

S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226

Ref. 5087064 • 05/2011

JPM & Associés • marketing-design-communication

Tefal

ActiFry[®] family

DA

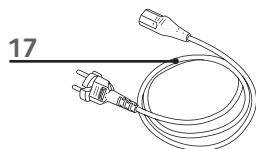
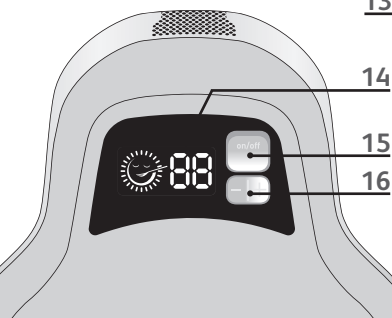
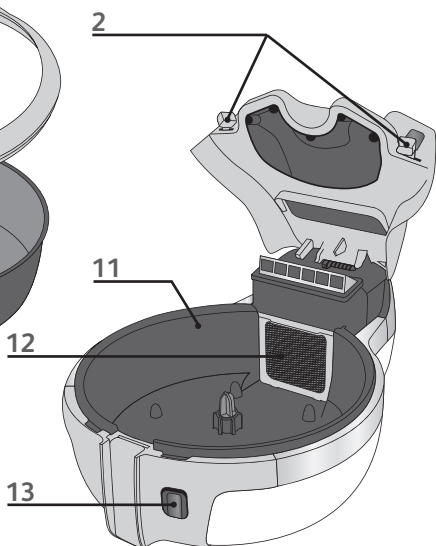
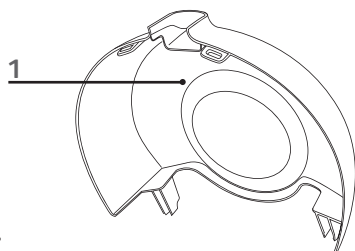
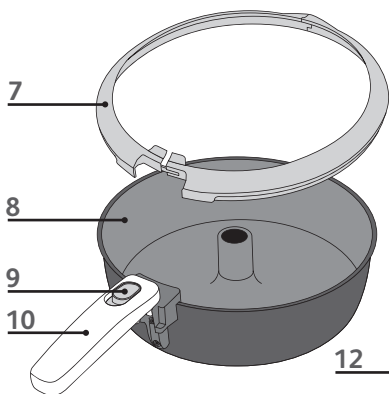
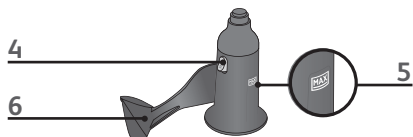
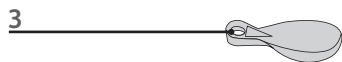
FI

NO

SV



www.tefal.com



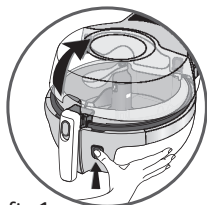


fig.1

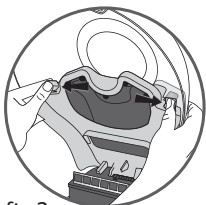


fig.2



fig.3

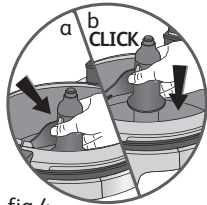


fig.4

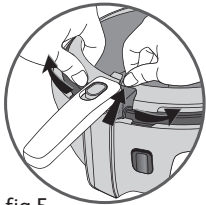


fig.5



fig.6

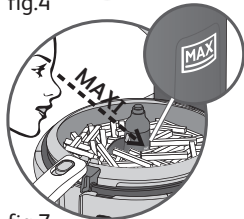


fig.7

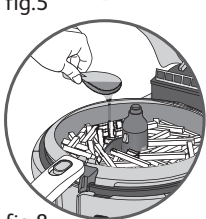


fig.8

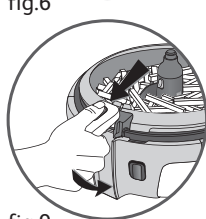


fig.9

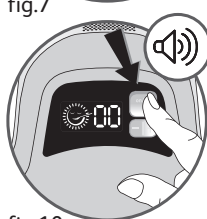


fig.10

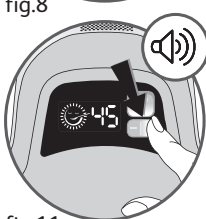


fig.11

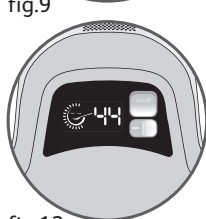


fig.12



fig.13

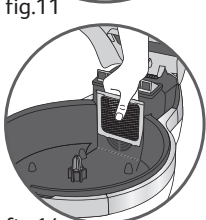


fig.14

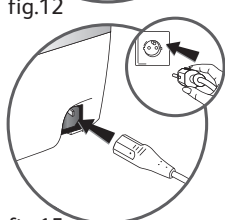


fig.15

Tefal

Nutritious & Delicious

Innovation, der holder dig sund

Ernæring handler naturligvis om at få en varieret og fornuftigt sammensat kost, men det er ikke alt, for ernæring handler om andet og mere end bare ingredienserne. Måden, du tilbereder ingredienserne på, spiller en vigtig rolle for deres ernærings- og smagsmæssige egenskaber (smag, konsistens m.v.).

Tefal har udviklet en produktgruppe, der har til formål at forene ERNÆRING OG NYDELSE: Innovative redskaber, der bevarer madvarenes ernæringsmæssige egenskaber og lader ingredienserne komme til deres ret.

Vi giver dig enestående løsninger

Tefal investerer målrettet i forskning for at kunne udvikle apparater med enestående ernæringsmæssige egenskaber, som derefter kontrolleres videnskabeligt.

Vi holder dig opdateret

Tefal har altid været din hjælpende hånd i madlavningssituationen ved at være praktisk og få det hele til at gå lidt hurtigere, så det bliver sjovere for dig.

Tefal Nutritious & Delicious-produkter hjælper dig hver eneste dag med at forene din glæde ved at lave mad med din ambition om at spise sundt ved at:

- bevare kvaliteten af de naturlige ingredienser, du anvender, som er så vigtige for din ernæring
- begrænse behovet for fedtstof
- opmuntre til en tilbagevenden til de traditionelle smagsindtryk
- reducere den tid, du bruger på at tilberede et måltid.

Inden for denne produktgruppe finder du **ActiFry^{family}**, som gør det muligt at forvandle 1,5 kg kartofler til lækre, hjemmelavede pommes frites med bare en skefuld af din foretrukne olie!

Velkommen til ActiFry^{family}!

Tilbered lækre, traditionelle pommes frites på din egen måde

Pommes friterne bliver sprøde udenpå og bløde inde i takket være patenteret teknologi: Blandearmen, der fordeler olien jævnt og den varme, pulserende luft. Vælg dine ingredienser, olie, krydderurter og krydderier og lad **ActiFry^{family}** gøre resten.

Kun 3 % fedt*: 1 skefuld (20 ml) olie er nok!

Med bare en skefuld af den olie, du vælger, kan du lave 1,5 kg rigtige pommes frites. Med den medfølgende måleske kan du dosere præcis den mængde olie, du har brug for.

* 1,5 kg friske pommes frites med et tværsnit på 10 x 10 mm, tilberedt indtil et volumentab på -55 % med 20 ml olie.

Pommes frites og meget andet!

Med **ActiFry^{family}** kan du tilberede en bred vifte af retter.

- Ud over pommes frites og kartofler kan du variere dine daglige måltider med sprøde grøntsager, velsmagende og mørt kød, sprøde, stegte rejer, frugt og meget mere.



: + **ActiFry^{family}**

Leveres med en gratis opskriftsbog med familiemåltider, der er udtænkt af anerkendte kokke og ernæringseksperter.

Heri finder du ideer til "Pommes frites som du kan lide dem", sunde og nærende retter og endda lækre desserter, som du kan lave i din ActiFry family.

- Er også god til tilberede frostvarer i. Frostvarer er et godt alternativ til friske madvarer. Frostvarer er praktiske og bevarer madens ernærings- og smagsmæssige kvaliteter.

ActiFry^{family} giver dig tips og råd vedrørende kartofler og olier, således at dine måltider bliver en succes.

DA

Kartofler: Nydelse og næring hver eneste dag!

Kartofler er fantastisk mad til alle uanset alder! De er rige på energi og vitaminer.

Der er mange forskellige slags kartofler og de varierer afhængigt af sorten, klimaet og måden, de dyrkes på. De kommer i forskellige former, størrelser og smag. Hver enkelt har sine egne karakteristika for hvad angår sæson, udbytte, størrelse, farve, opbevarings- og tilberedningsmæssige muligheder. Derfor afhænger resultatet af tilberedningen af sorten og tidspunkt på året.

Hvilken sort skal du bruge med ActiFry^{family}?

Generelt anbefaler vi, at du anvender kartofler, der markedsføres som værende specielt velegnede til pommes frites. Anvender du nyhøstede kartofler med et højt vandindhold, anbefaler vi, at du lader dem stege et par minutter ekstra.

ActiFry^{family} kan også tilberede frosne pommes frites. Eftersom disse allerede er tilberedt i olie, skal der ikke tilføjes yderligere olie ved tilberedningen.

Hvordan opbevarer jeg mine kartofler?

Det bedste sted at opbevare kartofler er i en god kælder eller et koldt skab (mellem 6 og 8°C) og uden at komme i kontakt med sollys.

Hvordan ordner jeg kartoflerne, inden jeg skal bruge dem i min ActiFry^{family}?

For det bedste mulige resultat skal du sikre dig, at kartoflerne ikke klister sammen. Derfor anbefaler vi, at du vasker kartoflerne grundigt, inden de skæres ud, og igen, når de er skåret ud, indtil vandet er helt klart. På denne måde fjerner du så meget som muligt af stivelsen. Tør de udskårne pomme frites i et tørt og højtabsorberende klæde. Pommes friterne skal være fuldstændig tørre, inden de puttes ned i ActiFry^{family}.

Husk at tilberedningstiden for pommes friterne vil variere afhængigt af de anvendte kartoflers vægt og beskaffenhed.

Hvordan skærer jeg mine kartofler ud?

Hvor sprøde eller bløde pommes friterne bliver, afhænger af deres størrelse. Jo tyndere, du skærer dem ud, desto sprødere bliver de og omvendt, er de meget tykke, bliver de blødere i midten. Afhængigt af din smag, kan du variere måden, du skærer dine pommes frites ud på og tilpasse tilberedningstiden derefter:

Amerikanske, tynde pommes frites: 8 x 8 mm / Almindelige: 10 x 10 mm /

Tykke: 13 x 13 mm Længde: Op til ca. 9 cm.

Den maksimale anbefalede størrelse til ActiFry er 13 x 13 mm og en længde på op til 9 cm.

Varier de sunde olier

Du kan variere olien i forhold til din smag og forskellige behov. Vælg en ny olie hver gang du laver mad! Alle olier indeholder forskellige mængder næringsstoffer, som er centrale for en afbalanceret kost. Så giv din krop alt det, den har brug for – varier olierne! Du kan bruge en lang række forskellige olier i din ActiFry^{family}:

- Almindelige olier: Oliven, raps, vindrukerne, majs, jordnødder, solsikke, soja*
- Smagsforstærkede olier: Olier, der er tilsat krydderurter, hvidløg, peber, citron...
- Specielle olier: Hasselnødder*, sesam*, mandel*, avocado*, argan* (se producentinformation for tilberedningstider).

Bemærk: Nogle af disse olier kan ikke købes i Danmark.

I og med at ActiFry^{family} anvender så lidt olie under tilberedningen, gør den det muligt at bevare alle de gode fedtsyrer, som er så gode for dit helbred.



: + ActiFry^{family}

Med ActiFry^{family} og den valgte olie får dine pommes frites en større ernæringsmæssig værdi. Afhængigt af din smag og dine ønsker kan du tilsætte en ekstra skefuld olie for at give ekstra smag! Men dette vil forhøje fedtindholdet.

Med ActiFry^{family} kan du lave lækre og sunde pommes frites, når du vil forkæle din familie!

Vigtige anbefalinger

Sikkerhedsanvisninger

- Læs disse instrukser omhyggeligt og gem dem et sikkert sted.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive anvendt med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- For din sikkerhed overholder dette apparat alle gældende normer og standarder (lavspændingsdirektivet, elektromagnetisk kompatibilitet-direktivet, direktivet vedr. materialer, der kommer i kontakt med fødevarer, miljødirektivet osv.).
- Kontroller at spændingen i dine installationer stemmer overens med den spænding, der er angivet på apparatets mærkning (vekselstrøm).
- Da der findes mange forskellige standarder, er det en god ide at få et godkendt servicecenter til at kigge på apparatet, inden det tages i brug i et andet land end der, hvor det blev købt.
- Dette produkt er udelukkende beregnet til privat brug. Ved enhver form for anvendelse af apparatet, der er erhvervs-mæssig, uhensigtsmæssig eller i uoverensstemmelse med brugsanvisningen, bortfalder producentens ansvar såvel som garantien.
- Apparatet er udelukkende beregnet til privat brug. Det er ikke beregnet til anvendelse i følgende situationer, som ligeledes vil medføre, at garantien bortfalder:
 - medarbejderkøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer,
 - kroer,
 - gæster på hoteller, moteller og andre, lignende typer logier,
 - bed and breakfast-steder.

Tilslutning til forsyningsnettet

- Anvend ikke apparatet, hvis dette eller strømforsyningskablet er skadet, har været faldet på gulvet og har synlige skader eller ser ud til at virke dårligt. Hvis det skulle ske, skal apparatet sendes til et godkendt servicecenter.
- Anvend ikke forlængerledning. Skulle du alligevel få brug for at anvende en forlængerledning, sker det på eget ansvar, og du skal bruge en forlængerledning, der er i orden og i overensstemmelse med apparatets el-mærkning.
- Til modeller med aftagelig strømforsyningsledning, må kun den originale ledning anvendes.
- Skulle ledningen blive beskadiget, skal den udskiftes hos producenten, et godkendt servicecenter eller tilsvarende kvalificeret person, således at farefulde situationer undgås. Skil ikke apparatet ad.
- Lad ikke ledningen hænge og dingle.
- Afbryd ikke strømforsyningen ved at trække i ledningen.
- Strømforsyningen til apparatet skal altid afbrydes i følgende situationer: Efter brug, når apparatet skal flyttes eller rengøres.

Betjening

- Anvend apparatet på et fladt, stabilt og varmeresistent underlag, hvor det ikke kommer i kontakt med vand.
- Apparatet er ikke egnet til at blive brugt af personer (herunder børn), som har et fysisk, sansemæssigt eller mentalt handicap eller af personer uden kendskab til eller erfaring med apparatet, medmindre disse er under opsyn eller har modtaget instruktioner i dets anvendelse fra en person med ansvar for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn, således at de ikke leger med apparatet.



- Underlaget under apparatet kan ved brug blive varmt, hvilket kan udgøre en brandfare. Rør ikke ved apparatets varme dele (låget, synlige metaldele osv.).
- Anvend ikke apparatet i nærheden af brandbare artikler (persiener, gardiner osv.) og ej heller i nærheden af andre varmekilder (gasblus, varmeplader osv.).
- I tilfælde af at apparatet bryder i brand: Træk stikket ud og sluk flammerne med et vådt håndklæde.
- Flyt aldrig apparatet, mens der stadig er varm mad inde i.
- Nedsænk ikke apparatet i vand!

Tilberedning af madvarer

- Start ikke apparatet, mens det er tomt.
 - Overfyld ikke panden. Overhold de anbefalede mængdeangivelser.
 - Apparatet er udstyret med en aftagelig topring. Den er særligt udviklet til tilberedning af pommefrites, men vi anbefaler, at du også anvender den, når du fylder apparatet med den maksimale mængde fødevarer.
- Den skal fjernes, når der tilberedes mad med væsker.

Beskrivelse

- | | |
|--|---|
| 1. Transparent låg | 9. Knap til udløsning af håndtaget |
| 2. Låse til låget (x2) | 10. Håndtag |
| 3. Måleske | 11. Korpus |
| 4. Knap til udløsning af blandearmen | 12. Aftageligt filter |
| 5. Maksimumkapacitet for væsker og pommefrites | 13. Knap til åbning af låget |
| 6. Aftagelig blandearm | 14. LCD-skærm |
| 7. Aftagelig topring | 15. On/off-knap |
| 8. Keramisk, aftagelig tilberedningspande | og knap til udløsning af håndtaget |
| | 16. Knap til tidsindstilling +/- (minutter) |
| | 17. Aftagelig ledning |

Brugsanvisning

Før apparatet tages i brug den første gang

- Åbn låget ved at trykke på knappen til udløsning af låget (13) - fig.1 og skub lågets låse (2) udad for at åbne låget - fig.2.
- Fjern måleskeen.
- Løft pandens aftagelige håndtag, indtil du hører et "KLIK", idet det låser, hvorefter du kan tage panden ud - fig.3.
- Fjern blandearmen ved at trykke på udløserknappen - fig.4a.
- Fjern ringen ved at holde på dens venstre side og presse let på sikkerhedsklipsen på højre side af ringen, så haspen udløses. Skil ringens to dele ad og fjern den - fig.5.
- Fjern det aftagelige filter - fig.14.
- Alle aftagelige dele kan gå i opvaskemaskinen - fig.6 eller kan rengøres med en blød svamp og lidt opvaskemiddel.

ActiFry Resistant Technology-panden har en keramisk belægning, der er højresistent over for ridser.

- Rengør apparatets korpus med en fugtig svamp og lidt opvaskemiddel.
- Tør forsigtigt alle delene, inden de sættes tilbage på plads.
- Placer den afmonterede ring på kanten af tilberedningspanden og saml delene. Skub venstre og højre sammen, indtil de "KLIKKER" sammen.
- Placer blandearmen, indtil du hører et "KLIK" - fig.4b.
- Første gang apparatet bruges, kan det afgive en ufarlig lugt. Dette har ingen betydning for anvendelsen af apparatet og forsvinder hurtigt.

Tilberedning af mad

Venligst overhold de i brugsanvisningen og opskriftsbogen angivne mængder af ingredienser og væsker. Således undgår du at ødelægge dit apparat.

Lad ikke måleskeen blive i panden under tilberedningen.

- Åbn låget - fig.1.
- Fjern skeen fra panden.
Placer madvarerne i panden og overskrid aldrig maksimumangivelserne (se tilberedningsskema s. 8-10) og følg instrukserne - fig.7. Lav ikke om på de anvendte mængder eller ingredienser.
- Fyld måleskeen med den anbefalede mængde olie (se tilberedningsskema s. 8-10) og fordel olien jævnt over madvarerne - fig.8.
- Udløs håndtaget og skub det tilbage i dets holder - fig.9.
- Luk låget.

Tilberedning af madvarer

Start tilberedningen

- Tilslut den aftagelige ledning til apparatet - fig.15.
- Tryk på On/Off-knappen: Apparatet udsender en bip-lyd og skærmen viser 00 - fig.10.
- Indstil tilberedningstiden med +/- knappen (se tilberedningsskema s. 8-10), apparatet udsender endnu en bip-lyd - fig.11 og tilberedningen begynder ved at der strømmer varm luft ind i panden.
- Den valgte tid vises på displayet og uret tæller ned minut for minut - fig.12. Tidsvalget og den viste tid er i minutter og kun, når der er mindre end et minut tilbage, bliver dette vist i sekunder.
- I tilfælde af en fejl eller hvis du ønsker at slette den indtastede tid: Hold +/- knappen nede i 2 sekunder og vælg en ny tid, forøg eller minimer tilberedningstiden med +/- knappen.

Timeren bærer Nutritious & Delicious-logoet - fig.12.

Timeren signalerer, at tilberedningen er færdig. Timerens display viser 00 og apparatet standser automatisk tilberedningen. For at slukke apparatet helt skal du trykke på on/off-knappen.

Tag maden ud

Når låget åbnes, standser indstrømningen af varm luft.

- Når tilberedningen er færdig, udsender timeren en bip-lyd og displayet viser 00: Apparatet stopper automatisk

Hvis låget står åbent i mere end 3 minutter, nulstilles timeren. Indstil timeren igen.

tilberedningen af dine madvarer. Afbryd bip-lyden ved at trykke på en af +/- knapperne - fig.13.

- Åbn låget - fig.1.
- Løft håndtaget, indtil det "KLIKKER" og fjern så panden og maden.

Tilberedningstider

Tilberedningstiderne er angivet som overslag og kan variere afhængigt af sæson, størrelse, mængde og individuelle præferencer samt af spændingen i ledningsnettet. Den angivne mængde olie kan øges afhængigt af din smag og dine behov. Hvis du ønsker endnu sprødere pommes frites kan du lægge et par minutter til tilberedningstiden.

Kartofler

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Almindelige pommes frites 10 mm x 10 mm længde op til 9 cm*	Friske	1500 g**	1 skefuld olie	45 min
		1000 g**	¾ skefuld olie	38 min
		750 g**	½ skefuld olie	32 min
		500 g**	⅓ skefuld olie	26 min
		250 g**	⅓ skefuld olie	22 min
Almindelige frosne pommes frites 10 mm x 10 mm***	Frosne	1200 g	ingen	40 min
		750 g	ingen	27 min

* For at lave engelske, lidt tykkere pommes frites på 13 mm x 13 mm skal tilberedningstiden øges lidt.

** Vægt af uskrællede kartofler.

*** For amerikanske tynde, frosne pommes frites (8 mm x 8 mm) er tilberedningstiden den samme som for 10 mm x 10 mm pommes frites.

Andre grøntsager

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Courgetter	I skiver	1200 g	1 skefuld olie + 150 ml koldt vand	30 min
Peberfrugter	I skiver	1000 g	1 skefuld olie + 250 ml koldt vand	25 min
Champignon	I kvarte	1000 g	1 skefuld olie	20 min
Tomater	I kvarte	1000 g	1 skefuld olie	20 min
Løg	I ringe	750 g	1 skefuld olie	30 min

Kød - Fjerkræ

For at give dit kød lidt ekstra smag er det en god ide at blande krydderier i olien (paprika, karry, blandede krydderurter, timian, laurbærblade osv.).

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Kyllingenuggets	Ferske	1200 g	ingen	20 min
	Frosne	1200 g	ingen	20 min
Kyllingeoverlår	Ferske	3	ingen	30 min
Kyllingelår	Ferske	9	ingen	35 min
Kyllingebryst (u. ben)	Ferske	9 (ca. 1200 g)	ingen	25 min
Forårsruller	Friske	12 små	1 skefuld olie	12 min
Lammekoteletter	Ferske (2,5-3 cm tykke)	8	1 skefuld olie	20 min*
Svinekoteletter	Friske (2,5 cm tykke)	6	1 skefuld olie	20 min*
Svinemørbrad (filet)	Ferske (2,5 cm tykke skiver)	9	1 skefuld olie	15 min
Hakket kød	Ferskt	900 g	1 skefuld olie	15 min
	Frossent	600 g	1 skefuld olie	15 min
Kødboller	Frosne	1200 g	1 skefuld olie	20 min
Pølser	Ferske	8 - 10 (prikkede)	ingen	12 min

* Øg tilberedningstiden, hvis kødet ønskes gennemstegt.

Fisk - Skaldyr

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Blækspruttringe	Frosne	500 g	ingen	14 min
Rejer	Forkogte	600 g	ingen	8 min
Kongerejer	Frosne og optøede	450 g	ingen	10 min

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Bananer	I skiver	700 g (7 bananer)	1 skefuld olie + 1 skefuld brun farin	6 min
	Pakket i folie	3 bananer	ingen	20 min
Æbler	Halverede	5	1 skefuld olie + 2 skefulde sukker	12 min
Pærer	Skåret i stykker	1500 g	2 skefulde sukker	12 min
Ananas	Skåret i stykker	2	2 skefulde sukker	17 min

Frosne fødevarer

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Ratatouille*	Frossen	1000 g	ingen	32 min
Pasta og fisk*	Frossen	1000 g	ingen	22 min
Landblanding*	Frossen	1000 g	ingen	30 min
Savoyardblanding*	Frossen	1000 g	ingen	25 min
Pasta carbonara*	Frossen	1000 g	ingen	20 min
Paella*	Frossen	1000 g	ingen	20 min
Kantonesisk risret	Frossen	1000 g	ingen	20 min
Chili con Carne kun kød*	Frossen	1000 g	ingen	15 min

* Ikke alle tilgængelige i Danmark.

ActiFry tilberedningstips og tricks

- Tilsæt ikke salt til pommes friterne, mens de er i tilberedningspanden. Tilsæt først saltet, når pommes friterne er taget ud af panden efter tilberedningen.
- Hvis du ønsker at tilføje krydderurter og krydderier til ActiFry skal disse blandes med olie eller væske. Hvis du prøver at drysse dem direkte ned i panden, vil de bare blive blæst rundt af varmluftsystemet.
- Bemærk at kraftigt farvede krydderier og madvarer, som f.eks. tomater, kan misfarve blandedarmen og dele af apparatet let. Det er normalt.
- Brug finthakket hvidløg i stedet for knust, således undgår du, at hvidløget klister fast til blandedarmen.
- Hvis du bruger løg i ActiFry-opskrifter, er det bedst, hvis de er skåret i tynde skiver frem for tern, da tilberedningen således bliver bedre. Skil løgringene ad, før du tilsætter dem og rør rundt, så de fordeles jævnt i retten.
- Når du tilbereder kød- og fjerkræretter: Stop apparatet et par gange under tilberedningen og rør rundt i retten, således at det øverste af maden ikke bliver tørt og for at sikre, at retten får den rette konsistens.
- Tilbered grøntsager i små stykker eller rør i dem ofte, så de bliver gennemstegt. Apparatet er ikke egnet til retter med et højt væskeindhold (f.eks. supper, indkogt sovs...).

Nem rengøring

Rengøring af apparatet

- Lad apparatet køle helt af, inden det rengøres.
- Åbn låget ved at trykke på knappen - fig.1 og pres lågets låsehasper (2) udad, indtil låget kan fjernes - fig.2.
- Løft pandens aftagelige håndtag, indtil du hører et "KLIK", hvorefter du kan tage panden ud - fig.3.
- Fjern blandearmen ved at trykke på udløserknappen - fig.4a.
- Fjern ringen ved at skubbe de to dele fra hinanden ved at skubbe den højre side af ringen og derefter trække den fri - fig.5.
- Fjern det aftagelige filter - fig.14.
- Alle aftagelige dele kan gå i opvaskemaskinen - fig.6 eller kan rengøres med en blød svamp og lidt opvaskemiddel.
- Rengør apparatets korpus med en fugtig svamp og lidt opvaskemiddel.
- Tør forsigtigt alle delene, inden de sættes tilbage på plads.
- Vi garanterer, at den aftagelige pande er i overensstemmelse med de standarder, de gælder for materialer, der kommer i kontakt med fødevarer.
- Pandens belægning er højresistent, holdbar og ridsefast.
- I tilfælde af at madvarer sætter sig fast på blandearmen eller panden, så sæt dem i blød i varmt vand, inden de rengøres (genanvendelig, aftagelig pande med keramisk, ridsefast belægning).

Nedsænk ikke apparatet i vand.

Anvend ikke ætsende produkter eller skuremidler.

Det aftagelige filter skal renses regelmæssigt.

Undlad at anvende metalredskaber på tilberedningspanden, så holder den længere.

Et par tips i tilfælde af problemer...

PROBLEMER	ÅRSAGER	LØSNINGER
Apparatet virker ikke.	Apparatet er ikke ordentligt tilsluttet.	Kontroller at apparatet er tilsluttet korrekt.
	Du har ikke trykket på ON/OFF-knappen.	Tryk på ON/OFF-knappen.
	Du har trykket på ON/OFF-knappen, men apparatet virker alligevel ikke.	Luk låget.
	Apparatet varmer ikke.	Bring apparatet til et godkendt servicecenter.
	Blandearmen drejer ikke rundt.	Kontroller at den er korrekt påsat. Hjælper dette ikke, så bring apparatet til et godkendt servicecenter.
Blandearmen rykker sig.	Blandearmen er ikke låst.	Placer blandearmen, indtil du hører et "KLIK" - fig.4b.
Maden er ikke ensartet tilberedt.	Du har undladt at anvende blandearmen.	Sæt blandearmen i.
	Maden er ikke ensartet udsåret.	Skær al maden i ensartede stykker.
	Pommes friterne er ikke ensartet udsåret.	Skær alle pommes friterne i ensartede stykker.
	Blandearmen er korrekt isat, men drejer ikke rundt.	Bring apparatet til et godkendt servicecenter.

PROBLEMER	ÅRSAGER	LØSNINGER
Pommes friterne er ikke sprøde nok.	Du anvender en kartoffelsort, som ikke egner sig til pommes frites.	Vælg en kartoffelsort, der anbefales til pommes frites.
	Kartoflerne er ikke tilstrækkeligt rengjorte og/eller ikke fuldstændigt tørrede.	Vask kartoflerne meget grundigt for at fjerne stivelsen. Tør dem derefter grundigt, inden de tilberedes.
	Pommes friterne er for tykke.	Pommes friterne må højst være 13 mm x 13 mm. Skær dem i tyndere skiver.
	Der er ikke nok olie.	Øg mængden af olie (se tilberedningsskema på s. 8-10).
	Filteret er stoppet.	Rens filteret.
Pommes friterne går i stykker under tilberedningen.	Mængden er for stor.	Reducer mængden af kartofler og juster tilberedningstiden.
	Kartoflerne, du bruger, er nyhøstede og har derfor et højt vandindhold.	Vælg en kartoffelsort, der anbefales til pommes frites.
Maden bliver siddende oppe i kanten af panden.	Der er for meget mad i panden.	Overhold de mængdeangivelser, der er markeret i tilberedningsskemaet. Sæt topringen på plads. Reducer mængden af mad.
	Maksimumniveau er overskredet.	Reducer mængderne.
Væsker fra tilberedningen kommer ned i apparatets korpus.	Fejl på panden eller blandearmen.	Kontroller at blandearmen er korrekt påsat. Hjælper dette ikke, så bring apparatet til et godkendt servicecenter.
	Maksimumniveauet er overskredet.	Respekter maksimumniveauet. Anvend ikke ActiFry til tilberedning af retter med højt væskeindhold.
LCD-skærmen virker ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet.	Tilslut apparatet.
	Låget er åbent.	Luk låget.
	Apparatet er ikke tændt.	Tryk på ON/OFF-knappen.
LCD-skærmen viser "Er" (fej!).	Apparatet virker ikke korrekt.	Træk stikket ud, vent 10 sekunder, tilslut apparatet, tryk på ON/OFF-knappen. Hvis LCD-skærmen stadig viser "Er" (fej!), så bring apparatet til et godkendt servicecenter.
Apparatet støjer.	Du har en mistanke om, at der er noget i vejen med apparatets motor.	Bring apparatet til et godkendt servicecenter.

Har du problemer med dit produkt eller spørgsmål, kan du ringe til vores kundeservice team, hvor du kan få ekspertbistand og gode råd.

Kontakt os gennem vores website: www.tefal.dk

Miljøbeskyttelse først!



- ① Dit apparat indeholder værdifulde materialer, der kan genbruges eller genanvendes.
- ➡ Bring det til den lokale genbrugsplads.

TEFAL/T-FAL * INTERNATIONAL BEGRÆNSET GARANTI

www.tefal.com

Dette produkt repareres af TEFAL/T-FAL under og efter garantiperioden.

Garantien

Dette produkt garanteres af TEFAL/T-FAL (virksomhedens adresse og kontaktoplysninger er inkluderet på lanelisten for TEFAL/T-FAL internationale garanti) mod produktionsfejl i materialer og håndværksmæssig udførelse i garantiperioden i de lande, der er medtaget på lanelisten på den sidste side af brugervejledningen, med start fra den oprindelige købsdato. Den internationale producentgaranti fra TEFAL/T-FAL er en ekstra fordel for forbrugerne og påvirker ikke deres lovmæssige rettigheder.

Den internationale producentgaranti omfatter alle udgifter i forbindelse med genopretning af det dokumenterede defekte produkt, så det opfylder de oprindelige specifikationer ved hjælp af reparation eller udskiftning af alle defekte dele samt den nødvendige arbejdskraft. TEFAL/T-FAL kan vælge at tilbyde et erstatningsprodukt i stedet for at reparere et defekt produkt. TEFAL/T-FALs eneste forpligtelse og din eksklusive ret i henhold til denne garanti er en sådan reparation eller et sådant erstatningsprodukt.

Betingelser & undtagelser

Den internationale TEFAL/T-FAL-garanti gælder kun inden for garantiperioden og for de lande, der er inkluderet på lanelisten, og gælder kun ved fremvisning af købsdokumentation. Produktet kan indleveres direkte og personligt til et autoriseret servicecenter eller pakkes forsvarligt og returneres som registreret/anbefalet forsendelse (eller tilsvarende forsendelsesmetode) til et autoriseret TEFAL/T-FAL-servicecenter. Komplette adresseoplysninger for autoriserede servicecentre i de enkelte lande er angivet på TEFAL/T-FALs website (www.tefal.com) eller oplyses på de relevante numre, der er inkluderet på lanelisten, som ved forespørgsel oplyser den relevante postadresse.

TEFAL/T-FAL er ikke forpligtet til at reparere eller udskifte produkter, der ikke er ledsaget af gyldig købsdokumentation.

Denne garanti omfatter ikke skader, der opstår som følge af misbrug, forsømmelighed, manglende overholdelse af instruktionerne fra TEFAL/T-FAL, anvendelse af strøm/spænding, der afviger fra specifikationerne, som er trykt på produktet, eller uautoriseret reparation af produktet. Den omfatter heller ikke normal slidage, vedligeholdelse eller udskiftning af sliddele samt følgende:

- Anvendelse af forkert type vand,
- Afkalkning (al afkalkning skal udføres i overensstemmelse med brugsanvisningen),
- Indtrængning af vand, støv eller insekter i produktet,
- Mekaniske skader, overbelastning,
- Skader eller dårlige resultater som følge af forkert spænding eller frekvens,
- Skader inklusive ild, oversvømmelse, lyn etc.,
- Professionel eller kommerciel anvendelse,
- Skader på glas eller porcelæn i produktet,
- Udskiftning af sliddele.

Denne garanti gælder ikke for produkter, der er blevet ændret, eller ved skader, der er opstået som følge af ukorrekt brug eller vedligeholdelse, fejlagtig indpakning fra ejerens side eller fejlhåndtering hos leverandøren.

Den internationale TEFAL/T-FAL-garanti gælder kun for produkter, der er købt i et af de angivne lande, og som er anvendt til husholdningsbrug i et af de lande, der er inkluderet på lanelisten. Hvis et produkt er købt i ét land fra listen og efterfølgende er brugt i et andet land fra listen:

- a) Gælder den internationale TEFAL/T-FAL-garantiperiode, som er gældende i produktets brugsland, selvom produktet er købt i et andet land på listen, der har en anden garantiperiode.
- b) Den internationale TEFAL/T-FAL-garanti gælder ikke, hvis det købte produkt ikke overholder lokale standarder, herunder spænding, frekvens, strømsik eller andre lokale specifikationer.
- c) Reparationsprocessen for produkter, der er købt uden for brugslandets grænser, kan være længere, hvis produktet ikke er solgt lokalt af TEFAL/T-FAL.
- d) Ved tilfælde, hvor produktet ikke kan repareres i det nye land, er den internationale TEFAL/T-FAL-garanti begrænset til udskiftning med et lignende produkt eller et alternativt produkt til en tilsvarende pris, hvor det er muligt.

Lovmæssige forbrugerrettigheder

Denne internationale TEFAL/T-FAL-garanti påvirker ikke forbrugerens lovmæssige rettigheder, disse rettigheder kan ikke begrænses, ansvarsfraskrivelse er ikke mulig – og garantien påvirker heller ikke forbrugerens rettigheder i forhold til den forhandler, som produktet er købt fra. Denne garanti giver forbrugeren specifikke juridiske rettigheder, og forbrugeren kan også have andre juridiske rettigheder, der varierer fra stat til stat og fra land til land. Forbrugeren kan påkalde disse rettigheder efter eget skøn.

Yderligere oplysninger

Ekstraudstyr, sliddele og slutbrugerreserverede dele kan købes, hvis de er tilgængelige lokalt, som beskrevet på TEFAL/T-FAL-websitet.

* TEFAL-husholdningsapparater markedsføres under T-FAL-mærket i visse områder, herunder USA og Japan. TEFAL/T-FAL er registrerede varemærker, der tilhører Groupe SEB.

Tefal

the Nutritious & Delicious

Innovaatiota terveytesi hyväksi

Ravitsemuksella tarkoitetaan etenkin monipuolista ja tasapainoista ruokavaliota, mutta se on paljon muutakin kuin pelkät ruoka-aineet. Tapa, jolla valmistat ruoka-aineet määrittelee, miten ne muuttuvat ravintoaineiltaan ja aistimuksiltaan (maku, rakenne jne.).

Ruokailtoon tarkoitetut laitteet eivät ole yhdenvertaisia ominaisuuksiltaan. **Tefal** on kehittänyt tuotevalikoiman, joka on omistettu SUUREMPAA MIELIHYVÄÄ TUOTTAVALLE RAVINNOLLE: näppärät laitteet säilyttävät ruoan ravintopitoisen sisällön ja ruokien aidon maun.

Ainutlaatuisten ratkaisujen tarjoaja

Tefal käyttää paljon voimavaroja tutkimustyöhön luodakseen laitteita, jotka tarjoavat tieteellisten tutkimusten vahvistamia ainutlaatuisia ravintopitoisia ominaisuuksia.

Ajankohtaista tietoa

Tefal on osallistunut jo kauan ruoanvalmistukseesi. Se on tehnyt kaikesta nopeampaa, kätevää ja yksinkertaisesti hauskempaa.

Päivä päivältä **Tefal** Tasty Nutrition -tuotevalikoima auttaa sinua löytämään tasapainon mukavan ruoanvalmistuksen ja tasapainoisen ruokavallion välillä:

- säilyttämällä käyttämiesi luonnollisten ruoka-aineiden ominaisuudet, jotka ovat tärkeitä ruokavaliollesi,
 - rajoittamalla rasvan käyttöä,
 - tukemalla perinteisten makujen ja aromien käyttöä,
 - vähentämällä ruoanvalmistukseen käytettävää aikaa.
- Tähän tuotevalikoimaan kuuluvan **ActiFry[®] family** tuoteperheen avulla voit valmistaa kotitekoisia ranskalaisia 1,5 kg perunoista pelkästään lusikallisella lempiöljyysi!

Tervetuloa ActiFry[®] family-maailmaan!

Tee maukkaita perinteisiä ranskalaisia omaan tyyliisi

Ranskanperunat ovat rapeita ulkokuoreltaan ja pehmeitä sisältä patentoitujen teknologioidemme ansiosta (tasaisesti öljyä kaatava sekoituslasta ja sykäyksittäin puhallettava kuuma ilma). Valitse ruoka-aineet, öljy, yrtit ja mausteet, ja anna **ActiFry[®] family** -laitteen huolehtia lopusta.

Vain 3 % rasvaa*: 1 lusikallinen (20 ml) öljyä riittää!

Voit valmistaa 1,5 kg aitoja ranskalaisia pelkästään lusikallisella öljyllä. Laitteen mukana tulevan mittalusikan ansiosta käytät vain tarvitsemasi määrän öljyä.

* 1,5 kg tuoreita ranskalaisia, joiden läpileikkaus on 10x10 mm, paistettu kunnes niiden painosta on hävinnyt 55 %, valmistukseen käytetty 20 ml öljyä.

Ranskanperunoita ja paljon muita herkuja!

ActiFry[®] family-laitteen avulla voit valmistaa paljon erilaisia reseptejä.

- Ranskanperunoiden lisäksi voit lisätä päivittäisiin aterioihisi rapeita vihanneksia, maukasta suussasulavaa viipaloitua lihaa, rapeaksi friteerattuja katkarapuja, hedelmiä ja paljon muuta.



: + **ActiFry[®] family**-laitteen plussat

Laitteen mukana toimitetaan ilmainen huippukokkin ja ravitsemusterapeuttien koko perheelle valmistamia ruokareseptejä sisältävä kirja.

Löydät kirjasta omaperäisiä vinkkejä "oman tyylistesi ranskanperunoiden" valmistukseen, terveellisiä ja ravitsevia reseptejä sekä maukkaita jälkiruokia, joiden valmistukseen voi osallistua koko perhe.

- **ActiFry[®] family**-laitteella voit myös valmistaa pakastetut ruoat. Pakastettu ruoka on hyvä vaihtoehto tuoreille tuotteille. Pakastettu ruoka on kätevää, ja se säilyttää ruoan ravitsevat ominaisuudet ja alkuperäisen maun.

ActiFry^{family} antaa sinulle perunoihin ja öljyyn liittyviä neuvoja ja vinkkejä onnistuneiden aterioiden valmistamista varten.

Perunat: tasapainoa ja nautintoa jokaiseen päivään!

Perunat ovat hyvää ruokaa kaikille ja kaiken ikäisille! Niistä saa paljon energiaa ja vitamiineja. Perunalajeja on valtava määrä. Niiden koko, muoto ja aromi vaihtelevat kasvatusilmaston ja -tavan mukaan. Joka perunalajilla on omat ominaisuutensa: nostokausi, sato, koko, väri, säilytys- ja valmistustavat. Perunoiden valmistuksen onnistuminen riippuu siis perunoiden alkuperästä ja vuodenajasta.

Mitä perunalajikkeita kannattaa käyttää ActiFry^{family}-laitteen kanssa?

Yleisesti ottaen suosittelemme, että käytät perunoita jotka soveltuvat hyvin ranskanperunoiden valmistukseen. Jos käytät uusia perunoita, on suositeltavaa paistaa niitä muutama minuutti pidempään niiden korkean vesipitoisuuden vuoksi.

ActiFry^{family}-laitteella voi myös valmistaa pakastettuja ranskalaisia. Pakastettujen ranskalaisten valmistukseen ei tarvita lisäöljyä, sillä ne on jo esikypsytetty öljyssä.

Miten perunat kannattaa säilyttää?

Paras tapa on säilyttää perunat hyvässä kellaritilassa tai viileässä kaapissa (6 ja 8 °C välisessä lämpötilassa) valolta suojassa.

Miten perunat tulee valmistella ActiFry^{family}-laitteen käyttöä varten?

Saat parhaat tulokset, kun ranskanperunat eivät jää kiinni toisiinsa. Suosittelemme, että peset kokonaiset perunat huolellisesti ennen niiden paloittelua, ja paloittelun jälkeen niin kauan, kunnes huuhteluvesi on kirkas. Näin perunoista irtoaa mahdollisimman paljon tärkkelystä. Kuivaa perunapalat huolellisesti kuivalla ja erittäin imukykyisellä talouspaperilla. Perunoiden tulee olla täysin kuivia, ennen kuin laitat ne ActiFry^{family}-laitteeseen.

Muistathan, että ranskanperunoiden paistoaika vaihtelee niiden painon ja valmistettavien perunoiden määrän mukaan.

Miten perunat kannattaa paloittaa?

Ranskanperunoiden koko vaikuttaa niiden rapeuteen tai pehmeuteen. Mitä ohuempia ranskalaiset ovat, sitä rapeampia ne ovat. Paksummat ranskalaiset ovat pehmeämpiä sisältä. Voit vaihdella ranskanperunoiden paksuutta mieltymystesi mukaan ja säätää paistoaajan sen mukaisesti:

Ohuet amerikkalaiset ranskanperunat: 8 x 8 mm / Normaali: 10 x 10 mm / Paksu: 13 x 13 mm

Pituus: kork. noin 9 cm

ActiFry^{family}-laitteen suurin suositeltava ranskanperunan paksuus on 13 x 13 mm ja pituus korkeintaan 9 cm.

Käytä erilaisia öljyjä makusi mukaan

Voit vaihdella käyttämääsi öljyä mieltymystesi mukaan. Valitse joka paistokerralla erilainen öljy! Kaikki öljyt sisältävät - eri suhteissa - ravintoaineita, jotka ovat tärkeitä tasapainoiselle ruoakavaliolle. Vaihtelee öljyjä ja tarjoa kehollesi kaikkea mitä se tarvitsee! ActiFry^{family}-laitteessa voi käyttää paljon erilaisia öljyjä:

- Tavalliset ruokaöljyt: oliiviöljy, rapsiöljy*, viinirypäleöljy, vehnäöljy, maapähkinäöljy, auringonkukkaöljy, soijaöljy*
- Maustetut öljyt: yrteillä, valkosipulilla, pippurilla, sitruunalla maustetut öljyt jne...
- Erikoisöljyt: hasselpähkinäöljy*, seesamiöljy*, manteliöljy*, avokadoöljy*, argaaniöljy* (* valmistajan antama paistoaika).

Huomio: Joitain öljyjä ei saa Suomesta.

ActiFry^{family} käyttää hyvin vähän öljyä paistamisen aikana. Se säilyttää kaikki hyvälaatuiset rasvat, jotka lisäävät elinvoimaasi.



: + ActiFry^{family}-laitteen plussat

ActiFry^{family}-laitteen ja valitsemasi öljyn ansiosta ranskanperunat ovat korkeimpien ravitsemusstandardien mukaisesti valmistettuja. Voit antaa ranskanperunoille halutessasi lisämakua lisäämällä lusikallisen öljyä! Muista, että tällöin lisää perunoiden rasvapitoisuutta.

ActiFry^{family}-laitteella valmistat maukkaat ja terveellisemmät ranskanperunat koko perheen iloksi!

Tärkeät suositukset

Turvaohjeet

- Lue ja säilytä nämä ohjeet huolellisesti.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Laite on voimassa olevien turvallisuusnormien ja -säännösten mukainen (direktiivit, jotka koskevat pienjännitettä, elektromagneettista yhteensopivuutta, ruoan kanssa kosketuksissa olevia materiaaleja, ympäristöä jne.).
- Tarkista, että kotisi sähköverkko vastaa laitteen arvokilvessä mainittua jännitettä (vaihtovirta).
- Eri maissa käytetään erilaisia sähköstandardeja. Jos käytät laitetta muussa maassa kuin laitteen ostomaassa, tarkistuta laite valtuutetussa huoltopalvelussa.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Laitteen kaupallinen, sopimaton tai käyttöohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta ja kumoaa takuun.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Sitä ei ole suunniteltu alla lueteltuja käyttötarkoituksia varten. Jos laitetta käytetään alla oleviin tarkoituksiin, takuu ei ole voimassa:
 - henkilökunnan keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa tai muissa työympäristöissä;
 - maatilamajoituksissa,
 - hotellien, motellien ja muiden asumismuotojen asiakkaiden käytössä,
 - bed and breakfast -tyyppisissä majoituksissa.

Virran kytkentä

- Älä käytä laitetta, jos se tai sen virtajohto on vioittunut, jos laite on tippunut ja siinä on näkyviä vaurioita, tai jos se ei toimi kunnolla. Siinä tapauksessa vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.
- Älä käytä jatkojohtoa laitteen kanssa. Jos kuitenkin haluat käyttää jatkojohtoa, käytä sitä omalla vastuullasi. Käytä kunnossa olevaa jatkojohtoa, joka on yhteensopiva laitteen virran kanssa.
- Käytä irrotettavilla virtajohdoilla varustettujen laitteiden kanssa ainoastaan alkuperäistä virtajohtoa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistaja, valtuutettu huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö voi vaihtaa sen. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse.
- Älä jätä johtoa roikkumaan.
- Älä kytkä laitetta irti verkkovirrasta vetämällä virtajohdosta.
- Muista aina kytkeä laite irti verkkovirrasta: käytön jälkeen, ja kun haluat siirtää tai puhdistaa sen.

Käyttö

- Käytä laitetta litteällä, tasaisella ja kuumuutta kestäväällä pinnalla kaukana vesiroiskeista.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai joilla ei ole kokemusta tai tietoja laitteen käyttämisestä, elleivät he ole toisen henkilön valvonnassa, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan ja ohjaa laitteen käyttöä, tai jos toinen henkilö on antanut heille aiemmin tietoja laitteen käytöstä. Älä anna lasten leikkiä laitteella.



- Työskentelypinta saattaa tulla kuumaksi laitteen ollessa päällä. Se saattaa aiheuttaa palovammoja. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin (kansi, näkyvät metalliset osat jne.).
- Älä käytä laitetta helposti palavien materiaalien (sälekaihtimet, verhot jne.) tai ulkoisen lämmönlähteen läheisyydessä (kaasuhella, keittolevy jne.).
- Tulipalon syttyessä kytke laite irti verkkovirrasta ja tukahduta liekit kostealla liinalla.
- Älä koskaan liikuta kuumaa ruokaa sisältävää laitetta.
- Älä koskaan upota laitetta veteen!

Ruoanvalmistus

- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
 - Älä koskaan täytä paistopannua liikaa, vaan suositeltavien ruokamäärien mukaisesti.
 - Laite on varustettu pannurenkaalla. Rengas on suunniteltu käytettäväksi erityisesti ranskanperunoiden valmistuksen aikana. Suosittelemme sen käyttöä myös silloin, kun valmistat suuren määrän ruokaa yhdellä kertaa.
- Rengasta ei saa käyttää nesteitä sisältävien reseptien valmistuksen aikana.

Kuvaus

- | | |
|---|--|
| 1. Läpinäkyvä kansi | 9. Kahvan irrotuspainike |
| 2. Kansilukot (x 2) | 10. Pannun kahva |
| 3. Mittalusikka | 11. Runko |
| 4. Lastan irrotuspainike | 12. Irrotettava suodatin |
| 5. Maksimikapasiteetti nesteille ja ranskanperunoille | 13. Kannen aukaisupainike |
| 6. Irrotettava sekoituslasta | 14. LCD-näyttö |
| 7. Pannurengas | 15. Virtakatkaisin ja kahvan irrotuspainike |
| 8. Irrotettava keraamipinnoitteinen paistopannu | 16. Ajustimen säätöpainike +/- (minuuteissa) |
| | 17. Irrotettava virtajohto |

Käyttöohjeet

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Kannen poistaminen - avaa kansi painamalla kannen aukaisupainiketta (13) - fig.1 ja työntämällä kansilukkoja (2) ulospäin - fig.2.
- Irrota mittalusikka.
- Lukitse irrotettava pannun kahva nostamalla sitä, kunnes kuuluu "NAPSAHDUS". Kahva on kiinni. Irrota paistopannu - fig.3.
- Irrota lasta painamalla irrotuspainiketta - fig.4a.
- Irrota pannurengas pitämällä kiinni renkaan vasemmalta puolelta ja painamalla kevyesti renkaan oikealla puolella olevaa turvaklipsiä lukitussalvan aukaisemiseksi. Erota renkaan kaksi osaa toisistaan ja vedä ne ulos - fig.5.
- Poista irrotettava suodatin - fig.14.
- Kaikki irrotettavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa - fig.6 tai puhdistaa naarmuttamattomalla pesusienellä ja pesuaineella.

ActiFry Resistant Technology -pannussa on keraaminen pinnoite, joka kestää hyvin eikä naarmuunnu.

- Puhdista laitteen runko kostealla pesusienellä ja pienellä määrällä pesuainetta.
- Kuivaa osat huolellisesti ennen kuin laitat ne takaisin paikoilleen.
- Laita osiin purettu rengas paistopannun reunoihin ja laita osat yhteen. Paina vasenta ja oikeaa osaa yhteen, kunnes kuuluu "NAPSAHDUS".
- Aseta lasta paikoilleen, kunnes kuuluu "NAPSAHDUS" -fig.4b.
- Kun käytät laitetta ensimmäisen kerran, laitteesta saattaa päästä outoa hajua. Se on täysin vaaratonta ja häviää nopeasti.

Ruoanlaiton valmistelu

Välttääksesi laitteen vioittumisen noudata käyttöohjeissa ja reseptikirjassa annettujen ruoka-aineiden ja nesteiden määriä.

Älä jätä mittalusikkaa paistopannun sisään ruoanvalmistuksen ajaksi.

- Avaa kansi - fig.1.
- Poista pannun sisällä oleva mittalusikka.
- Aseta ruoka-aineet paistopannuun. Muista noudattaa sallittuja ruokamääriä (katso ruoanvalmistustaulukko s. 18 - 20) ja noudata ruokareseptien ohjeita huolellisesti - fig.7. Älä muuta käytettyjä ruoka-aineita tai -määriä.
- Täytä mittalusikka suositeltavalla öljymäärällä (katso ruoanvalmistustaulukko s. 18 - 20) ja kaada öljy tasaisesti ruoka-aineiden päälle - fig.8.
- Irrota kahva ja työnnä se takaisin säilytyspidikkeeseen - fig.9.
- Sulje kansi.

Ruoanvalmistus

Aloita ruoanvalmistus

- Kiinnitä irrotettava virtajohto laitteeseen ja kytke se maadotettuun sähköpistorasiaan - fig.15.
- Paina virtakatkaisinta; laitteesta kuuluu merkkiäni ja näytössä näkyy 00 - fig.10.
- Säädä ruoanvalmistusaika '+/-' -painikkeella (katso ruoanvalmistustaulukko s. 18 - 20). Laitteesta kuuluu toinen merkkiäni - fig.11. Laite aloittaa ruoanvalmistuksen ruoanvalmistusastiassa kiertävän kuuman ilman ansiosta.
- Näytössä näkyy valittu valmistusaika. Kello näyttää ajan minuutti minuutilta - fig.12. Aika näytetään minuuteissa lukuun ottamatta viimeistä jäljellä olevaa minuuttia, joka näytetään sekunneissa.
- Jos valittu aika on virheellinen tai haluat poistaa sen, paina '+/-' -painiketta pohjaan 2 sekunnin ajan ja valitse aika uudelleen lisäämällä tai vähentämällä aikaa '+/-' -painikkeella.

Ajastin on merkitty Tasty Nutrition -merkillä - fig.12.

Ajastin ilmaisee ruoanvalmistuksen päättymisen. Ajastimen näytössä näkyy 00, ja laite lopettaa ruoanvalmistuksen automaattisesti. Sammuta laite painamalla virtakatkaisinta.

Ruoan poistaminen

Kun avaat kannen, kuuman ilman kierto pysähtyy.

Jos kansi on auki 3 minuuttia pidempään, ajastin nollautuu. Säädä ajastin uudelleen.

- Kun ruoka on valmis, ajastimesta kuuluu merkkiäni ja näytössä näkyy 00: laite lopettaa ruoanvalmistuksen automaattisesti. Sammuta merkkiäni painamalla yhtä '+/-' -painikkeista - fig.13.
- Avaa kansi - fig.1.
- Nosta kahvaa, kunnes kuuluu "NAPSAHDUS" ja poista paistopannu sekä ruoka.

FI

Ruoanvalmistusajat

Annetut ruoanvalmistusajat ovat viitteellisiä. Ne saattavat vaihdella ruoan vuodenaajan, koon, käytettyjen määrien, henkilökohtaisten mieltymysten sekä sähköverkkojärjestelmän jännitteen mukaan. Ohjeissa annettua öljyn määrää voidaan lisätä oman maun tai tarpeen mukaan. Jos haluat valmistaa rapeampia ranskanperunoita, voit paistaa niitä muutaman lisäminuutin ajan.

Perunat

TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Tavallisen kokoiset ranskanperunat 10 mm x 10 mm Pituus kork. 9 cm*	1500 g**	1 lusikallinen öljyä	45 min
	1000 g**	¾ lusikallinen öljyä	38 min
	750 g**	½ lusikallinen öljyä	32 min
	500 g**	¼ lusikallinen öljyä	26 min
	250 g**	1/8 lusikallinen öljyä	22 min
Tavallisen kokoiset pakastetut ranskanperunat 10 mm x 10 mm***	1200 g	ilman öljyä	40 min
	750 g	ilman öljyä	27 min

* Englantilaiseen tapaan valmistetut paksummat perunat (13 mm x 13 mm) vaativat hieman pidemmän valmistusajan.

** Kuorimattomien perunoiden paino.

*** Amerikkalaiseen tapaan valmistetut ohuet pakastetut ranskanperunat (8 mm x 8 mm) paistetaan yhtä kauan kuin 10 mm x 10 mm pakastetut ranskanperunat.

Muut vihannekset

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Kesäkurpitsa	Tuore viipaloitu	1200 g	1 lusikallinen öljyä + 150 ml kylmää vettä	30 min
Paprika	Tuore viipaloitu	1000 g	1 lusikallinen öljyä + 250 ml kylmää vettä	25 min
Herkkusieni	Tuore paloitetu	1000 g	1 lusikallinen öljyä	20 min
Tomaatti	Tuore paloitetu	1000 g	1 lusikallinen öljyä	20 min
Sipuli	Tuore pyöreät viipaleet	750 g	1 lusikallinen öljyä	30 min

Liha - Siipikarja _____

Lisää lihaan makua sekoittamalla öljyyn mausteita (paprika, curry, yrttisekoitukset, timjami, laakerinlehti jne.).

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Kananuggetit	Tuore	1200 g	ilman öljyä	20 min
	Pakastettu	1200 g	ilman öljyä	20 min
Kanankoivet	Tuore	3	ilman öljyä	30 min
Kanan koipireidet	Tuore	9	ilman öljyä	35 min
Kananrinta (luuton)	Tuore	9 rintaa (noin 1200 g)	ilman öljyä	25 min
Kevätkääryleet	Tuore	12 pientä	1 lusikallinen öljyä	12 min
Lampaan kyljykset	Tuore (paksuus: 2.5 cm - 3 cm)	8	1 lusikallinen öljyä	20 min*
Porsaan kyljyksiä	Tuore (2.5cm) thick	6	1 lusikallinen öljyä	20 min*
Porsaan kyljykset (filee)	Tuore (paksuus: 2,5 cm)	9	1 lusikallinen öljyä	15 min
Porsaan sisäfilee	Tuore	900 g	1 lusikallinen öljyä	15 min
	Pakastettu	600 g	1 lusikallinen öljyä	15 min
Jauheliha	Pakastettu	1200 g	1 lusikallinen öljyä	20 min
Makkarat	Tuore	8 - 10 (puhkotut)	ei	12 min

* Paista kauemmin, jos haluat kunnolla kypsennettyä lihaa.

_____ Kala - Äyriäiset

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Mustekala	Pakastettu	500 g	ilman öljyä	14 min
Katkaravut	Keitetty	600 g	ilman öljyä	8 min
Jättikatkaravut	Pakastettu ja sulatettu	450 g	ilman öljyä	10 min

Jälkiruoat

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Banaani	Viipaloitu	700 g (7 banaania)	1 lusikallinen öljyä + 1 lusikallinen ruskeaa sokeria	6 min
	Kääritytty foliorulliin	3 banaania	ilman öljyä	20 min
Omena	Puoliksi leikattu	5	1 lusikallinen öljyä + 2 lusikallista sokeria	12 min
Päärynä	Paloiteltu	1500 g	2 lusikallista sokeria	12 min
Ananas	Paloiteltu	2	2 lusikallista sokeria	17 min

FI

Pakastettu ruoka

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Ratatouille*	Pakastettu	1000 g	ilman öljyä	32 min
Pasta ja kala*	Pakastettu	1000 g	ilman öljyä	22 min
Maalaisranskalaiset*	Pakastettu	1000 g	ilman öljyä	30 min
Savoyard-tyyliset ranskalaiset*	Pakastettu	1000 g	ilman öljyä	25 min
Pasta carbonara*	Pakastettu	1000 g	ilman öljyä	20 min
Paella*	Pakastettu	1000 g	ilman öljyä	20 min
Kantonin riisi*	Pakastettu	1000 g	ilman öljyä	20 min
Chilli con Carne (vain lihaa)	Pakastettu	1000 g	ilman öljyä	15 min

* Ei välttämättä saatavilla Suomessa.

ActiFry neuvot ja vinkit ruoanvalmistukseen

- Älä suolaa ranskanperunoita niiden ollessa paistopannussa. Lisää suolaa vain, kun valmiit perunat on nostettu pois laitteesta.
- Kun lisää kuivattuja yrttejä ja mausteita ActiFry-laitteeseen, sekoita ne öljyyn tai muuhun nesteeseen. Jos yrität sirotella ne suoraan paistopannuun, kuumailmajärjestelmä puhalttaa ne ympäriinsä.
- Voimakkaan väriset mausteet ja ruoka-aineet, kuten tomaatti, saattavat värjätä laitteen lastaa ja muita osia. Tämä on normaalia.
- Käytä mieluummin pieneksi pilkottua valkosipulia täysin hienonnetun valkosipulin sijasta. Näin valkosipuli ei jää kiinni lastan keskelle.
- Jos käytät ActiFry-resepteissä sipulia, se on parempi viipaloida ohuiksi siivuiksi kuin hienontaa. Näin sipuli paistuu paremmin. Errotele sipulirenkaat toisistaan ennen kuin lisää ne paistopannuun. Sekoita sipulirenkaat nopeasti, jotta ne jakautuvat tasaisesti pannun pohjalle.
- Kun valmistat liha- ja siipikarja-aterioita, sammuta laite ja sekoita ruoka-aineksiä pannussa muutaman kerran paiston aikana, jotta päällä olevat ruoka-aineet eivät kuivu, ja jotta seos paistuu tasaisesti.
- Valmista vihannekset pieninä paloina tai wokkaus-tyylisinä suikaleina, jotta ne paistuvat tasaisesti.
- Tämä laite ei sovi resepteille, joissa on paljon nestettä (esim. keitot, kastikkeet...).

Helppo puhdistaa

Laitteen puhdistus

- Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen puhdistusta.
- Avaa kansi painamalla aukaisupainiketta - fig.1 ja työntämällä kansilukkoja (2) ulospäin - fig.2.
- Lukitse irrotettava pannun kahva nostamalla sitä, kunnes kuuluu "NAPSAHDUS". Kahva on kiinni. Irrota paistopannu - fig.3.
- Irrota lasta painamalla irrotuspainiketta - fig.4a.
- Irrota pannurengas pitämällä kiinni renkaan vasemmalta puolelta ja painamalla kevyesti renkaan oikealla puolella olevaa turvaklipsiä lukitussalvan aukaisemiseksi. Erota renkaan kaksi osaa toisistaan ja vedä ne ulos - fig.5.
- Poista irrotettava suodatin - fig.14.
- Kaikki irrotettavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa - fig.6 tai puhdistaa naarmuttamattomalla pesusienellä ja pesuaineella.
- Puhdista laitteen runko kostealla pesusienellä ja pienellä määrällä pesuainetta.
- Kuivaa osat huolellisesti ennen kuin laitat ne takaisin paikoilleen.
- Me takaamme, että irrotettava paistopannu on ruoan kanssa kosketuksissa olevia materiaaleja koskevien SÄÄNNÖSTEN MUKAINEN.
- Pannussa on erittäin kestävä, pitkäkestoinen ja naarmuuntumaton pinnoite.
- Jos ruoka jää kiinni lastaan tai paistopannuun, liota niitä lämpimässä vedessä ennen puhdistusta (Kierrätettävä keraamisella pinnoitteella varustettu irrotettava paistopannu, kestää hyvin eikä naarmuunnu).

Älä koskaan upota laitetta veteen.

Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistustuotteita.

Puhdista irrotettava suodatin säännöllisesti.

Älä koskaan käytä metallisia keittiövälineitä, jotta irrotettavaa paistopannua voi käyttää mahdollisimman kauan.

Muutama neuvo ongelmatapauksia varten...

ONGELMAT	SYYT	RATKAISUT
Laitte ei toimi.	Laitte ei ole kytketty päälle kunnolla.	Varmista että laite on oikein kytketty.
	Et ole painanut virtakatkaisinta.	Paina virtakatkaisinta.
	Olet painanut virtakatkaisinta, mutta laite ei toimi.	Sulje kansi.
	Laitte ei kuumene.	Vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.
	Lasta ei käännä.	Tarkista että se laitettu oikeaan asentoon. Muussa tapauksessa vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.
Lasta ei pysy paikoillaan.	Lastaa ei ole lukittu.	Laita lasta uudelleen paikoilleen, kunnes kuuluu "NAPSAHDUS" - fig.4b.
Ruoka ei ole paistunut tasaisesti.	Et ole käyttänyt lastaa.	Laita lasta paikoilleen.
	Ruoka ei ole tasaisesti paloiteltu.	Paloittele ruoka saman kokoisiksi paloiksi.
	Ranskanperunat eivät ole tasaisesti paloiteltuja.	Paloittele ranskanperunat saman kokoisiksi paloiksi.
	Lasta on kiinnitetty oikein, mutta se ei käännä.	Vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.

ONGELMAT	SYYT	RATKAISUT
Ranskanperunat eivät ole tarpeeksi rapeita.	Et käytä ranskanperunoiden valmistukseen sopivaa perunalajiketta.	Valitse ranskanperunoille sopiva perunalajike.
	Perunat eivät ole tarpeeksi puhtaita ja/tai kuivia.	Pese perunoita tarpeeksi pitkään tärkkelyksen poistamiseksi ja kuivaa huolellisesti ennen paistamista.
	Ranskanperunat ovat liian paksuja.	Ranskanperunoiden korkein sallittu paksuus on 13 mm x 13 mm.
	Paloittele ne ohuemmiksi.	Et ole käyttänyt tarpeeksi öljyä. Lisää öljyä (katso ruoanvalmistustaulukko s. 18 - 20).
	Suodatin on tukossa.	Puhdista suodatin.
Ranskanperunat hajoavat paistamisen aikana.	Olet laittanut liikaa perunoita.	Vähennä perunoiden määrää ja säädä paistoaika uudelleen.
	Olet käyttänyt uusia perunoita, joiden vesipitoisuus on korkea.	Valitse ranskanperunoille sopiva perunalajike.
Ruoka jää kiinni paistopannun reunoihin.	Paistopannussa on liikaa ruokaa.	Tarkista ruoan määrä ruoanvalmistustaulukosta. Laita pannurengas paikoilleen. Vähennä ruoan määrää.
	Olet ylittänyt sallitun ruokamäärän.	Vähennä ruoan määrää.
Paistonesteet valuvat laitteen alle.	Viallinen paistopannu tai lasta.	Tarkista että lasta on kunnolla paikoillaan. Muussa tapauksessa vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.
	Olet ylittänyt sallitun ruokamäärän.	Tarkista ruoan määrä. Älä käytä ActiFry-laitetta paljon nestettä sisältävien reseptien valmistamiseen.
LCD-näyttö ei toimi.	Laitte ei ole kytketty päälle.	Kytke laite päälle.
	Kansi on auki.	Sulje kansi.
	Laitte ei ole päällä.	Paina virtakatkaisinta.
LCD-näytössä näkyy "Er" (virhe).	Laitte ei toimi kunnolla.	Kytke laite irti verkkovirrasta, odota 10 sekuntia, kytke laite päälle ja paina virtakatkaisinta. Jos LCD-näytössä näkyy edelleen "Er" (virhe), vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.
Laitte pitää outoa ääntä.	Epäilet, että laitteen moottorissa on vikaa.	Vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.

Jos sinulla on laitteeseen liittyviä ongelmia tai kysymyksiä, soita ensin asiakastukeemme, joka auttaa ja neuvoa sinua.

Muista suojella ympäristöäsi!



- ① Laitteesi sisältää useita hyödynnettäviä tai kierrätettäviä materiaaleja.
- ➡ Vie laite sille tarkoitettuun keräyspisteeseen.

TEFAL/T-FAL* RAJOITETTU KANSAINVÄLINEN TAKUU

www.tefal.com

TEFAL/T-FAL voi korjata tämän tuotteen takuuajana ja sen jälkeen.

Takuu

TEFAL/T-FAL (yhteystiedot ovat kansainvälisen takuun maaluettelossa) takaa tämän tuotteen valmistus- ja materiaalivikojen varalta takuuajana käyttöohjeen viimeisellä sivulla luetelluissa maissa. Takuuaukaa alkaa tuotteen ostopäivästä.

TEFALin/T-FALin kansainvälinen takuu on lisäetu, joka ei heikennä tuotteen omistajan kuluttajansuojalainsäädännön mukaisia oikeuksia.

Valmistajan kansainvälinen takuu kattaa kaikki vialliseksi osoittautuneen tuotteen korjaamiseen liittyvät kustannukset siten, että tuote vastaa alkuperäistä tuotekuvausta. Takuu kattaa tuotteen korjaamisen tai koko tuotteen tai viallisen osan vaihtamisen uuteen sekä työn. TEFAL/T-FAL voi harkintansa mukaan tarjota tilalle korvaavan tuotteen viallisen tuotteen korjaamisen sijaan. TEFALin/T-FALin korvausvelvollisuus rajoittuu viallisen tuotteen korjaamiseen tai uuteen vaihtamiseen.

Takuuehdot ja poikkeukset

TEFALin/T-FALin takuu on voimassa ainoastaan takuuajan ja oheisessa maaluettelossa mainituissa maissa ostokuittia tai takuutodistusta vastaan. Viallisen tuotteen voi toimittaa henkilökohtaisesti tai kirjattuna postipakettina huolellisesti pakattuna TEFALin/T-FALin valtuutettuun huoltopisteeseen. Kunkin maan huoltopisteiden yhteystiedot ovat saatavilla TEFALin/T-FALin Internet-sivustosta (www.tefal.com) tai puhelimitse maaluettelossa olevasta numerosta.

TEFALilla/T-FALilla ei ole velvollisuutta korjata tai vaihtaa uuteen tuotetta, jonka mukana ei toimiteta asianmukaista ostokuittia tai takuutodistusta.

Takuu ei kata väärästä käytöstä, laiminlyönnistä, muusta kuin TEFALin/T-FALin käyttöohjeessa selvitetyistä käytöstä, muun kuin tuotteeseen merkityn jännitteen käytöstä, tuotteeseen tehdyistä muutoksista eikä muun kuin valtuutetun huoltopisteen tekemästä korjauksesta aiheutuvia vahinkoja. Takuu ei myöskään kata normaalista käytöstä aiheutuvaa kulumista, kuluvia osia ja huoltamista eikä seuraavia:

- vääränlaisen veden käytöstä aiheutuvia vahinkoja,
- kalkin kertymistä (kalkinpoisto on tehtävä käyttöohjeen mukaisesti),
- veden, pölyn tai hyönteisten pääsemistä tuotteeseen,
- mekaanisia vahinkoja tai ylikuormitusta,
- väärän jännitteen tai taajuuden käytöstä aiheutuvia vahinkoja tai huonoja käyttötuloksia,
- onnettomuuksia, kuten tulipaloa, tulvaa ja salamaniskua,
- tuotteen käyttöä ammatillisissa tai kaupallisissa tarkoituksissa,
- tuotteen lasi- tai posliiniosien vahingoittumista,
- kuluvia osia.

Takuu ei koske tuotteita, joihin on kajottu, eikä vahinkoja, jotka syntyvät virheellisen käytön tai hoidon, omistajan vääränlaisen pakkaamisen tai kuljetuspalvelun varomattoman käsittelyn seurauksena.

TEFALin/T-FALin kansainvälinen takuu koskee vain maaluettelon maista ostettuja tuotteita, joita käytetään kotitalouskäytössä jossakin maaluettelon maassa. Mikäli tuote on ostettu yhdestä luettelon maasta ja sitä käytetään toisessa luettelon maassa:

- a) TEFALin/T-FALin kansainvälisen takuun kesto määräytyy käyttömaan takuehtojen mukaisesti, vaikka se eroaisi ostomaan takuehtojen mukaisesta kestoajasta.
- b) TEFALin/T-FALin kansainvälinen takuu ei päde, mikäli tuote ei ole paikallisten normien (esimerkiksi jännite, taajuus, virtapistoke ja muut tekniset ominaisuudet) mukainen.
- c) Käyttömaan ulkopuolelta ostettujen tuotteiden korjaus saattaa viedä pidemmän aikaa, mikäli kyseinen tuote ei ole myynnissä käyttömaassa.
- d) Mikäli tuotetta ei voida korjata käyttömaassa TEFALin/T-FALin kansainvälinen takuu rajoittuu korvaamaan tuotteen samankaltaisella tuotteella tai toisella samanhintaisella tuotteella mahdollisuuksien mukaan.

Kuluttajansuojalainsäädännön mukaiset oikeudet

TEFALin/T-FALin kansainvälinen takuu ei heikennä kuluttajansuojalainsäädännön tai muun lainsäädännön mukaisia oikeuksia eikä tuotteen myyneen jälleenmyyjän velvoitteita tuotteen omistajaa kohtaan. Takuu antaa kuluttajalle tietyt lakisääteiset oikeudet, ja kuluttajalla voi olla myös muita lakisääteisiä oikeuksia, jotka vaihtelevat maittain. Kuluttajalla on oikeus vedota näihin oikeuksiin.

Lisätietoja

Lisävarusteita, kuluja osia ja varaosia, jotka käyttäjä voi vaihtaa, on saatavilla TEFALin/T-FALin Internet-sivustossa kuvatulla tavalla.

* TEFALin kodinkoneita myydään tuotemerkillä T-FAL joissakin maissa, kuten Yhdysvalloissa ja Japanissa. TEFAL/T-FAL on Groupe SEB:n rekisteröity tavaramerkki.

Tefal

the Nutritious & Delicious

En innovasjon for din helse

Ernæring dreier seg selvfølgelig om å spise variert og allsidig kost, men det er ikke alt. Ernæring er nemlig noe mye mer enn bare ingredienser. Måten du tilbereder ingrediensene på spiller også en viktig rolle for deres ernæringsmessige og sensoriske verdi (smak, konsistens osv.).

Og fordi ikke alt kjøkkenutstyr har de samme egenskapene, har **Tefal** utviklet en serie maskiner som går inn for å gi deg NÆRING MED STØRRE GLEDE: smarte apparater som bevarer matens næringsverdier og frigjør ingrediensenes sanne smak.

Unike løsninger for deg

Tefal investerer i forskning for å kunne lage kjøkkenutstyr med unike ernæringsmessige egenskaper, noe som blir bekreftet ved vitenskapelige undersøkelser.

Holde deg informert

Tefal har alltid vært din partner innen matlaging, ved å gjøre det raskere, mer praktisk og ganske enkelt morsommere for deg.

Dag etter dag vil Tasty Nutrition-produktene fra **Tefal** kunne gjøre det til en enda større glede for deg å lage sunn mat, ved å:

- bevare kvaliteten på de naturlige ingrediensene du bruker, noe som er veldig viktig for ditt kosthold,
- redusere bruken av fett,
- hjelpe deg med å finne tilbake til tradisjonelle aromaer og smaker,
- redusere den tiden du trenger for å tilberede et måltid.

I denne produktserien finner du **ActiFry^{family}** som kan brukes til å gjøre 1,5 kg poteter om til deilige, hjemmelagde pommes frites, og det med kun én skje av din favorittolje!

Velkommen til ActiFry^{family} sin verden!

Lag deilige, tradisjonelle pommes frites på din egen måte

Resultatet er pommes frites som er sprø på utsiden og myke i midten, takket være våre patenterte teknologier: blandeskovlen som sprer oljen jevnt rundt i pannen og det unike varmluftsystemet. Velg ingredienser, olje, urter og krydder, og la **ActiFry^{family}** gjøre resten.

Kun 3 % fett*: 1 spiseskje (20 ml) olje er nok!

Med kun én spiseskje olje kan du lage 1,5 kg ordentlige pommes frites. Du kan bruke måleskjeen som følger med apparatet slik at du er sikker på at du ikke bruker mer olje enn nødvendig.

* 1,5 kg pommes frites med et tverrsnitt på 10x10 mm, stekt til et vekttap på -55 % med 20 ml olje.

Pommes frites og mye mer!

Med **ActiFry^{family}** kan du lage mange forskjellige oppskrifter.

- I tillegg til pommes frites og andre potetretter, kan du variere din daglige kost med sprø grønnsaker, lekkert, mørt kjøtt i skiver, sprøstekte reker, frukt og mye mer.



ActiFry^{family}

Apparatet leveres med en kokebok med oppskrifter for hele familien, utarbeidet av kjente kokker og ernæringsspesialister.

Her vil du finne originale ideer til "Pommes frites akkurat slik jeg liker dem", sunne retter og til og med lekre desserter som du kan lage sammen med familien.

- **ActiFry^{family}** kan også brukes til å tilberede frosne matvarer, et fint alternativ til ferske produkter. Frosne produkter er praktiske å bruke, og de bevarer både smak og næringsverdier.

For å gjøre dine måltider til en skikkelig suksess, gir ActiFry^{family} deg noen tips og råd om poteter og olje.

Poteter: et allsidig kosthold og god mat – hver dag!

Poteter er god kost for alle, uansett alder! De inneholder masse energi og vitaminer.

Avhengig av potetsorten, klimaet og måten de dyrkes på oppnår man flere typer poteter, både når det gjelder form, størrelse og smak. Hver av dem har sine egne karakteristikk når det gjelder årstid for modning, avkastning, størrelse, farge, lagring og bruk. Resultatene under matlagingen varierer derfor etter opprinnelse og årstid.

Hvilken potetsort bør du bruke med ActiFry^{family}?

Generelt sett anbefaler vi at du bruker poteter som egner seg spesielt for å lage gode pommes frites. Dersom du bruker nypoteter med høyt vanninnhold, anbefaler vi at du steker dem noen minutter ekstra.

ActiFry^{family} kan også brukes til å steke frosne pommes frites. Disse har allerede vært stekt i olje, og det er derfor ikke nødvendig å tilsette mer olje.

Hvor bør jeg oppbevare potetene?

Det beste stedet å oppbevare potetene er i en god kjeller eller i et kjølig skap (mellom 6 og 8°C), og i mørket.

Hvordan gjør jeg i stand potetene for steking med ActiFry^{family}?

For å oppnå de aller beste resultatene er det viktig at potetstrimlene ikke klitrer seg til hverandre. Vi anbefaler derfor at du først skyller potetene grundig mens de er hele og før du skjærer dem opp, og så en gang til etter at de er skåret opp, helt til vannet du bruker er helt klart. På den måten får du fjernet så mye stivelse som mulig. Tørk deretter potetstrimlene med et tørt og absorberende kjøkkenhåndkle. Det er viktig at potetstrimlene er helt tørre før du legger dem inn i ActiFry^{family}.

Husk at steketiden for potetene er avhengig av vekten og typen poteter som brukes.

Hvordan skal jeg skjære opp potetene?

Størrelsen på potetstrimlene som stekes har mye å si for hvor sprø eller hvor myke de blir. Jo tynnere strimlene er, jo sprøere blir de, og omvendt. Dersom strimlene er veldig tykke, vil de være mykere innerst. Det er derfor et spørsmål om hva du ønsker, og du kan derfor skjære opp potetene og tilpasse steketiden som det passer deg:

Tynne pommes frites "American style": 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Tykk: 13 x 13 mm
Lengde: Opptil ca. 9 cm

Med ActiFry^{family} anbefales det at du ikke bruker potetstrimler som er tykkere enn 13 x 13 mm eller lengre enn 9 cm.

Varier med de oljevariantene som er sunne for deg

Du kan variere oljetype etter ønske eller spesielle behov. Du kan for eksempel bruke forskjellig olje hver gang du steker! Alle oljer inneholder, i forskjellige proporsjoner, de næringsmidlene som er viktige for et allsidig kosthold. For å gi kroppen din alt den trenger, varier oljene du bruker! Med ActiFry^{family}, kan du bruke mange forskjellige oljer:

- Vanlig olje: olivenolje, rapsolje*, druekjerneolje, maisolje, jordnøttolje (peanøttolje), solsikkeolje, soyaolje*
- Oljer med smakstilsetninger: oljer tilsatt urter, hvitløk, pepper, sitron...
- Spesielle oljer: hasselnøttolje*, sesamolje*, mandelolje*, avokadoolje*, arganolje* (*følg det som er oppgitt av produsenten).

Merk: Noen av disse oljene kan det være vanskelig å finne i Norge.

Fordi man med ActiFry^{family} bruker så lite olje under steking, gjør du nytte av akkurat det gode fettene du trenger for din helse.



+ ActiFry^{family}

Med ActiFry^{family} og den oljen du har valgt vil dine pommes frites få en høy næringsverdi. Avhengig av smak og hva du er på jakt etter, kan du eventuelt føye til en ekstra spiseskje olje! Men vær oppmerksom på at det øker fettinnholdet.

Med ActiFry^{family} kan du lage smaksrike, sunnere pommes frites for hele familien. En skikkelig godbit! 28

Viktige råd

Sikkerhetsinstruksjoner

- Les disse instruksjonene nøye, og oppbevar dem deretter på et sikkert sted.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern tidsbryter eller en separat fjernkontroll.
- For din sikkerhet er dette apparatet i overensstemmelse med alle gjeldende normer og regelverk (direktiver som gjelder lavspenning, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer som er i kontakt med matvarer, miljø, osv.).
- Sjekk at spenningen i ditt strømnett stemmer overens med den spenningen som står oppgitt på apparatets informasjonsplate (vekselstrøm).
- Det finnes veldig mange forskjellige normer. Dersom apparatet skal brukes i et annet land enn det landet der det er kjøpt, så få kompatibiliteten bekreftet av et Autorisert Kundeservicesenter.
- Dette produktet er utelukkende beregnet på privat bruk. Fabrikanten påtar seg ikke ansvar for kommersiell bruk, uriktig bruk eller bruk i strid med instruksjonene, og garantien vil da oppheves.
- Apparatet er beregnet på bruk innendørs. Det er ikke beregnet på følgende, og garantien vil ikke gjelde for:
 - kjøkkenpersonale i butikker, kontorer eller andre arbeidsmiljøer,
 - bondegårder; våningshus som brukes som gjestgiverier,
 - hoteller, moteller og andre typer innkvarteringer,
 - overnattingssteder av typen "bed and breakfast".

Tilkopling til strømnettet

- Tilkopling til strømnettet
- Bruk ikke apparatet dersom selve apparatet eller ledningen er beskadiget, dersom apparatet har falt i gulvet og har synlige tegn på skade eller dersom apparatet ikke ser ut til å fungere normalt. Dersom dette er tilfellet, skal apparatet sendes inn til et Autorisert Kundeservicesenter.
- Bruk ikke skjøteledninger. Dersom du gjør det, skjer det på ditt eget ansvar. Sørg da for at du bruker en skjøteledning som er i god stand og som er kompatibel med apparatets spenning.
- For modeller med demonterbar ledning, påse at kun den originale ledningen blir brukt.
- Dersom ledningen er beskadiget, skal den av sikkerhetshensyn skiftes ut av fabrikanten, et Autorisert Kundeservicesenter eller en lignende kvalifisert person. Du må aldri demontere apparatet selv.
- Ikke la ledningen henge og dingle.
- Du må ikke kople fra apparatet ved å dra i ledningen.
- Apparatet skal alltid koples fra etter bruk, før du flytter på det eller før du rengjør det.

Bruk

- Apparatet skal plasseres på en plan, stabil, varmebestandig flate, langt fra eventuell vannsprut.
- Dette apparatet er ikke beregnet på å skulle brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som ikke har den nødvendige erfaring eller kunnskap, med mindre disse personene er under overvåking av eller har fått de nødvendige instruksjonene i bruken av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Påse at ikke barn leker med apparatet.



- Benkeplaten der apparatet står kan bli veldig varm mens apparatet er i funksjon, og det kan forårsake brannskader. Rør ikke de varme flatene på apparatet (lokket, synlige metalldele osv.).

- Apparatet må ikke brukes i nærheten av gjenstander som kan ta fyr (persiennner, gardiner, osv.), og heller ikke i nærheten av eksterne varmekilder (gassplater, elektriske kokeplater osv.).
- I tilfelle brann, kople fra apparatet og kvel flammene med et fuktig håndkle.
- Du må aldri flytte på apparatet når det inneholder varme matvarer.
- Legg aldri apparatet ned i vann!

Matlaging

NO

- Apparatet må aldri fungere tomt.
 - Stekepannen må ikke overlastes. Overhold de anbefalte mengdene.
 - Apparatet er utstyrt med en vending. Denne ringen er spesielt beregnet på steking av pommefrites, men vi anbefaler også at du bruker den for andre oppskrifter når du bruker maksimale mengder ingredienser.
- Den skal fjernes for bruk av oppskrifter med væske.

Beskrivelse

- | | |
|---|--|
| 1. Gjennomsiktig lokk | 9. Utløser for håndtak |
| 2. Låser på lokket (x2) | 10. Pannehåndtak |
| 3. Måleskje | 11. Hoveddel |
| 4. Knapp for utløsning av blandeskovlen | 12. Uttakbart filter |
| 5. Maksimal kapasitet for væsker og pommefrites | 13. Knapp for åpning av lokk |
| 6. Uttakbar blandeskovl | 14. LCD-display |
| 7. Vending | 15. AV/PÅ -knapp og knapp for utløsning av håndtak |
| 8. Uttakbar stekepanne med keramikkbelegg | 16. Tidsbryter +/- (i minutter) |
| | 17. Demonterbar ledning |

Bruksinstruksjoner

Før apparatet tas i bruk første gang

- For å fjerne lokket: åpne opp lokket ved å trykke på knappen for åpning av lokket (13) - fig.1, og skyv låsene på lokket (2) utover slik at lokket kan fjernes - fig.2.
- Ta ut måleskjeen.
- Løft opp det uttakbare pannehåndtaket til det lyder et "KLIKK" når håndtaket låses. Du kan da ta ut stekepannen - fig.3.
- Fjern skovlen ved å trykke på knappen for utløsning - fig.4a.
- For å fjerne ringen, hold på venstre side av ringen og trykk lett på sikringsklipset på høyre side slik at sperren utløses. Skill de to delene av ringen fra hverandre, og ta dem ut - fig.5.
- Fjern det uttakbare filteret - fig.14.
- Alle deler som kan tas ut av apparatet, kan vaskes i oppvaskmaskin - fig.6. De kan også vaskes med en myk klut eller svamp og litt oppvaskmiddel.
- Hoveddelen av apparatet skal rengjøres med en fuktig klut eller svamp og litt oppvaskmiddel.
- Tørk alt nøye før de forskjellige delene settes tilbake på apparatet.

ActiFry-pannen er laget med en motstandsteknologi som består av et keramisk belegg som har spesielt høy bestandighet mot riper.

- Plasser den avmonterte ringen på kanten av stekepannen og sentrer delene. Skyv på venstre og høyre del til disse "KLIKKER" sammen.
- Anbring skovlen til det lyder et "KLIKK" - fig.4b.
- Når du bruker apparatet første gang, kan det avgis en spesiell lukt som er helt ufarlig. Dette har ingenting å si for bruken av apparatet, og lukten vil snart forsvinne.

Klargjøring av maten

For å unngå å beskadige apparatet, overhold mengdene som angis for ingrediensene og væsken som oppgis i brukerveiledningen og i oppskriftsboken.

La ikke måleskjeen ligge i stekepannen under steking.

- Åpne opp lokket - fig.1.
- Fjern måleskjeen inne i pannen.
- Plasser matproduktene i stekepannen. Påse at du ikke overstiger maksimumsmengden (se steketabellen på side 28 til 30) og følg oppskriften - fig.7. Du må ikke endre på mengdene eller ingrediensene som oppgis.
- Ha den anbefalte mengden olje i måleskjeen (se steketabellen på side 28 til 30), og hell den jevnt over ingrediensene - fig.8.
- Frigjør håndtaket og skyv det ned igjen - fig.9.
- Lukk igjen lokket.

Tilberedning

Steking begynner

- Plugg ledningen til apparatet og kople den deretter til jordet strømnnett - fig.15.
- Trykk på AV/PA-knappen. Apparatet avgir et pipesignal og displayet viser 00 - fig.10.
- Innstill steketiden ved hjelp av +/-knappen (se steketabellen på side 28 til 30). Apparatet avgir nok et pipesignal - fig.11, og steking begynner ved hjelp av varmluftbevegelsen inne i stekekammeret.
- Valgt tid vises i displayet og klokken teller ned, minutt for minutt - fig.12. Valgt tid og nedtelling vises i minutter. Tid som vises i displayet og som er under ett minutt, vises i sekunder.
- Dersom du gjør feil eller dersom du ønsker å slette valgt tid, hold +/-knappen trykket ned i to sekunder og innstill ny tid. Du kan velge mer eller mindre tid ved hjelp av +/-knappen.

Tidsbryterens funksjon vises ved hjelp av et "Tasty Nutrition"-logo - fig.12.

Tidsbryteren indikerer endt steketid. Tidsbryteren viser 00 og apparatet slutter automatisk å steke. For å skru apparatet helt av, må du trykke på AV/PA-knappen.

Når du åpner lokket, stopper innblåsing av varm luft.

- Når steking er ferdig, vil tidsbryteren avgir pipesignal, og displayet viser 00: apparatet slutter da automatisk å steke. Pipesignalet stoppes ved å trykke på en av +/-knappene - fig.13.

Ta ut maten

Dersom lokket står åpent i over tre minutter, vil tidsbryteren nullstilles. Tiden må da innstilles på nytt.

- Åpne opp lokket - fig.1.
- Løft i håndtaket til det avgis et "KLIKK". Du kan da ta ut stekepannen og maten.

Steketider

Steketidene er veiledende. De kan variere avhengig av matens modningsgrad, størrelse, mengder som brukes og personlig smak. Det kan også variere etter spenningen i strømmettet. Mengden olje som brukes kan økes avhengig av smak og behov. Dersom du ønsker sprøere pommes frites, kan du forlenge steketiden med et par minutter.

NO

Poteter

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Pommes frites i standard størrelse lengde opptil 9 cm*	Ferske	1500 g**	1 skje olje	45 min
		1000 g**	¾ skje olje	38 min
		750 g**	½ skje olje	32 min
		500 g**	⅓ skje olje	26 min
		250 g**	⅓ skje olje	22 min
Frosne pommes frites i standard størrelse 10 mm x 10 mm***	Frosne	1200 g	uten	40 min
		750 g	uten	27 min

* For tykkere pommes frites i "English Style", skjær opp 13 mm x 13 mm og øk steketiden litt.

** Vekt oppgitt for uskrellede poteter.

*** Tynnere, frosne pommes frites i "American Style" (8 mm x 8 mm) stekes like lenge som 10 mm x 10 mm frosne pommes frites.

Andre grønnsaker

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Squash	Fersk i skiver	1200 g	1 skje olje + 150 ml kaldt vann	30 min
Paprika	Fersk i skiver	1000 g	1 skje olje + 250 ml kaldt vann	25 min
Sopp	Fersk i biter	1000 g	1 skje olje	20 min
Tomater	Fersk i biter	1000 g	1 skje olje	20 min
Løk	Fersk i ringer	750 g	1 skje olje	30 min

Kjøtt - Fjærkre

Dersom du ønsker litt mer smak på kjøttet, nøl ikke med å ha litt krydder i oljen (paprikapulver, karri, blandede urter, timian, laurbærblad osv.).

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Kyllingnuggets	Ferske	1200 g	uten	20 min
	Frosne	1200 g	uten	20 min
Kyllinglår	Ferske	3	uten	30 min
Lårbein av kylling	Ferske	9	uten	35 min
Kyllingbryst (benfritt)	Ferske	9 bryst (ca. 1200 g)	uten	25 min
Vårruller	Ferske	12 små	1 skje olje	12 min
Lammekoteletter	Ferske (2,5 cm til 3 cm tykke)	8	1 skje olje	20 min*
Svinekoteletter	Ferske (2,5cm) tykke	6	1 skje olje	20 min*
Mørbrad av svin (filet)	Ferske (2,5 cm tykke skiver)	9	1 skje olje	15 min
Tynn biff	Ferske	900 g	1 skje olje	15 min
	Frosne	600 g	1 skje olje	15 min
Kjøttboller	Frosne	1200 g	1 skje olje	20 min
Pølser	Ferske	8 til 10 (prikk hull med gaffel)	uten	12 min

* Dersom du ønsker godt stekt kjøtt, stek lenger.

Fisk - Skalldyr

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Calamari	Frossen	500 g	uten	14 min
Kokte reker	Kokte	600 g	uten	8 min
Kongereker	Frosne og tinte	450 g	uten	10 min

Desseter

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Bananer	I skiver	700 g (7 bananer)	1 skje olje + 1 skje brunt sukker	6 min
	Pakket i aluminiumsfolie	3 bananer	uten	20 min
Epler	Skåret opp i to	5	1 skje olje + 2 skjeer sukker	12 min
Pærer	Delt opp i biter	1500 g	2 skjeer sukker	12 min
Ananas	Delt opp i biter	2	2 skjeer sukker	17 min

NO

Frossenvarer

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Ratatouille	Frossen	1000 g	uten	32 min
Pasta og fisk*	Frossen	1000 g	uten	22 min
Country-style fry*	Frossen	1000 g	uten	30 min
Savoyard fry*	Frossen	1000 g	uten	25 min
Pasta carbonara	Frossen	1000 g	uten	20 min
Paella	Frossen	1000 g	uten	20 min
Kantonesisk ris*	Frossen	1000 g	uten	20 min
Chili con Carne kun kjøtt	Frossen	1000 g	uten	15 min

* Ikke tilgjengelig i Norge.

ActiFry steketips og råd

- Ha ikke salt på pommes frites når de er i pannen. Ha først på saltet når potetene tas ut etter at de er ferdig stekt.
- Dersom du tilsetter urter eller krydder i din ActiFry, bland dem først med litt olje eller annen væske. Dersom du drysser det rett opp i pannen, vil det kun blåses rundt på grunn av varmluftsystemet.
- Vennligst merk at krydder og matvarer med sterke farger, som for eksempel tomater, vil kunne farge pannen og deler av apparatet. Dette er helt normalt.
- For å oppnå best mulige resultater, anbefaler vi at du bruker finhakket hvitløk i stedet for knust hvitløk, som har en tendens til å feste seg til skovlen i midten.
- Dersom du bruker løk i ActiFry-oppskrifter, anbefaler vi at du skjærer dem opp i tynne skiver i stedet for å hakke dem opp, da det gjør at de stekes bedre. Skill løkringene fra hverandre før du har dem oppi pannen, og rist lett slik at de blir jevnt fordelt.
- Med kjøtt og fjærkre bør du stoppe apparatet og riste litt på pannen et par ganger under steking slik at maten som ligger øverst ikke tørker, og resultatet blir jevnt.

- Grønnsaker bør deles opp i mindre deler slik at de blir gjennomstekt.
- Apparatet er ikke beregnet på oppskrifter som inneholder mye væske (f.eks. supper, sauser...).

Lett å rengjøre

Rengjøring av apparatet

- La apparatet bli kaldt før du rengjør det.
- Åpne opp lokket ved å trykke på knappen - fig.1, og skyv låsene på lokket (2) utover slik at lokket kan fjernes - fig.2.
- Løft opp håndtaket til stekepannen til du hører et "KLIKK" slik at pannen kan fjernes - fig.3.
- Fjern skovlen ved å trykke på utløserknappen - fig.4a.
- For å fjerne ringen, trykk de to delene av ringen fra hverandre ved å skyve lett på høyre side, og frigjør deretter ringen - fig.5.
- Fjern filteret - fig.14.
- Alle deler som kan fjernes, kan vaskes i oppvaskmaskin - fig.6 eller kan vaskes med en myk klut eller svamp og litt oppvaskmiddel.
- Hoveddelen av maskinen rengjøres med en fuktig klut/svamp og litt oppvaskmiddel.
- Tørk nøye av de forskjellige delene før de monteres sammen igjen.
- Vi garanterer at stekepannen ER I OVERENSSTEMMELSE MED ALLE REGLER når det gjelder materialer som er i kontakt med matvarer.
- Pannen har et naturlig belegg som har høy bestandighet mot riper og som varer lenge.
- Dersom mat setter seg fast på skovlen eller i pannen, legg skovlen eller pannen ned i varmt vann før du vasker (Demonterbar panne med keramikkbelegg som varer lenge og har god bestandighet mot riper).

Legg aldri apparatet ned i vann.

Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler.

Filteret må rengjøres regelmessig.

For å garantere at stekepannen skal kunne fungere korrekt så lenge som mulig, bruk ikke metallredskaper.

Et par tips i tilfelle problemer...

PROBLEMER	ÅRSAKER	LØSNINGER
Apparatet virker ikke.	Apparatet er ikke forsvarlig tilkople.	Sørg for at apparatet blir forsvarlig koplet til.
	Du har ikke trykket på AV/PÅ-knappen.	Trykk på AV/PÅ-knappen.
	Du har trykket på AV/PÅ-knappen, men apparatet virker ikke.	Lukk igjen lokket.
	Apparatet blir ikke varmt.	Ta det med til et Autorisert Kundeservicesenter.
	Skovlen dreier ikke rundt.	Sjekk at skovlen er plassert i riktig posisjon. Hvis ikke, ta apparatet med til et Autorisert Kundeservicesenter.
Skovlen holder seg ikke på plass.	Skovlen er ikke i inngrep.	Plasser skoven på nytt til du hører et "KLIKK" - fig.4b.

PROBLEMER	ÅRSAKER	LØSNINGER
Maten har ikke blitt jevnt stekt.	Du har ikke brukt skovlen.	Sett den på plass.
	Maten har ikke blitt delt opp i like store porsjoner.	Alle biter/skiver som stekes samtidig må være av samme størrelse.
	Pommes frites-strimlene har ikke blitt jevnt skåret opp.	Skjær dem opp i samme størrelse.
	Skovlen har blitt riktig montert, men dreier ikke rundt.	Ta med apparatet til et Autorisert Kundeservicesenter.
Potetene er ikke sprø nok.	Du bruker en potetsort som ikke passer til pommes frites.	Velg en potetsort som anbefales til pommes frites.
	Potetene er ikke skikkelig vasket og/eller fullstendig tørket.	Vask potetene lenge for å fjerne stivelse. Tørk nøye før du steker dem.
	Potetstrimlene er for tykke.	Potetstrimlene må ikke være tykkere enn 13 mm x 13 mm. Skjær dem tynnere.
	Det er ikke nok olje.	Bruk mer olje (se steketabellen på side 28 til 30).
	Filteret er tilstoppet.	Rengjør filteret.
Potetstrimlene går i stykker under steking.	Du steker for store mengder.	Reduser mengden poteter og tilpass steketiden.
	Potetene er nye og inneholder derfor for mye vann.	Velg en potetsort som anbefales til pommes frites.
Maten legger seg rundt kantene av pannen.	Det er for mye mat i pannen.	Påse at du ikke overstiger den mengden som angis i steketabellen. Sett på plass venderingen. Reduser mengden mat.
	Maksimumsnivået er oversteget.	Reduser mengden.
Det har rent væske ned i sokkelen på apparatet.	Apparatet mangler panne eller skovl.	Sjekk at skovlen er riktig plassert. Ta eventuelt apparatet med til et Autorisert Kundeservicesenter.
	Maksimumsnivået er oversteget.	Overhold maksimumsnivået. Bruk ikke ActiFry til oppskrifter som inneholder mye væske.
LCD-displayet virker ikke.	Apparatet er ikke koplet til.	Kople til apparatet.
	Lokket er åpent.	Lukk igjen lokket.
	Apparatet har ikke blitt satt igang.	Trykk på AV/PÅ-knappen.
LCD-displayet viser "Er" (error).	Apparatet fungerer ikke skikkelig.	Kople fra apparatet, vent i 10 sekunder, kople til apparatet, trykk på AV/PÅ-knappen. Dersom LCD-displayet fortsatt viser "Er" (error), ta apparatet med til et Autorisert Kundeservicesenter.
Apparatet lager unormalt mye støy.	Du mistenker at noe er feil med hvordan motoren i apparatet virker.	Ta apparatet med til et Autorisert Kundeservicesenter.

NO

Dersom du har problemer med eller spørsmål om produktet, kontakt vår Kundeserviceavdeling for hjelp og råd.

Tenk miljøvennlig!



- ① Apparatet inneholder materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➡ Lever det inn til et godkjent resirkuleringssenter.

TEFAL/T-FAL* INTERNASJONAL BEGRENSET GARANTI

www.tefal.com

Dette produktet kan repareres av TEFAL/T-FAL i og etter garantiperioden.

Garanti

Dette produktet garanteres av TEFAL/T-FAL (selskapets adresse og detaljer finnes i landsoversikten i TEFAL/T-FALS internasjonale garanti) mot enhver produksjonsfeil i materialer eller utførelse under garantiperioden, i de land som er oppført på landsoversikten på siste side i brukerveiledningen, fra og med den opprinnelige kjøpsdatoen.

Den internasjonale produktgarantien fra TEFAL/T-FAL er en ekstra ytelse som ikke påvirker kundens lovfestede rettigheter.

Den internasjonale produktgarantien dekker alle kostnader knyttet til utbedring av beviselig defekte produkter, i form av reparasjon eller utskifting av alle defekte deler samt nødvendig arbeid, slik at de samsvarer med de opprinnelige produktspesifikasjonene. TEFAL/T-FAL kan selv velge å tilby et erstatningsprodukt i stedet for å reparere et defekt produkt. TEFAL/T-FALS eneste forpliktelse og kundens eneste rettighet er i henhold til denne garantien begrenset til slik reparasjon eller utskifting.

Vilkår og begrensninger

TEFAL/T-FALS internasjonale garanti gjelder bare i garantiperioden og for de land som er oppført i den vedlagte landsoversikten, og den er bare gyldig sammen med etkjøpsbevis. Produktet kan innleveres personlig på et autorisert servicesenter eller sendes forsvarlig pakket som rekommandert post (eller tilsvarende) til et TEFAL/T-FAL-autorisert servicesenter. En fullstendig oversikt med adresser til autoriserte servicesentre i hvert enkelt land finnes på TEFAL/T-FALS nettsider (www.tefal.com). Riktig postadresse kan også fås ved å ringe telefonnummeret som er oppført i landsoversikten.

TEFAL/T-FAL forplikter seg ikke til å reparere eller erstatte produkter som leveres inn uten vedlagt, gyldig kjøpsbevis.

Denne garantien dekker ikke skader som kan oppstå som følge av feilaktig bruk, uaktsomhet, manglende overholdelse av TEFAL/T-FALS brukerveiledning, bruk med annen strømstyrke eller spenning enn det som er angitt på produktet eller modifisering eller uautorisert reparasjon av produktet. Den dekker heller ikke vanlig slitasje, vedlikehold eller utskifting av slitedeler, eller noe av følgende:

- bruk av feil type vann,
- kalkbelegg (avkalking må utføres i henhold til brukerveiledningen),
- vann, støv eller insekter som trenger inn i produktet,
- mekanisk skade eller overbelastning,
- skader eller svekket funksjon på grunn av feil spenning eller frekvens,
- ulykker som brann, flom, lynnedslag osv.,
- bruk i profesjonelt eller kommersielt øyemed,
- skader på glass- eller porselensdeler i produktet,
- utskifting av slitedeler.

Denne garantien gjelder ikke produkter som har blitt tuklet med, eller skader som er påført gjennom uriktig bruk og vedlikehold, mangelfull innpakning fra eierens side eller uriktig håndtering under transport.

TEFAL/T-FALS internasjonale garanti gjelder bare produkter som er kjøpt i et av landene på listen og brukt utelukkende til private formål i et av landene som er oppført i landsoversikten. Følgende vilkår gjelder dersom et produkt blir kjøpt i et av landene på listen og deretter brukt i et annet land på listen:

- a) Varigheten av TEFAL/T-FALS internasjonale garanti er identisk med garantiperioden som gjelder i det landet produktet brukes i, selv om produktet ble kjøpt i et annet land på listen, hvor garantiperioden har en annen varighet.
- b) TEFAL/T-FALS internasjonale garanti gjelder ikke dersom produktet som er kjøpt, ikke overholder lokale standarder med hensyn til f.eks. spenning, frekvens, strømuttak eller andre tekniske spesifikasjoner.
- c) For produkter som er kjøpt i et annet land enn der produktet brukes, kan reparasjonsprosessen ta lengre tid hvis produktet ikke er solgt lokalt av TEFAL/T-FAL.
- d) I tilfeller der produktet ikke kan repareres i det nye landet, er TEFAL/T-FALS internasjonale garanti begrenset til erstatning i form av et liknende produkt eller et annet produkt til samme pris, såfremt dette er mulig.

Kundens lovfestede rettigheter

TEFAL/T-FALS internasjonale garanti har ingen innvirkning på kundens lovfestede rettigheter eller på rettigheter som ikke kan ekskluderes eller begrenses. Den har heller ingen innvirkning på kundens rettigheter overfor forhandleren som solgte produktet. Garantien gir kunden spesifikke juridiske rettigheter, og kunden kan også ha andre juridiske rettigheter som varierer mellom ulike stater og land. Kunden kan hevde slike rettigheter etter eget skjønn.

Tilleggsinformasjon

Tilbehør, slitedeler og utskiftbare deler til sluttbruker kan kjøpes som beskrevet på TEFAL/T-FALS nettsider, forutsatt at de er tilgjengelige lokalt.

* TEFAL husholdningsapparater forhandles under merket T-FAL i noen områder, blant annet i USA og Japan. TEFAL/T-FAL er registrerte varemerker som tilhører Groupe SEB.

Tefal

the Nutritious & Delicious

Innovationer för din hälsa

Rätt näring handlar förstås om en varierad och balanserad kost, men det är inte allt. Rätt näring handlar om mycket mer än bara ingredienser. Tillagningssättet spelar en viktig roll vid omvandlingen av ingrediensernas näringsmässiga egenskaper, smak och konsistens.

Och eftersom all matlagningstrutning inte håller samma kapacitet har **Tefal** utvecklat en serie som är inriktad på NÄRING MED MERSMAK: smarta köksredskap som bevarar matens näring och släpper fram ingrediensernas naturliga smaker.

Vi ger dig unika lösningar

Tefal lägger stora resurser på forskning för att kunna ta fram apparater som ger unika näringsmässiga resultat. Resultaten bekräftas av vetenskapliga studier.

Vi håller dig informerad

Tefal har länge varit en partner i köket och hjälpt till att göra matlagningen snabbare, mer praktisk och helt enkelt roligare för dig.

Dag efter dag kommer serien Tasty Nutrition från **Tefal** att hjälpa dig att dela glädjen med att laga mat och åstadkomma en balanserad kost genom att:

- bevara kvaliteten på de naturliga ingredienser du använder och som är så viktiga för vår kost,
- begränsa användningen av fett,
- främja en återgång till traditionella smaker,
- minska tiden det tar att tillaga en måltid.

I den här produktserien finns **ActiFry[®] family** som gör det möjligt att göra egna pommes frites på 1,5 kg potatis och bara en sked av din favoritolja!

Välkommen till ActiFry[®] family!

Gör utsökta pommes frites på ditt eget sätt

Dessa pommes frites blir spröda på utsidan och mjuka i mitten, tack vare våra patenterade tekniker: ett omrörningsblad som distribuerar oljan jämnt samt den varma pulserande luften. Välj ingredienser, olja, örter och kryddor och låt **ActiFry[®] family** göra resten.

Endast 3 % fett*: 1 sked (20 ml) olja räcker!

En enda sked av den olja du föredrar räcker till 1,5 kg pommes frites. En måttsked medföljer apparaten, så att du bara använder precis så mycket som behövs.

* 1,5 kg råa pommes frites med storlek på 10x10 mm i genomskärning friteras med en vikt förlust på -55 % med 20 ml olja.

Pommes frites och mycket mer därtill!

Med **ActiFry[®] family** kan du laga en mängd olika recept.

- Utöver pommes frites och potatis kan du variera vardagsmaten med krispiga grönsaker, smakrikt och mörkt skuret kött, spröda friterade räkor, frukt och mycket mer.



: + **ActiFry[®] family**

Ett innehållsrikt häfte medföljer med recept för familjen framtagna av framstående kockar och duktiga näringsfysiologer.

Där hittar du originella idéer om "pommes frites så som du vill ha dem", hälsosamma näringsrika rätter och till och med smaskiga efterrätter att göra med familjen.

- **ActiFry[®] family** kan även användas till att tillaga frysta ingredienser, ett bra alternativ till färska ingredienser. Fryst mat är mycket praktiskt och bevarar matens näringsämnen och smak.

För bästa resultat får du här tips och råd om potatis och olja från ActiFry[®] family.

Potatis: balans och njutning varje dag!

Potatis är utmärkt mat för alla människor i alla åldrar! Den är en riktigt bra källa till energi och vitaminer. Beroende på sort, klimat och hur de odlas finns det en massa olika typer av potatis: form, storlek, smak. De har var och en sina egna kännetecken, exempelvis säsong, skördemängd, storlek, färg, hållbarhet och användningsområde i matlagning. Tillagningsresultaten kan därför variera beroende på ursprung och säsong.

Vilken sort bör du använda med ActiFry[®] family?

I allmänhet brukar vi rekommendera att du använder potatis som marknadsförs som särskilt lämpade för pommes frites. Färsipotatis har ett högt vatteninnehåll och den bör därför friteras några minuter extra.

Med ActiFry[®] family går det också bra att tillaga frysta pommes frites. Eftersom de redan är förfriterade behövs ingen ytterligare olja.

Var bör jag förvara potatisen?

Den bästa platsen för rå potatis är en bra källare eller ett svalt skåp (mellan 6 och 8° C), i mörker.

Hur förbereder man potatisen för användning med ActiFry[®] family?

Bästa resultat får du om du ser till att dina pommes frites inte klibbar ihop med varandra. Skölj hela potatisen noggrant innan du skär den och skölj sedan på nytt efter att du skurit den, tills dess att vattnet är klart. Därmed får du bort så mycket stärkelse som möjligt. Torka pommes fritesen noggrant med en torr och högabsorberande kökshandduk. Dina pommes frites måste vara helt torra innan de läggs i ActiFry[®] family.

Kom ihåg att tillagningstiden varierar beroende på hur mycket pommes fritesen väger och vilken potatis som använts.

Hur ska jag skära potatisen?

Pommes fritesens storlek påverkar hur knapriga och mjuka de blir. Ju tunnare dina pommes frites är, desto knaprigare blir de och tvärtom, om de är tjocka kommer de att bli mjukare inuti. Beroende på hur du vill ha dem kan du variera hur du skär dem och anpassa tillagningstiden efter det:

Tunn amerikansk variant: 8x8 mm/Standard: 10x10 mm/Tjocka: 13x13 mm

Längd: Upp till ca 9 cm

För ActiFry family är den rekommenderade tjockleken på pommes frites 13x13 mm med en längd på upp till 9 cm.

Variera med goda och nyttiga oljor

Använd olika oljor beroende på vad du tycker om eller vad den ska användas till. Välj en ny olja varje gång du lagar mat! Alla innehåller, i olika proportioner, de näringsämnen som är så viktiga för en balanserad kost. Ge kroppen allt den behöver genom att variera vilka oljor du använder! Med ActiFry[®] family, kan du använda en mängd olika oljor:

- Standardoljor: olivolja, rapsolja*, druvkärneolja, majsolja, jordnötssolja, solrosolja, sojaolja*
 - Smaksatta oljor: oljor smaksatta med örter, vitlök, peppar, citron...
 - Specialoljor: hasselnötssolja*, sesamolja*, mandelolja*, avokadoolja*, arganolja* (*tillagningstid enligt tillverkaren).
- Obs!** Vissa av dessa oljor finns inte att tillgå i Sverige.

Eftersom en så liten mängd olja går åt vid tillagningen kan du med ActiFry[®] family bevara alla de goda fetter som du behöver för din hälsa.



: + ActiFry[®] family

Med ActiFry[®] family och den olja du väljer kommer dina pommes frites att hålla hög näringsmässig standard. Beroende på vad du tycker om och vad du är ute efter kan du lägga till en extra sked olja för lite extra smak! Men tänk på att det ökar fettinnehållet.

Med ActiFry[®] family kan du bjuda familjen på något extra gott med smakrika, mer hälsosamma pommes frites!

Viktiga rekommendationer

Säkerhetsanvisningar

- Läs de här anvisningarna noggrant och förvara dem på en säker plats.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Av säkerhetsskäl uppfyller den här apparaten tillämpliga standarder och föreskrifter (direktiven om lågspänning, elektromagnetisk störning, material i kontakt med livsmedel, miljö med flera).
- Kontrollera att vägguttagets spänning stämmer överens med apparatens.
- Eftersom olika länder har olika standarder bör apparaten kontrolleras av en auktoriserad serviceverkstad om den ska användas i ett annat land än den köptes i.
- Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Vid kommersiell användning, felaktig användning eller om instruktionerna för apparaten inte följs fransäger sig tillverkaren allt ansvar och garantin upphör att gälla.
- Den här apparaten är endast avsedd att användas i hemmet. Den är inte avsedd för följande användning och garantin gäller inte för följande:
 - personalkök i butiker, på kontor och på andra arbetsplatser,
 - vårdshus,
 - gäster på hotell, motell och andra typer av boende,
 - bed and breakfast-boende och liknande.

Ansluta till vägguttaget

- Använd inte apparaten om den eller strömsladden är skadad eller om apparaten har tappats och har synliga skador eller inte verkar fungera korrekt. Om det skulle hända måste apparaten skickas till en auktoriserad serviceverkstad.
- Använd helst inte förlängningssladd. Om du ändå gör det sker det på eget ansvar, men använd i så fall en förlängningssladd som är i bra skick och stämmer med apparatens effekt.
- Använd endast originalströmsladden till modeller med löstagbar strömsladd.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, av en auktoriserad serviceverkstad eller motsvarande kvalificerad person, för att undvika fara. Montera inte isär apparaten själv.
- Låt inte strömsladden hänga ned.
- Dra inte ur kontakten genom att dra i själva sladden.
- Dra alltid ur kontakten: efter användning, när du ska flytta apparaten och när den ska rengöras.

Drift

- Placera apparaten på en plan, stabil och värmetålig arbetsyta, skyddad från vattenstänk.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer utan erfarenhet och kunskap, utom om en person som ansvarar för deras säkerhet övervakar dem eller instruerar dem i hur apparaten ska användas. Barn måste övervakas så att de inte leker med apparaten.



- Arbetsytan kan bli varm när apparaten används och det finns risk att man kan bränna sig. Rör inte de varma ytorna på apparaten (locket, synliga metalldelar med mera).
- Använd inte apparaten nära brännbara material (rullgardiner, gardiner m.m.), eller nära externa värmekällor (gasplattor, elektriska plattor m.m.).
- Dra ur sladden och kväv lågorna med en våt kökshandduk om det skulle börja brinna.
- Flytta inte apparaten om den innehåller varm mat.
- Sänk inte ner apparaten i vatten!

Tillagning

- Starta aldrig apparaten när den är tom.
- Fyll aldrig insatsen med mer än rekommenderad mängd.
- Apparaten har en säkerhetsring. Den är framtagen specifikt för tillagning av pommes frites men rekommenderas även för recept när maxmängd ingredienser ska användas. Den måste tas bort när du ska tillaga recept som innehåller vätska.

SV

Beskrivning

- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Genomsiktigt lock | beläggning |
| 2. Lockspärrar (x2) | 9. Knapp för handtagsspärr |
| 3. Måttsked | 10. Handtag till insatsen |
| 4. Knapp för frigörande av omrörningsblad | 11. Bas |
| 5. Maxkapacitet för vätskor och pommes frites | 12. Löstagbart filter |
| 6. Löstagbart omrörningsblad | 13. Knapp för locköppning |
| 7. Säkerhetsring | 14. LCD-display |
| 8. Löstagbar insats med keramisk | 15. ON/OFF-knapp |
| | 16. Timerknapp +/- (minuter) |
| | 17. Löstagbar strömsladd |

Bruksanvisning

Innan du använder apparaten första gången

- Ta bort locket – öppna locket genom att trycka på knappen (13) - fig.1 och tryck lockspärrarna (2) utåt för att ta bort locket - fig.2.
- Ta bort måttskeden.
- Lyft insatshandtaget tills du hör ett "KLICK" när det låses, för att ta ur insatsen - fig.3.
- Ta bort omrörningsbladet genom att trycka på frigörningsknappen - fig.4a.
- Ta bort säkerhetsringen genom att hålla på vänster sida av ringen och trycka lätt på fästclipset till höger på ringen för att frigöra spärren. Separera ringens två delar och ta upp dem - fig 5.
- Ta bort det löstagbara filtret - fig.14.
- Alla löstagbara delar går att diska i diskmaskin - fig.6 eller går att rengöra med en icke slipande rengöringssvamp och lite diskmedel.

ActiFry Resistant Technology-insatsen har en keramisk beläggning med hög ertålighet.

- Rengör apparatens bas med en fuktad svamp och lite diskmedel.
- Torka noggrant innan du sätter tillbaka allt.
- Placera den lösa säkerhetsringen på insatsens kant och centrera delarna. Tryck ihop de två vänstra och högra delarna tills de "KLICKAR" ihop.
- Sätt tillbaka omrörningsbladet tills ett "KLICK" hörs - fig.4b.
- När du använder apparaten första gången kan en ofarlig lukt kännas. Den påverkar inte apparatens funktion och den kommer snart att försvinna.

Inför tillagning

Följ de mängder som anges för ingredienser och vätskor i handboken och recepthäftet för att undvika att apparaten skadas.

Låt inte måttskeden ligga kvar i insatsen när du tillagar mat.

- Öppna locket - fig.1.
- Ta ur måttskeden ur insatsen.
- Placera ingredienserna i insatsen och kontrollera att du inte överskrider maxmängden (se tillagningstabellen på sid. 38-40) och följ instruktionerna i recepten - fig.7. Ändra inte på kvantiteter eller ingredienser.
- Fyll måttskeden med rekommenderad mängd olja (se tillagningstabellen sid. 38-40) och håll innehållet jämnt fördelat över maten - fig.8.
- Lås upp handtaget och fäll tillbaka det på plats - fig.9.
- Stäng locket.

Tillagning

Börja laga mat

- Anslut den löstagbara strömsladden till apparaten och sätt den i en jordad kontakt - fig.15.
- Tryck på ON/OFF-knappen; ett pip hörs och displayen visar 00 - fig.10.
- Ställ in tillagningstiden med knappen +/- (se tillagningstabellen sid. 38-40). Ännu ett pip hörs - fig.11 och tillagningen startas när varm luft flödar in i insatsen.
- Angiven tid visas och klockan räknar ner minut för minut - fig.12. Vald tid och aktuell tid anges i minuter. Endast tid kortare än en minut visas med sekunder.
- Om du anger fel tid eller vill ta bort angiven tid håller du ner knappen +/- i 2 sekunder och anger tiden på nytt, öka eller minska tiden med knappen +/-.

Timern anges med logotypen Tasty Nutrition - fig.12.

Timern signalerar när tillagningstiden är slut. Timerns display visar 00 och tillagningen upphör automatiskt. Du måste trycka på ON/OFF-knappen om du vill stänga av apparaten helt.

Om du öppnar locket avbryts den pulserande varma luften.

- När tillagningen är klar piper timern och 00 visas: apparaten stoppar automatiskt tillagningen av maten. Stäng av pipet genom att trycka på + eller - - fig.13.

Ta ur maten

Om locket är öppet i mer än 3 minuter stängs timern av. Ställ in timern på nytt.

- Öppna locket - fig.1.
- Lyft på handtaget tills du hör ett "KLICK" och ta ur insatsen med maten.

Tillagningstider

Angivna tillagningstider är ungefärliga och kan variera beroende på säsong, livsmedlets storlek, kvantitet och tycke och smak samt spänningen i eluttaget. Mängden olja som anges kan ökas beroende på tycke och smak samt behov. Om du vill ha sprödare pommes frites kan du tillaga dem några minuter extra.

SV

Potatis

TYP		MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Pommes frites i standardstorlek 10 mm×10 mm längd upp till 9 cm*	Färsk	1500 g**	1 sked olja	45 min
		1000 g**	¾ sked olja	38 min
		750 g**	½ sked olja	32 min
		500 g**	⅓ sked olja	26 min
		250 g**	⅓ sked olja	22 min
Standardstorlek Frysta pommes frites 10 mm×10 mm***	Fryst	1200 g	utan	40 min
		750 g	utan	27 min

* Om du vill ha lite tjockare pommes frites skär du potatisen i 13 mm×13 mm stora bitar och ökar tillagningstiden något.

** Vikt för oskalad potatis.

*** Om du har lite tunnare frysta pommes frites (8 mm×8 mm) ska de tillagas lika länge som 10 mm×10 mm frysta pommes frites.

Andra grönsaker

TYP		MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Squash	Färsk, skivad	1200 g	1 sked olja + 150 ml kallt vatten	30 min
Paprika	Färsk, skivad	1000 g	1 sked olja + 250 ml kallt vatten	25 min
Svamp	Färsk, kvartar	1000 g	1 sked olja	20 min
Tomater	Färsk, kvartar	1000 g	1 sked olja	20 min
Lök	Färsk, skivor	750 g	1 sked olja	30 min

Kött - Fågel

Om du vill lägga till lite smak till köttet kan du gärna blanda i lite kryddor i oljan (paprika, curry, blandade örter, timjan, lagerblad m.m.).

	TYP	MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Chicken nuggets	Färska	1200 g	utan	20 min
	Frysta	1200 g	utan	20 min
Kycklingklubbor	Färska	3	utan	30 min
Kycklinglår	Färska	9	utan	35 min
Kycklingbröst (benfritt)	Färska	9 bröst (ca 1200g)	utan	25 min
Vårrullar	Färska	12 små	1 sked olja	12 min
Lammkotletter	Färska (2.5 cm - 3 cm tjocka)	8	1 sked olja	20 min*
Fläskkotlett	Färska (2.5cm) tjock	6	1 sked olja	20 min*
Fläskfilé	Färsk (2,5 cm tjocka bitar)	9	1 sked olja	15 min
Köttfärs	Färska	900 g	1 sked olja	15 min
	Frysta	600 g	1 sked olja	15 min
Köttbullar	Frysta	1200 g	1 sked olja	20 min
Korv	Färska	8 - 10 (prickade)	ingen	12 min

* Tillaga längre om du vill ha genomstekt kött.

Fisk - Skaldjur

	TYP	MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Friterade bläckfiskringar	Frysta	500 g	utan	14 min
Räkor	Kokta	600 g	utan	8 min
Jätteräkor	Frysta och tinade	450 g	utan	10 min

Desseter

	TYP	MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Bananer	I skivor	700 g (7 bananer)	1 sked olja + 1 sked råsocker	6 min
	I foliepaket	3 bananer	utan	20 min
Äpplen	I halvor	5	1 sked olja + 2 skedar socker	12 min
Päron	I bitar	1500 g	2 skedar socker	12 min
Ananas	I bitar	2	2 skedar socker	17 min

Fryst mat

SV

	TYP	MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Ratatouille*	Fryst	1000 g	utan	32 min
Pasta och fisk*	Fryst	1000 g	utan	22 min
Country-style fry*	Fryst	1000 g	utan	30 min
Savoyard fry*	Fryst	1000 g	utan	25 min
Pasta carbonara*	Fryst	1000 g	utan	20 min
Paella*	Fryst	1000 g	utan	20 min
Kantonesiskt ris*	Fryst	1000 g	utan	20 min
Chili con carne, endast kött	Fryst	1000 g	utan	15 min

* Finns inte i Sverige.

Tips och råd från ActiFry

- Salta inte dina pommes frites medan de är kvar i insatsen. Salta när pommes fritesen har tagits ur insatsen i slutet av tillagningen.
- Om du vill tillsätta torkade örter eller kryddor i ActiFry bör du blanda dem med lite olja eller vätska. Om du strör dem direkt i insatsen kommer de bara att blåsas runt av den varma luften.
- Kraftigt färgade kryddor och ingredienser, t.ex. tomat, kan färga av sig något på omrörningsbladet och delar av apparaten. Det är helt normalt.
- Finhackad vitlök ger bättre resultat än pressad. Pressad vitlök riskerar att fastna på omrörningsbladet i mitten.
- Om du ska använda lök i recept med ActiFry får du bäst resultat om du skivar den tunt istället för att hacka den. Skilj lökringarna åt innan du lägger ner dem i insatsen och rör runt lite så att de sprids jämnt.
- När du lagar rätter med kött eller fågel bör du stanna apparaten och röra runt i insatsen en eller ett par gånger under tillagningen så att maten överst inte torkar ut och rätten tillagas jämnt.
- Grönsaker bör tillagas i små bitar eller i wokstorlek så att de blir genomkokta.
- Den här apparaten är inte lämplig för recept med mycket vätska (t.ex. soppor eller färdiga såser).

Lätt att rengöra

Göra ren apparaten

- Låt apparaten svalna helt innan du gör rent den.
- Öppna locket genom att trycka på knappen - fig.1 och trycka lockets spärrar (2) utåt för att ta av locket - fig.2.
- Lyft på insatshandtaget tills du hör ett "KLICK" för att ta ur insatsen - fig.3.
- Ta bort omrörningsbladet genom att trycka på frigörningsknappen - fig.4a.
- Ta bort ringen genom att trycka isär de två sidorna på ringen genom att försiktigt trycka på höger sida och sedan dra loss den - fig.5.
- Ta bort det löstagbara filtret - fig.14.
- Alla löstagbara delar går att diska i diskmaskin - fig.6 eller går att rengöra med en icke slipande rengöringssvamp och lite diskmedel.
- Rengör apparatens bas med en fuktad svamp och lite diskmedel.
- Torka noggrant innan du sätter tillbaka delarna.
- Vi garanterar att den löstagbara insatsen UPPFYLLER FÖRESKRIFTER gällande material som kommer i kontakt med livsmedel.
- Insatsen har en beläggning som är beständig, hållbar och reptålig.
- Om mat fastnar på omrörningsbladet eller i insatsen kan du lägga delarna i varmt vatten innan du rengör dem (Återvinningsbar löstagbar insats med keramisk beläggning, mycket reptålig).

Sänk inte ner apparaten i vatten.

Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel.

Det löstagbara filtret måste göras rent regelbundet.

Den löstagbara insatsens egenskaper håller längre om du inte använder metallredskap i den.

Några råd om det skulle uppstå problem...

PROBLEM	ORSAKER	LÖSNINGAR
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i ordentligt.	Kontrollera att apparaten är korrekt ansluten till eluttaget.
	Du har inte tryckt på knappen ON/OFF.	Tryck på ON/OFF.
	Du har tryckt på ON/OFF men apparaten fungerar inte.	Stäng locket.
	Apparaten värmer inte upp.	Lämna apparaten till en auktoriserad serviceverkstad.
	Omrörningsbladet snurrar inte.	Kontrollera att den sitter korrekt monterad. Om det är korrekt monterat men ändå inte snurrar måste apparaten kontrolleras av en auktoriserad serviceverkstad.
Omrörningsbladet sitter inte kvar.	Omrörningsbladet är inte låst.	Sätt tillbaka omrörningsbladet tills ett "KLICK" hörs - fig.4b.
Maten är inte jämnt tillagad.	Omrörningsbladet har inte använts.	Montera omrörningsbladet.
	Maten är inte skuren i lika stora delar.	Skär maten i jämnstora delar.
	Pommes fritesen är inte skuren i lika stora delar.	Skär dina pommes frites i jämnstora delar.
	Omrörningsbladet är korrekt monterat men snurrar inte.	Lämna apparaten till en auktoriserad serviceverkstad.

PROBLEM	ORSAKER	LÖSNINGAR
Pommes friteren är inte tillräckligt knapriga.	Du använder inte en potatissort som rekommenderas för pommes frites.	Välj en potatissort som rekommenderas för pommes frites.
	Potatisen är inte tillräckligt sköljd och/eller inte helt torr.	Skölj potatisen länge så att du får bort stärkelsen, låt vattnet rinna av och torka potatisen mycket noggrant före tillagning.
	Pommes friteren är för tjocka.	Maxtjocklek är 13 mm x 13 mm. Skär tunnare bitar.
	Du använder inte tillräckligt med olja.	Öka mängden olja (se tillagningstabellen på sid. 38-40).
	Filtret är igentäppt.	Rengör filtret.
Pommes friteren går sönder vid tillagning.	Det är för stor mängd i insatsen.	Minska mängden potatis och anpassa tillagningstiden.
	Den potatis som används är nyskördad och har därför ett högt vatteninnehåll.	Välj en potatissort som rekommenderas för pommes frites.
Maten fastnar på insatsens kant.	Det är för mycket mat i insatsen.	Följ mängden som anges i tillagningstabellen. Sätt säkerhetsringen på plats. Minska mängden mat.
	Maxnivå överskrids.	Minska mängden.
Tillagningsvätska har läckt till apparatens bas.	Fel på insats eller omrörningsblad.	Kontrollera att omrörningsbladet är korrekt monterat. Om det är korrekt monterat men problemet ändå kvarstår måste apparaten kontrolleras av en auktoriserad serviceverkstad.
	Maxnivån har överskridits.	Följ angiven maxnivå. Använd inte ActiFry till recept med mycket vätska.
LCD-displayen fungerar inte.	Kontakten sitter inte i ordentligt.	Sätt i kontakten.
	Locket är öppet.	Stäng locket.
	Apparaten har inte satts på.	Tryck på ON/OFF.
LCD-displayen visar "Er" (error=fel).	Apparaten fungerar inte korrekt.	Dra ur kontakten, vänta 10 sekunder, sätt i kontakten igen och tryck på knappen ON/OFF. Om LCD-displayen fortfarande visar "Er" (error=fel) måste apparaten kontrolleras av en auktoriserad serviceverkstad.
Apparaten låter onormalt mycket.	Du misstänker att apparatens motor inte fungerar korrekt.	Lämna apparaten till en auktoriserad serviceverkstad.

SV

Kontakta vår kundservice om du har frågor eller problem med produkten. Där får du experthjälp och råd:

Telefon: 08 594 213 30

eller kontakta oss via vår webbplats: www.tefal.se

Skydda miljön!



- ① Apparaten innehåller värdefulla material som går att återanvända eller återvinna.
 ➔ Lämna den på din lokala återvinningsstation.

TEFAL/T-FAL* BEGRÄNSAD INTERNATIONELL GARANTI

www.tefal.com

Vid behov kan denna produkt repareras av TEFAL/T-FAL, under och efter garantiperioden.

Garanti

Garantin för denna produkt från TEFAL/T-FAL omfattar material- eller fabriktionsfel som uppkommer under garantiperioden, dvs. den period som garantin är giltig och som börjar räknas fr.o.m. det datum som konsumenten köper produkten. Garantin omfattar de länder som anges på användarmanualens sista sida (företagsadress och andra uppgifter hittar du i listan över länder i TEFAL/T-FAL Internationell garanti).

Vår internationella garanti är en extra förmån och påverkar inte de rättigheter du redan har som konsument enligt konsumentköplagen.

Denna internationella garanti täcker alla kostnader relaterade till åtgärdandet av en bevisat defekt produkt, så att den återgår till att uppfylla de ursprungliga produktspecifikationerna. Detta kan ske genom reparation eller genom ersättning av bristfälliga delar. I vissa fall, om TEFAL/T-FAL finner det lämpligt, kan hela produkten bytas ut mot en ny istället för att den ursprungliga produkten repareras. Denna garanti berättigar uteslutande till reparation eller ersättning på de villkor som anges här, och det är också TEFALs/T-FALs enda utfästelse när det gäller garantin.

Villkor och undantag

Den internationella TEFAL/T-FAL-garantin gäller enbart under garantiperioden och för de länder som räknas upp i den bifogade förteckningen över länder. Kvitto eller annat giltigt köpbevis ska uppvisas/medfölja vid garantianspråk. Produkten kan lämnas personligen till något av TEFALs eller T-FALs auktoriserade servicecenter, eller paketeras på lämpligt sätt och returneras som rekommenderad försändelse (eller motsvarande posttjänst) till ett auktoriserat TEFAL/T-FAL-servicecenter. Du hittar adressuppgifterna för varje lands auktoriserade TEFAL/T-FAL-servicecenter på vår webbplats (www.tefal.com) eller genom att ringa oss på det aktuella landets telefonnummer, som du hittar i vår förteckning över länder.

TEFAL/T-FAL har ingen skyldighet att reparera eller ersätta produkter som saknar ett giltigt köpbevis.

Garantin gäller inte för sådana skador eller fel som kan ha uppstått till följd av felaktig eller onormal användning, vanvård eller då användaren inte följt manualer och skötselanvisningar. Garantin gäller inte om produkten har utsatts för annan spänning än den som anges på produkten, eller om den modifierats på eget bevåg eller reparerats av någon som inte är auktoriserad av TEFAL/T-FAL. Garantin gäller inte heller vid slitage till följd av normal användning och underhåll eller för ersättning av förbrukningsdelar. Ingen garanti lämnas:

- vid användning med fel typ av vatten,
- vid kalkavlagringar (vid avkalkning måste alltid anvisningarna följas),
- vid inträngande av vatten, damm eller insekter i produkten,
- vid mekaniska skador och överbelastning,
- vid skador eller dåliga resultat på grund av felaktig spänning eller frekvens,
- i samband med olyckor såsom brand, översvämning, blixtnedslag etc.,
- vid professionell användning eller användning i kommersiella sammanhang,
- vid skador på glas- eller porslinsdelar i produkten,

- för utbyte av förbrukningsdelar.

Garantin gäller inte produkter som manipulerats eller modifierats, eller för skador som uppstått genom olämplig användning eller hantering, bristfällig paketering av ägaren eller ovarsam hantering av budfirmor o.dyl.

Den internationella TEFAL/T-FAL-garantin gäller bara för produkter som köpts i något av de listade länderna och använts för hushållsändamål i endast ett av länderna som räknas upp i landsförteckningen. Om en produkt köpts i ett listat land och sedan använts i ett annat listat land gäller följande:

- a) Giltighetsperioden för den internationella TEFAL/T-FAL-garantin är den som gäller i det land där produkten använts, även om den införskaffats i ett annat listat land där garantiperioden inte är densamma.
- b) Den internationella TEFAL/T-FAL-garantin gäller ej om den inköpta produkten inte följer lokala standarder, såsom spänning, frekvens, stickkontaktstyp eller andra lokala tekniska specifikationer.
- c) Det kan ta längre tid att reparera en produkt som köpts i ett annat land än det land där produkten använts, såvida den inte även säljs av TEFAL/T-FAL i användningslandet.
- d) I de fall där produkten inte kan repareras i det nya landet berättigar den internationella TEFAL/T-FAL-garantin endast till byte till en annan, snarlik produkt eller till en alternativ produkt i samma prisklass, där det är möjligt.

Konsumenternas lagstadgade rättigheter

Denna internationella TEFAL/T-FAL-garanti påverkar inte konsumentens lagstadgade rättigheter eller sådana rättigheter som är tvingande enligt lag. Garantin påverkar inte heller rättigheterna gentemot återförsäljaren som sålt produkten till konsumenten. Denna garanti ger konsumenten specifika lagstadgade rättigheter, och konsumenten kan även ha andra lagstadgade rättigheter som skiljer sig åt mellan olika länder. Konsumenten är i sin fulla rätt att åberopa sådana rättigheter.

Mer information

Tillbehör, förbrukningsartiklar och utbytesdelar för slutanvändare kan köpas i mån av lokal tillgänglighet, i enlighet med informationen på TEFAL/T-FALS webbplats.

* TEFAL hushållsprodukter marknadsförs med varumärket T-FAL i vissa länder, t.ex. USA och Japan. TEFAL/T-FAL är registrerade varumärken som tillhör SEB-gruppen.