Tefal

ActiFry

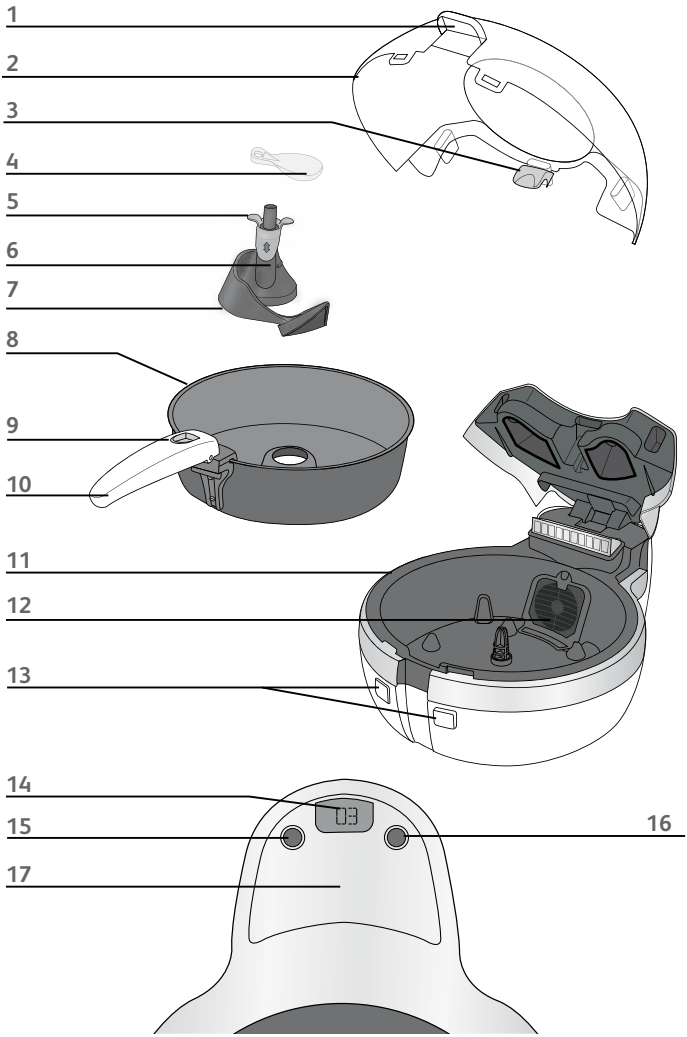
DK

FIN

N

S

www.groupeseb.com


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

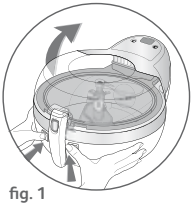


fig. 1

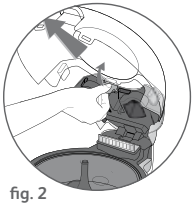


fig. 2

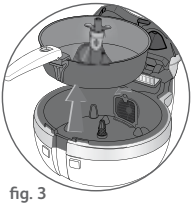


fig. 3

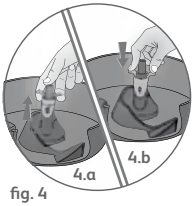


fig. 4

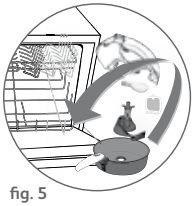


fig. 5

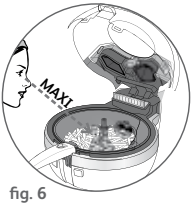


fig. 6

fig. 7

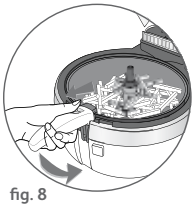


fig. 8

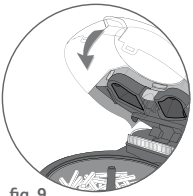


fig. 9

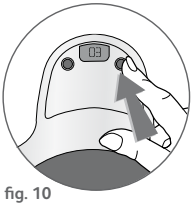


fig. 10

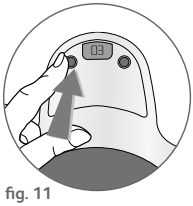


fig. 11

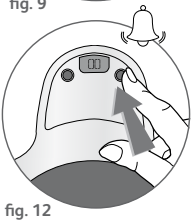


fig. 12

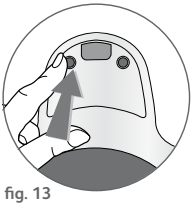


fig. 13

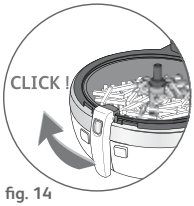


fig. 14

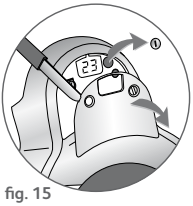


fig. 15

Nutrition Gourmande (lækkert og nærende)

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

Unikke løsninger

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

Til orientering

har Tefal altid været den bedste partner i forbindelse med ernæring, når det gælder hurtighed, praktiske løsninger og hygge i forbindelse med tilberedningen af dine måltider.
Dag efter dag vil Tefals sortiment Nutrition Gourmande (let og nærende kost) hjælpe dig med at skabe glæden ved madlavning med den ernæringsmæssige balance ved at:
- fremme og bevare kvaliteten i de naturlige ingredienser, som er helt essentielle for din kost,
- begrænse brug af fedtstof,
- lade dig genopdage smagsoplevelser og dufte, som du troede, du havde glemt,
- reducere den tid, du bruger på at tilberede dine måltider.

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

Velkommen til ActiFry®s univers!

Lav dine egne lækre pomfritter

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

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

Med én skefuld olie, som du selv vælger, kan du lave op til 1 kg rigtige pomfritter. Med den medfølgende måleske er du sikret en korrekt dosering.
* 1 kg pomfritter med en tykkelse på 13x13 mm, vægtreduktion på 55 % ved tilberedning med 1,4 cl olie.

Lav ikke blot pomfritter!

ActiFry® gør det muligt at tilberede mange forskellige retter.
- Udover pomfritter og almindelige kartofler kan du variere dine måltider med sprøde, friturestegte grøntsager, møre og saftige kødstykker, sprødstegte rejer, frugt etc.

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

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

Gode råd om kartofler og olier for et optimalt resultat.

DK

Kartoflen: variation og fornøjelse hver dag!

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

Hvilken slags kartofler skal jeg bruge i min ActiFry® ?

Vi råder dig til generelt at bruge kartofler, der er særligt velegnede til pomfritter. Hvis du bruger nye kartofler med et højt vandindhold, råder vi dig til at lade dem stege et par minutter mere end angivelsen i stegetidsoversigten.

Det er også muligt at tilberede frosne pomfritter i ActiFry® . Da de ofte allerede er forstegte, er det ikke nødvendigt at tilføje olie.

Hvor bør jeg opbevare kartofler?

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

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

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

Hvordan skal kartoflerne skæres ud?

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

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

Vælg mellem forskellige olier, der er gode for dit helbred

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

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

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

: + ActiFry®

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

Glæd dig selv og dine nære med ActiFry® !

Vigtige anvisninger

Sikkerhedsforanstaltninger

- Læs disse anvisninger grundigt, inden friturегryden tages i brug og opbevar dem derefter inden for rækkevidde.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af et eksternt minutur eller en særskilt fjernbetjening.
- Dette apparat er for din sikkerhed i overensstemmelse med gældende normer og lovbestemmelser (direktiverne om lavspænding, elektromagnetisk forenelighed, materialer, der er forenelige med fødevarer, miljø med videre)
- Kontrollér, at netspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet (vekselstrøm).
- På grund af de forskellige, gældende normer bør apparatet, hvis det anvendes i et andet land end købelandet, kontrolleres af et autoriseret servicecenter.
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug. Ved enhver professionel anvendelse heraf, der ikke er hensigtsmæssig eller i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder fabrikantens ansvar og garantiforpligtelse.

Tilslutning

- Brug ikke apparatet, hvis det eller dets ledning er beskadiget, hvis apparatet har været tabt og der ses tydelige skader eller funktionsfejl. Returnér i så fald apparatet til et autoriseret servicecenter.
- Undlad at bruge en forlængerledning til friturегryden. Hvis du alligevel vælger at påtage dig ansvaret, skal du bruge en forlængerledning, der er i god stand og beregnet til apparatets effekt.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten på dennes autoriserede servicecenter eller af en person med tilsvarende kvalifikationer for at undgå enhver fare. Du må aldrig selv skille apparatet ad.
- Lad ikke ledningen hænge frit.
- Tag ikke apparatets ledning ud af stikkontakten blot ved at hive i ledningen.
- Tag altid apparatets stik ud af stikkontakten efter brug, ved flytning og rengøring.

Funktion

- Placér apparatet på en plan og stabil overflade og beskyttet mod eventuelle vandsprøjt.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale tilstande, eller af personer uden erfaring eller kendskab hertil, medmindre der via en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, føres tilsyn eller de fra en sådan person har modtaget forudgående instrukser i anvendelse af apparatet. Børn skal overvåges for at undgå, at de leger med apparatet.
- Når apparatet er i brug, kan det blive meget varmt, hvilket kan medføre brandskader. Rør derfor aldrig ved apparatets varme overflader (låg, metaldele etc.).
- Tænd aldrig for apparatet i nærheden af brændbare materialer (rullegardiner, almindelige gardiner etc.), ej heller i nærheden af eksterne varmekilder (gaskomfur, kogeplader etc.).
- I tilfælde af ildebrand må ilden aldrig slukkes med vand. Kvæl ilden med et fugtigt klæde.
- Flyt ikke rundt på apparatet, når det indeholder varme madvarer.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand!

Stegning

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

Beskrivelse

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

Hurtig introduktion

Inden anvendelse første gang

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

Fjern alle klistermærker og emballage. Nedsænk aldrig apparatets base i vand. For at opnå en god indkøring af apparatet anbefaler vi , at der første gang steges i mindst 30 minutter. Allerede fra den anden stegning vil Actifry give dig fuld tilfredshed.

Tilberedning af madvarer

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

- Læg madvarerne i kurven og respektér den maksimale indholdskapacitet (se stegetidsoversigter s. 8-10).
- Tilsæt fedtstof - fig.7 (se stegetidsoversigter s. 8-10).
- Lås håndtaget op og fold det ind langs apparatets base - fig.8.
- Luk låget - fig.9.

Let tilberedning

Vælg stegetid

- Indstil stegetiden ved at holde tidsurets knap nede, indtil den ønskede stegetid vises - **fig.10** (se stegetidsoversigt s. 8-10).
- Slip knappen og den valgte stegetid vises, samtidig med at nedtællingen begynder.
- I tilfælde af fejl eller ønsker du at slette den valgte stegetid, holdes knappen nede i 2 sekunder og der vælges derefter ny stegetid.

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

Start stegningen

Når du åbner låget, standser apparatet.

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

Tag indholdet ud

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

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

Stegetid

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

Kartofler

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

Andre grøntsager

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

Kød - Fjerkræ

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

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

Fisk – Skaldyr

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

Desserter

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

Tilberedning af frostvarer

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

Nem rengøring

Rengøring af apparatet

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

Nedsænk aldrig apparatets base i vand.
Anvend ikke stærke eller slibende rengøringsmidler.
Det udtagelige filter bør rengøres jævnligt.
For at bevare kurvens egenskaber må der ikke anvendes metalredskaber.

DK

Gode råd i tilfælde af problemer

PROBLEMER	PROBLEMER	LØSNINGER
Apparatet virker ikke.	Apparatets stik er ikke sat i stikkontakten.	Tjek, at apparatets stik sidder korrekt i stikkontakten.
	Du har endnu ikke trykket på Tænd/Sluk-knappen.	Tryk på Tænd/Sluk-knappen.
	Du har trykket på Tænd/Sluk-knappen, men apparatet virker ikke.	Luk låget.
	Motoren kører, men apparatet opvarmes ikke.	Returnér apparatet til et autoriseret servicecenter.
	Bladet drejer ikke rundt.	Tjek, at det er korrekt placeret, og hvis det ikke hjælper, returnér da apparatet til et autoriseret servicecenter.
Bladet sidder ikke fast.	Bladet er ikke fastlåst.	For at klikke bladet korrekt på, skal låsearmen anbringes i høj position og bladet placeres midt på kurven. Skub derefter armen ned.
Stegningen er ikke jævn.	Du har glemt bladet.	Sæt det på plads.
	Madvarerne er ikke skåret ensartet ud.	Skær alle madvarerne ud i ensartede stykker.
	Pomfritterne er ikke skåret ensartet ud.	Skær alle pomfritterne ud i ensartede stykker.
	Bladet er sat rigtigt på plads, men drejer ikke rundt.	Kontakt autoriseret servicecenter.
Pomfritterne er ikke sprøde nok.	Du har ikke brugt kartofler, der er velegnede til pomfritter.	Brug kartofler der er velegnede til pomfritter.
	Kartoflerne er ikke vasket og tørret ordentligt.	Vask og tør kartoflerne meget grundigt inden stegning.
	Pomfritterne er for tykke.	Skær dem ud i finere skiver.
	Der er ikke nok olie.	Tilføj mere olie (se stegetidsoversigt s. 8-10).
	Filteret er tilstoppet.	Rengør filteret.
Pomfritterne går i stykker under stegningen.	Du har brugt nye kartofler.	Reducér mængden af kartofler til 750 g og tilpas stegetiden derefter.
Maden forbliver på kanten af kurven.	Der er for mange madvarer i kurven.	Overhold de angivne mængder på stegetidsoversigten.
Væske fra madvarerne er løbet ned i apparatets base.	Bladet sidder ikke rigtigt eller bladets samling er defekt.	Tjek at bladet sidder rigtigt. Løses problemet ikke, kontaktes autoriseret servicecenter.
Tidsuret virker ikke.	Batteriet er dødt.	Oplad batteriet (se fig.15).
Apparatet larmer usædvanligt meget.	Du har mistanke om, at apparatets motor ikke fungerer ordentligt.	Returnér apparatet til et autoriseret servicecenter.

Beskyt miljøet!

Dette apparat bruger et knapcellebatteri - L1154.
• Ved udskiftning fjernes kontrolpanelet og dernæst batteridækslet og til sidst batteriet - fig.15. Af hensyn til miljøet må batteriet ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald, men skal afleveres til et indsamlingssted.
• Indsæt et nyt batteri, sæt batteridækslet på igen og klik kontrolpanelet tilbage på plads.
ⓘ Dit apparat indeholder værdifulde og genbrugelige materialer.
➲ Når du en dag beslutter dig for at kassere dit apparat, tages batteriet ud og afleveres til et indsamlingssted for at sikre korrekt behandling.

Tefal

Nutrition Gourmande (Terveellistä ja herkullista)

Lähtökohtana terveellisyys

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

Ainutlaatuisia ratkaisuja ruoanlaittoon

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

Tiedotusta

Tefal tarjoaa ruuanlaittoa nopeuttavia käytännöllisiä, käyttäjäystävällisiä ratkaisuja aterioiden valmistukseen.
Tefal :n Nutrition Gourmande (Terveellistä ja herkullista) -tuotesarja on suunniteltu herkullisen ja tasapainoisen ruoan päivittäiseen valmistukseen. Se
- säilyttää luonnollisten, elimistölle tärkeiden ainesosien ravitsemuksellisen laadun
- rajoittaa rasvan käytön määrää
- nostaa esille unohdettuja makuja ja tuoksuja
- vähentää aterian valmistamiseen kuluvaa aikaa.

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

Tervetuloa ActiFry maailmaan!

Valmista herkullisia ranskalaisia oman makusi mukaan

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

Vain 3 %* rasvaa – lusikallinen öljyä riittää!

Yksi lusikallinen valitsemaasi öljyä riittää yhteen kiloon ranskalaisia perunoita. Laitteen mukana saat mittalusikan, jonka avulla voit mitata tarvittavan määrän täsmällisesti.

* 1 kg raakoja ranskalaisia 13x13 mm, valmistukseen 1,4 cl öljyä, perunoiden paino vähenee 55 %.

Ranskalaisia ja paljon muuta!

ActiFry on suunniteltu monenlaisen ruoan valmistukseen.
- Ranskalaisten perunoiden lisäksi laitteella voidaan valmistaa rapeita friteerattuja kasviksia, herkullisen pehmeitä lihanpaloja, rapeita katkarapuja, hedelmiä jne.

: + ActiFry

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

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

ActiFry® Perunoita ja öljyjä koskevia käytännön vinkkejä

FIN

Peruna: tasapainoa ja mielihyvää arkeen!

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

Mitä lajiketta kannattaa käyttää ActiFry®:n kanssa?

Yleisesti ottaen kannattaa käyttää ranskalaisiksi soveltuvia perunoita. Jos käytät uusia, paljon kosteutta sisältäviä perunoita, valmistamiseen kannattaa käyttää pari minuuttia kauemmin.

ActiFry®:lla voit valmistaa myös pakastettuja ranskanperunoita. Ne ovat esikypsennettyjä, joten öljyn lisääminen ei ole tarpeellista.

Missä perunoita kannattaa säilyttää?

Perunat säilyvät parhaiten kellarissa tai viileässä kaapissa (6–8 °C) valolta suojattuina.

Miten perunat kannattaa valmistella ennen ActiFry®:lla valmistamista?

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

Miten perunat suikaloidaan?

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

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

Käytä vaihtelevasti erilaisia öljyjä

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

ActiFry®:n kanssa voit käyttää monenlaisia öljyjä:

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

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

: + ActiFry®

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

ActiFry®:lla voit tehdä hyvää itsellesi ja muille!

Tärkeää

Turvaohjeet

- Lue nämä ohjeet tarkkaan ja säilytä ne huolellisesti.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Turvallisuutesi vuoksi tämä laite on voimassa olevien normien ja asetusten mukainen (koskien matalajännitettä, sähkömagneettista yhteensopivuutta, materiaalien yhteensopivuutta valmistettavan ruoan kanssa, ympäristöasetuksia jne.)
- Varmista, että käyttöjännite vastaa laiteessa mainittua käyttöjännitettä (vaihtovirtaa).
- Eri maissa voimassaolevien normien takia laite kannattaa tarkastuttaa hyväksytyssä huoltoliikkeessä ennen laitteen käyttöä jossain muussa kuin sen ostomaassa.
- Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöä varten. Valmistaja ei ota vastuuta eikä takuu ole voimassa, jos laitetta käytetään ammattilaiskäyttöön laitteelle soveltumattomalla tavalla tai ohjeiden vastaisesti.

Laitteen kytkentä

- Älä käytä laitetta, jos sen johto on viallinen, jos laite on pudonnut, ja siinä on näkyviä vikoja tai toimintahäiriöitä. Toimita laite siinä tapauksessa hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä jatkojohtoa. Jos haluat tehdä sen omalla vastuullasi, käytä hyväkuntoista jatkojohtoa, joka on yhteensopiva laitteen tehon kanssa.
- Jos johto on viallinen, se on vaaran välttämiseksi korjautettava valmistajan hyväksymässä huoltoliikkeessä. Älä koskaan korjaa laitetta itse.
- Älä jätä johtoa roikkumaan.
- Älä irrota laitetta vetämällä johdosta.
- Irrota laite aina käytön jälkeen, laitetta siirrettäessä ja puhdistuksen ajaksi.

Laitteen käyttö

- Sijoita laite tasaiselle, vakaalle pinnalle, jossa se ei joudu kosketuksiin veden kanssa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu fyysisesti tai henkisesti rajoittuneiden henkilöiden käyttöön, lapset mukaan lukien, paitsi, jos kyseisen henkilön apuna on toinen henkilö, joka ottaa vastuun turvallisuudesta sekä käyttöohjeiden noudattamisesta. Aikuisten tulee valvoa, etteivät lapset leiki laitteella.
- Laitteen pintojen lämpötila voi nousta laitteen ollessa käynnissä, mikä voi aiheuttaa palovammoja. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin (kanteen, näkyviin metalliosiin jne).
- Älä käytä laitetta helposti syttyvien materiaalien (esim. verhojen tai rullaverhojen) tai hyvin kuumien paikkojen (esim. kaasulieden tai keittolevyn) lähellä.
- Tulipalon sattuessa älä koskaan yritä sammuttaa liekkejä vedellä. Tukahduta liekit kostealla liinalla.
- Älä siirrä laitetta, kun sen sisällä on kuumaa ruokaa.
- Älä koskaan upota laitetta veteen!

FIN

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

Laitteen osat

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

Pikaohjeet

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Poista kaikki tarrat ja pakkauksen osat. Älä koskaan laita laitetta veden päälle. Suosittelemme ensimmäisen käytön kestävän vähintään 30 minuuttia. Toisesta käyttökerrasta lähtien laitetta voidaan käyttää normaalisti.

Valmistelu

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

- Laita ainekset keittoastiaan, älä ylitä enimmäismäärää (ks. mittataulukko s. 16-18).
- Lisää rasva - **kuva 7** (ks. mittataulukko s. 16-18).
- Irrota kädensija salvastaan ja paina se paikoilleen alas asti - **kuva 8**.
- Sulje kansi - **kuva 9**.

Keittäminen

Valitse keittoaika

- Säädä aika ajastinnäppäimellä - **kuva 10** (ks. mittataulukko s. 16-18).
- Päästä irti. Valittu aika näkyy, ja laskenta alkaa.
- Jos teit virheen tai haluat poistaa valitun ajan, paina näppäintä kahden sekunnin ajan ja valitse aika uudelleen.

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

Keittämisen aloitus

Kun avaat kannen, laitteen toiminta pysähtyy.

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

Valmiin ruoan ottaminen laitteesta

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

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

Keittoaika

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

Perunat

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

Muut vihannekset

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

Liha ja kana

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

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

Kala ja äyriäiset

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

Jälkiruoat

	TYYPPI	MÄÄRÄ	LISÄÄ	KEITTOAIKA
Banaanit	viipaleina	500 g (5 banaania)	1 lusikallinen öljyä + 1 lusikallinen fariinisokeria	4–6 min
	käärössä	2 banaania	ei mitään	20–25 min
Kokonaiset	kirsikat	enintään 1 000 g	1 lusikallinen öljyä + 1–2 lusikallista sokeria	12–15 min
Mansikat	lohkoina	enintään1 000 g	1–2 lusikallista sokeria	5–7 min
Omenat	puolikkaina	3	1 lusikallinen öljyä + 2 lusikallista sokeria	10–12 min
Päärynät	paloiteltuina	enintään 1 000 g	1–2 lusikallista sokeria	8–12 min
Ananas	paloiteltuna	1	1–2 lusikallista sokeria	8–12 min

Valmispakasteet

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

Helppo puhdistus

Laitteen puhdistus

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

Älä koskaan upota laitetta veteen.
Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai välineitä.
Irrotettava suodatin on puhdistettava säännöllisesti. Jotta keittoastia pysyisi hyvälaatuisena mahdollisimman kauan, älä käytä mitään metallisia ottimia.

Jos laite ei toimi kunnolla

FIN

ONGELMA	SYY	RATKAISU»
Laite ei toimi	Laite ei ole kytketty oikein	Varmista, että laite on kytketty oikein.
	Et ole vielä painanut Päälle/pois -painiketta.	Paina Päälle/pois -painiketta.
	Olet painanut Päälle/pois -painiketta, mutta laite ei toimi.	Sulje kansi.
	Moottori käy, mutta laite ei lämpene.	Toimita laite hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.
	Tela ei liiku.	Varmista, että se on kunnolla paikoillaan. Muutoin toimita laite hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.
Tela ei pysy paikoillaan.	Tela ei ole lukitttu.	Asettaaksesi telan paikoilleen vedä lukitusvipu yläasentoon, aseta tela keskelle keittoastiaa ja työnnä vipu ala-asentoon.
Keittotulos ei ole tasalaatuista.	Et ole käyttänyt telaa.	Laita se paikoilleen.
	Aineksia ei ole paloiteltu samankokoisiksi.	Leikkaa palat samankokoisiksi.
	Ranskalaisia ei ole paloiteltu samankokoisiksi.	Leikkaa ranskalaiset samankokoisiksi.
	Tela on oikein paikoillaan, mutta ei liiku.	Toimita laite hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.
Ranskalaiset eivät ole tarpeeksi rapeita.	Et käytä ranskalaisiksi soveltuvia perunoita.	Valitse ranskalaisiksi soveltuvia perunoita.
	Perunoita ei ole pesty ja kuivattu tarpeeksi huolellisesti.	Pese, valuta ja kuivaa perunat hyvin ennen keittämistä.
	Ranskalaiset ovat liian paksuja.	Leikkaa ne ohuemmiksi.Öljyä ei ole riittävästi. Lisää öljyn määrää (ks. mittataulukko s. 16-18).
	Suodatin on tukossa.	Puhdista suodatin.
Ranskalaiset ovat menneet rikki keittämisen aikana.	Olet käyttänyt uusia perunoita.	Vähennä perunoiden määrää 750 grammaan ja säädä keittoaikaa.
Ainekset jäävät keittoastian reunoille.	Keittoastia on liian täynnä.	Noudata mittataulukossa ilmoitettuja määriä.
Keittonestettä on valunut laitteen alustaan.	Tela ei ole paikoillaan tai sen liitoskohta on viallinen.	Varmista, että tela on oikein paikoillaan.os ongelma jatkuu, toimita laite hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.
Ajastin ei toimi.	Paristo on loppu.	Vaihda paristo (ks. kuva 15).
Laite pitää epätavallisen kovaa ääntä.	Epäilet häiriötä laitteen moottorin toiminnassa.	Toimita laite hyväksyttyyn huoltoliikkeeseen.

Ympäristön huomioiminen

Laitteessa käytetään nappiparistoa - L1154.

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

ⓘ Laite sisältää useita kierrätyskelpoisia ja uudelleenhyödynnettäviä materiaaleja.

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

Nutrition Gourmande (Sunn matglede)

Tenke nytt til glede for din sunnhet

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

Gi deg unike løsninger

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

Opplyse deg

Tefal vil alltid være din foretrukne kostpartner, ved å sikre deg en rask, praktisk og brukervennlig tilberedning av måltidene.
Dag etter dag vil Nutrition Gourmande (Sunn matglede)-serien til Tefal hjelpe deg med å skape kulinarisk glede og ernæringsmessig balanse ved å :
- fremme og bevare kvaliteten i de naturlige og essensielle ingrediensene i kosten din,
- begrense bruken av fettstoff,
- fremme gjenoppdagelsen av fordums smaker,
- begrense tidsbruken på matlagingen.

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

Velkommen til ActiFry®-universet!

Lag ekte, velsmakende pommes frites på din egen måte

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

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

Med én skje olje etter eget valg kan du lage 1 kg ekte pommes frites. Bruk måleskjeen som leveres sammen med apparatet, og bruk nøyaktig den mengden som er nødvendig.
* 1 kg ferske pommes frites, med et tverrsnitt på 13 x 13 mm, vektreduksjon på -55 % ved steking med 1,4 cl olje.

Pommes frites og enda mer!

Med ActiFry® kan du tilberede et utall varierte retter.
- I tillegg til pommes frites og potetbåter, kan du skape variasjon med pannestekte sprøe grønnsaker, møre og velsmakende stykker av kjøtt, sprøe reker, frukt...

: + ActiFry®

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

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

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

N

Poteten: Balanse og glede i hverdagen!

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

Hvilken variant bør du bruke til ActiFry® ?

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

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

Hvor bør poteten oppbevares?

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

Hvordan klargjøre poteten til ActiFry® ?

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

Hvordan skjære poteten?

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

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

Varier mellom de gode oljene som er bra for deg

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

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

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

: + ActiFry®

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

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

Viktige anbefalinger

Gode råd om sikkerhet

- Les disse instruksjonene grundig, og oppbevar dem et sikkert sted.
- Dette apparatet er ikke beregnet til bruk ved hjelp av en ekstern timer eller via et separat fjernstyringssystem.
- For din sikkerhet er dette apparatet i overensstemmelse med gjeldende normer og regler (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med matvarer, miljø...).
- Kontroller at nettspenningen stemmer overens med den som er angitt på apparatet (vekselstrøm).
- På grunn av alle de ulike standardene som finnes, må apparatet kontrolleres av et godkjent serviceverksted dersom det brukes i et annet land enn det det ble kjøpt i.
- Dette apparatet er kun beregnet til husholdningsbruk. Enhver yrkesmessig eller uegnet bruk, eller en bruk som ikke er i overensstemmelse med bruksanvisningen, fritar fabrikanten for ethvert ansvar, og eventuelle feil og mangler dekkes ikke av garantien.

Tilkobling

- Ikke bruk apparatet dersom dette eller dets ledning er skadet, dersom apparatet har falt og har synlige skader eller fungerer dårlig. I så fall må apparatet sendes til et godkjent serviceverksted.
- Ikke bruk skjøteledning. Dersom du vil gjøre det på eget ansvar, så bruk en skjøteledning i god stand og som passer til apparatets effekt.
- Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsmessige grunner skiftes ut av fabrikanten, dennes godkjente serviceverksted eller en person med lignende kvalifikasjon for å unngå enhver fare. Aldri demonter apparatet selv.
- Ikke la ledningen henge.
- Ikke koble fra apparatet ved å trekke i ledningen.
- Koble alltid fra apparatet: etter bruk, for å flytte det eller for å rengjøre det.

Funksjon

- Bruk en stabil og plan kjøkkenbenk uten risiko for vannsprut.
- Dette apparatet er ikke beregnet på personer (inklusiv barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale funksjonsevner, eller personer uten erfaring eller kunnskaper, unntatt hvis de får tilsyn av, eller har fått forutgående opplæring i bruk av apparatet fra en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Hold tilsyn med barn for å forsikre deg om at de ikke leker med apparatet.
- Temperaturen på overflatene kan bli høy når apparatet er i bruk, noe som kan forårsake forbrenninger Ikke berør apparatets varme overflater (lokk, synlige metalldeler osv.).
- Ikke bruk apparatet i nærheten av brennbare materialer (persienner, gardiner osv.), eller i nærheten av en ekstern varmekilde (gasskomfyr, varmeplate osv.).
- Ved brann, så forsøk aldri å slokke flammene med vann. Kvel flammene med et fuktig klede.
- Ikke flytt på apparatet mens det inneholder varme matvarer.
- Aldri putt apparatet oppi vann!

Steking

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

Beskrivelse

N

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

En rask tilberedning

Før første gangs bruk

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

Fjern alle klistremerker og deler av emballasjen. Aldri hold apparatet under vann. For å komme godt i gang med bruken av apparatet, anbefaler vi at den første stekingen varer i minst 30 minutter. Fra andre steking vil Actifry gi deg full tilfredshet.

Klargjøre matvarene

Aldri overstig maksimumnivået for pommes frites som er markert på det avtakbare bladet - fig.6.
Ikke la doseringsskjeen bli i fatet.

- Plasser matvarene i fatet, og overhold den maksimale mengden (se steketabell s. 24 til 26).
- Tilsett fettstoff - fig.7 (se steketabell s. 24 til 26).
- Lås opp håndtaket og skyv det helt ned på sin plass - fig.8.
- Lukk lokket - fig.9.

En lett steking

Velg steketiden

- Juster tiden ved å trykke på timerknappen - fig.10 (se steketabell s. 24 til 26).
- Slipp. Den valgte tiden vises og nedtellingen starter.
- Ved feil eller for å slette den valgte tiden, så hold knappen inne i 2 sekunder, og velg deretter tiden på nytt.

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

Når du åpner lokket, stopper apparatet.

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

Ta ut matvarene

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

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

Steketidene

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

Poteter

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

Andre grønnsaker

N

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

Kjøtt - Fjærkre

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

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

Fisk - Skalldyr

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

Desserter

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

Frosne tilberedninger

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

Enkel rengjøring

Rengjøre apparatet

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

Aldri senk apparatet ned i vann.
Ikke bruk sterke eller slipende vedlikeholdsprodukter.
Det avtakbare filteret må rengjøres regelmessig.
For å bevare fatets kvaliteter lengre, bør du ikke bruke noen form for metallredskaper.

Noen råd i tilfelle av problemer...

PROBLEMER	ÅRSAKER	LØSNINGER
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er ikke skikkelig koblet til.	Kontroller at apparatet er korrekt koblet til.
	Du har ikke trykt på knappen Start / Stopp ennå.	Trykk på start- / stoppknappen.
	Du har trykt på start-/stoppknappen, men apparatet fungerer ikke.	Lukk lokket.
	Motoren går, men apparatet blir ikke varmt.	Innlever apparatet til et godkjent serviceverksted.
	Bladet dreier ikke.	Kontroller at det er skikkelig på plass, ellers innlever apparatet til et godkjent serviceverksted.
Bladet holder seg ikke på plass.	Bladet er ikke låst fast.	For å sette fast bladet korrekt igjen, så sett låsegrepet i høy posisjon, plasser bladet i midten av fatet og trykk på grepet.
Matvarene blir ikke jevnt stekt.	Du har ikke brukt bladet.	Sett det på plass.
	Matvarene er ikke skåret i like store biter.	Skjær matvarene i samme størrelse.
	Pommes fritesene er ikke skåret i like store biter.	Skjær pommes fritesene i samme størrelse.
	Bladet er satt korrekt på plass, men dreier ikke.	Innlever apparatet til et godkjent serviceverksted.
Pommes fritesene er ikke sprøe nok.	Du benytter ikke poteter som er særlig beregnet til pommes frites.	Velg poteter som er særlig beregnet til pommes frites.
	Potetene er ikke vasket og tørket grundig nok.	Vask, drypp av og tørk potetene grundig før steking.
	Pommes fritesene er for tykke.	Skjær dem tynnere.
	Det er ikke nok olje.	Øk mengden olje (se steketabell s 24 til 26).
	Filteret er tilstoppet.	Rengjør filteret.
Pommes fritesene går i stykker under stekingen.	Du har brukt nypoteter.	Reduser mengden poteter til 750 g og tilpass steketiden.
Matvarene blir på kanten av fatet.	Fatet er for fullt.	Overhold mengdene som er angitt i steketabellen.
Stekesaften har rent ned i basen på apparatet.	Bladet er plassert feil eller samlingen til bladet er defekt.	Kontroller at bladet er plassert korrekt. Dersom problemet vedvarer, så innlever apparatet til et godkjent serviceverksted.
Timeren fungerer ikke.	Batteriet er oppbrukt.	Skift batteriet (se fig. 15).
Apparatet støyer unormalt mye. Du mistenker en anormalitet ved funksjonen til apparatets motor.		Innlever apparatet til et godkjent serviceverksted.

Bidra til å beskytte miljøet!

Dette apparatet bruker et knappebatteri – L1154.

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

ⓘ Apparatet inneholder også mange gjenvinnbare eller resirkulerbare materialer.

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

Tefal

Nutrition Gourmande (Näringsriktig smakrik kost)

Nyskapande tillagning för bättre hälsa

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

Unika lösningar

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

Viktiga fakta

Tefal har en lång tradition som uppskattad hjälpreda i köket med produkter som gör det snabbt, praktiskt och roligt att laga mat.
Tefal:s serie Nutrition Gourmande ger dig både kulinarisk kvalitet och god näringsbalans – dag efter dag – genom att
- främja och bevara ingrediensernas naturliga och essentiella kvaliteter vid tillagningen,
- minska användningen av fett vid tillagning,
- låta ursprungliga smaker komma till sin rätt,
- minska den tid som krävs för tillagning av en måltid.

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

Nya möjligheter med ActiFry®

Gör frasiga hemgjorda pommes frites på ditt eget sätt

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

Bara 3 % fett: en matsked räcker!

Med en matsked av valfri olja kan du göra ett helt kilo hemgjorda pommes frites. Mät exakt med det graderade måttet som följer med apparaten.
* 1 kg färska pommes frites, tvärsnitt 13x13 mm, tillagning med 55 % viktförlust med 1,4 cl olja.

Pommes frites och mycket mer!

Med ActiFry® kan du laga många olika recept.
- Förutom pommes frites och potatis kan du variera den dagliga kosten med krispiga grönsaker, mört och smakrikt kött i skivor, perfekt kokta skaldjur, frukt m.m.

: + ActiFry®

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

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

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

S

Potatis: balans och njutning i vardagen!

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

Vilken sort passar för ActiFry® ?

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

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

Hur ska potatisen förvaras?

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

Hur ska potatisen förberedas för ActiFry® ?

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

Hur ska potatisen skäras?

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

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

Variera med goda och nyttiga oljor

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

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

(tillagning enligt tillverkarens anvisningar)

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

: + ActiFry®

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

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

Viktiga råd

Säkerhet

- Läs instruktionerna noga och förvara dem väl.
- Apparaten är inte avsedd att användas tillsammans med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- För användarens säkerhet följer apparaten tillämpliga normer och bestämmelser (lågspänningsdirektivet, direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet, direktiven om material avsedda att komma i kontakt med livsmedel, miljödirektivet ...).
- Kontrollera att nätspänningen är den som anges på apparaten (växelström).
- Om apparaten ska användas i ett annat land än det där den är inköpt, tänk på att gällande normer kan variera mellan olika länder. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad och kontrollera vad som gäller.
- Apparaten är avsedd för privatbruk. Yrkesmässig användning, olämplig användning eller användning i strid med bruksanvisningen innebär att tillverkarens ansvar och garantier upphör att gälla.

Nätanslutning

- Använd inte apparaten om det är något fel på själva apparaten eller på apparatens sladd, om den har tappats och har synliga skador eller inte fungerar som den ska. I så fall ska apparaten lämnas till en auktoriserad serviceverkstad.
- Använd inte förlängningssladdar. Om du ändå väljer att göra det, använd en förlängningssladd i gott skick som är anpassad efter apparatens effekt.
- Om nätsladden är skadad bör den för att undvika risker bytas av tillverkaren, en auktoriserad serviceverkstad eller en person med motsvarande kvalifikationer. Montera aldrig själv isär apparaten.
- Låt inte sladden hänga ner över en bordskant eller liknande.
- Dra aldrig ur kontakten genom att dra i sladden.
- Dra alltid ur kontakten till apparaten efter användning och om apparaten ska flyttas eller rengöras.

Användning

- Placera apparaten på en stabil, plan yta där den är skyddad från vattenstänk.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning. Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Apparatens yta kan bli het under användning vilket innebär att det finns risk för brännskador. Rör inte heta ytor på apparaten (lock, synliga metalldelar osv.).
- Använd inte apparaten i närheten av lättantändliga material (persienner, gardiner) och inte heller i närheten av externa värmekällor (gasspis, värmeplatta osv.).
- Vid brand, försök aldrig släcka med vatten. Kväv elden med ett fuktigt tyg.
- Flytta aldrig apparaten när den innehåller heta livsmedel.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten!

Tillagning

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

Beskrivning

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

Snabb tillagning

Före första användningen

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

Avlägsna alla självhäftande etiketter och allt förpackningsmaterial. Utsätt aldrig apparaten för vatten. För att apparaten ska fungera bra bör du göra en första tillagning på minst 30 minuter. Från och med andra tillagningen fungerar Actifry enligt beskrivningen.

Förbereda råvaror

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

- Placera råvarorna i insatsen. Använd inte mer än de angivna maximala mängderna (se tillagningstabellen på sid 32-34).
- Tillsätt fett (figur 7) (se tillagningstabellen på sid 32-34).
- Lossa handtaget och fäll ner det helt (figur 8).
- Stäng locket (figur 9).

Lätt tillagning

Välj tillagningstid

- Ställ in tiden genom att hålla timerknappen intryckt (figur 10) (se tillagningstabellen på sid 32-34).
- Släpp upp knappen. Den valda tiden visas och nedräkningen börjar.
- Om fel tid visas eller för att ta bort den tid som visas, håll knappen intryckt i 2 sekunder och ställ sedan in tiden på nytt.

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

Starta tillagningen

Apparaten stängs av när locket öppnas.

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

Ta upp livsmedlen

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

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

Tillagningstid

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

Potatis

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

Grönsaker

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

Kött och fågel

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

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

Fisk och skaldjur

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

Desserter

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

Frysta rätter

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

Lätt rengöring

Rengöra apparaten

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

Sänk aldrig ner apparaten i vatten.
Använd aldrig frätande eller slipande produkter för rengöring.
Det löstagbara filtret ska rengöras regelbundet.
För att bevara insatsen i gott skick länge, använd aldrig metallredskap.

Några råd om problem uppstår …

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Apparaten fungerar inte.	Kontakten är inte isatt.	Kontrollera att kontakten sitter i ordentligt.
	Du har inte tryckt på På/Av-knappen.	Tryck på På/Av-knappen.
	Du har tryckt på På/Av-knappen men apparaten fungerar inte.	Stäng locket.
	Motorn går men apparaten blir inte varm.	Lämna in apparaten hos en auktoriserad serviceverkstad.
	Omrörningsbladet rör sig inte.	Kontrollera att bladet är korrekt placerat. Lämna annars apparaten till en auktoriserad serviceverkstad.
Omrörningsbladet greppar inte.	Bladet är inte korrekt fastlåst.	Bladet sätts på plats korrekt genom att låsspaken placeras i högsta läget, bladet placeras på mitten av insatsen och låsspaken trycks ner igen. (figur 4a och 4b)
Livsmedlen tillagas ojämnt.	Du har inte använt omrörningsbladet.	Sätt dit omrörningsbladet.
	Livsmedlen är inte delade i jämnstora bitar.	Skär livsmedlen i jämnstora bitar.
	Pommes fritesen är inte skurna i jämnstora stavar.	Skär pommes fritesen i jämnstora stavar.
	Omrörningsbladet sitter på plats men rör sig inte.	Lämna in apparaten hos en auktoriserad serviceverkstad.
Pommes fritesen är inte tillräckligt frasiga.	Du har inte använt potatis som passar till pommes frites.	Välj potatis som passar till pommes frites.
	Potatisen har inte sköljts och torkats tillräckligt väl.	Skölj potatisen väl, låt den rinna av väl och torka den ordentligt.
	Pommes fritesen är för tjocka.	Skär dem tunnare.
	Oljan räcker inte.	Öka mängden olja (se tillagningstabellen på sid 32-34).
	Filtret är igensatt.	Rengör filtret.
	Pommes fritesen går sönder efter tillagningen.	Du har använt färskpotatis. Minska mängden potatis till 750 g och anpassa tillagningstiden.
Livsmedlet ligger kvar på längs insatsens kanter.	Insatsen är överfull.	Följ de mängder som anges i tillagningstabellen.
Tillagningsvätska har runnit ner i apparatens bas.	Omrörningsbladet sitter fel eller så är bladets koppling defekt.	Kontrollera att bladet sitter rätt. Om problemet kvarstår, lämna in apparaten hos en auktoriserad serviceverkstad.
Timern fungerar inte.	Batteriet har tagit slut.	Byt batteri (figur 15).
Apparaten bullrar onormalt mycket.	Du misstänker ett motorfel.	Lämna in apparaten hos en auktoriserad serviceverkstad.

Skydda miljön!

Batteriet i apparaten är ett knappbatteri: L1154.

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

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

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

Ref : 5086023
Conception : www.batoteam.fr