apparecchio non è stato avviato.	Premere il pulsante ON/OFF.
	A causa di un funzionamento errato durante l'utilizzo, il prodotto si è messo in sicurezza.	Portare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato.
Il display LCD indica Err.	Si è verificata un'anomalia nel funzionamento dell'apparecchio.	Scollegare l'apparecchio, attendere 10 secondi, ricollegare l'apparecchio, premere il pulsante ON/OFF. Se il display LCD indica ancora Err, portare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato.
L'apparecchio scotta in modo anormale.	È probabile un'anomalia nel funzionamento dei motori dell'apparecchio.	Portare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato.
Durante una cottura combinata, la macchina non si ferma per consentire l'inserimento del vassoio.	Non è stata programmata la cottura con vassoio.	Per una cottura combinata, utilizzare la funzione 2in1.



In caso di problemi o domande pregasi chiamare prima il nostro Customer Service per consigli mirati.



## **La protezione del'ambiente prima di tutto!**

- ① Il vostro apparecchio contiene materiale prezioso che può essere recuperato o riciclato.
- ➔ Consegnatelo presso l'isola ecologica della vostra zona.

# Tefal

## Gezond & Lekker

### Innoveren voor uw gezondheid

Een gezonde voeding is niet alleen gevarieerd en evenwichtig... De manier waarop u de voedingsmiddelen bereidt, heeft eveneens een grote invloed op de smaak, de textuur en de nutritieve samenstelling.

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

Het Gezond & Lekker concept wil de verbruiker helpen om gezond te eten en eetplezier en gezondheid te combineren.

**Tefal** gaat met **ActiFry® 2 in 1** nog verder in de zoektocht naar plezierig, leuk en handig koken voor alledag.

### Unieke oplossingen bieden

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

### Informatie verstrekken

**Tefal** is sinds jaren uw partner in voedselbereiding en zorgt voor een snelle, praktische en gezellige manier van het bereiden van uw maaltijden.

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

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

Met **ActiFry® 2 in 1** kunt u hoofd- en bijgerechten met de juiste hoeveelheid olie en zout maken.

# Welkom in het ActiFry® 2 in 1-tijdperk!

## Maak op uw eigen manier een lekkere schotel.

De frietjes zijn knapperig en zacht dankzij gepatenteerde technologieën. Kies uw ingrediënten, olie, specerijen, tuinkruiden, aroma's... **ActiFry® 2 in 1** zorgt voor de rest.

## U heeft slechts 3%\* vet en een beetje zout nodig: 1 lepelkje volstaat!

Met één lepel olie naar keuze kunt u 1,5 kg lekkere frietjes bakken. Met het doseerlepeltje van **ActiFry® 2 in 1** kunt u de hoeveelheid zout doseren en het gebruik verminderen zonder smaak te verliezen.

\* 1,5 kg verse frites, van 10 x 10 mm, bereid met 1 eetlepel olie (2 cl), zorgt voor 55% minder calorieën.

## Steak met frieten en nog veel meer!

Met **ActiFry® 2 in 1** kunt u heel veel verschillende recepten maken. Wissel uw dagelijkse gerechten af met steak-friet, knapperige groenteschotels, malse en smakelijke vleesreepjes, krokante garnalen, fruit...



:+ **ActiFry® 2 in 1**

Wij hebben voor u een boekje met familierecepten van chefkoks en voedingsdeskundigen. Hierin vindt u originele ideeën voor lekkere en voedzame gerechten en desserts voor de hele familie.

# Voor succesvolle gerechten geeft Tefal u in het bijzonder adviezen over aardappelen en olie.

## De aardappel: evenwichtig en lekker voor elke dag!

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

### Welke soort gebruikt u voor ActiFry® 2 in 1?

Wij raden u aan om over het algemeen speciaal voor frites geschikte aardappelen te gebruiken. Bij nieuwe aardappeltjes, die veel vocht bevatten, raden wij u aan de frites enkele minuten extra te bakken.

Met **ActiFry® 2 in 1** kunt u ook diepvries frites bereiden. Omdat deze voorgebakken is, hoeft u geen olie toe te voegen.

### Waar moet u aardappelen bewaren?

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

### Hoe bereidt u aardappelen voor ActiFry® 2 in 1 voor?

Voor het beste resultaat moet u controleren of de frites niet aan elkaar plakt. Hiervoor is het aan te raden de hele aardappelen met veel water af te spoelen en daarna de gesneden aardappelen, tot het water helder blijft. U verwijdert op die manier zo veel mogelijk zetmeel. Droog de frites goed af met een zeer droge, goed absorberende theedoek. De frites moet goed droog zijn voordat u deze in de **ActiFry® 2 in 1** doet.

### Hoe snijdt u de aardappelen?

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

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

## Varieer met olie die goed voor u is

U kunt uw favoriete olie gebruiken, 1 eetlepel per keer dat u de **ActiFry® 2 in 1** gebruikt. Plantaardige olie bevat alle voor het leven essentiële vetzuren. In verschillende verhoudingen bevat zij alle voedingsstoffen die u nodig heeft voor uw evenwicht. Verwissel regelmatig van olie om uw lichaam alles te geven wat het nodig heeft! Met **ActiFry® 2 in 1**, kunt u een zeer grote verscheidenheid aan oliesoorten gebruiken:

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

Door het gebruik van een kleine hoeveelheid kunt u dankzij de **ActiFry® 2 in 1**, de goede essentiële vetzuren behouden voor een goede vitaliteit.

**U zult veel plezier aan ActiFry® 2 in 1 beleven en dit plezier met uw naasten kunnen delen. U kunt voor meer informatie en vragen steeds terecht op de website [www.tefalgezondenlekker.nl](http://www.tefalgezondenlekker.nl)**

# Aanbevelingen

- Tijdens het eerste gebruik kan een onschadelijke geur vrijkomen. Dit heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat en zal snel verdwijnen.
- Neem steeds de in de handleiding of het kookboek aanbevolen hoeveelheden in acht om het apparaat niet te beschadigen.
- Leg niet te veel op de schaal, neem de aanbevolen hoeveelheden in acht.
- Laat het lepeltje nooit in het apparaat achter, wanneer je het toestel aanzet.
- Plaats de schaal nooit zonder de binnenpan in het toestel.
- Plaats de binnenpan nooit zonder roerblad.
- Respecteer steeds de maximumhoogte die op het roerblad en op de schaal aangegeven wordt.
- Plaats de schaal nooit in het apparaat wanneer u het 2in1-toestel net heeft aangezet. Wacht steeds tot u het waarschuwingssignaal hoort alvorens de schaal in het toestel te zetten.

## Omschrijving

1. Transparant deksel
2. Ontgrendelingsknop deksel
3. Lepel 2in1
  - a. oliekant  
min= 1,4 cl (4 personen)  
max= 2 cl (6 personen)
  - b. zoutkant
4. Kookschaal 2in1 met "MAX"-aanduiding
5. Afneembaar pendelarm
6. Ontgrendelingsknop van de handgreep
7. "MAX"-aanduiding vloeistof
8. Steunstukjes voor de schaal
9. Uitneembare binnenpan
10. Handgreep 2in1
  - a. handgreep van de schaal
  - b. afwerpknop van de twee handgrepen
  - c. handgreep van de binnenpan
  - d. ontgrendelknop van de handgreep
11. Behuizing
12. Afneembaar filter
13. Bedieningsknop voor het openen van het deksel
14. LCD-scherm
15. Activeringsknop van de 2in1 functie
16. Knop + en - om de baktijd in te stellen
17. Start/stop-knop baktijd
18. Aan/uit-knop en aansluitpunt
19. Aansluitsnoer

## Een snelle voorbereiding

### Voor het eerste gebruik

---

**⚠ • Verwijder de beschermingswikkel van het deksel vóór het eerste gebruik - fig.29.**

- Druk op de openingsknop om het deksel te openen - fig.1 en duw de twee grijze grendels naar buiten om het deksel te verwijderen - fig.2.
- Verwijder de 2in1 lepel en de houder van polystyreen, de houder mag u weggooien - fig.3.
- Til de handgreep van de binnenpan op tot u "KLIK" hoort - fig.4.
- Druk op knop 10b om de handgreep van de schaal te verwijderen - fig.5.
- U kunt deze handgreep gebruiken om de schaal uit het toestel te halen - fig.6-7.
- Neem de pendelarm uit door op de ontgrendelknop te drukken - fig.8a.
- Haal de binnenpan uit het toestel.
- Het uitneembare filter verwijderen - fig.28.

**De binnenkant van de ActiFry binnenpan wordt beschermd met een hoogwaardige, keramische deklaag.**

- Alle uitneembare delen mogen in de vaatwasmachine worden gewassen - fig.9 of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Plaats de voedselkeerring op de rand van de binnenpan en bevestig de lipjes aan beide zijden.
- Plaats het roerblad opnieuw tot u “KLIK” hoort - fig.8b.

**Tijdens het eerste gebruik kan het gebeuren dat een onschadelijke geur wordt waargenomen. Dit verschijnsel heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat en zal snel verdwijnen.**

## Het bereiden van de etenswaren

**Wanneer u enkel de binnenpan gebruikt, mag u nooit de schaal in het toestel zetten.**






**Gebruik de binnenpan nooit zonder roerblad.**

- Open het deksel - fig.1.
- Verwijder de 2in1 lepel - fig.3 en de schaal - fig.7.
- Til de handgreep op - fig.4 en haal de binnenpan uit het toestel.
- Leg de etenswaren in de binnenpan. Respecteer altijd de maximumhoeveelheden die in de baktabellen en/of het kookboek worden aangegeven (zie “Koken Tafels”). Overschrijd nooit de maximaanduiding op het roerblad - fig.10.
- Doseer de vetstof, afhankelijk van de voedingsmiddelen, met de lepel en giet de inhoud homogeen in de binnenpan - fig.11.
- Plaats de binnenpan opnieuw in het toestel en sluit het deksel.
- Duw de handgreep opnieuw naar beneden - fig.12.

NL

## Wanneer u enkel de binnenpan gebruikt

### Start de bereiding

- Plug het afneembare snoer in het apparaat en sluit het toestel aan - fig.13.
- Druk op de schakelaar 0/I - fig.14, het toestel maakt een biepgeluid en op het scherm verschijnt 00.
- Regel de baktijd met de knoppen   - fig.15 (zie “Koken Tafels”).
- Druk op de start-knop  - fig.16. De minuten beginnen af te tellen. Tijdens de laatste minuut, tellen de seconden af.
- U kunt de baktijd steeds wijzigen met de knoppen   - fig.17.

**Wanneer u het deksel opent, wordt de bereiding stopgezet. De bereiding gaat verder wanneer u het deksel sluit en op de start-knop drukt. Wanneer het deksel langer dan 2 minuten open blijft, schakelt het apparaat over naar standby.**

## Verwijder de etenswaren

- Wanneer het bakken klaar is, rinkelt de timer en knippert er 00 op het scherm - fig.18: het toestel stopt onmiddellijk met het bakken van uw gerecht. Schakel het geluid uit door op de start-knop  te drukken - fig.19.
- Open het deksel - fig.20.
- Til de handgreep op tot u “KLIK” hoort - fig.21.
- Verwijder de binnenpan en haal het voedsel eruit.

# Baktijden

De baktijden worden ter indicatie gegeven en kunnen variëren naar gelang het seizoen, de grootte en hoeveelheid van de voedingsmiddelen, persoonlijke voorkeur en de spanning van het netwerk. De aangegeven hoeveelheid olie kan worden verhoogd naar gelang uw smaak en behoeftes. Indien u nog knapperigere frites wenst, dient u een paar minuten langer te bakken.

## Aardappelen

	TYPE	HOEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Frites Standaard afmetingen 10 mm x 10 mm	Vers	1500 g	1 lepel olie	41-43 min
		1250 g	1 lepel olie	38-40 min
		1000 g	¾ lepel olie	35-37 min
		750 g	½ lepel olie	30-32 min
		500 g	¼ lepel olie	24-26 min
		250 g	¼ lepel olie	20-22 min
Traditionele frites	Diepvries	1200 g	geen	36-38 min
		750 g	geen	24-26 min

## Groenten

	TYPE	HOEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Courgettes	Vers in plakjes	1200 g	1 lepel olie + 15 cl water	30 min
Paprika	Vers in reepjes	1000 g	1 lepel olie + 25 cl water	25 min
Paddestoelen	Vers in vieren	1000 g	1 lepel olie	20 min
Tomaten	Vers in vieren	1000 g	1 lepel olie	20 min
Uien	Vers in ringen	750 g	1 lepel olie	30 min

## Vlees - Gevogelte

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

	TYPE	HOEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Kipnuggets	Vers	1200 g	geen	18-20 min
	Diepvries	1200 g	geen	18-20 min
Drumsticks	Vers	9	geen	25-30 min
Kippenbouten	Vers	3	geen	30-35 min
Kipfilet	Vers	9 filets (ca. 1200 g)	geen	22-25 min
Vietnamese loempia's	Vers	12 kleine	1 lepel olie	10-12 min
Blindevinken	Vers	9	1 lepel olie	22-25 min
Lamskoteletten	Vers	6	1 lepel olie	18-20 min
Varkenskoteletten	Vers	9	1 lepel olie	13-15 min
Konijnenrug	Vers	9	1 lepel olie	18-20 min
Gehakt	Vers	900 g	1 lepel olie	13-15 min
	Diepvries	600 g	1 lepel olie	13-15 min
Gehaktballetjes	Diepvries	1200 g	1 lepel olie	18-20 min
Saucijzen	Vers	8 -10 (ingeprikt)	geen	10-12 min

	TYPE	HOEEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Calamarisbeignets	Diepvries	500 g	geen	12-14 min
Garnalen	Cuites	600 g	geen	8-10 min
Gamba's	Diepvries	450 g	geen	9-11 min

## Desserts

	TYPE	HOEEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Bananen	in plakjes	700 g (7 bananen)	1 lepel olie + 1 lepel bruine suiker	4-6 min
	in aluminiumfolie	3 bananen	geen	15-17 min
Appels	in tweeën gesneden	5	1 lepel olie + 2 lepels suiker	10-12 min
Peren	in stukken gesneden	1500 g	2 lepels suiker	10-12 min
Ananas	in stukken gesneden	2	2 lepels suiker	15-17 min

NL

## Diepvriesbereidingen

	TYPE	HOEEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Ratatouille	Diepvries	1000 g	geen	25-30 min
Pastaschotel met vis	Diepvries	1000 g	geen	20-22 min
Boerenschotel	Diepvries	1000 g	geen	25-30 min
Schotel uit de Savoie	Diepvries	1000 g	geen	20-25 min
Pasta met carbonarasaus	Diepvries	1000 g	geen	18-20 min
Paëlla	Diepvries	1000 g	geen	18-20 min
Kantonese rijst	Diepvries	1000 g	geen	18-20 min
Chili con Carne	Diepvries	1000 g	geen	15-20 min



# Wanneer u enkel de schaal gebruikt

## Maak het voedsel klaar

---






- Open het deksel - fig.1.
- Verwijder de 2in1 lepel - fig.3.
- Til de handgreep op - fig.4 en verwijder de 2in1 handgreep - fig.5.
- Plaats de handgreep op de schaal - fig.6.
- Verwijder de schaal - fig.7.
- Leg de etenswaren op de schaal. Respecteer altijd de maximumhoeveelheden die in de baktabelen en/of het kookboek worden aangegeven (zie "Koken Tafels"). Overschrijd nooit de maximaanduiding op het centrum van de schaal - fig.22.
- Plaats de schaal opnieuw in het toestel.
- Plaats de handgreep 2in1 en duw de handgreep naar beneden.
- Sluit het deksel.

Wanneer u enkel de schaal gebruikt, mag u nooit voedingsmiddelen in de binnenpan leggen.

---


## Start de bereiding

Wanneer u het deksel opent, wordt de bereiding stopgezet. De bereiding gaat verder wanneer u het deksel sluit en op de start-knop drukt. Wanneer het deksel langer dan 2 minuten open blijft, schakelt het apparaat over naar standby.

- Plug het afneembare snoer in het apparaat en sluit het toestel aan - fig.13.
- Druk op de schakelaar 0/I - fig.14, het toestel maakt een biep geluid en op het scherm verschijnt 00.
- Regel de baktijd met de knoppen   (zie "Koken Tafels").
- Druk op de start-kno . De minuten beginnen af te tellen. Tijdens de laatste minuut, tellen de seconden af.
- U kunt de baktijd steeds wijzigen met de knoppen  .

## Verwijder de etenswaren

---

- Wanneer het bakken klaar is, rinkelt de timer en knippert er 00 op het scherm: het toestel stopt onmiddellijk met het bakken van uw gerecht. Schakel het geluid uit door op de start-knop  te drukken - fig.19.
- Sluit het deksel.
- Plaats de handgreep op de schaal - fig.26.
- Verwijder uw schaal.
- Dien uw gerecht op.

# Wanneer u de 2in1 functie gebruikt: binnenpan + schaal

## Maak het voedsel klaar

---

- Open het deksel - fig.1.
- Verwijder de 2in1 lepel en de schaal - fig.3.
- Til de handgreep op - fig.4 en haal de binnenpan uit het toestel.
- Leg de etenswaren in de binnenpan. Respecteer altijd de maximumhoeveelheden die in de baktabellen en/of het kookboek worden aangegeven (zie “Koken Tafels”). Overschrijd nooit de maximaanduiding op het roerblad - fig.10.
- Doseer de vetstof, afhankelijk van de voedingsmiddelen, met de lepel en giet de inhoud homogeen in de binnenpan - fig.11.
- Plaats de binnenpan opnieuw in het toestel en sluit het deksel.
- Duw de handgreep opnieuw naar beneden - fig.12.

## Start de 2in1 bereiding

Voor elk voedingsmiddel wordt een baktijd aangeraden die u zelf kunt wijzigen.


Wanneer u het apparaat niet gebruikt, schakelt het apparaat na 10 minuten automatisch uit.

- Verbind de verwijderbare voedingskabel met het toestel en sluit het toestel aan - fig.13.
- Druk op de schakelaar 0/I, het toestel maakt een biep geluid en op het scherm verschijnt 00 - fig.14.
- Regel de totale baktijd (=bereiding van het voedsel in de binnenpan) met de knoppen   (zie “Koken Tafels”) - fig.15.
- Selecteer het type voedsel dat u in de schaal wil bakken met de knoppen  - fig.23 en 24.
- Regel de baktijd van de schaal met de knoppen   (zie “Koken Tafels”).
- Druk op de start-knop . De bereiding start.
- De minuten beginnen af te tellen.
- Leg de etenswaren op de schaal. Respecteer altijd de maximumhoeveelheid - fig.22.
- Open het deksel en plaats de schaal wanneer het toestel een biep geluid maakt en automatisch stopt - fig.25.
- Sluit het deksel opnieuw en druk op de start-knop .
- De minuten beginnen af te tellen.

NL





## Verwijder de etenswaren

---

- Wanneer het bakken klaar is, rinkelt de timer en knippert er 00 op het scherm: het toestel stopt onmiddellijk met het bakken van uw gerecht. Schakel het geluid uit door op de start-knop  te drukken - fig.19.
- Open het deksel - fig.20.
- Til de handgreep op tot u “KLIK” hoort - fig.21.
- Maak de twee handgrepen los door op de knop 10b te drukken.
- Neem de handgreep van de schaal en plaats deze op de schaal - fig.26.
- Verwijder de schaal en haal het voedsel eruit - fig.27.
- Verwijder de binnenpan en haal het voedsel eruit.

Let op, de schaal is na het bakken heel warm. Gebruik steeds de handgreep om de schaal te verwijderen. Als u nog knapperigere frietjes wilt, kunt u de frietjes 2 min langer bakken alvorens de schaal te verwijderen.

# Koken Tafels

VOEDINGSMIDDELEN BINNENPAN	HOEEVEELHEID BINNENPAN	TOTALE TIJD	VOEDINGSMIDDELEN SCHAAL	HOEEVEELHEID SCHAAL	TIJD SCHAAL
Aardappelen	1250 g	45 min	Gehakt 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Courgette	1000 g	30 min	Zalm 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Frietjes	1250 g	50 min	Kippenbilletjes 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Vijgenmoes	10	20 min	Krokante chocolade 	4	5 min

## Eenvoudig te reinigen Het apparaat reinigen

- Laat het toestel volledig afkoelen.
- Druk op de knoppen om het deksel te openen - fig.1 en duw de twee grendels naar buiten om het deksel te verwijderen - fig.2.
- Til de handgreep van de binnenpan op tot u "KLIK" hoort - fig.4.
- Verwijder de schaal - fig.7.
- Druk op de ontgrendelknop om het roerblad te verwijderen - fig.8a.
- Haal de binnenpan uit het toestel.
- Verwijder de uitneembare filter - fig.28.
- Alle verwijderbare onderdelen mogen in de vaatwasser - fig.9 of of met een zachte spons en afwasmiddel schoongemaakt worden.
- Maak de binnen- en de buitenkant van het toestel met een licht vochtige spons schoon.

**⚠ • Maak het apparaat na een vette bereiding onmiddellijk met een licht vochtige spons schoon en verwijder de spatten. Besteed speciale aandacht aan de binnenkant van de blazer. Deze wordt met zwarte pijltjes aangegeven - fig.30.**

- Droog alles goed af alvorens de onderdelen opnieuw te plaatsen.

**Dompel het toestel nooit onder.**

**Gebruik geen agressieve of schurende producten.**

**De uitneembare filter dient regelmatig schoongemaakt te worden.**

**Gebruik geen metalen keukengerei om de levensduur van uw binnenpan en schaal te verlengen.**

# Enkele adviezen in geval van problemen...

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
	U heeft nog niet op de aan/uit-knop gedrukt.	Druk op de aan/uit-knop.
	U heeft op de aan/uit-knop gedrukt maar het apparaat doet het niet.	Sluit het deksel.
	Het apparaat wordt niet warm.	Breng het naar een Erkend Service Centrum.
	De pendelarm draait niet.	Controleer of deze goed op zijn plek zit, indien dit niet zo is brengt u het apparaat naar een Erkend Service Centrum.
Het roerblad draait niet goed.	Het roerblad is niet vergrendeld.	Plaats het roerblad opnieuw tot u "KLIK" hoort - fig.8b.
De schaal draait niet goed rond.	De schaal is niet vergrendeld.	Plaats de schaal opnieuw tot u "KLIK" hoort.
De gerechten worden niet gelijkmatig gebakken.	U heeft de pendelarm niet gebruikt.	Zet het op zijn plaats.
	De etenswaren zijn niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de etenswaren in gelijke stukken.
	De frites is niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de frites in gelijke stukken.
	De pendelarm zit op zijn plek maar draait niet.	Breng het apparaat naar een Erkend Service Centrum.
De frites wordt niet knapperig genoeg.	U gebruikt geen speciale aardappelen voor frites.	Kies speciale aardappelen voor frites.
	De aardappelen zijn onvoldoende gewassen en afgedroogd.	Was de aardappelen, laat ze uitlekken en droog ze af voor het bakken.
	De frites is te dik.	Snijd de frites dunner.
	Er is onvoldoende olie.	Gebruik meer olie (zie "Koken Tafels").
	Het filter (12) zit verstopt.	Reinig het uitneembare filter.
Het voedsel draait niet met de schaal mee.	Het voedsel is te dik.	Verdun het voedsel.
De gerechten in de binnenpan zijn niet gebakken.	De schaal werd bij het starten van de bereiding op de binnenpan gelegd.	Plaats de schaal enkel tijdens het tweede gedeelte van de baktijd.
De frites breekt tijdens het bakken.	De hoeveelheid is niet aangepast.	Breng de hoeveelheid aardappelen terug en pas de baktijd aan.
	Maximaal niveau overschreden.	Verminder de hoeveelheden.
Bakvocht is in de behuizing van het apparaat gelekt.	De binnenpan werkt niet.	Controleer of de binnenpan lekt door deze tot aan de maximaaanduiding op het roerblad te vullen. Als de binnenpan lekt, brengt u het toestel naar een erkend Service Center.
	Maximaal niveau werd overschreden.	Neem het maximaal niveau in acht.
Het LCD display werkt niet meer.	Het LCD display werkt niet meer.	Sluit het apparaat aan.
	Het toestel werd niet aangezet.	Druk op de aan/uit-knop.
	Ten gevolge van een foutief gebruik is de veiligheid aangesprongen.	Breng het toestel naar een erkend Service Center.
Het display geeft Er (error) aan.	Er is een storing tijdens het gebruik van het apparaat.	Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en steek de stekker opnieuw in het stopcontact. Druk op de aan/uit-knop. Indien het display nog steeds de melding Er (error) geeft, neem dan contact op met de klantenservice.
Het apparaat maakt abnormaal veel lawaai.	U denkt dat er een probleem is met de werking van het apparaat.	Breng het apparaat naar een Erkend Service Centrum.
Het toestel stopt tijdens het gecombineerd bakken niet om de schaal te plaatsen.	De functie "Bakken met schaal" werd niet geprogrammeerd.	Gebruik de 2in1 functie tijdens het gecombineerd bakken.

Indien uw apparaat ondanks alle tips nog niet werkt brengt u het naar een Erkend Service Centrum.



## **■ Wees vriendelijk voor het milieu!**

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➔ Lever de in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

# Tefal<sup>®</sup>

## Nutritivo & Delicioso

### Inovar pela sua saúde

A nutrição é, evidentemente, comer de forma variada e equilibrada... mas não é só isso. A forma de cozinhar os seus alimentos desempenha um papel fundamental no paladar, textura e composição nutricional.

Também porque todos os aparelhos não se bastam a si próprios, a **Tefal** desenvolveu uma gama dedicada à ALIMENTAÇÃO PARA UM MAIOR PRAZER: utensílios engenhosos que conservam a integridade nutritiva e que realçam o verdadeiro sabor dos ingredientes.

Facilitar o acesso do consumidor a uma alimentação que concilie cada vez melhor alimentos saborosos com a saúde – é esta a missão da gama Nutritivo & Delicioso.

Para a **Tefal**, imaginar a **ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1** é ir ainda mais longe na diversidade gastronómica, lúdica e prática para o dia-a-dia.

### Apresentar soluções únicas

A **Tefal** investe na pesquisa para criar aparelhos com desempenhos nutricionais únicos, validados por estudos científicos.

PT

### Informar

A **Tefal** é desde sempre o parceiro privilegiado da sua alimentação, ao conferir rapidez, praticabilidade e comodidade à preparação das suas refeições.

Dia após dia, a gama Nutritivo & Delicioso da **Tefal** ajudá-lo(a)-á a partilhar o prazer culinário e o equilíbrio alimentar ao:

- favorecer e preservar as qualidades dos ingredientes naturais e essenciais à sua alimentação,
- limitar a utilização de matérias gordas,
- favorecer o retorno aos paladares e sabores esquecidos,
- limitar o tempo despendido na preparação da refeição.

No seio desta gama de produtos, a **ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1** permite-lhe cozinhar o prato principal e o respectivo acompanhamento com uma quantidade adequada de óleo e sal.

# Bem-vindo(a) ao universo ActiFry® 2 in 1!

## Elabore um prato completo apetitoso à sua maneira

As batatas fritas ficam estaladiças e macias graças às tecnologias patenteadas. Seleccione os seus ingredientes, o óleo, especiarias, ervas finas, condimentos... a **ActiFry® 2 in 1** trata do resto.

## Apenas 3%\* de gordura e uma quantidade adequada de sal – basta 1 colher!

Uma colher de óleo à sua escolha permite-lhe fazer 1,5 kg de autênticas batatas fritas. A colher doseadora da **ActiFry® 2 in 1** permite-lhe dosear o óleo e o sal, reduzindo o seu consumo sem comprometer o sabor.

\* 1,5 kg de batatas fritas frescas, cortadas com 10 x 10 mm, cozedura com -55% de perda em peso com 2 cl de óleo.

## Cozinhe bifes com batatas fritas e muito mais!

A **ActiFry® 2 in 1** permite-lhe cozinhar uma grande variedade de receitas. Varie a sua alimentação quotidiana com bife/batatas fritas, legumes salteados, carne tenra e saborosa, camarões estaladiços, frutos...



: a **+ ActiFry® 2 in 1**

É-lhe proposto um livro de receitas familiares elaborado com a colaboração de grandes Chefes e nutricionistas. Encontrará ideias originais de saborosos pratos nutricionais e respectivo acompanhamento, assim como de sobremesas para toda a família.

# Para o sucesso das suas preparações, a Tefal dá-lhe conselhos específicos sobre as batatas e os óleos utilizados.

## A batata: equilíbrio e prazer no quotidiano!

Constitui uma excelente fonte de energia e é rica em vitaminas. Consoante as variedades, as condições climáticas e a cultura, a batata sofre alterações importantes: forma, tamanho, qualidade gustativa. Cada uma delas possui as suas próprias características de precocidade, rendimento, tamanho, cor, qualidade de conservação e indicações culinárias. Os resultados da cozedura podem variar em função da origem e da sazonalidade.

### Qual a variedade a utilizar na ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1?

De uma maneira geral, aconselhamos a utilização de batatas especiais para fritar. No caso de batatas novas, com muita humidade, aconselhamos a fritá-las durante mais alguns minutos.

A ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1 também permite a preparação de batatas fritas congeladas. Como estas já estão pré-fritas, não é necessário adicionar óleo.

### Onde conservar as batatas?

Os melhores locais para conservar as batatas são numa boa cave, dentro de um armário fresco (entre 6 e 8°C), ao abrigo da luz.

### Como preparar a batata para a ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1?

Para obter melhores resultados, certifique-se de que as batatas não se agarram umas às outras. Para isso, recomenda-se que lave abundantemente as batatas inteiras e, em seguida, as batatas cortadas, até a água ficar clara. Deste modo, retira o máximo de amido. Seque cuidadosamente as batatas para fritar com a ajuda de um pano seco, bastante absorvente. As batatas devem estar perfeitamente secas antes de as colocar na ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1.

### Como cortar a batata?

O tamanho da batata frita tem influência sobre a textura estaladiça e macia. Quanto mais finas, mais estaladiças serão as batatas fritas. Pelo contrário, quanto mais espessas são, mais macias serão no interior. Em função dos seus gostos, pode variar o corte das batatas fritas e adaptar o tempo de cozedura:

Finas: 8 x 8 mm / Normais: 10 x 10 mm / Espessas: 13 x 13 mm

## Varie os bons óleos que lhe fazem bem

Pode variar os prazeres em função das suas necessidades com 1 colher de óleo para uma utilização única. Todos os ácidos gordos essenciais à vida estão contidos nos óleos vegetais. Estes contêm, em proporções diferentes, os nutrientes indispensáveis ao seu equilíbrio. Para fornecer ao seu corpo tudo aquilo de que ele necessita, diversifique os óleos! Com a ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1, pode utilizar uma grande variedade de óleos:

- Óleos tradicionais: azeite, colza\*, grainhas de uva, milho, amendoim, girassol, soja\*.
- Óleos aromatizados: ervas aromáticas, alho, pimento, limão...
- Óleos especiais: avelã\*, sésamo\*, açafrão\*, amêndoa, abacate\*, argan\*... (\*cozedura consoante indicações do fabricante).

A tecnologia ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1, que requer a adição mínima de gordura e sal, permite-lhe preservar os bons ácidos gordos essenciais à sua vitalidade.

Com ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1, mime-se e mime aqueles que o(a) rodeiam!  
Para mais informações ou para colocar questões, visite o sítio [www.tefal.pt](http://www.tefal.pt)



# Recomendações

- Durante a primeira utilização, pode ocorrer libertação de fumo e um odor não nocivo. Este fenómeno não tem qualquer consequência para a utilização do aparelho e desaparecerá rapidamente.
- De modo a não danificar o seu aparelho, respeite as quantidades de ingredientes e líquido indicadas nas instruções de utilização e no livro de receitas.
- Não sobrecarregue o prato, respeite as quantidades recomendadas.
- Nunca deixe a colher "2em1" dentro do aparelho durante o funcionamento.
- Nunca coloque o prato no aparelho sem colocar a cuba primeiro.
- Nunca coloque a pá sem colocar a cuba primeiro.
- Nunca ultrapasse a altura indicada pelo nível máximo da pá e do prato.
- Nunca coloque o prato no aparelho no início da cozedura, utilizando a função "2em1", aguarde o aviso sonoro que lhe indica em que altura o deve colocar.

## Descrição

1. Tampa transparente
2. Encaixes da tampa
3. Colher 2 em 1 (2 in 1)
  - a. lado óleo  
min= 1,4 cl (4 pessoas)  
max= 2 cl (6 pessoas)
  - b. lado sal
4. Prato de cozedura "2em1" com nível "MÁX"
5. Pá de mistura amovível
6. Botão de desbloqueio da pá
7. Nível "MÁX" de conteúdo líquido
8. Apoios do prato
9. Cuba amovível
10. Pega "2em1"
  - a. pega do prato
  - b. botão de desunião das duas pegas
  - c. pega da cuba
  - d. botão de desbloqueio da pega da cuba
11. Corpo
12. Filtro amovível
13. Comando de abertura da tampa
14. Ecrã LCD
15. Botão de activação da função "2em1"
16. Botão + e – para regular o tempo de cozedura
17. Botão de início e fim de cozedura
18. Interruptor de ligar/desligar e ponto de ligação
19. Cabo amovível

## Uma preparação rápida

### Antes da primeira utilização

**⚠ • Antes de utilizar o produto, não se esqueça de retirar os aros de protecção situados na tampa - fig.29.**

- Abra a tampa premindo o botão de comando de abertura - fig.1 - e empurre os dois fechos cinzentos para fora para retirar a tampa - fig.2.
- Retire a colher "2em1" e o respectivo suporte em esferovite que pode deitar fora - fig.3.
- Levante a pega da cuba para a posição horizontal até ouvir um "clique" - fig.4.
- Retire a pega do prato premindo o botão 10b - fig.5.
- Pode utilizar esta pega para retirar o prato - fig.6-7.
- Retire a pá premindo o botão de desbloqueio - fig.8a.
- Retire a cuba.
- Retire o filtro amovível - fig.28.

**O interior da cuba ActiFry tem um revestimento cerâmico de alta resistência.**

- Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina de lavar loiça - fig.9 ou podem ser lavadas com uma esponja não abrasiva e detergente para a loiça.
- Seque cuidadosamente antes de voltar a colocar tudo nos respectivos lugares.
- Coloque novamente a pá até ouvir um “clique” - fig.8b.

**Durante a primeira utilização, pode ocorrer libertação de fumo e um odor não nocivo.**

**Este fenómeno não tem qualquer consequência para a utilização do aparelho e desaparecerá rapidamente.**

## Preparar os alimentos

**Em utilização apenas com a cuba, nunca coloque o prato dentro do aparelho.**






**Não utilizar a pá sem a cuba.**

- Abra a tampa - fig.1.
- Retire a colher "2em1" - fig.3 e o prato - fig.7.
- Levante a pega - fig.4 e retire a cuba do aparelho.
- Coloque os alimentos na cuba respeitando sempre as quantidades indicadas nas tabelas de cozedura e/ou no livro de receitas (consulte a "Tabela de Cozedura"). Não ultrapassar nunca o indicador de nível "MÁX" da pá - fig.10.
- De acordo com os alimentos, doseie com a colher a matéria gorda recomendada e deite o conteúdo de forma homogénea no interior da cuba - fig.11.
- Volte a colocar a cuba no aparelho e feche a tampa.
- Baixe a pega - fig.12.

PT


## Utilização apenas com cuba

### Iniciar a cozedura

- Ligue o cabo de alimentação amovível ao aparelho e ligue-o à corrente - fig.13.
- Prima o interruptor 0/I - fig.14 - o aparelho emite um sinal sonoro e no ecrã aparece 00.
- Regule o tempo de cozedura com a ajuda dos botões   - fig.15 (consulte "Tabela de cozedura").
- Prima o botão Start  - fig.16. A contagem decrescente minuto a minuto tem início. Apenas a visualização inferior a um minuto está em segundos.
- O tempo de cozedura é ajustável a qualquer momento premindo os botões   - fig.17.

**A abertura da tampa pára a cozedura. Reinicie a cozedura premindo o botão Start depois de esta ser fechada. Se a tampa estiver aberta mais de 2 minutos, o aparelho passa para o modo de poupança de energia.**

## Retirar os alimentos

- Quando a cozedura termina, o temporizador emite um aviso sonoro e no ecrã aparece 00 a piscar - fig.18: o aparelho interrompe automaticamente a cozedura da sua preparação. Desligue o aviso sonoro premindo o botão Start  - fig.19.
- Abra a tampa - fig.20.
- Levante a pega até ouvir um "clique" - fig.21.
- Retire a cuba e tire os alimentos.

# Tabelas de cozedura

Os tempos de cozedura são apresentados a título indicativo, podendo variar em função da sazonalidade dos alimentos, do seu tamanho, das quantidades, do sabor de cada um e da tensão da rede eléctrica. A quantidade de óleo indicada pode ser aumentada em função dos seus gostos e das suas necessidades. Se pretender batatas fritas ainda mais estaladiças, pode adicionar alguns minutos de cozedura suplementares.

## Batatas

TIPO		QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZEDURA
Batatas fritas tamanho normal, 10 mm x 10 mm	Frescas	1500 g	1 colher de óleo	41-43 min
		1250 g	1 colher de óleo	38-40 min
		1000 g	¾ colher de óleo	35-37 min
		750 g	½ colher de óleo	30-32 min
		500 g	⅓ colher de óleo	24-26 min
		250 g	⅓ colher de óleo	20-22 min
Batatas fritas congeladas	Congeladas	1200 g	nada	36-38 min
		750 g	nada	24-26 min

## Outros legumes

TIPO		QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZEDURA
Curgetes	Frescas em rodelas	1.200 g	1 colher de óleo e 150 ml de água fria	30 min
Pimentos	Frescos em rodelas	1.000 g	1 colher de óleo e 250 ml de água fria	25 min
Cogumelos	Frescos em quartos	1.000 g	1 colher de óleo	20 min
Tomates	Frescos em quartos	1.000 g	1 colher de óleo	20 min
Cebolas	Frescas em rodelas	750 g	1 colher de óleo	30 min

## Carnes - Aves

Para tornar os seus pratos de carne mais saborosos, não hesite em misturar especiarias no óleo (paprica, caril, ervas da Provença, tomilho, louro...).

TIPO		QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZEDURA
Nuggets de frango	Frescos	1200 g	nada	18-20 min
	Congelados	1200 g	nada	18-20 min
Pernas de frango	Frescas	9	nada	25-30 min
Coxas de frango	Frescas	3	nada	30-35 min
Peitos de frango	Frescos	9 peitos (cerca de 1200 g)	nada	22-25 min
Crepes chineses	Frescos	12 pequenos	1 colher de óleo	10-12 min
Tortas de carne de vitela	Frescas	9	1 colher de óleo	22-25 min
Costeletas de porco	Frescas	6	1 colher de óleo	18-20 min
Filetes de porco	Frescos	9	1 colher de óleo	13-15 min
Lombos de coelho	Frescos	9	1 colher de óleo	18-20 min
Carne picada	Fresca	900 g	1 colher de óleo	13-15 min
	Congelada	600 g	1 colher de óleo	13-15 min
Almôndegas	Congeladas	1200 g	1 colher de óleo	18-20 min
Salsichas	Frescas	8-10 (picadas)	nada	10-12 min

	TIPO	QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZEDURA
Calamares	Congeladas	500 g	nada	12-14 min
Camarões	Cozidos	600 g	nada	8-10 min
Gambas	Congeladas	450 g	nada	9-11 min

## Sobremesas

	TIPO	QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZEDURA
Bananas	às rodelas	700 g (7 bananas)	1 colher de óleo + 1 colher de açúcar amarelo	4-6 min
	Em papelote	3 bananas	nada	15-17 min
Maçãs	Cortadas ao meio	5	1 colher de óleo + 2 colheres de açúcar	10-12 min
Peras	Cortadas em pedaços	1500 g	2 colheres de açúcar	10-12 min
Ananás	Cortado em pedaços	2	2 colheres de açúcar	15-17 min

PT

## Preparações congeladas

	TIPO	QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZEDURA
Guisado de legumes	Congelada	1000 g	nada	25-30 min
Massada de peixe	Congelada	1000 g	nada	20-22 min
Legumes salteados	Congelados	1000 g	nada	25-30 min
Massa carbonara	Congelada	1000 g	nada	18-20 min
Paelha	Congelada	1000 g	nada	18-20 min
Arroz cantonês	Congelado	1000 g	nada	18-20 min
Chili com carne	Congelado	1000 g	nada	15-20 min

# Utilização apenas com prato

## Preparar os alimentos

---






- Abra a tampa - fig.1.
- Retire a colher "2em1" - fig.3.
- Levante a pega - fig.4 e retire a pega "2em1" - fig.5.
- Coloque a pega sobre o prato - fig.6.
- Retire o prato - fig.7.
- Coloque os alimentos na cuba respeitando sempre as quantidades indicadas nas tabelas de cozedura e/ou no livro de receitas (consulte a "Tabela de Cozedura"). Não ultrapassar nunca o indicador de nível "MÁX" indicado no centro do prato - fig.22.
- Volte a colocar o prato no aparelho.
- Volte a colocar a pega "2em1", em seguida, baixe-a.
- Feche a tampa.

**Em utilização apenas com o prato, nunca coloque alimentos dentro da cuba.**

## Iniciar a cozedura


---

**A abertura da tampa pára a cozedura. Reinicie a cozedura premindo o botão Start depois de fechar a tampa. Se a tampa estiver aberta mais de 2 minutos, o aparelho passa para o modo de poupança de energia**

- Ligue o cabo de alimentação amovível ao aparelho e ligue-o à corrente - fig.13.
- Prima o interruptor 0/I - fig.14 - o aparelho emite um sinal sonoro e no ecrã aparece 00.
- Regule o tempo de cozedura com a ajuda dos botões   - (consulte "Tabela de Cozedura").
- Prima o botão Start . A contagem decrescente minuto a minuto tem início. Apenas a visualização inferior a um minuto está em segundos.
- O tempo de cozedura é ajustável a qualquer momento premindo os botões  .

## Retirar os alimentos

---

- Quando a cozedura termina, o temporizador emite um sinal sonoro e no ecrã aparece 00 a piscar: o aparelho interrompe automaticamente a cozedura da sua preparação. Desligue o sinal sonoro premindo o botão Start  - fig.19.
- Abra a tampa.
- Encaixe a pega sobre o prato - fig.26.
- Retire o prato.
- Sirva os alimentos.

# Utilização "2em1": cuba + prato

## Preparar os alimentos








---

- Abra a tampa - fig.1.
- Retire a colher "2em1" e o prato - fig.3.
- Levante a pega - fig.4 e retire a cuba do aparelho.
- Coloque os alimentos na cuba respeitando sempre as quantidades indicadas nas tabelas de cozedura e/ou no livro de receitas (consulte "Tabela de cozedura"). Não ultrapassar nunca o indicador de nível "MÁX" da pá - fig.10.
- De acordo com os alimentos, doseie com a colher a matéria gorda recomendada e deite o conteúdo de forma homogénea no interior da cuba - fig.11.
- Volte a colocar a cuba no aparelho e feche a tampa.
- Baixe a pega - fig.12.

## Iniciar a cozedura "2em1"

Para cada tipo de alimento é indicado um tempo predefinido que poderá ajustar.


Sem qualquer acção da sua parte, o produto pára automaticamente ao fim de 10 minutos.

- Ligue o cabo de alimentação amovível ao aparelho e ligue-o à corrente eléctrica - fig.13.
- Prima o interruptor 0/I - o aparelho emite um sinal sonoro e no ecrã aparece 00 - fig.14.
- Regule o tempo de cozedura total (=cozedura dos alimentos na cuba) com a ajuda dos botões   (consulte "Tabela de cozedura") - fig.15.
- Seleccione o tipo de alimentos a cozer no prato com o botão  - fig.23 e 24.
- Ajuste o tempo de cozedura com a ajuda dos botões   (consulte "Tabela de Cozedura").
- Prima o botão Start . A cozedura tem início.
- A contagem decrescente minuto a minuto tem início.
- Coloque os alimentos no prato respeitando o nível máximo indicado - fig.22.
- Quando o aparelho começa a apitar e pára automaticamente, abra a tampa e coloque o prato - fig.25.
- Volte a fechar a tampa e prima o botão Start .
- A contagem decrescente é retomada.

PT

## Retirar os alimentos

---

- Quando a cozedura termina, o temporizador emite um sinal sonoro e no ecrã aparece 00 a piscar: o aparelho interrompe automaticamente a cozedura da sua preparação. Desligue o sinal sonoro premindo o botão Start  - fig.19.
- Abra a tampa - fig.20.
- Levante a pega até ouvir um "clique" - fig.21.
- Separe as duas pegas premindo o botão 10b.
- Coloque a pega do prato sobre o prato - fig.26.
- Retire o prato e tire os alimentos - fig.27.
- Retire a cuba e tire os alimentos.

**Atenção, no final da cozedura o prato está muito quente. Utilize sempre a pega do prato para o retirar. Para confeccionar batatas fritas ainda mais estaladiças, pode prolongar a sua cozedura durante 2 minutos após ter retirado o prato.**

# Tabela de cozedura

ALIMENTOS CUBA	QUANTIDADE CUBA	TEMPO TOTAL	ALIMENTOS PRATO	QUANTIDADE PRATO	TEMPO PRATO	
Batatas	1250 g	45 min.	Carne picada	4	7 min.	
	1000 g	35 min.		4	7 min.	
	750 g	30 min.		3	6 min.	
	250 g	25 min.	1	5 min.		
Curgetes	1000 g	30 min.	Salmão	4	10 min.	
	750 g	25 min.		3	10 min.	
	500 g	20 min.		2	8 min.	
	250 g	18 min.	1	7 min.		
Batatas fritas	1250 g	50 min.	Pernas de frango	5	18 min.	
	1000 g	45 min.		4	16 min.	
	750 g	40 min.			3	16 min.
	250 g	33 min.		1	15 min.	
Figos	10	20 min.	Crocantes de chocolate	4	5 min.	
						

## Uma limpeza fácil

### Limpar o aparelho

- Deixe-o arrefecer completamente.
- Abra a tampa premindo os botões - fig.1 - e empurre os dois encaixes para fora para retirar a tampa - fig.2.
- Volte a montar a pega da cuba na horizontal até ouvir um "clique" - fig. 4.
- Retire o prato - fig.7.
- Retire a pá premindo o botão de desbloqueio - fig.8a.
- Retire a cuba.
- Retire o filtro amovível - fig.28.
- Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina de lavar loiça - fig.9 - ou podem ser lavadas com uma esponja não abrasiva e detergente para a loiça.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com uma esponja ligeiramente humedecida.

**⚠ • Para a cozedura com gordura sobre o tabuleiro que gera projecções, recomendamos que as limpe após cada utilização com a ajuda de uma esponja ligeiramente húmida. Em particular as zonas internas do sistema de ventilação indicadas pelas setas pretas - fig.30.**

- Seque cuidadosamente antes de voltar a colocar tudo nos respectivos lugares.

**Nunca mergulhe o aparelho em água.**

**Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos.**

**O filtro amovível deve ser limpo regularmente.**

**Para conservar durante mais tempo as qualidades da sua cuba e prato, não utilize nenhum utensílio metálico.**

# Alguns conselhos em caso de dificuldade...

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	O aparelho não está bem ligado à corrente.	Verifique se o aparelho está correctamente ligado.
	Ainda não premiu o botão ON / OFF.	Prima o botão ON / OFF.
	Premiu o botão ON / OFF mas o aparelho não funciona.	Feche a tampa.
	O aparelho não aquece.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
	A pá não roda.	Verifique se esta está bem posicionada. Caso contrário, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
A pá não roda correctamente.	A pá não está correctamente encaixada.	Coloque novamente a pá até ouvir um "clique" - fig.8b.
O prato não roda.	O prato não está correctamente encaixado.	Coloque novamente a pá até ouvir um "clique".
A cozedura não é homogénea.	Não utilizou a pá.	Coloque-a no respectivo lugar.
	Os alimentos não estão cortados de forma regular.	Corte os alimentos todos com o mesmo tamanho.
	As batatas para fritar não estão cortadas de forma regular.	Corte as batatas todas com o mesmo tamanho.
	A pá está no respectivo lugar mas não roda.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
As batatas fritas não estão suficientemente estaladiças.	Não utilizou batatas específicas para fritar.	Escolha batatas específicas para fritar.
	As batatas não estão bem lavadas e secas.	Lave, escorra e seque bem as batatas antes da cozedura.
	As batatas estão demasiado espessas.	Corte-as mais finas.
	Não foi adicionado óleo suficiente.	Aumente a quantidade de óleo (consulte "Tabela de cozedura").
	O filtro (12) está obstruído.	Limpe o filtro.
Os alimentos não rodam com o prato.	Os alimentos são demasiado espessos.	Reduza a espessura dos alimentos.
Os alimentos que se encontram na cuba não estão cozidos.	O prato foi colocado por cima da cuba no início da cozedura.	Coloque o prato apenas na segunda fase da cozedura.
As batatas fritas partem-se durante a cozedura.	A quantidade não é adaptada.	Reduza a quantidade de batatas e adapte o tempo de cozedura.
Ficam alimentos no rebordo do prato.	A cuba está demasiado cheia.	Respeite as quantidades indicadas na tabela de cozedura. Reduza a quantidade de alimentos.
	Nível máximo ultrapassado.	Reduza as quantidades.
Os líquidos da cozedura escorrem pelo corpo do aparelho.	Cuba defeituosa.	Confirme a ausência de fuga enchendo a cuba até ao nível MÁX da pá. Em caso de fuga, leve a cuba a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
	O nível máximo foi ultrapassado.	Respeite o nível máximo.
O ecrã LCD não funciona.	O aparelho não está bem ligado à corrente.	Ligue o aparelho à corrente.
	O aparelho não foi colocado em funcionamento.	Prima o botão ON / OFF.
	No seguimento de uma disfunção na utilização do produto, este passou ao modo de poupança de energia.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
O ecrã LCD indica "Err." (Erro).	Trata-se de uma avaria no funcionamento do aparelho.	Desligue o aparelho, aguarde 10 segundos, volte a ligar o aparelho premindo o botão ON/OFF. Se o ecrã LCD continuar a indicar "Err.", leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
O aparelho está a fazer muito barulho, o que não é normal.	Suspeita de uma anomalia no funcionamento dos motores do aparelho.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Durante uma cozedura combinada, o aparelho não pára para se colocar o prato.	A cozedura no prato não foi programada.	Utilize a função "2em1" durante uma cozedura combinada.



Se tiver dúvidas ou alguma dificuldade com o aparelho, contacte o nosso Centro de Contacto do Consumidor Tefal.

Telefone: 808 284 735 – Custo de uma chamada local – Dias úteis das 09h00 às 19h00

E-mail: consumidor@pt.groupeseb.com



**Protecção do ambiente**

**em primeiro lugar!**

- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.