

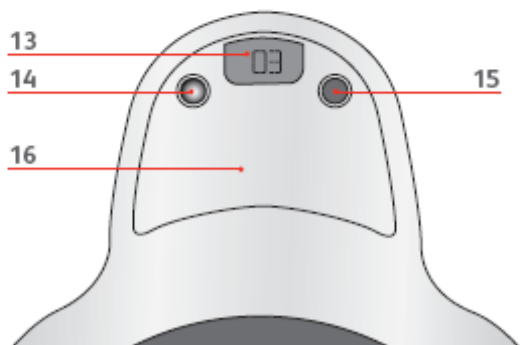
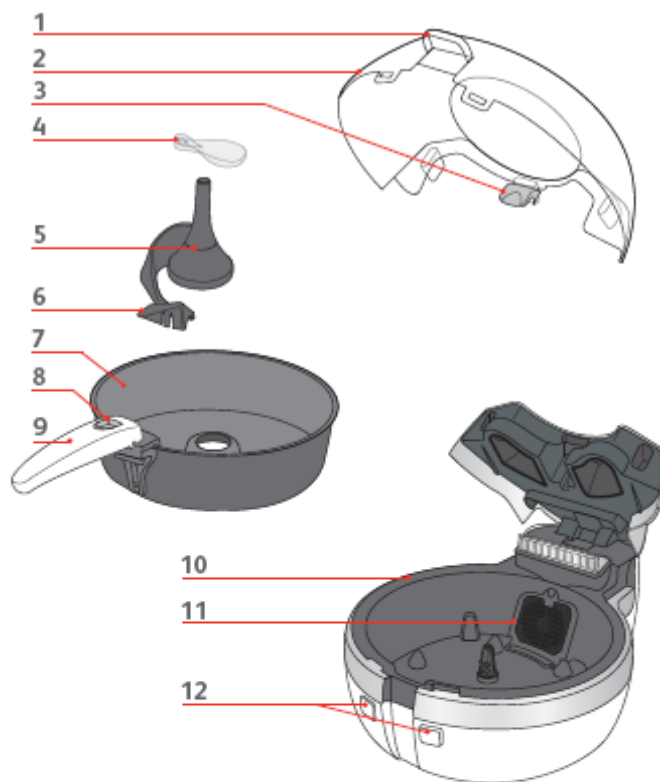
# Tefal®

## Actifry

ES  
P  
I  
GR



[www.tefal.com](http://www.tefal.com)



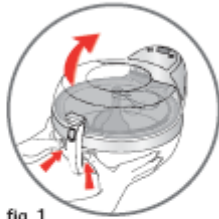


fig. 1

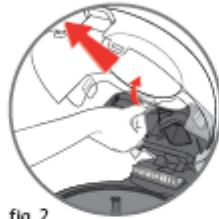


fig. 2

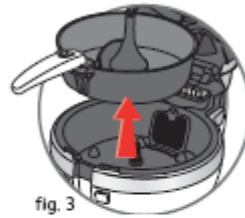


fig. 3

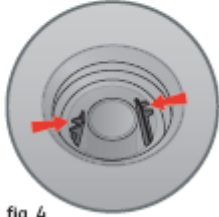


fig. 4



fig. 5



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9

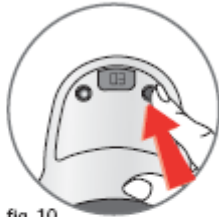


fig. 10



fig. 11



fig. 12



fig. 13



fig. 14

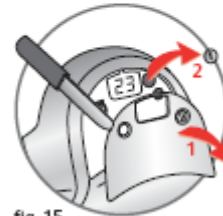


fig. 15

ES

## Tefal Nutrición y Sabor

### Innovar para su salud

La nutrición, por supuesto que consiste en comer variado y equilibrado... pero no solamente eso, ya que la nutrición es mucho más que los ingredientes. La manera de cocinarlos desempeña un papel fundamental en su transformación nutricional y organoléptica (sabor, textura...).

También porque todos los aparatos no son iguales, **Tefal** ha desarrollado una gama específica dirigida a la **NUTRICIÓN PARA MAYOR PLACER**: utensilios ingeniosos que conservan la totalidad nutricional y potencian el auténtico sabor de los ingredientes.

### Aportarle soluciones únicas

**Tefal** invierte en la investigación para diseñar aparatos con resultados nutricionales únicos, avalados por estudios científicos.

### Informarle

Desde siempre, **Tefal** ha sido un colaborador destacado de su alimentación, aportándole rapidez, practicidad y facilidad durante la preparación de sus comidas.

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

- favoreciendo y conservando las cualidades de los ingredientes naturales y básicos para su alimentación,
- limitando el uso de materias grasas,
- favoreciendo la vuelta a los sabores y a los gustos olvidados,
- limitando el tiempo pasado en la preparación de una comida.

Dentro de esta gama de productos, **Actifry** le permite preparar 1 Kg de auténticas patatas fritas frescas con una porción de su aceite favorito.

## ¡Bienvenido al mundo *Actifry*!

### Prepare auténticas y deliciosas patatas fritas a su manera

Las patatas fritas quedan crujientes y tiernas gracias a las tecnologías patentadas: la pala para remover que distribuye el aceite delicadamente y el aire caliente por ventilación. Seleccione sus ingredientes, aceite, especias, finas hierbas, hierbas aromáticas... **Actifry** se encargará del resto.

### Solamente un 3 %\* de materia grasa: ¡Es suficiente con una cucharada de aceite!

Con una cucharada del aceite que haya elegido, puede preparar 1 kg de auténticas patatas fritas. Gracias a la cucharada graduada provista con el aparato, utilice la cantidad justa que necesite.

\* 1 kg de patatas fritas frescas, sección 13x13 mm, cocción con un -55% de pérdida de peso con 1,4 cl de aceite.

### ¡Patatas fritas y todavía mucho más!

**Actifry** le permite cocinar una gran variedad de recetas.

- Además de las patatas fritas y de las patatas, podrá variar su comida diaria con salteados de verduras crujientes, lonchas finas de carne tierna y sabrosa, gambas crujientes, frutas...



Le ofrecemos un libro de recetas creado por los grandes Chefs y nutricionistas. Encontrará ideas originales nutricionales y postres.ira\*, platos sabrosos e nutritivos e sobremesas.

- 2
- **Actifry** cocina también los congelados que son una buena alternativa a los productos frescos. Son prácticos, conservan las cualidades nutricionales y el sabor de los alimentos.

## Para lograr lo mejor sus platos, *Actifry* le asesora especialmente sobre las patatas fritas y los aceites.

E

### La patata: ¡equilibrio y placer diario!

Todo el mundo y a cualquier edad puede consumir patatas. Son una excelente fuente de energía y contienen vitaminas. Según las variedades, las condiciones climáticas y de cultivo, la patata experimenta variaciones importantes: forma, tamaño, calidad gustativa. Cada una posee sus propias características de precocidad, rendimiento, tamaño, color, calidad de conservación e indicaciones culinarias. Los resultados de cocción pueden variar en función del origen y la estación.

#### ¿Qué variedad utilizar para *Actifry*?

Generalmente, le aconsejamos que utilice las patatas especiales para patatas fritas. Para las patatas recién cosechadas, con un alto contenido de agua, le aconsejamos que fría las patatas unos minutos más. *Actifry* permite preparar también patatas congeladas. Como ya están precocinadas, no es necesario añadir aceite.

#### ¿Dónde conservar las patatas?

El mejor lugar para conservar las patatas es en un sótano, un armario fresco (entre 6 y 8°C), protegido de la luz.

#### ¿Cómo preparar las patatas para *Actifry*?

Para obtener mejores resultados, hay que asegurarse que las patatas fritas no se peguen entre ellas. Para esta, se recomienda lavar abundantemente las patatas enteras y las patatas cortadas hasta que el agua esté clara. Así, podrá retirar más almidón. Seque cuidadosamente las patatas con un paño seco muy absorbente. Las patatas fritas deberán estar perfectamente secas antes de introducir las en la *Actifry*.

#### ¿Cómo cortar las patatas?

El tamaño de la patata influye para que esté más crujiente y tierna. Cuanto más finas sean sus patatas fritas, más crujientes serán y viceversa, cuanto más gruesas sean más tiernas serán por dentro. En función de lo que desee, podrá variar los cortes de sus patatas fritas y adaptar el tiempo de la cocción:

Finas: 8 x 8 mm / Estándar: 10 x 10 mm / Gruesas: 13 x 13 mm

### Varié los buenos aceites que le sientan bien.

Puede variar los aceites en función de sus necesidades con 1 cucharada de aceite para uso único. Todos los ácidos grasos esenciales de la vida se encuentran en aceites vegetales. Todos contienen, en proporciones diferentes, los nutrientes indispensables para su equilibrio. Para aportar a su cuerpo todo lo que necesita, cambie los aceites. Con *Actifry*, podrá utilizar una gran variedad de aceites:

- Aceites estándar: oliva, colza\*, pepitas de uva, maíz, cacahuete, girasol, soja\*
- Aceites aromatizados: hierbas aromáticas, ajo, pimentón, limón...
- Aceites especiales: avellana\*, sésamo\*, cártamo\*, almendras\*, aguacate\*, argán\*... (\*cocción según fabricante)

La tecnología *Actifry*, con su escasa cantidad de aceite de uso único, le permite conservar los buenos ácidos esenciales para su vitalidad.



Con *Actifry* y un aceite seleccionado, obtendrá patatas fritas con una mejor calidad nutricional. En función de sus gustos y sus expectativas, podrá añadir 1 cucharada de aceite adicional para que estén más ricas.

Con *Actifry*, ¡disfrute  
y haga disfrutar a los que le rodean!

## Recomendaciones importantes

### Instrucciones de seguridad

- Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directrices Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales compatibles con los alimentos, Medio ambiente,...).
- Compruebe que la tensión de la red corresponde con la indica en el aparato (corriente alterna).
- Debido a la diversidad de normas en vigor, si utiliza el aparato en otro país diferente al de su compra, llévelo a revisar a un Servicio Técnico Autorizado.
- Este aparato ha sido diseñado para un uso doméstico, cualquier uso profesional, no adecuado o no conforme con el modo de empleo, no compromete ni la responsabilidad ni la garantía del fabricante.
- Lea atentamente estas instrucciones y consérvelas cuidadosamente

### Conexión

- No utilice el aparato, si éste o su cable están defectuosos, si el aparato se ha caído y presenta deterioros visibles o anomalías de funcionamiento. En este caso, el aparato deberá enviarse a un Servicio Técnico Autorizado.
- No utilice un alargador. Si se hace responsable, utilice un alargador en buen estado y adaptado a la potencia del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el Servicio Técnico Autorizado o una persona con cualificación similar deberá reemplazarlo para evitar cualquier peligro. Nunca desmonte el aparato usted mismo.
- No deje el cable colgando.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Desconecte siempre el aparato: después de su utilización, o para desplazarlo o limpiarlo.

### Funcionamiento

- Utilice una superficie de trabajo estable, plana y protegida de las salpicaduras de agua.
- Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- La temperatura de las superficies puede ser alta cuando el aparato funciona, lo que podría provocar quemaduras. No toque las superficies calientes del aparato (tapa, partes metálicas visibles...).
- No ponga a funcionar el aparato cerca de materiales inflamables (estores, cortinas...), ni cerca de una fuente de calor externa (cocina de gas, placa térmica...).
- En caso de incendio, nunca intente apagar las llamas con agua. Sofoque las llamas con un paño húmedo.
- No desplace el aparato que contenga alimentos calientes.
- Nunca sumerja el aparato en el agua



### Cocción

- Este electrodoméstico no es apto para recetas con base líquida (por ejemplo sopas)
- Nunca ponga a funcionar el aparato en vacío.
- No sobrecargue la fuente, respete las cantidades recomendadas.

## Descripción

- |  |   |
|--|---|
| 1. Zona de presión de la tapa                        | 9. Asa de la fuente   |
| 2. Tapa transparente                                 | 10. Base  |
| 3. Cierre de la tapa                                 | 11. Filtro removible  |
| 4. Cuchara dosificadora                              | 12. Mandos de desbloqueo de la tapa   |
| 5. Nivel máximo de llenado (para las patatas fritas) | 13. Minutero  |
| 6. Pala de braseado extraíble                        | 14. Botón On / Off con indicador luminoso (On = funcionamiento, Off = parada) |
| 7. Fuente extraíble                                  | 15. Botón de ajuste del reloj   |
| 8. Botón de desbloqueo del asa                       | 16. Panel de control desmontable (acceso al compartimento pila)               |

E

## Una preparación rápida

### Antes de la primera utilización

- Abra la tapa - fig.1 y levante el bloqueo para retirar la tapa - fig.2.
- Retire la cuchara dosificadora.
- Lleve el asa de la fuente extraíble a la posición horizontal hasta oír el "CLIC" para sacar la fuente - fig.3.
- Dé la vuelta a la fuente y desenganche la pala extraíble - fig.4.
- Todas las piezas extraíbles van al lavavajillas - fig.5 o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente para vajillas.
- Limpie la base del aparato con una esponja húmeda y detergente para vajillas.
- Seque cuidadosamente ante de volver a poner todo en su sitio.
- Durante la primera utilización, se puede producir un desprendimiento de olor que no es nocivo. Este fenómeno sin consecuencias derivado de la utilización del aparato, desaparecerá rápidamente.

Retire todos los adhesivos y elementos del embalaje. Nunca pase el aparato por agua. Para obtener los mejores resultados de este producto durante el primer uso, le recomendamos una primera cocción de al menos 30 minutos

## Prepare los alimentos

- Para patatas fritas, nunca sobrepase el nivel máximo indicado en la pala extraíble - fig.6. No deje la cuchara dosificadora en la fuente.
- Introduzca los alimentos en la fuente y respete la cantidad máxima (ver tabla de cocción p. 6 a 8).
  - Añada la materia grasa - fig.7 (ver tabla de cocción p. 6 a 8).
  - Desbloquee el asa y pégala completamente en su compartimento - fig.8.
  - Cierre la tapa - fig.9.

## Una cocción ligera

### Seleccione el tiempo de cocción

- Ajuste el tiempo presionando el botón del reloj - fig.10 (ver tabla de cocción p. 6 a 8). Atención: el reloj señala el final del tiempo de cocción, pero no detiene el aparato.
- Suelte. El tiempo seleccionado se visualiza y empieza el descuento.
- En caso de error o para borrar el tiempo seleccionado, mantenga el botón presionado durante 2 segundos y seleccione de nuevo el tiempo.

## Inicie la cocción

Cuando abre la tapa, el aparato se para.

- Presione el botón On/ Off, el indicador luminoso se encenderá y la cocción empezará gracias a la circulación del aire caliente en el recinto de cocción - fig. 11.

## Retire los alimentos

- Cuando la cocción haya terminado, el minutero sonará. Detenga la alarma presionando el botón - fig.12.
  - Pare el aparato presionando en On / Off - fig.13 y abra la tapa - fig.1.
  - Levante el asa y saque la fuente - fig.14 y sirva sin esperar.
- Para evitar cualquier riesgo de quemadura, no toque la tapa fuera de la zona de presión prevista para este fin - Fig.9.

## Los tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se proporcionan a título indicativo, pueden variar en función de la estacionalidad de los alimentos, su tamaño, cantidades, sabor de cada uno y la tensión de la red eléctrica.

La cantidad de aceite indicada puede aumentar en función de su gusto y sus necesidades.

Si desea patatas fritas todavía más crujientes, podrá añadir unos minutos de cocción adicionales.

## Patatas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Patatas fritas Tamaño estándar 10mmx10mm	Frescas	1000 g	1 cucharada de aceite	40 - 45 min
	Frescas	750 g	3/4 cucharada de aceite	35 - 37 min
	Frescas	500 g	1/2 cucharada de aceite	28 - 30 min
	Frescas	250 g	1/4 cucharada de aceite	24 - 26 min
Patatas	Frescas	1000 g	1 cucharada de aceite	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	sin	14 - 16 min
Patatas fritas a dados	Frescas	1000 g	1 cucharada de aceite	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	sin	30 - 32 min
Patatas fritas Tradicionales	Congeladas	750 g	sin	30 - 32 min
Patatas fritas Paja	Congeladas	750 g	sin	25 - 27 min



## Otras verduras

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Calabacines	Frescos en laminas	750 g	1 cucharada de aceite + 15 cl de agua	25 - 35 min
Pimientos	Frescos en laminas	650 g	1 cucharada de aceite + 15 cl de agua	20 - 25 min
Champiñones	Frescos en cuartos	650 g	1 cucharada de aceite	12 - 15 min
Tomates	Frescos en cuartos	650 g	1 cucharada de aceite + 15 cl de agua	10 - 15 min
Cebollas	Frescos en rodajas	500 g	1 cucharada de aceite	15 - 25 min

E

## Carnes – Aves

Para dar más sabor a sus carnes, no dude en mezclar especias en el aceite (paprika, curry, hierbas de Provenza, tomillo, laurel...)

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Nuggets de pollo	Frescos	750 g	Sin	18 - 20 min
	Congelados	750 g	Sin	18 - 20 min
Aletas de Pollo	Frescas	4 a 6	Sin	30 - 32 min
Muslos de pollo	Frescos	2	Sin	30 - 35 min
Pechugas de pollo	Frescas	6 pechugas (aprox. 750 g)	Sin	10 - 15 min
Rolitos de primavera	Frescos	4 a 8 pequeños	1 cucharada de aceite	10 - 12 min
Temera rellena	Fresca	2 a 6	1 cucharada de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cordero	Frescas	2 a 6	1 cucharada de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cerdo	Frescas	2 a 4	1 cucharada de aceite	15 - 18 min
Lomo de cerdo	Fresco	2 a 6 rodajas	1 cucharada de aceite	12 - 15 min
Salmichas	Frescas	4 a 8 (pinchadas)	Sin	10 - 12 min
Cuartos traseros de conejo	Frescos	2 a 6	1 cucharada de aceite	15 - 20 min
Carne picada	Fresca	600 g	1 cucharada de aceite	10 - 15 min
	Congelada	400 g	Sin o con 1 cucharada de aceite	12 - 15 min
Albóndigas de carne	Congeladas	750 g	1 cucharada de aceite	18 - 20 min

## Pescados - Crustáceos

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Buñuelos de calamar	Congelados	300 g	Sin	12 - 14 min
Rape	Fresco	500 g	1 cucharada de aceite	20 - 22 min
Gambas	Cocidas	400 g	Sin	10 - 12 min
Gambas	Congeladas	300 g (16 piezas)	Sin	12 - 14 min

7

## Postres

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Bananas	en rodajas	500 g (5 bananas)	1 cucharada de aceite + 1 cucharada de azúcar moreno	4 - 6 min
	en papillote	2 bananas	Sin	20 - 25 min
Cerezas	Enteras	Hasta 1000g	1 cucharada de aceite + 1 a 2 cucharas de azúcar	12 - 15 min
Fresas	Cortadas en cuartos	Hasta 1000g	1 a 2 cucharas de azúcar	5 - 7 min
Manzanas	Cortadas en dos	3	1 cucharada de aceite + 1 a 2 cucharas de azúcar	10 - 12 min
Peras	Cortadas en trozos	Hasta 1000g	1 a 2 cucharas de azúcar	8 - 12 min
Piñas	Cortadas en trozos	1	1 a 2 cucharas de azúcar	8 - 12 min

## Preparaciones congeladas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Pisto	Congelado	750 g	Sin	20 - 22 min
Salteado pastay pescado	Congelado	750 g	Sin	20 - 22 min
Salteado campesino	Congelado	750 g	Sin	25 - 30 min
Salteado saboyano	Congelado	750 g	Sin	20 - 25 min
Pastas a la carbonara	Congeladas	750 g	Sin	15 - 20 min
Paella	Congelada	650 g	Sin	15 - 20 min
Arroz Cantonés	Congelado	650 g	Sin	15 - 20 min
Chili con carne	Congelado	750 g	Sin	12 - 15 min

## Una limpieza fácil

### Limpie el aparato

- Déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.
- Abra la tapa - fig.1 y levante el bloqueo para retirar la tapa - fig.2.
- Lleve el asa de la fuente extraíble a la posición horizontal hasta oír el "CLIC" para sacar la fuente - fig.3.
- Dé la vuelta a la fuente y desenganche la pala extraíble - fig.4.
- Remueva el filtro y límpielo.
- Todas las piezas extraíbles van al lavavajillas - fig.5 o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente para vajillas.
- Limpie el cuerpo del aparato con una esponja húmeda y detergente para vajillas.
- Seque cuidadosamente antes de volver a poner todo en su sitio.
- El aparato está provisto de una fuente extraíble: el ennegrecimiento y las rayaduras que pueden aparecer tras una larga utilización no presentan inconvenientes.
- Garantizamos que la fuente CUMPLE LA REGIAMENTACIÓN referente a los materiales en contacto con los alimentos.

Nunca sumerja el aparato.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos. El filtro removible debe ser removido y limpiado regularmente.

Para conservar durante más tiempos las cualidades de su fuente, no utilice ningún utensilio metálico.

## Algunos consejos en caso de dificultad...

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está bien conectado.	Compruebe que el aparato está correctamente conectado.
	Todavía no ha presionado el botón on/off.	Presione el botón On / Off.
	El indicador luminoso está encendido pero el aparato no funciona.	Cierre la tapa.
	Los motores giran pero el aparato no calienta.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
	La pala no gira.	Compruebe que está en su sitio sino lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
Las patatas fritas no son bastante crujientes.	No ha utilizado la pala.	Píngala en su sitio.
	Los alimentos no se han cortado de manera regular.	Corte todos los alimentos con el mismo tamaño.
	Las patatas fritas no se han cortado de manera regular.	Corte todas las patatas fritas con el mismo tamaño.
	La pala está bien puesta pero no gira.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico autorizado.
La cocción de las preparaciones no es homogénea.	No utiliza patatas especiales para patatas fritas.	Elija patatas especiales para patatas fritas.
	Las patatas no se han lavado y secado lo suficiente.	Lave, escuma y seque bien las patatas antes de la cocción.
	Las patatas fritas son demasiado gruesas.	Córtelas más finas.
	No hay suficiente aceite.	Aumente la cantidad de aceite (ver tabla de cocción p. 6 a 8).
	El filtro está obstruido.	Limpie el filtro removible.
Las patatas fritas se han roto durante la cocción.	Ha utilizado patatas recién cosechadas y con alto contenido de agua.	Reduzca la cantidad de patatas a 750 g y adapte el tiempo de cocción.
Los alimentos permanecen en el borde de la fuente.	La fuente está demasiado cargada.	Respete las cantidades indicadas en la tabla de cocción.
Líquidos de cocción se han vertido por la base del aparato	La pala está mal colocada o la junta de la pala está defectuosa.	Compruebe que la pala está correctamente colocada. Si el problema persiste, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
El reloj no funciona.	La pila está gastada	Cambie la pila (ver fig. 15).
El aparato produce un ruido que no es normal.	Sospecha de una anomalía en el funcionamiento de los motores del aparato.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.

## ¡Participemos en la protección del medioambiente!

Este aparato utiliza una pila botón - L1154.

- Para cambiarla: retire el panel de control, retire la tapa del compartimento pila y a continuación la pila - fig.15. Por respeto al medio ambiente, no tire la pila usada con la basura doméstica y llévela a un punto de recogida previsto a este efecto.
- Introduzca una pila nueva, vuelva a colocar la tapa del compartimento pila y encaje de nuevo el panel de control.

- ① El aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.
- ♻️ Antes de deshacerse de su aparato, retire la pila. Llévela a un punto de recogida para que realice su tratamiento.



P

## Tefal Nutritivo e Delicioso

### Inovar para a sua saúde

A alimentação é, evidentemente, comer de forma variada e equilibrada... mas não só porque a alimentação não se limita aos ingredientes. A forma como os cozinhamos desempenha um factor essencial na sua transformação nutricional (sabor, textura...).

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

### Apresentar-lhe soluções únicas

A **Tefal** investiu na investigação para criar aparelhos com desempenhos nutricionais únicos e comprovados por estudos científicos.

### Informá-lo

A **Tefal** é, desde sempre, o parceiro privilegiado da sua alimentação, proporcionando-lhe rapidez, pragmatismo e *convívio* na preparação das refeições. Dia após dia, a gama Nutritivo & Delicioso da **Tefal** irá ajudá-lo a partilhar o prazer culinário e o equilíbrio alimentar ao:

- favorecer e preservar as qualidades dos ingredientes naturais e essenciais para a sua alimentação,
- limitar a utilização de matérias gordas,
- favorecer o regresso aos gostos e sabores esquecidos,
- limitar o tempo passado na preparação de uma refeição.

No seio desta gama de produtos, a fritadeira permite-lhe preparar 1 kg de batatas fritas genuínas e frescas com uma colher de seu óleo preferido!

## Bem-vindo ao universo *Actifry* !

### Prepare batatas fritas genuínas e saborosas à sua maneira

As batatas fritas são estaladiças e macias graças às tecnologias patenteadas: a pó de mistura que espalha o óleo de forma subtil e o ar quente impulsionado. Seleccione os ingredientes, o óleo, as especiarias, as ervas aromáticas, as aromatizantes... *Actifry* trata do resto.

### Apenas 3 %\* de matéria gorda: basta 1 colher de óleo !

Uma colher de óleo à sua escolha permite-lhe fritar 1 kg de batatas fritas genuínas. Graças à colher graduada fornecida com o aparelho, utilize apenas a quantidade estritamente necessária.

\* 1 kg de batatas fritas frescas, com um diâmetro de 13x13 mm, fritura a -55 % de perda de peso com 1,4 dl de óleo.

### Batatas fritas e muito mais !

*Actifry* permite-lhe cozinhar uma grande variedade de receitas.

- Além de batatas fritas e de batatas assadas, pode variar o seu dia-a-dia com legumes salteados e estaladiços, carnes estufadas tenras e saborosas, gambas estaladiças, frutas.



Propomos um livro de receitas elaborado com grandes chefs e nutricionistas. Aqui encontrará ideias originais de "Batatas fritas à sua maneira", pratos saborosos e nutritivos e sobremesas.

- *Actifry* cozinha igualmente bem os alimentos congelados, que constituem uma boa alternativa aos produtos frescos. São práticos, conservam as qualidades nutricionais e o sabor dos alimentos.