

# Tefal<sup>®</sup> ActiFry<sup>®</sup>

FR  
DE  
NL  
ES  
PT  
IT  
EL



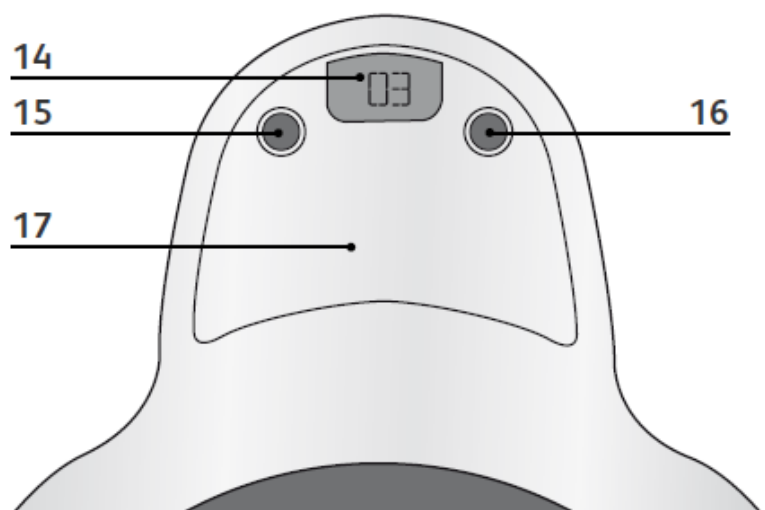
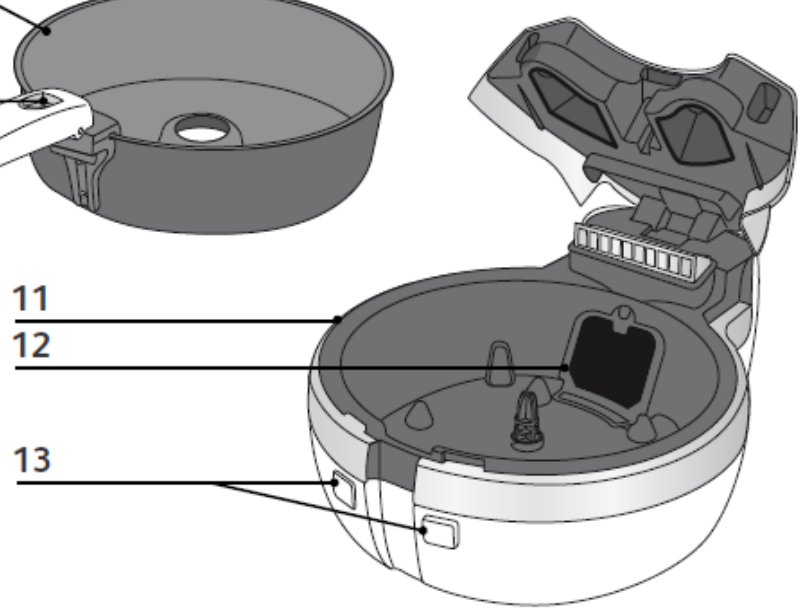
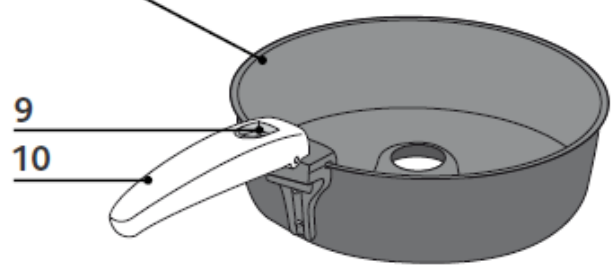
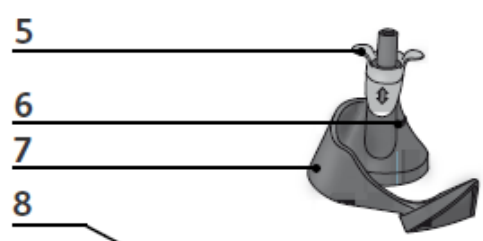
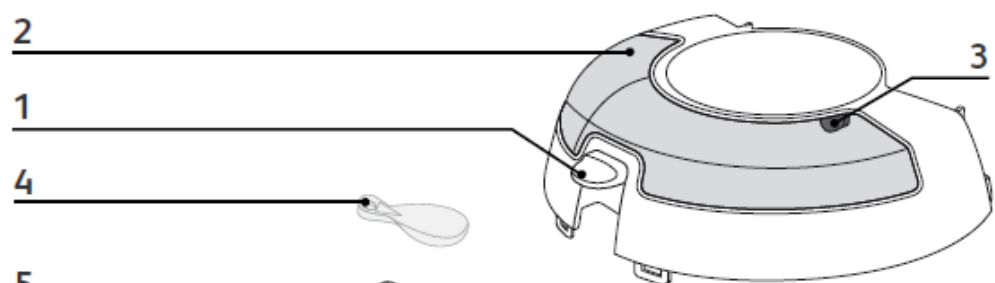




fig. 1

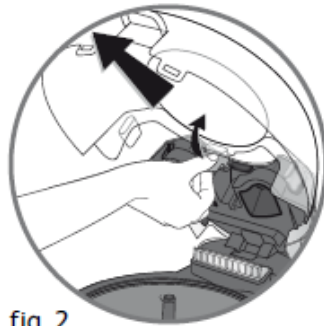


fig. 2

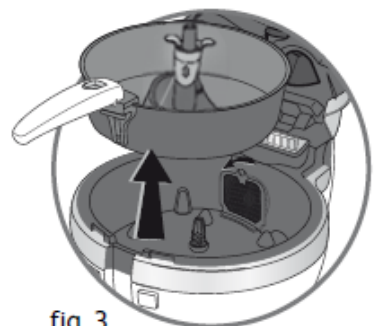


fig. 3

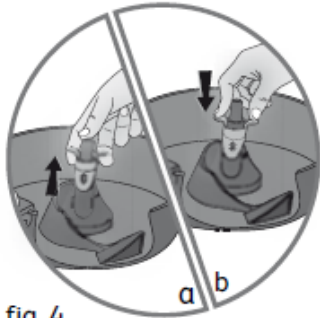


fig. 4



fig. 5

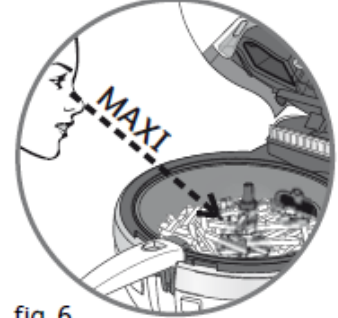


fig. 6

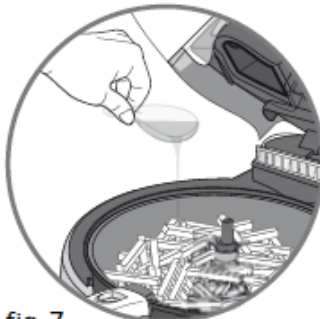


fig. 7



fig. 8

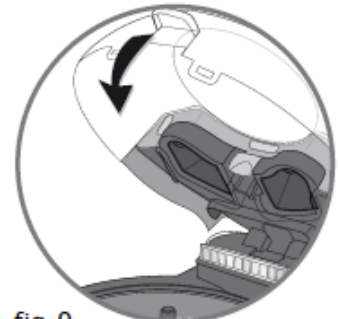


fig. 9

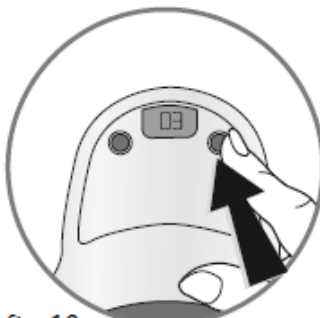


fig. 10



fig. 11



fig. 12

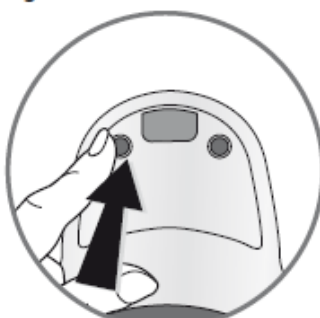


fig. 13



fig. 14

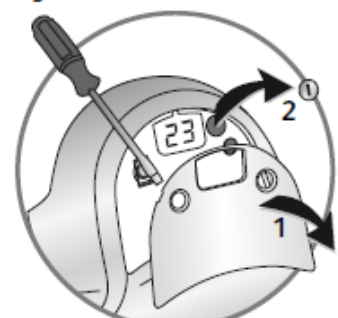


fig. 15

# Tefal

## Gezond & Lekker

### Innoveren voor uw gezondheid

Voeding bestaat natuurlijk uit gevarieerd en evenwichtig eten... maar niet alleen, want voeding is veel meer dan alleen de ingrediënten. De manier van bereiden speelt een belangrijke rol bij de verwerking en opname hiervan (smaak, textuur...).

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

### Unieke oplossingen bieden

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

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

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

Met **ActiFry**<sup>®</sup> uit dit productassortiment kunt u 1 kg lekkere verse patat bereiden met een lepel van uw favoriete olie!

## Welkom in de wereld van **ActiFry**<sup>®</sup> !

### Maak uw eigen lekkere verse patat

Dankzij gepatenteerde technologieën is de patat knapperig en zacht: een roerblad dat voorzichtig de olie en de hetelucht verspreidt. Selecteer uw ingrediënten, uw olie, uw specerijen, tuinkruiden, aroma's... **ActiFry**<sup>®</sup> zorgt voor de rest.

### Slechts 3%\* vet: 1 lepel olie is voldoende!

Eén lepel olie naar keuze om 1 kg lekkere patat te maken. Met behulp van de met het apparaat meegeleverde lepel met maatverdeling gebruikt u de juiste hoeveelheid. Het gebruik van frituurvet is hierdoor overbodig..

*\* 1 kg verse patat, van 10 x 10 mm, bereid met 1 eetlepel olie (1,4 cl), zorgt voor 55% minder calorieën.*

### Patat en nog veel meer!

Met **ActiFry**<sup>®</sup> kunt u een grote verscheidenheid aan recepten maken.

- Behalve patat en aardappeltjes kunt u uw dagelijkse kost afwisselen met schotels van knapperige groenten, malse, smakelijke vleesreepjes, knapperige garnalen, fruit...



Wij hebben een door cheffoks en voedingsdeskundigen samengesteld receptenboek voor u. Hierin vindt u originele ideeën voor « eigengemaakte patat », lekkere, voedzame gerechten en desserts.

- Met **ActiFry**<sup>®</sup> kunt u ook uitstekend diepvriesproducten bereiden, een goed alternatief voor verse producten. Zij zijn praktisch en behouden de voedingskwaliteiten en de smaak van het voedsel.

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

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

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

#### Welke soort gebruikt u voor ActiFry® ?

Wij raden u aan om over het algemeen speciaal voor patat geschikte aardappelen te gebruiken. Bij nieuwe aardappeltjes, die veel vocht bevatten, raden wij u aan de patat enkele minuten extra te bakken. Met ActiFry® kunt u ook diepvries patat bereiden. Omdat deze voorgebakken is, hoeft u geen olie toe te voegen.

#### Waar moet u aardappelen bewaren?

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

#### Hoe bereidt u aardappelen voor ActiFry® voor?

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

#### Hoe snijdt u de aardappelen?

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

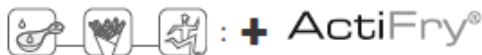
Dun: 8 x 8 mm / Standaard: 10 x 10 mm / Dik: 13 x 13 mm

### Varieer met olie die goed voor u is

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

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

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



Met ActiFry® en een gekozen olie maakt u patat met een betere voedingswaarde. Aan de hand van uw smaak en verwachtingen kunt u 1 extra lepel olie toevoegen voor nog meer smaak!

## Doe uzelf een plezier met ActiFry®, en alle mensen om u heen!



# Belangrijke instructies

## Bakken

---

- Dit apparaat is niet geschikt om vloeibare gerechten in te bereiden (bijv. soep...).
- Laat het apparaat nooit werken als het leeg is.
- Leg niet te veel op de schaal, neem de aanbevolen hoeveelheden in acht.

## Omschrijving

---

- |   |  |
|---|--|
| 1. Handgreepje voor het openen van het deksel | 10. Handgreep van de schaal  |
| 2. Deksel                                     | 11. Behuizing  |
| 3. Ontgrendelingsknop deksel                  | 12. Uitneembaar filter   |
| 4. Maatschepje                                | 13. Bedieningsknoppen voor opening deksel                          |
| 5. Vergrendelen/ontgrendelen roerblad         | 14. Timer  |
| 6. Max. vulniveau (voor patat)                | 15. Aan/uit-knop<br>(On = aan, Off = uit)                          |
| 7. Afneembaar roerblad                        | 16. Instelknop timer   |
| 8. Uitneembare binnenpan                      | 17. Afneembaar bedieningspaneel<br>(toegang tot het batterijvakje) |
| 9. Ontgrendelingsknop van de handgreep        |  |

## Een snelle voorbereiding

### Voor het eerste gebruik

---

- Open het deksel - **fig.1** en til de ontgrendelingsknop op om het deksel te verwijderen - **fig.2**.
- Verwijder het maatschepje.
- Zet de handgreep van de afneembare schaal horizontaal terug tot u een "KLIK" hoort, om de schaal uit te nemen - **fig.3**.
- Om het roerblad te verwijderen, tilt u de lichtgrijze vergrendeling aan de as van het roerblad op. Plaats uw duim bovenop de as en uw wijs- en middelvinger onder het lichtgrijze hulpstuk om te ontgrendelen en beweeg deze omhoog om het roerblad te verwijderen - **fig.4a**.
- Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasser - **fig.5** of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Om het roerblad te bevestigen, tilt u het lichtgrijze hulpstuk op, plaats het roerblad in het midden van de binnenpan en druk het lichtgrijze hulpstuk om te vergrendelen naar beneden - **fig.4b**.
- Bij het eerste gebruik kan een onschadelijke geur vrijkomen. Dit heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat en zal snel verdwijnen.

**Verwijder alle stickers en verpakkingselementen. Zet het apparaat nooit onder de kraan.**

**Als u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, raden wij u aan een recept te kiezen met een baktijd van 30 minuten of meer, dit om het beste resultaat te krijgen.**

---

## Het bereiden van de etenswaren

**Voor patat nooit het max. niveau overschrijden dat op het roerblad staat - fig.6. Het maatschepje niet in de schaal laten.**

- Doe de etenswaren in de schaal en overschreed daarbij de maximale hoeveelheid niet (zie de baktabel p. 23 t/m 25).
- Voeg de olie toe - **fig.7** (zie de baktabel p. 23 t/m 25).
- Ontgrendel de handgreep en klap deze volledig in - **fig.8**.
- Sluit het deksel - **fig.9**.
- Respecteer altijd de maximale hoeveelheden aan ingrediënten en vloeistoffen die in de gebruiksaanwijzing en het receptenboek worden aangegeven.

# “Light” bakken

## Selecteer de baktijd

- Stel de tijd in door op de knop van de timer te drukken - **fig. 10** (zie de baktabel p. 23 t/m 25).
- De gekozen tijd wordt weergegeven en het aftellen begint.
- Houd in geval van het wissen van de gekozen tijd, de knop gedurende 2 seconden ingedrukt en selecteer opnieuw.

**Let op: de timer meldt het einde van de baktijd maar schakelt het apparaat niet uit.**

## Begin met bakken

**Wanneer u het deksel opent, schakelt het apparaat uit.**

- Druk op de aan/uit-knop, het bakken begint, dankzij het circuleren van de hetelucht in de bakruimte - **fig.11**.

## Verwijder de etenswaren

- Wanneer het bakken klaar is, hoort u een geluidssignaal. Schakel het geluid uit door op de knop te drukken - **fig.12**.
- Schakel het apparaat uit door te drukken op de aan/uit-knop - **fig.13** en open het deksel - **fig.1**.
- Til de handgreep op en neem de binnenpan uit - **fig.14** onmiddellijk opdienen.

**Om brandwonden te voorkomen het deksel niet buiten de aangegeven zone vastpakken - Fig.9.**

## De baktijden

De aangegeven baktijden zijn slechts een indicatie en kunnen variëren aan de hand van de seizoengebondenheid van de etenswaren, hun grootte, de hoeveelheid, de persoonlijke smaak en de spanning van het elektriciteitsnet. De aangegeven hoeveelheid olie kan verhoogd worden aan de hand van uw smaak en behoeften. Als u nog knapperigere patat wilt, kunt u deze enkele minuten extra bakken. Indien u diepvriesfrites gebruikt, hoeft u geen olie toe te voegen.

## Aardappelen

	TYPE	HOEEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Patat gewone grootte 10mm x10mm	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 45 min
	Vers	750 g	3/4 lepel olie	35 - 37 min
	Vers	500 g	1/2 lepel olie	28 - 30 min
	Vers	250 g	1/4 lepel olie	24 - 26 min
Ronde aardappeltjes	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 42 min
	Diepvries	750 g	geen	14 - 16 min
Gebakken aardappelblokjes	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 42 min
	Diepvries	750 g	geen	30 - 32 min
Traditionele patat	Diepvries	750 g	geen	30 - 32 min
French Fries	Diepvries	750 g	geen	25 - 27 min

**BELANGRIJK:** Om uw apparaat niet te beschadigen, dient u altijd de maximale hoeveelheden aan ingrediënten en vloeistoffen die in de gebruiksaanwijzing en het receptenboek worden aangegeven te respecteren.

	TYPE	HOEEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Courgettes	Vers in plakjes	750 g	1 lepel olie + 15 cl water	25 - 35 min
Paprika	Vers in plakjes	650 g	1 lepel olie + 15 cl water	20 - 25 min
Paddestoelen	Vers in vieren	650 g	1 lepel olie	12 - 15 min
Tomaten	Vers in vieren	650 g	1 lepel olie + 15 cl water	10 - 15 min
Uien	Vers in ringen	500 g	1 lepel olie	15 - 25 min

## Vlees – Gevogelte

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

	TYPE	HOEEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Kipnuggets	Vers	750 g	geen	18 - 20 min
	Diepvries	750 g	geen	18 - 20 min
Drumsticks	Vers	4 tot 6	geen	30 - 32 min
Kippenbouten	Vers	2	geen	30 - 35 min
Kipfilet	Vers	6 filets (ca. 750 g)	geen	10 - 15 min
Vietnamese loempia's	Vers	4 tot 8 kleine	1 lepel olie	10 - 12 min
Blindevinken	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Lamskoteletten	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Varkensrib	Vers	2 tot 4	1 lepel olie	15 - 18 min
Varkensfilet	Vers	2 tot 6 plakjes	1 lepel olie	12 - 15 min
Worstjes of merguez	Vers	4 tot 8 (ingeprikt)	geen	10 - 12 min
Konijnenrug	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Gehakt	Vers	600 g	1 lepel olie	10 - 15 min
	Diepvries	400 g	met of zonder 1 lepel olie	12 - 15 min
Gehaktballetjes	Diepvries	750 g	1 lepel olie	18 - 20 min



## Vis - Schaaldieren

	TYPE	HOEEVELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Calamarisbeignets	Diepvries	300 g	geen	12 - 14 min
Zeeduivel	Vers	500 g	1 lepel olie	20 - 22 min
Garnalen	Gaar	400 g	geen	10 - 12 min
Gamba's	Diepvries	300 g (16 stuks)	geen	12 - 14 min

NL

## Desserts

	TYPE	HOEEVELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Bananen	in plakjes	500 g (5 bananen)	1 lepel olie + 1 lepel bruine suiker	4 - 6 min
	in aluminiumfolie	2 bananen	geen	20 - 25 min
Kersen	heel	tot 1000g	1 lepel olie + 1 tot 2 lepels suiker	12 - 15 min
Aardbeien	in vieren gesneden	tot 1000g	1 tot 2 lepels suiker	5 - 7 min
Appels	in tweeën gesneden	3	1 lepel olie + 2 lepels suiker	10 - 12 min
Peren	in stukken gesneden	tot 1000g	1 tot 2 lepels suiker	8 - 12 min
Ananas	in stukken gesneden	1	1 tot 2 lepels suiker	8 - 12 min

## Diepvriesbereidingen

	TYPE	HOEEVELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Ratatouille	Diepvries	750 g	geen	20- 22 min
Pastaschotel met vis	Diepvries	750 g	geen	20 - 22 min
Boerenschotel	Diepvries	750 g	geen	25 - 30 min
Schotel uit de Savoie	Diepvries	750 g	geen	20 - 25 min
Pasta met carbonarasaus	Diepvries	750 g	geen	15 - 20 min
Paëlla	Diepvries	650 g	geen	15 - 20 min
Kantonese rijst	Diepvries	650 g	geen	15 - 20 min
Chili con Carne	Diepvries	750 g	geen	12 - 15 min

# Eenvoudig te reinigen

## Het apparaat reinigen

---

- Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het gaat reinigen.
- Open het deksel - **fig.1** en til de ontgrendelingsknop op om het deksel te verwijderen - **fig.2**.
- Zet de handgreep van de uitneembare binnenpan horizontaal terug tot u een "KLIK" hoort, om de binnenpan uit te nemen - **fig.3**.
- Om het roerblad te verwijderen, tilt u het lichtgrijze hulpstuk om de as van het roerblad omhoog - **fig.4a**.
- Verwijder het filter en reinig het.
- Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasser - **fig.5** of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Droog het apparaat goed af voordat u het weer in elkaar zet.
- Het apparaat heeft een uitneembare binnenpan: Het bruin worden en verschijnen van krassen die na langdurig gebruik kunnen optreden, zijn niet nadelig voor de goede werking.
- Wij garanderen dat de anti-aanbaklaag **BEANTWOORDT AAN DE REGELGEVING** betreffende materialen die in contact komen met etenswaren.

**Dompel het apparaat nooit onder in water. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.**

**Het uitneembare filter moet regelmatig schoongemaakt worden.**



**Gebruik geen metalen keukengerei in het apparaat om de levensduur van uw apparaat te verlengen.**

## Wees vriendelijk voor het milieu!

De timer werkt op een batterij – L1154

- Voor het vervangen hiervan: verwijder het bedieningspaneel, verwijder het deksel van het batterijvakje en vervolgens de batterij - **fig.15**. Wees milieuvriendelijk en werp de lege batterij niet weg met huishoudelijk afval, maar breng het naar een hiervoor bedoeld verzamelpunt.
- Plaats de nieuwe batterij, zet het deksel terug en klik het bedieningspaneel weer vast.



-  Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
-  Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

## Enkele adviezen in geval van problemen...

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit
	U heeft nog niet op de aan/uit-knop gedrukt.	Druk op de aan/uit-knop.
	U heeft op de aan/uit-knop gedrukt, maar het apparaat werkt niet.	Sluit het deksel.
	Het apparaat staat aan, maar wordt niet warm.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.
	Het roerblad draait niet.	Controleer of het goed op zijn plaats zit, breng het apparaat anders naar een erkende servicedienst.
Het roerblad blijft niet op zijn plaats.	Het roerblad is niet goed bevestigd.	Controleer of het lichtgrijze hulpstuk om te vergrendelen volledig naar beneden is gedrukt.
De gerechten worden niet gelijkmatig gebakken.	U heeft het roerblad niet gebruikt.	Zet het op zijn plaats.
	De etenswaren zijn niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de etenswaren in gelijke stukken.
	De patat is niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de patat in gelijke stukken.
	Het roerblad zit op zijn plaats, maar draait niet.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.
De patat wordt niet knapperig genoeg.	U gebruikt geen speciale aardappelen voor patat.	Kies speciale aardappelen voor patat.
	De aardappelen zijn onvoldoende gewassen en afgedroogd.	Was de aardappelen, laat ze uitlekken en droog ze af voor het bakken.
	De patat is te dik.	Snijd de patat dunner.
	Er is onvoldoende olie.	Gebruik meer olie (zie de baktabel p. 23 t/m 25).
	Het filter zit verstopt.	Reinig het uitneembare filter.
De patat breekt tijdens het bakken.	U heeft nieuwe aardappeltjes gebruikt.	Verminder de hoeveelheid aardappelen tot 750 g en pas de baktijd aan.
De etenswaren blijven aan de rand van de schaal plakken.	De schaal is te vol.	Neem de in de baktabel aangegeven hoeveelheden in acht.
Het bakvocht druppelt in het voetstuk van het apparaat.	Het roerblad zit niet goed op zijn plaats of de pakking van het roerblad is defect.	Controleer of het roerblad goed op zijn plaats zit. Indien het probleem blijft bestaan, breng het apparaat dan naar een erkende Servicedienst
De timer werkt niet.	De batterij is leeg.	Vervang de batterij (zie fig. 15).
Het apparaat maakt abnormaal veel lawaai.	U denkt dat er een probleem is met de werking van het apparaat.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.

NL

<b>POLSKA POLAND</b>	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	<b>0801 300 421</b> koszt jak za połączenie lokalne
<b>PORTUGAL</b>	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	<b>808 284 735</b>
<b>REPUBLIC OF IRELAND</b>	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	<b>01 677 4003</b>
<b>ROMÂNIA ROMANIA</b>	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	<b>0 21 316 87 84</b>
<b>РОССИЯ RUSSIA</b>	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	<b>495 213 32 30</b>
<b>SRBIJA SERBIA</b>	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	<b>060 0 732 000</b>
<b>SINGAPORE</b>	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	<b>65 6550 8900</b>
<b>SLOVENSKO SLOVAKIA</b>	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	<b>233 595 224</b>
<b>SLOVENIJA SLOVENIA</b>	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	<b>02 234 94 90</b>
<b>ESPAÑA SPAIN</b>	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	<b>902 31 24 00</b>
<b>SVERIGE SWEDEN</b>	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	<b>08 594 213 30</b>
<b>SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND</b>	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jarhre 2 years	<b>044 837 18 40</b>
<b>TAIWAN</b>	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	<b>886-2-27333716</b>
<b>THAILAND</b>	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	<b>662 351 8911</b>

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

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



# Tefal



- ✓ Informatie over de Gezond en Lekker club
- ✓ Bereidingstijden voor snacks
- ✓ Deel uw ervaring

For The Netherlands only

ActiFry® + SNACKING 



## Word lid van de Gezond en Lekker Club en profiteer van de vele voordelen!

Gezond & Lekker koken is leuk. Om jou hier bij te helpen heeft Tefal een site boordevol inspiratie samengesteld, met gemakkelijke, heerlijke maar bovenal gezonde en lekker recepten.

Met het gratis lidmaatschap van de Gezond & Lekker Club helpen wij je om het optimale uit je Tefal ActiFry te halen. Hieronder vier goede redenen om lid te worden van de Gezond & Lekker Club.

- ✓ Een eigen online kookboek waarin je jouw favoriete gezonde en lekkere recepten gemakkelijk en overzichtelijk kunt bewaren. Zo heb je je eigen, persoonlijke kookboek altijd bij de hand!
- ✓ Je krijgt de nieuwste recepten van Gezond & Lekker automatisch in je mailbox.
- ✓ Kortingen op andere Gezond & Lekker en Tefal producten.
- ✓ Win gezonde & lekkere prijzen en maak gebruik van exclusieve acties voor Gezond & Lekker leden.

Het lidmaatschap van de Gezond & Lekker Club is helemaal gratis. Dus waar wacht je op! Schrijf je nu snel in via [www.tefalgezondenlekker.nl](http://www.tefalgezondenlekker.nl) en profiteer meteen van alle voordelen.



## Bereidingstijden voor snacks

Onderstaande bereidingstijden zijn ter indicatie. De exacte bereidingstijden zijn afhankelijk van het merk, de grootte van het product en de hoeveelheden. Wij adviseren snacks te gebruiken die geschikt zijn om te bakken in de oven.

Snack	Type	Hoeveelheid	Baktijden
Frikandel	Diepvries	4 stuks	8-10 minuten
Kroket	Diepvries	4 stuks	12-14 minuten
Kipkorn	Diepvries	4 stuks	9-11 minuten
Kipnuggets	Diepvries	10 stuks	10-12 minuten
Bitterballen	Diepvries	12 stuks	10-12 minuten

**LET OP!** De handreep van de accessoire is heet na de bereiding van de snacks. Gebruik ovenwanten om de Snacking accessoire uit de ActiFry te nemen.

# Tefal



## Deel uw ervaring

Wij zijn erg geïnteresseerd naar uw mening over uw ActiFry Snacking. Deel uw ervaring op [Kieskeurig.nl](http://Kieskeurig.nl) en help andere consumenten de juiste keuze te maken!

**K**ESKEURIG.NL



5088100

ActiFry®  **SNACKING** 