Tefal®
ActiFry®

FR

DE

NL

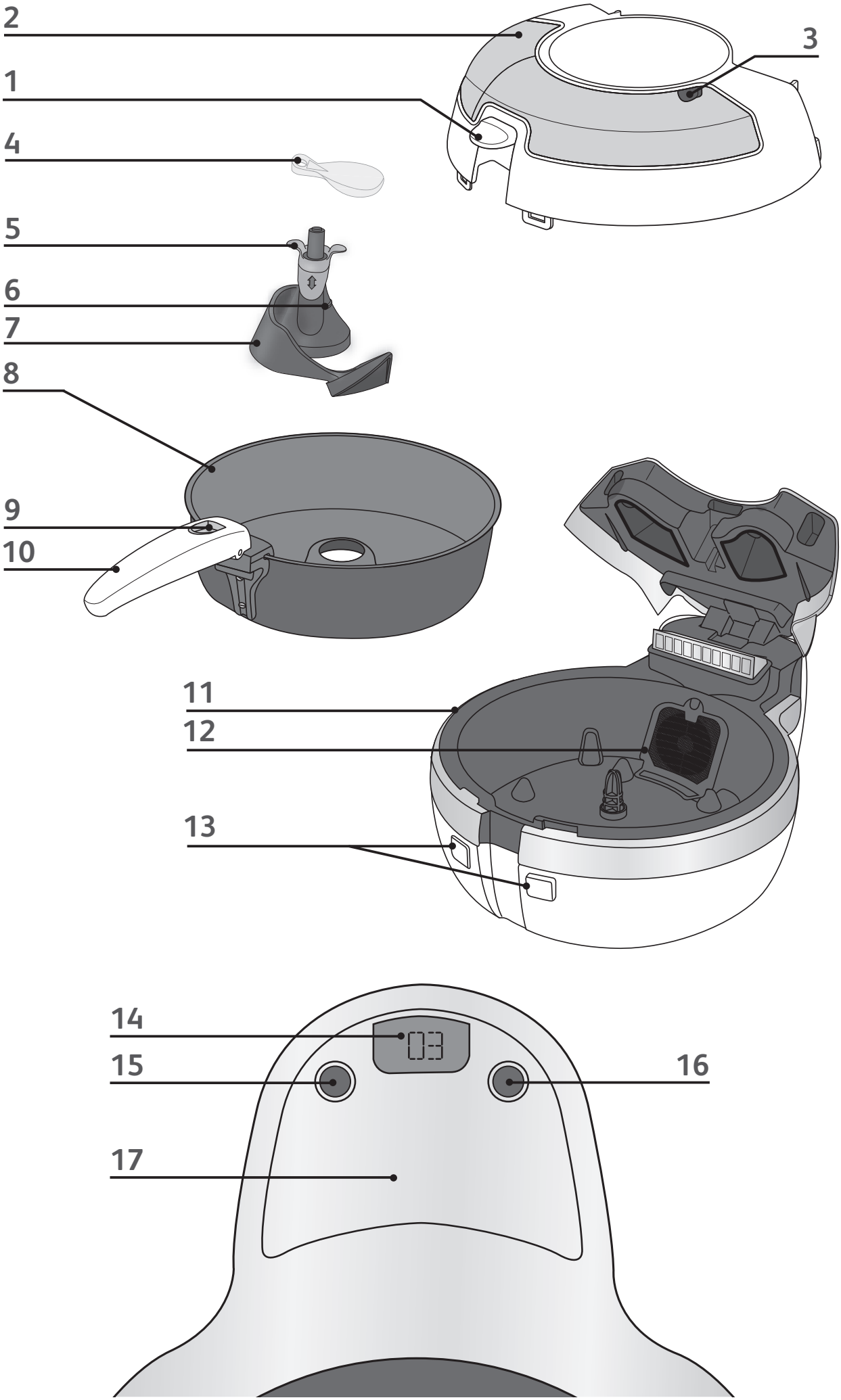
ES

PT

IT

EL

www.tefal.com


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

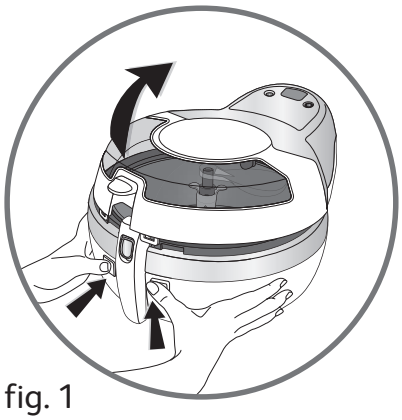


fig. 1

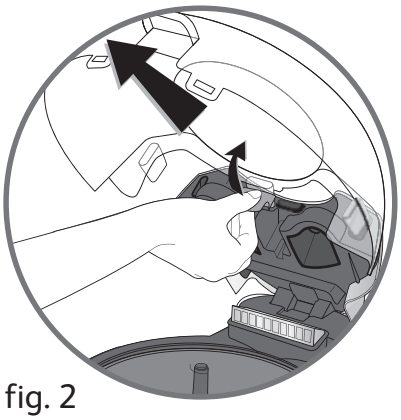


fig. 2

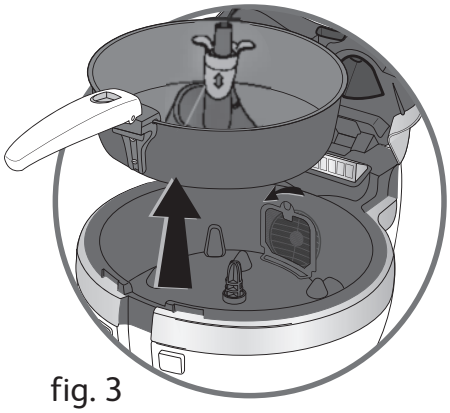


fig. 3

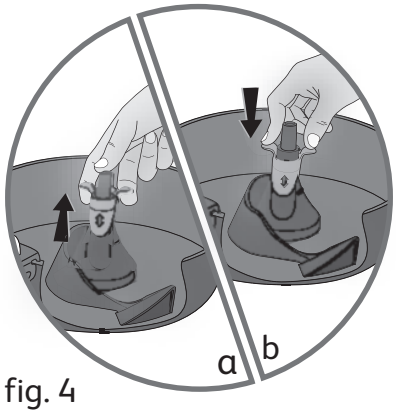


fig. 4

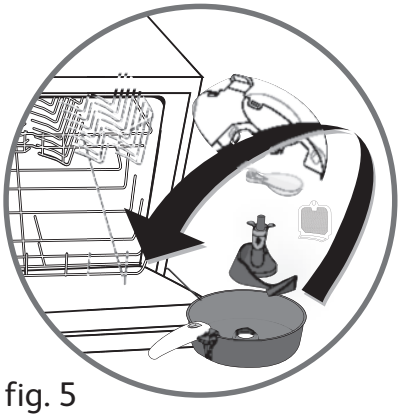


fig. 5

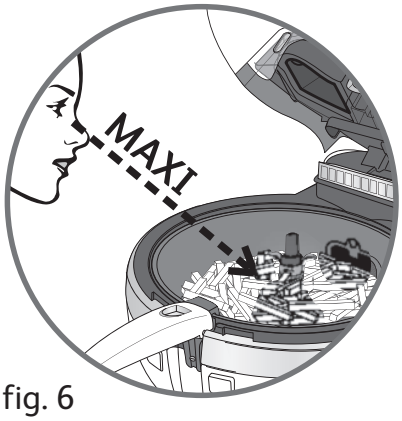


fig. 6

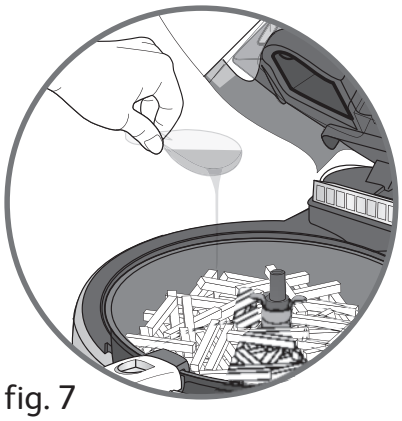


fig. 7

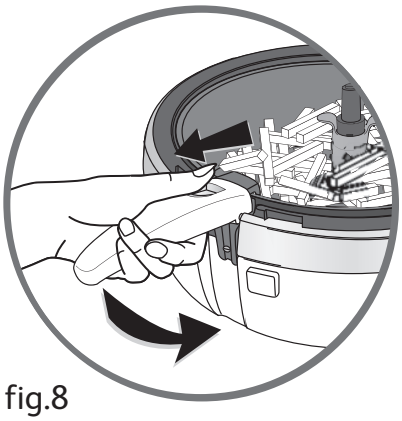


fig.8

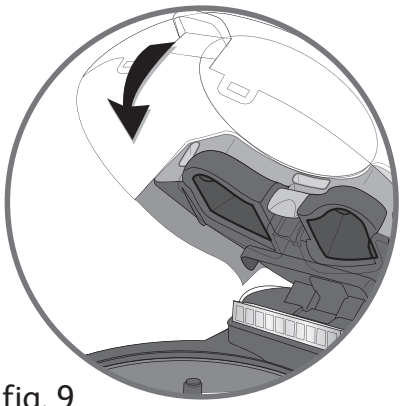


fig. 9

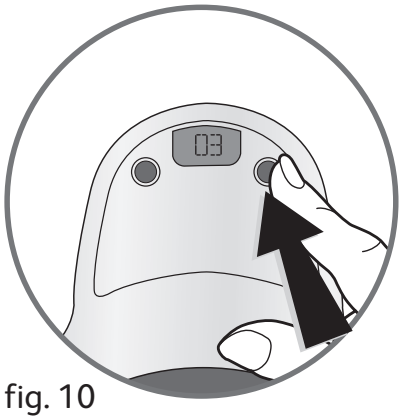


fig. 10

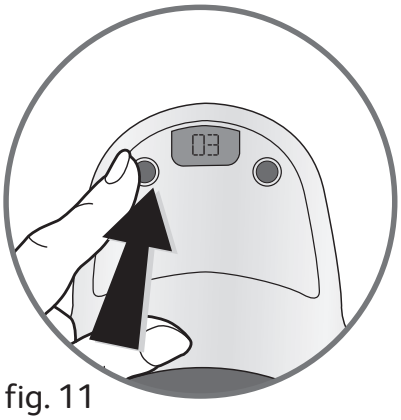


fig. 11

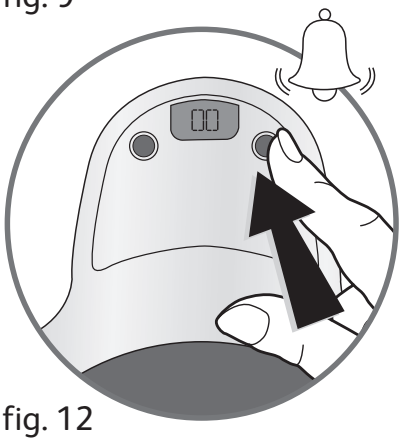


fig. 12

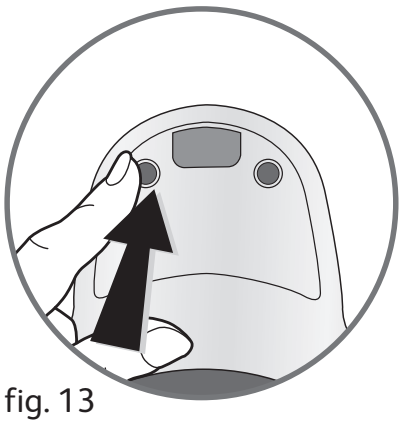


fig. 13

fig. 14

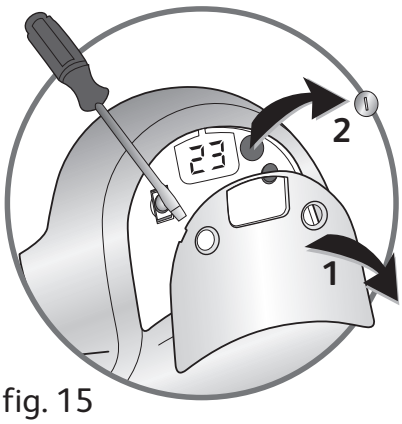


fig. 15

Tefal
Cucina Golosa

Innovazioni per la vostra salute

Alimentazione significa nutrirsi in maniera varia ed equilibrata… ma non solo, perché l'alimentazione è molto più di un semplice insieme di ingredienti. II modo in cui gli alimenti vengono cucinati ha un ruolo essenziale nella loro trasformazione nutrizionale ed organolettica (gusto, consistenza…)
Dato che non tutti gli apparecchi da cucina sono uguali, Tefal ha messo a punto una gamma dedicata all'ALIMENTAZIONE CON PIÙ GUSTO: utensili intelligenti che preservano le caratteristiche nutrizionali ed esaltano il vero gusto degli alimenti.

TEFAL vi offre soluzioni uniche

Tefal ha investito molto nella ricerca per produrre apparecchi dalle prestazioni nutrizionali uniche, certificate da studi scientifici.

TEFAL vi tiene informati

Tefal è da sempre il migliore alleato della vostra alimentazione, aggiungendo rapidità, praticità e allegria alla preparazione dei vostri piatti.
Giorno dopo giorno, la gamma "Nutrition Gourmande" di Tefal vi aiuterà a bilanciare piacere della cucina ed equilibrio alimentare. Come?

- Favorendo e preservando le qualità degli ingredienti naturali, essenziali per la vostra alimentazione,
- limitando l'uso di grassi,
- favorendo il ritorno ai gusti e ai sapori di una volta,
- diminuendo i tempi di preparazione dei pasti.

Nell'ambito di questa gamma di prodotti, ActiFry® vi permette di preparare 1 kg di patate fritte fresche con un solo cucchiaio del vostro olio preferito!

Benvenuti nell'universo di ActiFry® !

Patate fritte da veri intenditori

Le patate fritte rimangono croccanti e morbide grazie alle tecnologie brevettate: la pala mescolatrice ripartisce delicatamente l'olio e l'aria calda intermittente. Scegliete gli ingredienti, il vostro olio preferito, le vostre spezie, le erbe, gli aromi... ActiFry® si occupa del resto.

Solo il 3%* di grassi: vi basterà un solo cucchiaio d'olio!

Un cucchiaio dell'olio che preferite basterà per cuocere 1 kg di patate fritte. Grazie al cucchiaio graduato in dotazione con l'apparecchio potrete utilizzare la giusta quantità.
**1 kg di patate fresche, misura 10x10 mm, cucinate con 1,4 cl di olio perdono il 55% di peso in meno.*

Patate fritte e molto altro ancora!

ActiFry® vi permette di preparare una grande varietà di ricette.

- Oltre alle patate fritte, potrete variare la vostra alimentazione preparando piatti appetitosi a base di verdura, fette di carne tenera e gustosa, gamberetti croccanti, frutta...

: le + ActiFry®

Vi proponiamo anche un libro di ricette, scritto in collaborazione con grandi Chef e nutrizionisti, dove troverete molte idee originali per preparare "Fritti a vostro piacimento", piatti sani e golosi e dolci.

- ActiFry® è ideale anche per la cottura dei surgelati che possono rappresentare una valida alternativa ai prodotti freschi. Comodi da usare, mantengono le qualità nutrizionali e il gusto degli alimenti freschi.

Per preparare al meglio i vostri piatti ActiFry® vi dà consigli specifici sulle patate e sui vari tipi di olio.

Le patate: equilibrio e gusto in ogni momento!

Le patate possono essere consumate da tutti e a tutte le età. Sono una straordinaria fonte di energia e contengono vitamine. A seconda della qualità, delle condizioni climatiche e del metodo con cui vengono coltivate, le patate possono subire importanti variazioni: forma, grandezza e gusto. Ognuna ha le sue caratteristiche di crescita, resa, grandezza, colore, conservazione e impiego in cucina. I risultati dopo la cottura possono essere diversi a seconda della provenienza e della stagionalità.

Quale tipo di patate usare con ActiFry® ?

Vi consigliamo, in generale, di utilizzare delle patate specifiche per la frittura. Per le patate novelle, ricche di umidità, il nostro consiglio è di lasciarle cuocere qualche minuto in più. Con ActiFry® potete preparare anche le patate fritte surgelate che, essendo pre-cotte, non richiedono aggiunta di olio.

Dove conservare le patate?

I posti più indicati per la conservazione delle patate sono una cantina o comunque un luogo fresco (tra i 6 e gli 8°C), al riparo dalla luce.

Preparazione delle patate per l'utilizzo con ActiFry® ?

Per ottenere i migliori risultati, occorre controllare che le patate non si attacchino tra loro. Per questo, è utile lavare bene le patate ancora intere e lavarle nuovamente dopo averle tagliate, finché l'acqua non diventa limpida. Così facendo eliminerete molto dell'amido contenuto nelle patate. Asciugatele con cura con un panno asciutto molto assorbente. Le patate devono essere perfettamente asciutte prima di essere introdotte nell' ActiFry® .

Come tagliare le patate?

Il risultato più o meno croccante della cottura dipende dalla grandezza della patata . Più le vostre patate saranno tagliate sottili, più il risultato della cottura sarà croccante e, al contrario, più saranno tagliate spesse più rimarranno soffici all'interno. Seguendo i vostri gusti, potrete variare lo spessore delle vostre patate e regolare i tempi di cottura:

Sottile: 8 x 8 mm / Medio: 10 x 10 mm / Spesso: 13 x 13 mm

IT

Usate diverse qualità di olio: quando è buono fa bene

Potete assaporare gusti diversi a seconda delle vostre preferenze usando un cucchiaio d'olio (senza riutilizzarlo). Negli oli vegetali si trovano tutti gli acidi grassi essenziali per la salute. In più contengono, in proporzioni variabili, dei nutrimenti indispensabili al vostro equilibrio. Per fornire al vostro organismo tutto ciò di cui ha bisogno, abituatevi ad usare diverse qualità di olio! Con ActiFry® , potete usare diverse qualità:

- Oli standard: oliva, colza*, vinaccioli, mais, arachidi, girasole, soia*
- Oli aromatizzati: erbe aromatiche, aglio, peperoncino, limone…
- Oli speciali: noci, sesamo, cartamo lanoso, mandorla, avocado, argan*… (*per la cottura seguite le indicazioni del produttore)

La tecnologia ActiFry® , con la minima quantità di olio necessaria da usarsi una sola volta, vi permette di mantenere inalterati gli acidi grassi essenziali per la vostra salute.

: le + ActiFry®

Con ActiFry® e un olio a vostra scelta otterrete delle patate fritte con una qualità nutrizionale più alta. In base ai vostri gusti e ai risultati che vorrete ottenere, potrete aggiungere un altro cucchiaio d'olio per patatine ancora più gustose!

Con ActiFry®, trattatevi bene e trattate bene chi vi sta intorno!

Raccomandazioni importanti

Cottura

- Questo apparecchio non è adatto a ricette con liquidi (es. zuppe....)
- Non mettete mai in funzione l'apparecchio vuoto.
- Non sovraccaricate il piatto, rispettate le quantità raccomandate.

Descrizione

1. Maniglia di presa del coperchio
2. Coperchio
3. Blocco del coperchio
4. Cucchiaio dosatore
5. Leva di bloccaggio/sbloccaggio della pala (colore grigio)
6. Livello massimo di riempimento (per le patate fritte)
7. Miscelatore amovibile
8. Cestello amovibile
9. Tasto di sblocco dell'impugnatura
10. Impugnatura del piatto contenitore
11. Base
12. Filtro amovibile
13. Comandi di apertura del coperchio
14. Timer
15. Interruttore On / Off (On = acceso, Off = spento)
16. Manopola di regolazione del timer
17. Pannello di controllo smontabile (accesso allo scomparto della pila)

Per una rapida preparazione

Primo utilizzo

- Aprite il coperchio **- fig.1** e alzate la leva per rimuoverlo **- fig.2**.
- Rimuovete il cucchiaio dosatore.
- Posizionate l'impugnatura del cestello amovibile in orizzontale fino al "CLIC" per estrarre il cestello **- fig.3**.
- Togliete la pala sollevando la leva di bloccaggio: appoggiate il pollice sulla parte superiore della pala e l'indice sotto la leva di bloccaggio **- fig.4a**.
- Tutti i pezzi amovibili possono essere lavati in lavastoviglie **- fig.5** o con una spugna non abrasiva e del detersivo per piatti.
- Pulite la base dell'apparecchio con una spugna umida e del detersivo per piatti.
- Asciugate tutti i pezzi con cura prima di riposizionarli nell'apparecchio.
- Per inserire la pala, mettete la leva di bloccaggio in posizione alta e posizionate la pala al centro del piatto, poi spingete la leva **- fig.4b**.
- Al primo utilizzo, può verificarsi un'emissione di odore non pericolosa. Il fenomeno non pregiudica l'utilizzo dell'apparecchio e scompare rapidamente.

Rimuovete tutti gli adesivi e gli imballaggi.

Non passate mai l'apparecchio sotto l'acqua.

Per una buona messa in funzione, vi consigliamo di fare la prima cottura almeno per 30 minuti. A partire dalla seconda cottura, Actifry vi darà grandi soddisfazioni.

Preparare gli alimenti

Per le patate fritte, non superate mai il livello massimo indicato sulla miscelatore - fig. 6.
Non lasciate il cucchiaio dosatore nel piatto contenitore.

- Mettete gli alimenti nel cestello e rispettate le dosi massime (vedi tabella di cottura pp. 47-49).
- Aggiungete l'olio **- fig.7** (vedi tabella di cottura pp. 47-49).
- Sbloccate l'impugnatura e introducetela completamente nel suo alloggiamento **- fig.8**.
- Chiudete il coperchio **- fig.9**.
- Rispettare sempre le quantità massime di ingredienti e di liquido indicate nelle istruzioni e nel libro delle ricette.

Una cottura leggera

Selezionate il tempo di cottura

- Regolate il tempo tenendo premuto il tasto del timer **- fig.10** (vedi tabella di cottura pp. 47-49).
- Rilasciate il tasto. Il tempo scelto viene visualizzato e il conteggio del tempo comincia.
- In caso di errore o per annullare il tempo selezionato, tenere premuto il tasto per 2 secondi e selezionare nuovamente il tempo.

Attenzione: il timer segnala la fine del tempo di cottura ma non spegne l'apparecchio.

Iniziare la cottura

Nel momento in cui aprite il coperchio, l'apparecchio si ferma

- Premete il tasto on / off, la cottura ha inizio grazie alla circolazione dell'aria calda nel vano di cottura **- fig.11**.

Estrarre gli alimenti

- Quando la cottura è terminata, il timer suona. Spegnete la suoneria premendo il tasto **- fig.12**.
- Spegnete l'apparecchio premendo il tasto on / off **- fig.13** e aprite il coperchio **- fig.1**.
- Alzate l'impugnatura, fate uscire il cestello **- fig.14** e servite subito.

Per evitare ogni rischio di bruciatura toccate il coperchio solo con l'apposita maniglia - Fig. 9.

IT

I tempi di cottura

I tempi di cottura sono indicativi, possono variare a seconda della stagionalità degli alimenti, della loro grandezza, della quantità, dei gusti personali e della tensione della rete di alimentazione.
La quantità d'olio riportata può essere aumentata in base ai vostri gusti e alle vostre esigenze. Se volete delle patate fritte ancora più croccanti, potete farle cuocere qualche minuto in più.

Patate

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Patate fritte misura standard 10 mm x 10 mm	Fresche	1000 g	1 cucchiaio d'olio	40 - 45 min
	Fresche	750 g	3/4 di cucchiaio d'olio	35 - 37 min
	Fresche	500 g	1/2 cucchiaio d'olio	28 - 30 min
	Fresche	250 g	1/4 di cucchiaio d'olio	24 - 26 min
Patate	Fresche	1000 g	1 cucchiaio d'olio	40 - 42 min
	Surgelate	750 g	senza olio	14 - 16 min
Patate rosolate	Fresche	1000 g	1 cucchiaio d'olio	40 - 42 min
	Surgelate	750 g	senza olio	30 - 32 min
Patate fritte tradizionali	Surgelate	750 g	senza olio	30 - 32 min
Patate fritte a bastoncino	Surgelate	750 g	senza olio	25 - 27 min

IMPORTANTE: Per non danneggiare l'apparecchio, rispettare sempre le quantità massime di ingredienti e di liquido indicate nelle istruzioni e nel libro delle ricette

Altre verdure

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Zucchine	Fresche a lamelle	750 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	25 - 35 min
Peperoni	Fresche a lamelle	650 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	20 - 25 min
Funghi	Freschi a pezzetti	650 g	1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Pomodori	Freschi a pezzetti	650 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	10 - 15 min
Cipolle	Fresche a rondelle	500 g	1 cucchiaio d'olio	15 - 25 min

Carne – Pollame

Per dare più gusto alla vostra carne, potrete aggiungere all'olio varie qualità di spezie (paprica, curry, erbe di Provenza, timo, alloro…)

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Crocchette di pollo	Fresche	750 g	senza olio	18 - 20 min
	Surgelate	750 g	senza olio	18 - 20 min
Sottocosce di pollo	Fresche	da 4 a 6	senza olio	30 - 32 min
Cosce di pollo	Freschi	2	senza olio	30 - 35 min
Petti di pollo	Fresche	6 petti (circa 750 g)	senza olio	10 - 15 min
Involtini	Fresche	da 4 a 8 piccoli	1 cucchiaio d'olio	10 - 12 min
Involtini di vitello	Freschi	2 à 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Costolette di agnello	Freschi	2 à 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Costolette di maiale	Freschi	2 à 4	1 cucchiaio d'olio	15 - 18 min
Filetto di maiale	Fresche	da 2 a 6 pezzi	1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Salsicce	Freschi	da 4 a 8 pezzi	senza olio	10 - 12 min
Dorso di coniglio	Fresche	da 2 a 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Carne macinata	Freschi	600 g	1 cucchiaio d'olio	10 - 15 min
	Surgelate	400 g	senza o con 1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Polpette di carne	Surgelate	750 g	1 cucchiaio d'olio	18 - 20 min

Pesce - Crostacei

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Frittelle di calamari	Surgelate	300 g	senza olio	12 - 14 min
Rana pescatrice	Fresca	500 g	1 cucchiaio d'olio	20 - 22 min
Gamberetti	Cotti	400 g	senza olio	10 - 12 min
Gamberoni	Surgelati	300 g (16 pezzi)	senza olio	12 - 14 min

Dolci

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Banane	a rondelle	500 g (5 banane)	1 cucchiaio d'olio + 1 cucchiaio di zucchero grezzo	4 - 6 min
	al cartoccio	2 bananes	senza olio	20 - 25 min
Ciliege	intere	fino a 1.000 g	1 cucchiaio d'olio + 1 o 2 cucchiai di zucchero	12 - 15 min
Fragole	tagliate in quattro	fino a 1.000 g	1 o 2 cucchiai di zucchero	5 - 7 min
Mele	tagliate in due	3	1 cucchiaio d'olio + 2 cucchiai di zucchero	10 - 12 min
Pere	tagliate a pezzetti	fino a 1.000 g	1 o 2 cucchiai di zucchero	8 - 12 min
Ananas	tagliato a pezzetti	1	1 o 2 cucchiai di zucchero	8 - 12 min

IT

Pietanze surgelate

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Ratatouille	Surgelata	750 g	senza olio	20- 22 min
Pasta e pesce	Surgelata	750 g	senza olio	20 - 22 min
Piatto campagnolo (a base di patate)	Surgelata	750 g	senza olio	25 - 30 min
Piatto savoiardo (a base di patate e formaggio)	Surgelata	750 g	senza olio	20 - 25 min
Pasta alla carbonara	Surgelata	750 g	senza olio	15 - 20 min
Paella	Surgelata	650 g	senza olio	15 - 20 min
Riso cantonese	Surgelata	650 g	senza olio	15 - 20 min
Chili con carne	Surgelata	750 g	senza olio	12 - 15 min

Facile da pulire

Pulizia dell'apparecchio

- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Aprite il coperchio - fig.1 e alzate la leva per rimuoverlo **- fig.2**.
- Posizionate l'impugnatura del cestello amovibile in orizzontale fino al "CLIC" per estrarre il cestello **- fig.3**.
- Togliete la pala sollevando la leva di bloccaggio **- fig.4a**.
- Togliete il filtro amovibile e pulitelo **- fig.3**.
- Tutti i pezzi amovibili possono essere lavati in lavastoviglie **- fig.5** o con una spugna non abrasiva e del detersivo per piatti.
- Pulite il corpo dell'apparecchio con una spugna umida e del detersivo per piatti.
- Asciugate tutti i pezzi con cura prima di riposizionarli nell'apparecchio.
- L'apparecchio è dotato di un piatto contenitore amovibile: in seguito a un utilizzo prolungato la superficie del recipiente può presentare righe o zone scure. Questo fenomeno non provoca inconvenienti.
- Garantiamo che il piatto contenitore è CONFORME ALLA REGOLAMENTAZIONE sui materiali a contatto con gli alimenti.

Per mantenere inalterata più a lungo la qualità del vostro cestello, non utilizzate mai utensili metallici.

Il filtro deve essere rimosso e pulito regolarmente.

Non immergete mai l'apparecchio.
Non utilizzate mai dei prodotti aggressivi o abrasivi.

Partecipiamo alla tutela dell'ambiente!

Questo apparecchio utilizza una pila a pastiglia – L1154.

- Per sostituirla: sollevate il pannello di controllo, rimuovete il coperchio e togliete la pila - fig.15. Nel rispetto dell'ambiente, non gettate la pila usata insieme ai rifiuti domestici, ma portatela presso un centro per la raccolta differenziata.
- Inserite una pila nuova, posizionate nuovamente il coperchio e richiudete il pannello di controllo.

ⓘ Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.

➲ Prima di gettare il vostro apparecchio, rimuovete la pila. Portate il vostro apparecchio in un centro per la raccolta differenziata.

Consigli utili in caso di difficoltà…

Problemi	Cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Verificate che l'apparecchio sia collegato correttamente.
	Non avete ancora premuto il tasto on / off.	Premere il tasto on / off.
	Avete premuto il tasto on / off ma l'apparecchio non funziona.	Chiudete il coperchio.
	I motori sono in funzione ma l'apparecchio non scalda.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
	Il miscelatore non gira.	Verificate che il miscelatore sia nella posizione corretta, altrimenti portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
La pala non tiene.	La pala non è bloccata.	Per posizionare la pala correttamente, mettete la leva di bloccaggio in posizione alta, posizionate la pala al centro del piatto e poi spingete la leva.
La cottura degli alimenti non è uniforme.	Non avete utilizzato la pala.	Posizionatela.
	Gli alimenti non sono tagliati in modo regolare.	Tagliate gli alimenti della stessa misura.
	Le patate fritte non sono tagliate in modo regolare.	Tagliate le patate fritte della stessa misura.
	Il miscelatore è posizionato correttamente ma non gira.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
Le patate fritte non sono abbastanza croccanti.	Non state utilizzando delle patate adatte ad essere fritte.	Scegliete delle patate adatte.
	Le patate non sono lavate e asciugate bene.	Lavate, scolate e asciugate bene le patate prima della cottura.
	Le patate fritte sono troppo spesse.	Tagliatele più fini.
	L'olio non è sufficiente.	Aumentate la quantità di olio (vedere tabella di cottura pp. 47-49).
	Il filtro è ostruito.	Pulite il filtro.
Le patate fritte si rompono durante la cottura.	Avete utilizzato delle patate novelle.	Riducete la quantità di patate a 750 g e impostate il relativo tempo di cottura.
Gli alimenti superano il bordo del piatto contenitore.	Il piatto contenitore è troppo pieno.	Rispettate le quantità indicate sulla tabella di cottura.
I liquidi di cottura sono colati nella base dell'apparecchio.	Il miscelatore non è posizionato correttamente o la guarnizione è difettosa.	Verificate che il miscelatore sia posizionato correttamente. Se il problema persiste, portate l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
Il timer non funziona.	La pila è esaurita.	Cambiate la pila (vedere fig. 15).
L'apparecchio è troppo rumoroso.	Ipotizzate una anomalia nel funzionamento del motore dell'apparecchio.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.

Tefal

Υγιεινή διατροφή και γεύση

Εκσυγχρονιστείτε για το καλό της υγείας σας

Καλή διατροφή δεν σημαίνει μόνο ποικιλία και ισορροπία στην δίαιτα σας αλλά και φροντίδα στην επιλογή σωστών και υγιεινών προϊόντων.
Ο τρόπος μαγειρέματός τους παίζει πρωταρχικό ρόλο στην διατήρηση των διατροφικών αξιών και της γεύσης. Επειδή όλες οι συσκευές μαγειρικής δεν είναι ίδιες η Tefal έχει δημιουργήσει μια σειρά προϊόντων που είναι σχεδιασμένα με την φιλοσοφία ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΓΕΥΣΗ: Έξυπνα προϊόντα που διατηρούν την διατροφική αξία της τροφής και αναδεικνύουν όλη τη γεύση των υλικών.

Σας προσφέρει μοναδικές λύσεις

Στις επάλξεις των διατροφικών εξελίξεων, η Tefal επενδύει στην έρευνα, εκσυγχρονίζει την παραγωγή της και προσφέρει μοναδικές λύσεις με πλεονεκτήματα αποδεδειγμένα από επιστημονικές μελέτες.

Σας ενημερώνει

Στο χώρο της διατροφής η Tefal έχει να επιδείξει πρακτικές λύσεις στην κουζίνα προσφέροντάς σας ταχύτητα, πρακτικότητα και ευχάριστη ατμόσφαιρα στην προετοιμασία των γευμάτων σας.
Μέρα με την μέρα η σειρά της Tefal - υγιεινή διατροφή & γεύση προσφέρει τις υπηρεσίες της με στόχο την διατροφική ισορροπία σε συνδυασμό με την γαστρονομική απόλαυση:

- διατηρώντας τις ιδιότητες των φυσικών και βασικών συστατικών που είναι απαραίτητα για τη διατροφή σας,
- περιορίζοντας τη χρήση λιπαρών υλικών,
- ευνοώντας την επιστροφή σε ξεχασμένες γεύσεις και αρώματα,
- μειώνοντας τον χρόνο που δαπανάται για την προετοιμασία ενός γεύματος.

Στο πλαίσιο αυτής της σειράς προϊόντων, η φριτέζα ActiFry® σας επιτρέπει να ετοιμάσετε 1 κιλό πραγματικά φρέσκιες πατάτες τηγανιτές με ένα κουταλάκι από το λάδι που προτιμάτε!

Καλωσήρθατε στον κόσμο της ActiFry® !

Μαγειρέψτε πραγματικές λαχταριστές τηγανιτές πατάτες έτσι όπως σας αρέσουν!

Οι τηγανιτές πατάτες της ActiFry® είναι τραγανές εξωτερικά και μαλακές στο εσωτερικό τους χάρη στην μοναδική πατενταρισμένη τεχνολογία: τον αναδευτήρα που απαλά διαχέει το λάδι και τον θερμό αέρα. Επιλέξτε τα υλικά της αρεσκείας σας: το δικό σας λάδι, μπαχαρικά, αρωματικά βότανα και καρυκεύματα. Η ActiFry® θα ασχοληθεί με τα υπόλοιπα.

Μόνο 3% λίπος * 1 κουτ. σούπας (14ml) λάδι είναι αρκετή

Μια κουταλιά σούπας λάδι της επιλογής σας είναι αρκετή για να μαγειρέψετε 1 κιλό πατάτες. Χάρη στον ειδικό δοσομετρητή που συνοδεύει την ActiFry® έχετε την σωστή ποσότητα λαδιού που χρειάζεστε.

*αντιστοιχεί σε 1 κιλό πατάτες μεγέθους 10Χ10 χιλ. που έχει μαγειρευτεί με 14ml ελειόλαδο.

Τηγανιτές πατάτες και όχι μόνο!

Η ActiFry® σας επιτρέπει να μαγειρέψετε μια μεγάλη ποικιλία συνταγών.

- Εκτός από τις τηγανιτές πατάτες, μπορείτε να διαφοροποιήσετε την καθημερινότητά σας με τραγανιστά λαχανικά, λεπτές φέτες τρυφερού και νόστιμου κρέατος, τραγανιστές γαρίδες και φρούτα.

: η + ActiFry®

Σας παρέχεται ένα βιβλιαράκι συνταγών που έχουν δημιουργήσει οι μεγαλύτεροι Σεφ και διατροφολόγοι με την επιμέλεια του Ηλία Μαμαλάκη. Σε αυτό, θα βρείτε πρωτότυπες ιδέες για πατάτες τηγανιτές, λαχταριστά υγιεινά πιάτα και επιδόρπια.

- Η ActiFry® μαγειρεύει εξίσου καλά τα κατεψυγμένα προϊόντα που προσφέρουν μια καλή εναλλακτική στα φρέσκα προϊόντα. Οι συνταγές είναι πρακτικές, διαφυλάσσουν τις θρεπτικές ιδιότητες και τη γεύση των τροφών.

Για να επιτύχουν απολύτως οι συνταγές σας, η ActiFry® σας συμβουλεύει για τα είδη πατάτας και λαδιού.

Η πατάτα: ισορροπία και καθημερινή απόλαυση!

Η πατάτα είναι πηγή ενέργειας και περιέχει βιταμίνες. Οι πατάτες διαφέρουν σε μέγεθος, σχήμα και γεύση ανάλογα με την ποικιλία τους, την περιοχή προέλευσης και τις κλιματολογικές συνθήκες. Η κάθε ποικιλία πατάτας έχει διαφορετικό μέγεθος, χρώμα, χρόνο συντήρησης και τρόπο μαγειρέματος. Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την προέλευση και την εποχικότητα.

Τι ποικιλία να χρησιμοποιήσετε με την ActiFry® ?

Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε, γενικά, πατάτες ειδικές για τηγάνισμα: σε πολλές περιπτώσεις η συγκεκριμένη πληροφορία αναγράφεται στη συσκευασία. Για τις φρέσκες πατάτες που έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, σας συνιστούμε να τις μαγειρεύετε λίγα παραπάνω λεπτά. Η ActiFry® επιτρέπει και το μαγείρεμα της κατεψυγμένης πατάτας. Επειδή αυτού του είδους οι πατάτες είναι προμαγειρεμένες, δεν είναι απαραίτητο να προσθέσετε επιπλέον λάδι.

Πού διατηρείται η πατάτα ?

Τα καλύτερα σημεία για να διατηρήσετε τις πατάτες είναι μια καλή αποθήκη, ένα δροσερό ντουλάπι (θερμοκρασία μεταξύ 6 και 8°C), μακριά από το φως.

Πώς προετοιμάζεται η πατάτα για την ActiFry® ?

Για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι οι πατάτες δεν κολλάνε μεταξύ τους. Γι' αυτό το λόγο, συνιστάται να πλένετε ολόκληρες τις πατάτες με άφθονο νερό και μετά να τις κόβετε με ένα κοφτερό μαχαίρι ή ειδικό μηχάνημα κοπής. Οι πατάτες θα πρέπει να είναι παρόμοιου μεγέθους ώστε να μαγειρευτούν ομοιόμορφα. Πλύνετε τις πατάτες με καθαρό κρύο νερό προκειμένου να αφαιρέσετε τη μέγιστη ποσότητα αμύλου. Στεγνώστε καλά τις πατάτες, χρησιμοποιώντας μια πολύ απορροφητική, εντελώς στεγνή πετσέτα. Οι πατάτες θα πρέπει να είναι απολύτως στεγνές προτού τις τοποθετήσετε στην ActiFry®: διαφορετικά δεν θα γίνουν τραγανές. Για να ελέγξετε αν είναι τελείως στεγνές ακουμπήστε πάνω τους ένα χαρτί κουζίνας. Ο χρόνος μαγειρέματος διαφέρει ανάλογα με το βάρος της πατάτας και την ποσότητα.

EL

Πώς κόβεται η πατάτα ?

Το μέγεθος της πατάτας επηρεάζει το πόσο τραγανές θα γίνουν οι πατάτες. Όσο πιο λεπτές είναι οι πατάτες σας, τόσο πιο τραγανές θα είναι και το αντίθετο, όσο πιο χοντρές είναι , τόσο πιο μαλακές θα είναι στο εσωτερικό. Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, μπορείτε να διαφοροποιήσετε τον τεμαχισμό της πατάτας και να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος:

Λεπτές: 8 x 8 mm / Κανονικές : 10 x 10 mm / Χοντρές : 13 x 13 mm

Δοκιμάστε διαφορετικά είδη λαδιών για την υγεία

Μπορείτε να αλλάζετε το είδος λαδιού ανάλογα με τις προτιμήσεις σας : με 1 ActiFry® κουταλάκι λάδι μαγειρεύετε 1 κιλό πατάτες. Συνιστούμε να επιλέγετε διαφορετικό είδος λαδιού κάθε φορά που μαγειρεύετε. Με την ActiFry® , μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια πολύ μεγάλη ποικιλία λαδιών:

- Συνηθισμένα λάδια: ελαιόλαδο, ραφινέλαιο, σπορέλαιο, καλαμποκέλαιο, φυστικέλαιο, ηλιέλαιο, σόγια*
- Λάδια με γεύσεις: αρωματικά βότανα, σκόρδο, πιπεριά...
- Ειδικά είδη: φουντούκι, σουσάμι*...(*μαγείρεμα σύμφωνα με τον παρασκευαστή)

Χάρη στην τεχνολογία ActiFry® -μαγείρεμα με μία κουταλιά λάδι- έχετε μία ισορροπημένη, υγιεινή και θρεπτική διατροφή.

: η + ActiFry®

Με την ActiFry® και το λάδι της επιλογής σας, οι πατάτες θα είναι υψηλότερης θρεπτικής αξίας. Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, μπορείτε να προσθέσετε 1 επιπλέον κουταλάκι λάδι για περισσότερη γεύση αλλά θα αυξηθεί η περιεκτικότητα σε λίπος.

Με την ActiFry® απολαύστε πιο γευστικές και πιο υγιεινές πατάτες, έτσι όπως σας αρέσουν!

Σημαντικές συστάσεις

Μαγείρεμα

- Η συγκεκριμένη συσκευή δεν είναι κατάλληλη για την παρασκευή υγρών πιάτων (σούπες...).
- Ποτέ μην βάζετε τη συσκευή να λειτουργήσει άδεια.
- Ποτέ μην υπερφορτώνετε τον κάδο μαγειρέματος. Να σέβεστε τις συνιστώμενες ποσότητες.

Περιγραφή

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

Γρήγορη προετοιμασία

Πριν από την πρώτη χρήση

- Για να ανοίξετε το καπάκι πιέστε ένα από τα κουμπιά ανοίγματος καπακιού (12) - **εικόνα 1** και για να το αφαιρέσετε ανασηκώστε την εγκοπή σύνδεσης - αποσύνδεσης **- εικόνα 2**.
- Βγάλτε το κουταλάκι - δοσομετρητή.
- Ανασηκώστε το χερούλι του αποσπώμενου κάδου οριζόντια έως ότου ακουστεί ένα "ΚΛΙΚ",
- Βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο**- εικόνα 3.**
- Για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα, ανασηκώστε τον μοχλό -χρώματος ανοιχτού γκρι- που βρίσκεται στο πάνω μέρος του αναδευτήρα. Ο αντίχειρας θα πρέπει να κρατάει το πάνω μέρος του αναδευτήρα και ο δείκτης και το μεσαίο δάκτυλο θα πρέπει να είναι στα κάτω μέρη του μοχλού. Ανασηκώστε τον μοχλό του αναδευτήρα χρησιμοποιώντας τα δάχτυλά σας για να τον απασφαλίσετε **- εικόνα 4a.**
- Όλα τα αποσπώμενα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων **- εικόνα 5** ή μπορούν να καθαριστούν με ένα λειαντικό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Καθαρίστε τη βάση της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Για να τοποθετήσετε τον αναδευτήρα, ανασηκώστε τον μοχλό -χρώματος ανοιχτού γκρι- και μετά τοποθετήστε τον αναδευτήρα στη μέση του κάδου και πιέστε τον μοχλό ασφάλισης προς τα κάτω **- εικόνα 4b**.
- Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να εμφανισθεί οσμή η οποία όμως δεν είναι βλαβερή.

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

Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα και τα υλικά συσκευασίας. Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή μέσα σε νερό.

Για καλύτερα αποτελέσματα κατά την πρώτη χρήση, σας συμβουλεύουμε να μαγειρέψετε με την καινούρια σας συσκευή για τουλάχιστον 30 λεπτά.

Προετοιμασία των τροφών

Για τις τηγανιτές πατάτες, ποτέ μην ξεπερνάτε το μέγιστο επίπεδο που αναγράφεται στον αποσπώμενο αναδευτήρα - εικόνα 6. Μην αφήνετε το κουταλάκι - δοσομετρητή μέσα στον αποσπώμενο κάδο.

- Τοποθετήστε τις τροφές στον αποσπώμενο κάδο και σεβαστείτε τη μέγιστη ποσότητα (βλέπε πίνακα ψησίματος σελ. 56 έως 58).
- Προσθέστε το λάδι χρησιμοποιώντας τον δοσομετρητή **- εικόνα 7** (βλέπε πίνακα ψησίματος σελ. 56 έως 58).
- Απασφαλίστε το χερούλι και κατεβάστε το τελείως στη θέση του **- εικόνα 8**.
- Κλείστε το καπάκι **- εικόνα 9**.
- Τηρείτε πάντοτε τις μέγιστες ποσότητες υγρών συστατικών που υποδεικνύονται στις οδηγίες χρήσης και στο βιβλιαράκι συνταγών.

Μαγείρεμα

Ορισμός χρόνου μαγειρέματος

- Ρυθμίστε τον χρόνο πιέζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη **- εικόνα 10**. Κρατήστε το πατημένο μέχρι να εμφανισθεί ο επιθυμητός χρόνος μαγειρέματος (βλέπε πίνακα ψησίματος σελ. 31 έως 33).
- Απελευθερώστε. Ο επιλεγμένος χρόνος εμφανίζεται και ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση.
- Σε περίπτωση σφάλματος, για να σβήσετε τον επιλεγμένο χρόνο, κρατήστε το κουμπί πατημένο για 2 δευτερόλεπτα και επιλέξτε και πάλι τον χρόνο.

Προσοχή: ο χρονοδιακόπτης επισημαίνει το τέλος του χρόνου ψησίματος, αλλά δεν απενεργοποιεί τη συσκευή.

Ξεκινώντας το μαγείρεμα

Μόλις ανοίξετε το καπάκι, η συσκευή σταματά να λειτουργεί.

- Πατήστε τον διακόπτη ON/OFF. Ξεκινά το μαγείρεμα χάρη στην κυκλοφορία θερμού αέρα στην εστία ψησίματος **- εικόνα 11**.

EL

Αφαίρεση των τροφών

- Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ηχεί ο χρονοδιακόπτης. Σταματήστε την ηχητική ένδειξη πατώντας το κουμπί **- εικόνα 12**.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη ON/OFF **- εικόνα 13** και ανοίξτε το καπάκι **- εικόνα 1**.
- Ανασηκώστε το χερούλι και βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο**- εικόνα 14** και σερβίρετε!

Για να αποφύγετε οποιονδήποτε κίνδυνο εγκαύματος, μην αγγίζετε το καπάκι πέραν της δροσερής λαβής που έχει προβλεφθεί γι' αυτόν τον σκοπό - Εικόνα 9.

Οι χρόνοι μαγειρέματος.

Οι χρόνοι μαγειρέματος δίδονται ενδεικτικά. Μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την εποχικότητα των τροφών, το μέγεθός τους, τις ιδιότητές τους, το γούστο του καθενός και την τάση του ηλεκτρικού δικτύου. Η ποσότητα λαδιού που επισημαίνεται μπορεί να αυξηθεί ανάλογα με τα γούστα και τις ανάγκες σας. Εάν επιθυμείτε ακόμη πιο τραγανές τηγανιτές πατάτες, μπορείτε να προσθέσετε μερικά ακόμη λεπτά στο ψήσιμο.

Πατάτες

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Πατάτες τηγανιτές συνηθισμένο μέγεθος 10 mm x10 mm	Φρέσκιες	1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	40 - 45 λεπτά
	Φρέσκιες	750 γραμμάρια	3/4 κουταλάκι λάδι	35 - 37 λεπτά
	Φρέσκιες	500 γραμμάρια	1/2 κουταλάκι λάδι	28 - 30 λεπτά
	Φρέσκιες	250 γραμμάρια	1/4 κουταλάκι λάδι	24 - 26 λεπτά
Πατάτες τεμαχισμένες στα 4	Φρέσκιες	1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	40 - 42 λεπτά
	Κατεψυγμένες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	14 - 16 λεπτά
Ροδοτηγανισμένες πατάτες	Φρέσκιες	1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	40 - 42 λεπτά
	Κατεψυγμένες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	30 - 32 λεπτά
Παραδοσιακές τηγανιτές πατάτες	Κατεψυγμένες - ειδικές μόνο για τηγάνισμα	750 γραμμάρια συνηθισμένο μέγεθος	Χωρίς λάδι	35 - 40 λεπτά
	Κατεψυγμένες - κατάλληλες για φούρνο και γκριλ (και για τηγάνισμα)	750 γραμμάρια λεπτό μέγεθος 10 mm x10 mm	Χωρίς λάδι	30 - 32 λεπτά
		500 γραμμάρια 8 mm 8 mm	Χωρίς λάδι	25 - 27 λεπτά

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

Άλλα λαχανικά

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Κολοκυθάκια	Φρέσκα σε φέτες	750 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 150ml νερό	25 - 35 λεπτά
Πιπεριές	Φρέσκες σε φέτες	650 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 150ml νερό	20 - 25 λεπτά
Μανιτάρια	Φρέσκα σε κομματάκια	650 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	12 - 15 λεπτά
Ντομάτες	Φρέσκιες σε κομματάκια	650 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 150ml νερό	10 - 15 λεπτά
Κρεμμύδια	Φρέσκα σε ροδέλες	500 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	15 - 25 λεπτά

Κρέατα - Πουλερικά

Για να δώσετε γεύση στα κρεατά σας, μη διστάσετε να ανακατέψετε μπαχαρικά με το λάδι (πάπρικα, κάρι, βότανα εξοχής, θυμάρι, δάΦνη...)

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Μπουκιές κοτόπουλου	Φρέσκιες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	18 - 20 λεπτά
	Κατεψυγμένες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	18 - 20 λεπτά
	Κατεψυγμένες	12 γραμμάρια (160γρ)	Χωρίς λάδι	12 - 15 λεπτά
Μπούτι κοτόπουλου	Φρέσκιες	4 έως 6	Χωρίς λάδι	30 - 32 λεπτά
Φτερούγες	Φρέσκιες	2	Χωρίς λάδι	30 - 35 λεπτά
Φιλέτα κοτόπουλου (χωρίς κόκαλο)	Φρέσκα	6 φιλέτα (περίπου 750 γραμμάρια)	Χωρίς λάδι	10 - 15 λεπτά
Spring Rolls	Φρέσκα	4 έως 8 μικρά	1 κουταλάκι λάδι	10 - 12 λεπτά
Κομματάκια αρνιού	Φρέσκα (2.5 -3 εκ πάχος)	2 έως 6	Χωρίς λάδι	20 - 25 λεπτά
Κομματάκια χοιρινά	Φρέσκα (2.5 -3 εκ πάχος)	2 έως 3	Χωρίς λάδι	18 - 23 λεπτά
Χοιρινές μπριζόλες	Φρέσκιες	2 έως 6 κομμάτια	1 κουταλάκι λάδι	12 - 15 λεπτά
Λουκάνικα	Φρέσκα	4 έως 8 (τσιμπημένα)	Χωρίς λάδι	10 - 12 λεπτά
Βοδινό φιλέτο	Φρέσκο (Κιλότο ή κόντρα φιλέτο πάχους 1 εκ.)	600 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	8 - 10 λεπτά
Κεφτεδάκια	Φρέσκα	12 κεφτεδάκια	Χωρίς λάδι	18 - 20 λεπτά

EL

Ψάρια - Οστρακοειδή

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Κροκέτες γαρίδας	Κατεψυγμένες	18 τεμάχια (280 γραμμάρια)	Χωρίς λάδι	10 λεπτά
Βατραχόψαρο	Φρέσκο τεμαχισμένο	500 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	20 - 22 λεπτά
Γαρίδες	Μαγειρεμένες	400 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	10 - 12 λεπτά
Μεγάλες - Jumbo γαρίδες	Κατεψυγμένες - ξεπαγωμένες	300 γραμμάρια (16 τεμάχια)	Χωρίς λάδι	12 - 14 λεπτά

Επιδόρπια

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Μπανάνες	σε ροδέλες	500 γραμμάρια (5 μπανάνες)	1 κουταλάκι λάδι + 1 κουταλάκι μαύρη ζάχαρη	4 - 6 λεπτά
	σε αλουμινόχαρτο	2 μπανάνες	Χωρίς λάδι	20 - 25 λεπτά
Κεράσια	ολόκληρα	έως 1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	12 - 15 λεπτά
Φράουλες	κομμένες στα τέσσερα	έως 1000 γραμμάρια	1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	5 - 7 λεπτά
Μήλα	κομμένα σε κομματάκια	3	1 κουταλάκι λάδι + 2 κουταλάκια ζάχαρη	10 - 12 λεπτά
Αχλάδια	κομμένα σε κομματάκια	έως 1000 γραμμάρια	1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	8 - 12 λεπτά
Ανανάς	κομμένος σε κομματάκια	1	1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	8 - 12 λεπτά

Κατεψυγμένα τρόφιμα

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

Μερικές συμβουλές ...

- Μην προσθέτετε αλάτι στις πατάτες όταν βρίσκονται στον αποσπώμενο κάδο. Βάλτε αλάτι μετά το τέλος μαγειρέματος, αφού βγάλετε τις πατάτες από τον κάδο.
- Όταν προσθέτετε μπαχαρικά και μυρωδικά ανακατέψτε τα με λίγο λάδι ή κάποιο άλλο υγρό για να μην διασκορπιστούν στον κάδο λόγω του αέρα.
- Υπάρχει περίπτωση τα έντονα χρωματιστά μπαχαρικά να αφήσουν ένα ελαφρύ χρώμα στον αναδευτήρα ή στη συσκευή: αυτό είναι φυσιολογικό.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, φροντίστε το σκόρδο να είναι κομμένο σε πολύ μικρά κομματάκια - και όχι λιωμένο- για να μην κολλήσει τον αναδευτήρα
- Όταν χρησιμοποιείτε κρεμμύδια στις συνταγές σας μαγειρεύονται καλύτερα εάν είναι κομμένα σε λεπτές ροδέλες παρά ψιλοκομμένα. Βάλτε πρώτα τα κρεμμύδια στον κάδο ξεχωριστά από τα υπόλοιπα υλικά και φροντίστε να είναι ομοιόμορφα στον κάδο.
  (tm)τις περιπτώσεις που μαγειρεύετε πουλερικά ή κρέας, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και κινείστε τον κάδο μία ή δύο φορές κατά την διάρκεια μαγειρέματος ώστε να μην ξεραθεί το πάνω μέρος των τροφών και να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.
- Τεμαχίστε τα λαχανικά σε κομματάκια για να μαγειρευτούν καλά
- Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για συνταγές υψηλής περιεκτικότητας σε υγρά (σούπες,σάλτσες ...)

Ευκολία στο καθάρισμα

Καθαρισμός της συσκευής

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν τον καθαρισμό.
- Ανοίξτε το καπάκι **- εικόνα 1** και ανασηκώστε την εγκοπή σύνδεσης - αποσύνδεσης καπακιού για να αφαιρέσετε το καπάκι **- εικόνα 2**.
- Ανασηκώστε το χερούλι του αποσπώμενου κάδου οριζόντια έως ότου ακουστεί ένα "ΚΛΙΚ", ώστε να αφαιρέσετε τον κάδο **- εικόνα 3**.
- Για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα, ανασηκώστε τον μοχλό **- εικόνα 4a**.
- Αφαιρέστε και καθαρίστε το φίλτρο **- εικόνα 3**.
- Όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων **- εικόνα 5** ή μπορούν να πλυθούν με ένα λειαντικό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Στεγνώστε επιμελώς προτού τοποθετήσετε τα μέρη στη θέση τους.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με αποσπώμενο κάδο: Το μαύρισμα και οι χαρακιές που μπορεί να εμφανιστούν μετά από μακρά χρήση δεν αποτελούν πρόβλημα.
- Εγγυόμαστε ότι ο αποσπώμενος κάδος ΣΥΜΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.

Μην βουλιάζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.

Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού.

Πλύνετε το αποσπώμενο φίλτρο.

Για να διατηρήσετε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα τις ιδιότητες του κάδου σας, μην χρησιμοποιείτε κανένα μεταλλικά εργαλεία για να σερβίρετε φαγητό.

Μερικές συμβουλές σε περίπτωση δυσκολιών...

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι καλά συνδεδεμένη στην πρίζα	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Δεν έχετε ακόμη πατήσει τον διακόπτη ON/OFF.	Πατήστε τον διακόπτη ON/OFF.
	Πατήσατε τον διακόπτη ON/OFF, αλλά η συσκευή δεν λειτουργεί.	Κλείστε το καπάκι.
	Τα μοτέρ περιστρέφονται, αλλά η συσκευή δεν θερμαίνεται.	Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
	Ο αναδευτήρας δεν περιστρέφεται.	Βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος, διαφορετικά πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ο αναδευτήρας δεν είναι σταθερός στη θέση του.	Ο αναδευτήρας δεν έχει ασφαλίσει.	Ελέγξτε εάν ο μοχλός του αναδευτήρα είναι καλά πιεσμένος μέχρι κάτω.
Το μαγείρεμα των τροφών δεν είναι ομοιογενές.	Δεν έχετε χρησιμοποιήσει τον αναδευτήρα.	Τοποθετήστε τον στη θέση του.
	Οι τροφές δεν είναι κομμένες σε σωστό μέγεθος - πάχος.	Κόψτε τις τροφές στο ιδανικό μέγεθος.
	Οι τηγανιτές πατάτες δεν είναι κομμένες σε σωστό μέγεθος - πάχος.	Κόψτε τις τηγανιτές πατάτες όλες στο ίδιο μέγεθος.
	Ο αναδευτήρας είναι σωστά τοποθετημένος, αλλά δεν περιστρέφεται.	Βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας είναι καλά τοποθετημένος. Εάν εξακολουθεί να μην περιστρέφεται, πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Οι τηγανιτές πατάτες δεν είναι αρκετά τραγανές.	Δεν χρησιμοποιείτε πατάτες ειδικές για τηγάνισμα.	Επιλέξτε πατάτες ειδικές για τηγάνισμα.
	Οι πατάτες δεν έχουν πλυθεί και στεγνώσει επαρκώς.	Πλύνετε, καθαρίστε και στεγνώστε καλά τις πατάτες πριν το μαγείρεμα.
	Οι πατάτες είναι πολύ χοντρές.	Κόψτε τις πιο λεπτές. Το μέγιστο μέγεθος είναι 13mmX13mm.
	Δεν υπάρχει αρκετό λάδι.	Αυξήστε την ποσότητα του λαδιού (βλέπε πίνακα ψησίματος σελ. 56 έως 58).
	Το φίλτρο έχει μπουκώσει.	Πλύνετε το αποσπώμενο φίλτρο.
Οι πατάτες διαλύονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Έχετε χρησιμοποιήσει πατάτες που δεν είναι ώριμες.	Μειώστε την ποσότητα των πατατών στα 750 γραμμάρια και προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Οι τροφές παραμένουν στο χείλος του τηγανιού.	Ο κάδος είναι υπερφορτωμένος με υλικά.	Ακολουθείστε τις ποσότητες που επισημαίνονται στον πίνακα ψησίματος.
Υγρά ψησίματος έχουν στάξει στη βάση της συσκευής.	Δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ο αναδευτήρας ή το λαστιχάκι του είναι ελαττωματικό.	Βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας είναι σωστά τοποθετημένος. Εάν το πρόβλημα παραμένει, πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Ο χρονοδιακόπτης δεν λειτουργεί.	Η μπαταρία έχει εξαντληθεί.	Αλλάξτε την μπαταρία (βλέπε **εικόνα 15**).
Ο αναδευτήρας σταματά να περιστρέφεται κατά την διάρκεια μαγειρέματος.	Ο αναδευτήρας δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Χρησιμοποιώντας ένα γάντι πιέστε τον αναδευτήρα προς τα κάτω μέχρι να εφαρμόσει καλά. Εάν πάλι δεν λειτουργεί πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο.	Υποψιάζεστε ανωμαλία στη λειτουργία των μοτέρ της συσκευής.	Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος !

Αυτή η συσκευή χρησιμοποιεί επίπεδη μπαταρία - L1154.

- Για να την αλλάξετε: ανοίξτε τον πίνακα ελέγχου, αφαιρέστε το κάλυμμα της μπαταρίας και κατόπιν την μπαταρία **- εικόνα 15**. Για λόγους σεβασμού προς το περιβάλλον, μην πετάτε τις χρησιμοποιημένες μπαταρίες μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά μεταφέρετέ τις στα σημεία συλλογής που προορίζονται για αυτόν τον σκοπό.
- Εισάγετε μια νέα μπαταρία, τοποθετήστε και πάλι το κάλυμμα της μπαταρίας και κλείστε τον πίνακα ελέγχου.

ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➲ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

EL

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ:

Σε περίπτωση που έχετε κάποιο πρόβλημα ή απορίες σχετικά με το προϊόν, μπορείτε να επικοινωνήσετε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών:
Αθήνα: Τηλ. 210 6371000
Θεσ/νίκη: Τηλ: 2310 559367
SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ

Φραγκοκκλησιάς 7, 15 125 Παράδεισος, Μαρούσι,
Θεσ/νίκη: Ακαδήμου 8, Εύοσμος, Θεσ/νίκη

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/تاريخ الشراء/ تاريخ خري

Product reference: . . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ وا اسم بائع التجزئة و عنوانه/ نام درس خرده فروش

Distributor stamp . . . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة/ مهر خرده فرو

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	**(0)41 28 18 53**
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	**0800-122-2732**
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	**(010) 55-76-07**
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	**02 97487944**
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	**01 866 70 299 00**
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**070 23 31 59**
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**017 2239290**
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	**Info-linija za potrošače 033 551 220**
BRASIL **BRAZIL**	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	1 ano 1 year	**0800-119933**
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	**0700 10 330**
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	**800-418-3325**
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	**12300 209207**

COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	**18000919288**
HRVATSKA **CROATIA**	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	**01 30 15 294**
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	**731 010 111**
DANMARK **DENMARK**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	**44 663 155**
DEUTSCHLAND **GERMANY**	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	**0212 387 400**
EESTI **ESTONIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	**5 800 3777**
SUOMI **FINLAND**	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	**09 622 94 20**
FRANCE **Incluant uniquement** Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	**09 74 50 47 74**
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	**2106371251**
香港 **HONG KONG**	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	**852 8130 8998**
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	**06 1 801 8434**
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	**+62 21 5793 6881**
ITALIA **ITALY**	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	**199207354**
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	**0570-077772**

ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	**727 378 39 39**
한국어 **KOREA**	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	1 year	**1588-1588**
LATVJA **LATVIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	**6 716 2007**
LIETUVA **LITHUANIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	**6 470 8888**
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**0032 70 23 31 59**
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	**(0)2 20 50 022**
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Square No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	1 year	**65 6550 8900**
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	**(01800) 112 8325**
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	**(22) 929249**
NEDERLAND **The Netherlands**	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	**0318 58 24 24**
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	**0800 700 711**
NORGE **NORWAY**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	**815 09 567**
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima – Perú	1 año 1 year	**441 4455**

POLSKA **POLAND**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	**0801 300 421** **koszt jak za połączenie lokalne**
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	**808 284 735**
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	**01 677 4003**
ROMÂNIA **ROMANIA**	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	**0 21 316 87 84**
РОССИЯ **RUSSIA**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**495 213 32 30**
SRBIJA **SERBIA**	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	**060 0 732 000**
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	**65 6550 8900**
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	**233 595 224**
SLOVENIJA **SLOVENIA**	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	**02 234 94 90**
ESPAÑA **SPAIN**	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	**902 31 24 00**
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	**08 594 213 30**
SUISSE CHWEIZ **SWITZERLAND**	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jarhre 2 years	**044 837 18 40**
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	1 year	**886-2-27333716**
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	**662 351 8911**

TÜRKIYE TURKEY	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	**216 444 40 50**
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	**800-395-8325**
Україна UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	**044 492 06 59**
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire,SL4 1NA	1 year	**0845 602 1454**
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	**0800-7268724**
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	1 year	**+84-8 3821 6395**

: www.tefal.com