

Tefal®

EN

ZH

TH

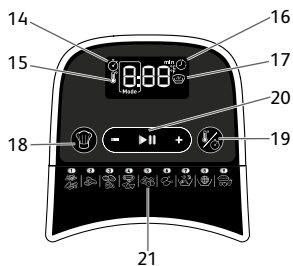
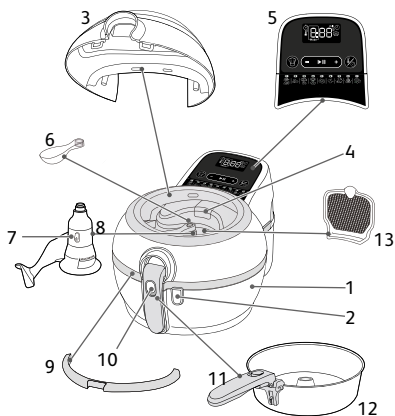


Actifry Genius

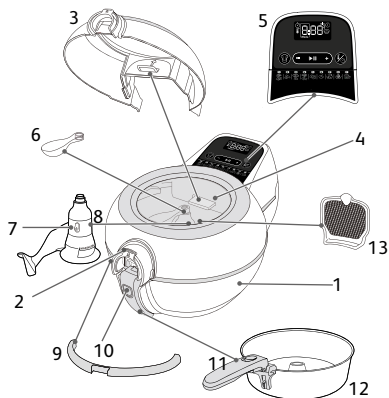
www.tefal-home.com.tw

www.tefal.co.th

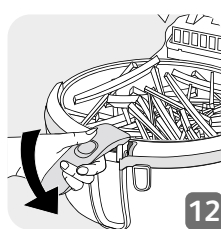
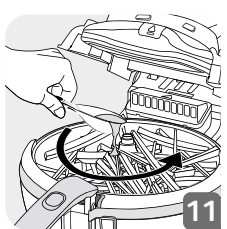
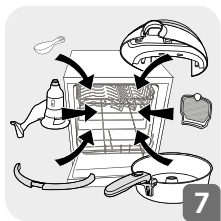
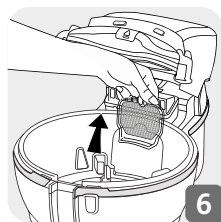
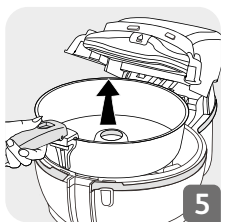
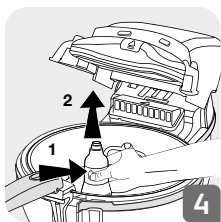
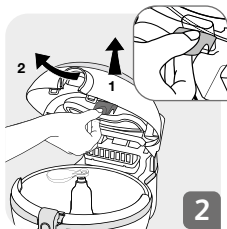
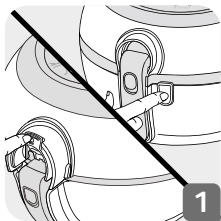
ActiFry Genius 1.2 kg

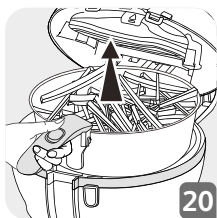
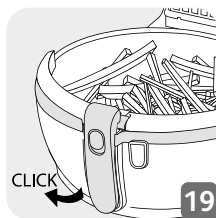
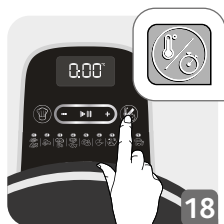
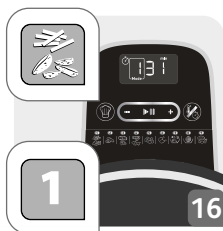


ActiFry Genius 1.7 kg



1





Important recommendations

Safety instructions

- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.
- This appliance has been designed for internal domestic use only; any professional use which does not conform to the instructions will release the manufacturer from all responsibility and the warranty will be deemed null and void.
- Read these instructions carefully and keep them in a safe place.
- This appliance is intended for domestic use only.
- This appliance is not intended to function using an external time-switch or a separate remote control system. Connected devices may be controlled via smartphone or tablet, according to the manufacturer's instructions.
- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an approved After-Sales Service or a similarly qualified person, in order to avoid any danger. Never take the appliance apart yourself.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior

instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.



- Certain parts of the appliance can become hot when the appliance is operating, which could cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (the lid, visible metal parts, etc).
- All these removable parts may be cleaned in the dishwasher or with a non-abrasive sponge and dishwashing liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and dishwashing liquid.
- Dry the parts carefully before reassembling.

- Children should not clean or perform maintenance procedures on the appliance unless they are supervised by a responsible adult.
- Do not use the instruction close to inflammable materials (blinds, curtains, etc), nor close to an external heat source (gas hob, hotplate, etc).
- This appliance is intended for domestic use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses inns,
 - clients in hotels, motels and other residential type environments,
 - bed and breakfast type environments.
- Do not immerse the product in water.
- Never operate the appliance without the mixing paddle – unless specified in the ActiFry recipe – or the appropriate accessory.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).
- Given that there are so many different standards, if the appliance is to be used in a country other than that in which it was bought, have it checked by Approved Service Centre.
- For models with detachable power cords, only use the original power cord.
- Do not use an extension lead. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- Do not let the power cord dangle.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.
- In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using a damp tea towel.
- Never operate the appliance underneath kitchen cupboards.

- Never move the appliance when it still contains hot food.
 - Never operate your appliance when empty.
 - Never leave the appliance unattended whilst it is plugged in and switched on.
- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. This will not affect use and will disappear rapidly.

Do not overload the tray; stick to the recommended quantities.

- Your appliance is equipped with an automatic chip turner (depending on model). This chip turner should be used to cook chips. We also recommend using it for recipes that require a large quantity of food. The chip turner must be removed for liquid recipes.
- **To avoid damaging your appliance, please ensure that you follow recipes in the instructions and recipe book; make sure that you use the right amount of ingredients.**

PROTECT THE ENVIRONMENT

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).
- The Approved Service Centres will take back any old appliances you may have so that they can be disposed of in accordance with environmental regulations.

ENVIRONMENT PROTECTION FIRST!



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

DESCRIPTION

- | | | | |
|----|-----------------------------------|----|---|
| 1 | Base | 12 | Removable cooking pan |
| 2 | Lid opening button | 13 | Removable filter |
| 3 | Lid | 14 | Cooking time |
| 4 | Viewing window | 15 | Temperature |
| 5 | Digital control panel | 16 | Delayed start |
| 6 | Measuring spoon | 17 | Keep warm |
| 7 | Paddle release button | 18 | Function mode to select a pre-programmed cooking mode |
| 8 | Removable mixing paddle | 19 | Manual mode |
| 9 | Removable turn-over ring | 20 | Launch/pause the cooking |
| 10 | Cooking pan handle release button | 21 | Cooking modes |
| 11 | Cooking pan handle | | |

INSTRUCTIONS FOR USE

Before using for the first time

- Remove all the stickers and any packaging.
- Open the lid by pressing on the lid opening button - fig.1 and press the catches to remove the lid - fig.2.
- Remove the measuring spoon.
- Lift the pan handle to a horizontal position until you hear a "CLICK" as it locks - fig.3.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4.
- Take out the cooking pan.
- To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off.
- Remove the detachable filter - fig.6.
- All the removable parts are dishwasher safe - fig.7 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and washing up liquid - fig.8.
- Dry carefully before putting everything back in place.
- Reposition the paddle until you hear the «CLICK» - fig.9.
- To replace the turn-over ring, place it at the edge of the pan, centre it on the pan and press down until you hear a "CLICK".
- When using for the first time, the appliance may give off a harmless odour. This has no impact on the use of the appliance and will soon disappear.

NOTE:

- **Never immerse the base in water or any other liquid.**
- **On first use, to obtain the best results from your new product, we advise you to prepare a recipe that cooks for 30 minutes or more.**

Preparing the food

To avoid damaging your appliance, please follow the quantities of ingredients and liquids given in the manual and the recipe book.

For all recipes, never exceed the maximum level indicated on the removable paddle - fig.10. Do not leave the measuring spoon inside the pan while cooking food.

- Open the lid - fig.1.
- Remove the spoon inside the pan.
- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 13 to p. 15) - fig.10.
- Add the oil to the food with the spoon (1 Actifyr Genius spoonful = 14 ml) - fig.11, spreading it evenly (see cooking tables p. 13 to p. 15).
- Unlock the handle and push it right back into its housing - fig.12.
- Close the lid - fig.13.

COOKING

- Never operate your appliance when empty.
- Never overload the cooking pan. Comply with the recommended quantities.
- **This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).**
- **Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.**



Start cooking

- Open the lid - fig.1.
- Place the food in the cooking pan and do not exceed the maximum quantity (see Table of cooking times) and the Maxi level mark on the paddle for liquid recipes - fig.10.
- Prepare your ingredients as indicated in the recipe book. Place your ingredients into the cooking pan as per the instructions in your recipe.
- Release the handle and lower it fully into its housing - fig.12.
- Close the lid - fig.13.
- Plug the appliance into an electrical socket outlet. The appliance will emit 2 beeps and the screen will display 00 - fig.14.

2 ways of setting the cooking time:

Automatic cooking mode:


The 9 cooking modes automatically adjust the cooking temperature and whether the paddle rotates according to the type of food selected.

- Select Function mode  - fig. 15.
- To select the cooking mode press the + button until the required mode 1 to 9 is displayed - fig. 16.
- Press start key  - fig. 17.
- Adjust cooking time by pressing +/- button.

Note: Adjust the cooking time after starting the appliance.

- When using the automatic cooking mode follow the instructions in the recipe book on where to position food in the pan.

Note: The paddle does not turn at the beginning of cooking for modes 2, 3, 4, 5, 7, 8 and 9.

- To stop or cancel the cooking mode, continually hold down the  key for 2 seconds and the screen will display 00 (fig. 14)



1. Chips and fries e.g potato chips, vegetable chips, potato wedges, ...



6. Chicken e.g drumsticks and wings, ...



2. Breaded snacks e.g chicken nuggets, breaded king prawns, ...



7. Wok* e.g. fried rice with prawns, sauted beef, stir fry vegetables, ...



3. Battered snacks e.g. battered onion rings, battered calamari rings, ...



8. World food* e.g lamb tajine, kebab, ...



4. Rolls e.g. pastry snacks like samosa, spring rolls, ...



9. Desserts e.g apples and pear compote, caramelised nuts, ...



5. Meatballs and vegetable balls

**1 meal in 1 go' programs

Manual mode:

- Set the cooking in minutes by using the +/- button (see cooking table p. 13 to p. 15).
- Then set the cooking temperature by pressing the temperature/timer button - fig.18, and set the temperature required using the +/- button (see cooking table p. 13 to p. 15).
- Press start.

NOTE:


- The selected time will be displayed and a minute by minute countdown will begin. Time is selected and displayed in minutes. Only time remaining under 1 minute will be displayed in seconds.
- The appliance can be paused. Simply press the || key. Pressing the ► key will restart cooking.
- The time can be changed at any time during cooking by using the +/- buttons - fig.17.
- In the event of an error or to delete the selected time, hold down the ►|| key for 2 seconds and re-select the time.

Delayed start

Delayed start can be set using one of the 9 automatic cooking modes or the manual mode:

- Plug in the appliance.
- Press the Temperature/Timer button for 3 seconds. The pictogram ⌚ will appear, and the timer will flash 0:00.
- Set the delayed start time using the +/- buttons (Intervals: 10 minutes) (up to a maximum of 9 hours).
- Press start, and the delayed start timer will begin to count down. Cooking will commence once the delayed start timer reaches 0:00.

Keep warm function

- When cooking is finished, if no action is done after 3 minutes, the  keep warm mode automatically starts (except for mode 1 – Chips).
- After 30 minutes keeping warm, the appliance stops.
- To deactivate « Keep warm » function, press simultaneously + and – buttons for a long time (3 seconds).
- To re-activate « Keep warm » function, press simultaneously + and – buttons for a long time (3 seconds).

Remove the food

When you open the lid, the appliance stops working. To restart cooking, close the lid and press the ►|| button.

When the lid is left open for over 2 minutes, the appliance will reset.

- Once cooking is completed, the timer beeps.
- Open the lid - fig.1.
- Lift the handle until you hear a “click” that it locks and take out the cooking pan - fig.19 & 20.
- Serve at once.
- To avoid any risk of burns, do not touch the lid or any part other than the cool touch areas: pan handle and lid opening button.

ACTIFRY GENIUS COOKING TIPS

- Do not add salt to chips while the chips are in the cooking pan. Only add salt once the chips are removed from the cooking pan.
- When adding dried herbs and spices to ActiFry, mix them with some oil or liquid. If you try sprinkling them directly into the pan they will just get blown around by the hot air system.
- Strong coloured spices may slightly stain the paddle and parts of the appliance. This is normal.
- Prepare all food in evenly sized pieces to ensure that they all cook at the same time.
- Prepare vegetables, especially root vegetables, in small pieces or stir fry size to ensure they cook through.
- If using onions in ActFry recipes they are best thinly sliced rather than chopped as they cook better. Separate the onion rings before adding them to the cooking pan and give them a quick stir so that they are evenly distributed.

For the automatic cooking mode only:

- For selected cooking modes, ingredients should be placed in the cooking pan as stated in the ActiFry Genius recipe book. This ensures the right level of cooking for each ingredient. Those which require a longer cooking time are put in the top half of the pan. Those requiring a shorter cooking time are put next to the handle.

The cooking times are given as a rough guide and may vary depending on the seasonality of the food, its size, the quantities used and individual tastes, as well as the voltage. The amount of oil indicated may be increased depending on your taste and needs. If you want crisper chips, you can add a few extra minutes to the cooking time.

Potatoes

	Type	Quantity	Actify spoons of oil	Cooking mode	Genius 1.2kg cooking time* (mins)	Genius 1.7kg cooking time* (mins)
Fresh chips 10 mm x 10 mm	Fresh (chips)	750 g	1/2	1	26-28	25-27
		1000 g	3/4	1	30-34	28-30
		1500 g	1	1	-	36-38
		1700 g	1	1	-	42-44
Frozen chips 13 mm x 13 mm	Frozen (chips)**	750 g	None	1	26-28	23-25
		1200 g	None	1	-	36-38

* Freshly harvested potatoes may require a longer cooking time to obtain a crisper more golden brown result.

** For best results we recommend using frozen chips without any wheat flour batter coating as they tend to give less crisp results and the batter may fall off during cooking (check the ingredient list on the packet for details).

Meat- poultry

To add a little flavour to your meat, don't hesitate to mix spices in with the oil (paprika, curry, mixed herbs, thyme, bay leaf, etc).

	Type	Quantity	Actify spoons of oil	Cooking mode	Genius 1.2kg cooking time (mins)	Genius 1.7kg cooking time (mins)
Chicken nuggets	Fresh or Frozen	750 g	None	2	13 - 15	10 - 12
	Fresh	1200 g	None	2	-	13 - 15
	Frozen	1200 g	None	2	-	15 - 17
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6	None	6	20 - 25	20- 22
Chicken breast (boneless)	Fresh	6	None	6	20 - 25	18 - 20
	Fresh	9	None	6	-	22 - 24
Meatballs	Frozen	750 g	1	5	16 - 18	14 - 15
	Frozen	1200 g	1 1/2	5	-	18 - 20

Rice and Vegetable Dishes

	Type	Quantity	Actify spoons of oil	Cooking mode	Genius 1.2kg cooking time (mins)	Genius 1.7kg cooking time (mins)
Ratatouille*	Frozen	750 g	None	7	16-18	14 - 16
	Frozen	1000 g	None	7	–	23-25
Farmer's stir fry*	Frozen	1000 g	None	6	–	22-24
Paëlla*	Frozen	650 g	None	220°C	16-19	12 - 14
	Frozen	1000 g	None	220°C	–	15-17

* Frozen preparations not available in all countries.

Fish – shellfish

	Type	Quantity	Actify spoons of oil	Cooking mode	Genius 1.2kg cooking time (mins)	Genius 1.7kg cooking time (mins)
Battered calamari	Frozen	300 g	None	3	11-13	10-12
		500 g		3	–	11-13
King prawns (raw)	Fresh	300 g	None	3	11-13	8-10
		450 g		3	–	8-10

Vegetables

	Type	Quantity	Actify spoons of oil	Cooking mode	Genius 1.2kg cooking time (mins)	Genius 1.7kg cooking time (mins)
Courgettes	Strips	750 g	1 + 150 ml. water	7	25-30	20 - 25
		1200 g	1 + 150 ml. water	7	–	25-30
Peppers	Strips	650 g	1 + 150 ml. water	7	18-22	15 - 18
		1200 g	1 + 150 ml. water	7	–	20-25
Mushrooms	Quarters	650 g	1	7	10-15	10 - 15
		1000 g	1	7	–	16-18
Tomatoes	Quarters	650 g	1 + 150 ml. water	7	13-16	12 - 14
		1000 g	1 + 150 ml. water	7	–	15-17
Onions	Slices	500 g	1	220°C	12-16	12 - 14
		750 g	1	220°C	–	18-20

	Type	Quantity	Actify spoons of oil and sugar	Cooking mode	Genius 1.2kg cooking time (mins)	Genius 1.7kg cooking time (mins)
Bananas	Slices	5	1 + 1 of sugar	9	5-6	5-6
		7	1 + 1 of sugar	9	-	5-6
Strawberries	Quarters	1000 g	2 of sugar	9	10-12	8-10
		1500 g	2 of sugar	9	-	10-12
Apples	Halves	3	1 + 1 of sugar	9	10-12	8-10
		5	1 + 2 of sugar	9	-	10-12
Pineapples	Fresh (peeled & cut into pieces)	1	2 of sugar	9	10-15	10-12
		2	2 of sugar	9	-	15-17

EASY TO CLEAN

Cleaning the appliance

Never immerse the appliance in water or any other liquid. Do not use any corrosive or abrasive cleaning products. The removable filter must be cleaned regularly. To ensure your removable cooking pan lasts longer, never use any metal utensils.

We do not recommend the use of any detergent other than washing up liquid to clean any part of the appliance.

- Leave the appliance to cool completely before cleaning.
- Open the lid by pressing the button - fig.1 and press the latches to remove the lid - fig.2.
- Lift the removable pan handle until you hear a «CLICK», in order to remove the pan - fig.3.
- Take out the cooking pan.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4.
- Remove the detachable filter - fig.6.
- To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off.
- All the removable parts are dishwasher safe - fig.7 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a little washing up liquid - fig.8. Dry carefully before putting everything back in place.
- We guarantee that the detachable cooking pan COMPLIES WITH REGULATIONS with regards to materials in contact with food.
- If food gets stuck or burnt onto the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.

A FEW TIPS IN CASE OF PROBLEMS...

Problems	Causes	Solutions
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in properly.	Make sure the appliance is properly plugged in to a main power socket.
	You have not yet pressed button ►/II.	Press button ►/II.
	You have pressed button ►/II but the appliance does not operate.	Close the lid.
	The appliance is not heating.	Call the customer Helpline.
	The paddle does not turn.	The paddle does not turn at the beginning of cooking in cooking modes 2, 3, 4, 5, 7, 8 and 9. Restart using the manual mode to check the paddle turns. If it does not turn, check that it is inserted in the correct position. Otherwise, call the customer Helpline.
The paddle does not stay in place	The paddle is not locked.	Reposition the paddle until you hear it «CLICK» - fig.12.
The food has not been cooked uniformly.	You have not used the paddle.	Put it in position.
	The food / chips have not been cut uniformly.	Cut the food / chips all to the same size.

Problems	Causes	Solutions
The chips are not crunchy enough.	You are not using a potato variety that is recommended for chips.	Choose a potato variety that is recommended for chips such as Maris Piper or King Edward potatoes.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash potatoes for a long time to remove the starch, drain and dry very thoroughly before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut them more thinly. The maximum chip dimensions are 13 mm x 13 mm.
	There is not enough oil.	Increase the amount of oil (see cooking table p. 13 to p. 15).
	The filter is clogged.	Clean the filter.
The chips break during cooking.	The quantity is too large.	Reduce the amount of potatoes and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the pan.	The pan has too much food.	Comply with the maximum quantities shown on the cooking table. Put the turn-over ring in place. Reduce the amount of food.
	Max level exceeded.	Reduce the quantities.
Cooking liquids have leaked into the base of the appliance.	Faulty pan or paddle.	Check that the paddle is correctly positioned, otherwise call the customer Helpline.
	The max level has been exceeded.	Observe the max level. Do not use ActiFry for making recipes with a high liquid content.
The LCD screen does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance in.
	The lid is open.	Close the lid.
The LCD displays shows «Er» (error).	The appliance is not functioning correctly.	Unplug the appliance, wait for 10 seconds, plug the appliance in again and press ►/ button. If the LCD screen still shows Er, see the table of error codes p. 18.
The appliance is abnormally noisy.	You suspect there is a problem in the way the appliance motor is working.	Take the appliance to an approved service centre.

If you have any product problems or queries call our Customer Relations Team first for expert help and advice:

or contact us via our web site: www.tefal.com

TABLE OF ERROR CODES: E.

E. 1 or 2	The fan is not working.	Check that all removable parts are fitted and correctly positioned (bowl ventilation output grid and removable filter, pan, lid). Check that there are no foreign items in the removable parts. After checking that there are no foreign items in the ventilation outlets, if the fault persists, take the appliance to an approved service centre.
E. 3	This error may appear if the appliance has been stored for a long time at too low a temperature.	Leave the appliance at an ambient temperature of more than 15°C for one hour before starting it up again. If the fault persists, take the appliance to an approved service centre.
E. 4	Your appliance has a fault in the temperature sensor.	Take the appliance to an approved service centre.
E. 5	The voltage of your domestic network is too low. Cooking performance may be altered.	Contact your electricity supplier.
E. 6	The voltage of your domestic network is too high; for safety reasons your appliance should be protected against the risks of overheating.	Contact your electricity supplier.

This product is repairable by TEFAL/T-FAL*, during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site www.tefal.com

The Guarantee**

TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- mechanical damages, overloading
- damage as a result of lightning or power surges
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use

Consumer Statutory Rights

This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

****Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the one in the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with different guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL. If the product is not repairable in the new country, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible.*

**TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.*

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

****For Australia only:**

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.


****For India only:** Your Tefal product is guaranteed for 2 years. The guarantee covers exclusively the repair of a defective product, but at TEFAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. It is mandatory that the consumer, to have his product repaired, has to log a service request on the dedicated Smartphone application TEFAL SERVICE APP or by calling TEFAL Consumer Care Center at **1860-200-1232, Opening hours Mon-Sat 09 AM to 06 PM**. Products returned by Post will not be covered by the guarantee. As a proof of purchase consumer needs to provide both this stamped guarantee card and cash memo.

重要建議

安全指引

- 本產品最高可在海拔 2000 公尺使用。
- 本產品僅設計為一般家庭使用；如有任何不符合指引的專業用途，製造商概不承擔任何責任，而保固將被視為無效。
- 請仔細閱讀以下指引，並將其存放在安全的地方。
- 本產品僅供家居使用。
- 本產品不適宜配合外置的計時開關或獨立的遙控系統使用。用戶可按照製造商的指引，透過智慧手機或平板電腦來控制已連接的產品。
- 如本產品或電線已損壞、曾經摔落、有明顯的損壞或運作異常，請勿使用本產品。如發生此情況，必須將本產品帶到認證服務中心。
- 若電線損壞，必須由製造商、認證的售後服務商或具備相同資格的技師更換，以免發生危險。切勿自行將本產品拆開。
- 具有肢體、感官或心智能力較弱，或者知識或經驗不足的人士（包括兒童），除非有負責其安全的人士從旁監督，或已事先向其提供本產品的使用指示，否則均不適宜使用本產品。兒童應有人監督，以確保他們不會將本產品當作玩具。
- 如 8 歲或以上的兒童、肢體、感官或心智能力較弱，或者經驗或知識不足的人士有人從旁監督，或已向其提供本產品的安全使用指示，並且明確了解到當中潛在安全風險，則可使用本產品。兒童不應將本產品當作玩具。8 歲以下

的兒童，除非得到成年監護人的持續監督，否則請勿使用本產品。除非兒童已年滿 8 歲並有人從旁監督，否則不得進行清潔和用戶維護。請將本產品及其電線存放在 8 歲以下兒童無法觸及的地方。

-  本產品運作時，某些部分可能會變熱，進而可能導致燙傷。請勿觸摸本產品的高溫表面（鍋蓋、外露的金屬零件等）。
- 上述所有可拆式零件均可使用洗碗機或不粗糙的海綿和溫和的清潔劑清洗。
- 請使用已沾濕的海綿和清潔劑清潔本產品的機身。
- 重新組裝本產品前，請確保零件已完全乾透。
- 兒童除非得到成年監護人的監督，否則請勿清潔或進行維護程序。
- 請勿在易燃物料（百葉窗、窗簾等）附近或外部熱源（煤氣爐、電爐等）附近使用此產品。
- 本產品僅供家居使用。以下地點不適宜使用本產品否則保固將會無效：
 - 商店、辦公室和其他工作環境中的員工廚房區域；
 - 農舍旅館；
 - 在飯店、汽車旅館和其他住宅類型環境中供客戶使用；
 - 民宿（住宿加早餐）類型的環境。
- 請勿將產品浸入水中。
- 除非 ActiFry 氣炸鍋食譜另有指定，否則切勿在沒有拌炒螺旋槳或適當附件的情況下操作本產品。

- 為確保安全，本裝置符合適用的標準和規定（低壓指令、電磁兼容性、與食物接觸的物料、環保等）。
- 請檢查電源網絡的電壓是否與本產品標牌上的電壓相應（交流電）。
- 基於不同的標準，如果閣下在購買國家以外的地區使用本產品，請將產品交由認證服務中心作檢查。
- 如產品型號附有可拆卸的電線，請只唯一使用原廠電線。
- 請勿使用延長線。但如您仍然決定使用延長線，則需自行承擔責任，並使用狀況良好且符合產品電源的延長線。
- 請在平坦、穩定、耐熱的工作表面使用本產品，並應避開容易濺水的位置。
- 請勿將電線離地懸吊。
- 不要用拉扯電線的方式拔除產品的插頭。
- 使用後，或如需要移動或清潔本產品，請務必拔下插頭。
- 如本產品出現火花，請拔下電源插頭，並使用撲熄火花。
- 切勿在廚房櫥櫃下方操作本產品。
- 在本產品仍裝有熱食時，切勿移動機身。
- 切勿空鍋操作。
- 產品插上電源並開啟時不應無人看管。
- 首次使用時，本產品可能會釋出一種無害的氣味。此情況很快就會消失，不影響產品的使用。
- 切勿在內鍋上放置過多食材，並請遵從建議的份量。
- 本產品配備拌炒螺旋槳（視型號而定）。拌炒螺旋槳用於氣炸薯條。我們亦建議在烹調大量食物時使用。烹調液體食物時，必須移除拌炒螺旋槳。
- 為避免產品損壞，請確保遵循使用說明書及食譜中的指示，確保使用適當份量的食材。

保護環境

- 本產品可使用多年。然而，如您決定將其更換，請謹記考慮環保因素。
- 丟棄本產品前，應先從計時器中取出電池，然後於您當地的垃圾回收中心進行回收（視型號而定）。
- 認證服務中心可回收您的任何舊產品，以便按照環境法規進行回收。

環境保護最為優先！



① 本裝置包含可回收或循環再造的有用材料。

➡ 請送到您當地的垃圾回收站處理。

描述

- | | |
|-------------|------------|
| 1 底座 | 12 可拆式內鍋 |
| 2 開蓋按鈕 | 13 可拆式濾網 |
| 3 鍋蓋 | 14 烹調時間 |
| 4 透視窗 | 15 溫度 |
| 5 電子控制面板 | 16 預約啟動 |
| 6 量匙 | 17 保溫 |
| 7 拌炒螺旋槳解鎖按鈕 | 18 預設行程選擇 |
| 8 可拆式拌炒螺旋槳 | 19 自訂行程設定 |
| 9 可拆式轉環 | 20 啟動/暫停烹調 |
| 10 內鍋手把拆卸按鈕 | 21 預設行程 |
| 11 內鍋手把 | |

使用說明

首次使用前

- 移除所有貼紙和包裝。
- 按下開蓋按鈕以打開鍋蓋 - 圖 1，然後按下按鈕以取下鍋蓋 - 圖 2。
- 取出量匙。
- 提起內鍋手把至水平位置，直至聽到「咔」的鎖定聲音 - 圖 3。
- 按下解鎖按鈕，取出拌炒螺旋槳 - 圖 4。
- 取出內鍋。
- 如要取出轉環，將夾扣向外拉，然後向上提起即可。
- 取出可拆式濾網 - 圖 6。
- 上述所有可拆式零件均可使用洗碗機 - 圖 7 或不粗糙的海綿和清潔劑清洗。
- 請使用已沾濕的海綿和清潔劑清潔本產品的機身 - 圖 8。
- 在重新安裝之前，請確認零件已完全乾透。
- 重新放置拌炒螺旋槳，直至聽到「咔」一聲 - 圖 9。
- 如要裝回轉環，將轉環置於內鍋邊緣，然後移動到內鍋中央位置，往下按直至聽到「咔」一聲。
- 首次使用時，本產品可能會釋出一種無害的氣味。此情況很快就會消失，不影響產品的使用。

注意：

- 切勿將底座浸入水中或任何其他液體中。
- 首次使用時，為了讓新產品達至最佳效果，我們建議準備一份烹調時間為 30 分鐘或以上的食譜。

氣炸食物

為避免損壞產品，請遵守使用說明書及食譜中列明的食材及液體份量。

所有食材均不得超過可拆式拌炒螺旋槳上標註的最高刻度 - 圖 10。

在烹調過程中，切勿將量匙遺留在可拆式內鍋上。

- 打開鍋蓋 - 圖 1。
- 取出內鍋上的量匙。
- 把食材放在內鍋上並均勻放置，請勿超過可容納的最大份量（請參閱烹調表 p. 30 至 p. 32） - 圖 10。
- 用量匙加入食用油（1 匙 = 14 毫升） - 圖 11，然後均勻淋在食材上（請參閱烹調表 p. 30 至 p. 32）。
- 解鎖內鍋手把，然後將手把推回至手把的嵌槽 - 圖 12。
- 關上鍋蓋 - 圖 13。

烹調

- 切勿空鍋操作。
- 切勿在內鍋上放置過多食材。請遵從建議的份量。
- 本產品不適用於烹調高液體成份的食譜（例如湯、醬汁等）。
- 如果內鍋沒有放置任何食材，切勿開啟產品電源。



開始烹調

- 打開鍋蓋 - 圖 1。
- 將食材放入內鍋，切勿超過可容納的最大份量（請參閱烹調時間表），如烹調液體食物，切勿超過拌炒螺旋槳上標註的最高刻度 - 圖 10。
- 按照食譜中的指示準備食材。按照食譜中的指示將食材放在內鍋上。
- 解鎖手把，然後將手把往下推至完全嵌入手把的嵌槽 - 圖 12。
- 關上鍋蓋 - 圖 13。
- 將產品插上電源插座。產品將發出「嗶」兩聲，螢幕將會顯示 00 - 圖 14。


2 個設定烹調時間的方法：

預設行程：

9 種烹調模式會根據所選食譜的類型自動調節烹調溫度並決定拌炒螺旋槳會否旋轉。

- 選擇預設行程  - 圖 15。
- 如要選擇不同行程，請按下 + 按鈕，直至所需的模式 1 至 9 顯示出來 - 圖 16。
- 按下開始按鍵  - 圖 17。
- 按下 +/- 按鈕調節烹調時間。

注意：請在啟動產品之後調節烹調時間。

- 使用預設行程烹調時，請遵循食譜的指示，將食物放置在鍋中適當的位置。
- 注意：如使用模式 2、3、4、5、7、8 和 9，烹調開始時拌炒螺旋槳將不會轉動。
- 如要停止或取消烹調模式，請長按按鍵  2 秒，螢幕將顯示 00（圖 14）。

自訂行程：

- 使用 +/- 按鈕，以分鐘為單位設定烹調時間（請參閱烹調表 p. 30 至 p. 32）。
- 然後按溫度/計時器按鈕 - 圖 18 以設定烹調溫度，並使用 +/- 按鈕設定所需溫度（請參閱烹調表 p. 30 至 p. 32）。
- 按下開始按鍵。



1. 薯條，包含薯條、蔬菜片、薯塊.....



6. 雞肉，例如雞腿和雞翅.....



2. 炸物小點，例如雞塊、炸蝦.....



7. 各式炒物*，例如蝦仁炒飯、炒牛肉、炒蔬菜.....



3. 裹粉漿炸物，例如酥炸洋葱圈、酥炸魷魚圈.....



8. 異國美食*，例如塔吉鍋燉羊、土耳其烤肉.....



4. 捲類、餃類炸物，例如印度咖哩餃和春卷等麵團小點.....



9. 甜點，例如蘋果和水梨蜜餞、焦糖堅果.....



5. 肉丸和蔬菜丸


*「1 meal in 1 go」(快煮一餐)程式

注意：


- 螢幕將顯示所選的時間，並開始逐分鐘倒數計時。 時間選項及螢幕顯示以分鐘為單位。當顯示的時間少於一分鐘時，則以秒為單位。
- 您可以隨時暫停產品。只需按下 **||** 按鍵即可。按下 **▶** 按鍵即可重新開始烹調。
- 在烹調的任何時間內，您都可以透過按下 **+/-** 按鍵來調整時間 - 圖 17。
- 如果出現錯誤或想要刪除選定的時間，請長按 **▶||** 按鍵 2 秒，然後重新選擇時間。

預約啟動

您可以使用 9 種自動烹調模式或手動模式設定來預約啟動：

- 將產品插上電源。
- 按住溫度/計時器按鈕 3 秒。圖像  會出現，然後計時器會閃動 0:00。
- 使用 **+/-** 按鍵設定預約啟動時間（時間間隔：10 分鐘）（最多 9 小時）。
- 按下開始按鍵，預約啟動計時器將開始倒數計時。預約啟動計時器到 0:00 時，即會開始烹調。

保溫功能

- 完成烹調後，如果 3 分鐘後未進行任何操作，則  保溫模式將自動啟動（模式 1 - 薯條除外）。
- 保溫 30 分鐘後，產品將停止運作。
- 如要停用「保溫」功能，請同時長按 **+** 和 **-** 按鈕（3 秒）。
- 如要重新啟動「保溫」功能，請同時長按 **+** 和 **-** 按鈕（3 秒）。

取出食物

**打開鍋蓋後，產品將停止運作。如要重新開始烹調，請關上鍋蓋，按下▶|| 按鈕。
如鍋蓋打開超過 2 分鐘，產品將會重設。**

- 烹調結束後，計時器會發出聲響。
- 打開鍋蓋 - 圖 1。
- 提起內鍋手把，直至聽到「咔」的鎖定聲音，然後取出內鍋 - 圖 19 及 20。
- 立即上菜享用。
- 為避免燙傷危險，請勿觸摸鍋蓋或任何部分（冰涼的部分除外：如內鍋手把和開蓋按鈕。）

ACTIFRY GENIUS 烹調訣竅

- 當薯條放於內鍋時，請勿在薯條上加鹽。將薯條從內鍋取出後，方可加鹽。
- 在 ActiFry 中加入乾香草和香料時，請混入一些油或液體。如果嘗試將它們直接灑入鍋中，則有可能會被熱風吹走。
- 深色香料可能會使產品的拌炒螺旋槳和零件輕微染色。這是正常現象。
- 為確保食材的烹調時間相同，食材應切成相同大小。
- 將蔬菜（尤其是根莖蔬菜）切成小塊，以確保完全煮透。
- 如果在 ActiFry 食譜中使用洋蔥，則最好切成薄片，而非切碎，這樣烹調效果更好。將洋蔥圈放入內鍋之前，先將沾黏的洋蔥圈單獨分開，然後快速攪拌一下，使洋蔥圈均勻分佈。

僅適用於預設行程烹調：

- 根據所選的預設行程，按照 ActiFry Genius 食譜中的指示將食材放入內鍋中。這樣可確保每種食材的烹調程度恰當。所需烹調時間較長的食材，應放在內鍋的上半部分。所需烹調時間較短的食材，應放在靠近手把的位置。

ACTIFRY GENIUS 薯條烹調訣竅

為了讓 ActiFry 達到最佳效果，
我們建議您遵循建議
選用特定類型的馬鈴薯和食用油。

我應該使用哪種馬鈴薯？

一般而言，我們建議使用專門用於製作薯條的馬鈴薯。在很多超市，您都可以查看馬鈴薯的包裝，以了解哪種馬鈴薯品種適合製作薯條。為取得良好效果，我們建議使用 King Edward 和 Maris Piper 等馬鈴薯品種。

新鮮收成的馬鈴薯含較高水分，我們建議將烹調時間延長幾分鐘。

我應該在哪裡存放馬鈴薯？

存放馬鈴薯的最佳位置是陰涼的櫥櫃（攝氏 6 至 8 度），遠離光線。

我應該如何準備馬鈴薯，以便使用 ActiFry 烹調？

為了獲得最佳效果，必須確保薯條沒有黏在一起。洗淨整個馬鈴薯，以利刀或薯條切條器將馬鈴薯切成條狀。為確保每條薯條的烹調時間相同，薯條應切成相同大小。用大量冷水清洗薯條，盡量去除澱粉，直至水變清澈。使用吸水能力高的乾淨毛巾徹底拭乾薯條。將薯條放入 ActiFry 之前，薯條必須完全乾燥，否則不會變得酥脆。請在烹調前用廚房紙巾確認薯條是否已乾燥。如廚房紙巾變濕，請再次拭乾薯條。請記住，薯條的烹調時間會視乎薯條的重量和所用馬鈴薯的批次而有所不同。

我應該如何切馬鈴薯？

薯條的大小會影響其酥脆度或鬆軟度。薯條越細越脆，相反，薯條越粗，內部越軟。您可根據自己的口味將薯條切成以下粗度和長度：

粗度：美式：8 x 8 毫米/ 細長：10 x 10 毫米/ 標準：13 x 13 毫米
長度：最長約 9 公分。

ActiFry 建議薯條的最大粗度為 13 毫米 x 13 毫米，最長 9 公分。

我可以使用甚麼類型的食用油？

您可以在 ActiFry 中使用各種不同的食用油：

- 標準食用油：橄欖油、葡萄籽油、玉米胚芽油、花生油、葵花籽油、大豆油*
- 調味食用油：加入香草、大蒜、辣椒、檸檬等調味的食用油。
- 特殊食用油：榛果油*、芝麻油*.....

（*請按照製造商的指示烹調）

烹調時間

烹調時間僅供參考，可能因食材的季節性、大小、使用的份量和個人口味以及電壓而有所不同。根據個人口味和需要，使用的油量可能需要增加。如果希望薯條較酥脆，可延長幾分鐘烹調時間。

馬鈴薯

	類型	份量	食用油 (Actifry 量匙)	預設行程	Genius (1.2 公斤) 烹調時 間* (分鐘)	Genius (1.7 公斤) 烹調 時間* (分 鐘)
新鮮薯條 10 毫米 x 10 毫米	新鮮 (薯 條)	750 克	1/2	1	26-28	25-27
		1000 克	3/4	1	30-34	28-30
		1500 克	1	1	X	36-38
		1700 克	1	1	X	42-44
冷凍薯條 13 毫米 x 13 毫米	冷凍 (薯 條)**	750 克	沒有	1	26-28	23-25
		1200 克	沒有	1	-	36-38

* 新鮮收成的馬鈴薯可能需要更長的烹調時間，才能獲得金黃色更酥脆的口感。

** 為了獲得最佳效果，我們建議使用沒有裹上任何麵粉或麵糊的冷凍薯條，進而令口感更酥脆，亦能避免麵糊在烹調過程中脫落的情況（請查看包裝上的烹調指示。）

肉類-家禽

要為肉類增添更多風味，不妨加入與食用油混合的香料（辣椒粉、咖哩、綜合香草、百里香、月桂葉等）。

	類型	份量	食用油 (Actifry 量匙)	預設行程	Genius (1.2 公斤) 烹調時 間 (分 鐘)	Genius (1.7 公斤) 烹調時 間 (分鐘)
雞塊	新鮮或 冷凍	750 克	沒有	2	13 - 15	10 - 12
	新鮮	1200 克	沒有	2	-	13 - 15
	急凍	1200 克	沒有	2	-	15 - 17
雞腿	新鮮	4 至 6 件	沒有	6	20 - 25	20 - 22
雞胸肉 (去骨)	新鮮	6	沒有	6	20 - 25	18 - 20
	新鮮	9	沒有	6	-	22 - 24
肉丸	冷凍	750 克	1	5	16 - 18	14 - 15
	冷凍	1200 克	1 1/2	5	-	18 - 20

米飯和蔬菜

	類型	份量	食用油 (Actifry 量匙)	預設行程	Genius (1.2 公斤) 烹調時間 (分鐘)	Genius (1.7 公斤) 烹調時間 (分鐘)
法式焗菜*	冷凍	750 克	沒有	7	16-18	14-16
	冷凍	1000 克	沒有	7	-	23-25
什錦蔬菜*	冷凍	1000 克	沒有	6	-	22-24
西班牙海鮮飯*	冷凍	650 克	沒有	攝氏 220 度	16-19	12-14
	冷凍	1000 克	沒有	攝氏 220 度	-	15-17

* 並非所有國家均有販售上列冷凍料理。

魚類-貝類

	類型	份量	食用油 (Actifry 量匙)	預設行程	Genius (1.2 公斤) 烹調時間 (分鐘)	Genius (1.7 公斤) 烹調時間 (分鐘)
酥炸魷魚	冷凍	300 克	沒有	3	11-13	10-12
		500 克		3	-	11-13
明蝦 (生)	新鮮	300 克	沒有	3	11-13	8-10
		450 克		3	-	8-10

蔬菜

	類型	份量	食用油 (Actifry 量匙)	預設行程	Genius (1.2 公斤) 烹調時間 (分鐘)	Genius (1.7 公斤) 烹調時間 (分鐘)
櫛瓜	切條	750 克	1 匙 + 150 毫升水	7	25-30	20 - 25
		1200 克	1 匙 + 150 毫升水	7	-	25-30
彩椒	切條	650 克	1 匙 + 150 毫升水	7	18-22	15 - 18
		1200 克	1 匙 + 150 毫升水	7	-	20-25
蘑菇	四等分	650 克	1	7	10-15	10 - 15
		1000 克	1	7	-	16-18
番茄	四等分	650 克	1 匙 + 150 毫升水	7	13-16	12-14
		1000 克	1 匙 + 150 毫升水	7	-	15-17

水果

	類型	份量	食用油和糖 (Actify 量匙)	預設行程	Genius (1.2 公斤) 烹調 時間 (分鐘)	Genius (1.7 公斤) 烹調 時間 (分鐘)
香蕉	切片	5	食用油和糖各 1 匙	9	5-6	5-6
		7	食用油和糖各 1 匙	9	-	5-6
草莓	四等分	1000 克	糖 2 匙	9	10-12	8-10
		1500 克	糖 2 匙	9	-	10-12
蘋果	切半	3	食用油和糖各 1 匙	9	10-12	8-10
		5	食用油 1 匙 糖 2 匙	9	-	10-12
菠蘿	新鮮 (去皮並 切成小塊)	1	糖 2 匙	9	10-15	10-12
		2	糖 2 匙	9	-	15-17

簡易清洗訣竅

清洗產品

請勿將產品浸入水中或任何其他液體中。請勿使用任何侵蝕性清潔劑或粗糙的菜瓜布進行清潔。請定期清潔可拆式濾網。為了更長時間維持可拆式內鍋的品質，請勿使用任何金屬廚具。

除清潔劑外，我們不建議使用其他清潔劑來清潔產品的任何部分。

- 清潔前，讓產品完全冷卻。
- 按下按鈕以打開鍋蓋 - 圖 1，然後按下按鈕以取下鍋蓋 - 圖 2。
- 提起可拆式內鍋的手柄，直至聽到「咔」一聲，然後取出內鍋 - 圖 3。
- 取出烹調內鍋。
- 按下解鎖按鈕，取出拌炒螺旋槳 - 圖 4。
- 取出可拆式濾網 - 圖 6。
- 如要取出轉環，將夾扣向外拉，然後向上提起即可。
- 上述所有可拆式零件均可使用洗碗機 - 圖 7 或不粗糙的海綿和清潔劑清洗。
- 請使用已沾濕的海綿和少量清潔劑清潔本產品的機身 - 圖 8。在重新安裝之前，請確認零件已完全乾透。
- 我們保證可拆式內鍋所採用的物料符合可接觸食品物料管理標準。
- 如果食物黏在內鍋或拌炒螺旋槳上或燒焦，請在清潔前以熱水浸泡。

問題	原因	解決方法
產品 無法運作。	產品未正確插上電源。	請確保產品已正確插上電源插座。
	您尚未按下 ►/ 按鈕。	按下 ►/ 按鈕。
	您已按下 ►/ 按鈕，但裝置未能運作。	關上鍋蓋。
	產品無法加熱。	致電客戶服務專線 02-2496 0918
	拌炒螺旋槳未能轉動。	如使用模式 2、3、4、5、7、8 和 9，烹調開始時拌炒螺旋槳將不會轉動。使用自訂行程重新啟動，並檢查拌炒螺旋槳有否轉動。如沒有轉動，請檢查是否已置於正確位置。如已正確插上，請致電以下客戶服務專線： 02-2496 0918
拌炒螺旋槳沒有停留在正確位置	拌炒螺旋槳沒有放置好。	重新放置拌炒螺旋槳，直至聽到「咔」一聲 - 圖 12。
食材沒有 均勻 煮熟。	您並未使用拌炒螺旋槳。	請將拌炒螺旋槳放在適當的位置。
	食材/薯條未均勻切割。	將食材/薯條切成相同大小。

問題	原因	解決方法
薯條不夠酥脆。	您並未使用建議用於製作薯條的馬鈴薯品種。	選擇建議用於製作薯條的馬鈴薯品種，例如 Maris Piper 或 King Edward 馬鈴薯。
	馬鈴薯沒有充分清洗及/或沒有完全乾燥。	花長時間清洗馬鈴薯，以除去多餘澱粉，然後瀝乾水分，確保在烹調前完全拭乾。薯條必須完全乾燥。
	薯條太粗。	將薯條切細一點。薯條的最大尺寸為 13 毫米 x 13 毫米。
	油量不足。	增加油量（請參閱烹調表 p. 30 至 p. 32）。
	濾網堵塞。	清潔濾網。
薯條在烹調過程中折斷。	薯條的份量太多。	減少馬鈴薯份量並調整烹調時間。
食物堆積在烤盤邊緣。	烤盤上的食物過多。	請遵從烹調表說明的最大份量。 將轉環放在適當的位置。 減少食物份量。
	超過最高刻度。	減少份量。
烹調中的液體洩漏到產品底座。	烤盤或拌炒螺旋槳故障。	檢查拌炒螺旋槳的位置是否正確，否則請致電客戶服務專線。
	超過最高刻度。	請遵守最高刻度。 請勿使用 ActiFry 製作液體含量高的食物。
LCD 螢幕未能運作。	產品未接上電源。	將產品接上電源。
	鍋蓋已打開。	關上鍋蓋。
LCD 螢幕顯示「Er」（錯誤）。	裝置沒有正常運作。	拔下產品電源，等待 10 秒，再次接上產品電源，然後按下 ►/ 按鈕。 如 LCD 螢幕仍然顯示「Er」，請參閱錯誤代碼表 p. 18。
產品發出異常的噪音。	您懷疑產品的馬達運作出現問題。	請致電客戶服務專線。

如果您對產品有任何問題或疑問，請致電客戶服務團隊，以獲取專業協助和建議：

服務專線：02-2496 0918

或透過網站聯絡我們：www.tefal-home.com.tw

錯誤代碼表：E.

E. 1 或 2	風扇不能運作。	檢查所有可拆式零件均已安裝並正確放置（通風口輸出柵格和可拆式濾網、內鍋、鍋蓋）。 檢查可拆式零件無異物。 檢查通風口無異物後，如果仍然出現故障，請致電客戶服務專線。
E. 3	如果產品長時間存放於過低的溫度下，便可能會出現此錯誤。	重新啟動產品前，請將機身放在攝氏 15 度以上的環境溫度下放置一小時。 如果仍然出現故障，請致電客戶服務專線。
E. 4	產品的溫度感應器出現故障。	請致電客戶服務專線。
E. 5	您的家用網絡電壓太低。 烹調性能可能會受影響。	請聯絡電力供應商。
E. 6	您的家用網絡電壓太高， 為保護安全，應保護產品 以免產生過熱危險。	請聯絡電力供應商。

設備名稱：法國特福氣炸鍋 型號（型式）：FZ760870, FZ760070

Equipment name

Type designation (Type)

限用物質及其化學符號

Restricted substances and its chemical symbols

單元Unit	限用物質及其化學符號					
	鉛Lead (Pb)	汞Mercury (Hg)	鎘Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
電源線組件	○	○	○	○	○	○
內部配線組件	○	○	○	○	○	○
加熱元件組件	○	○	○	○	○	○
馬達組件	○	○	○	○	○	○
印刷電路板組件	—	○	○	○	○	○
金屬材料組件	○	○	○	○	○	○
塑膠材料組件	○	○	○	○	○	○

備考1. “超出0.1 wt %”及“超出0.01 wt %”係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。
 Note 1 : “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.

備考2. “○”係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。

Note 2 : “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.

備考3. “—”係指該項限用物質為排除項目。

Note 3 : The “—” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.

在保用期內及保用期後，特福/T-FAL* 會為您提供產品的維修服務。

配件、耗材及用戶可更換的零件，可於您身處的當地購買（如有售），詳細請瀏覽特福/T-FAL 網站 www.tefal.com

保用證**

特福/T-FAL 根據所附國家清單中所載之國家***及保用期，在保用期內（自產品購買日或購買交易日後之產品交付日起計）提供產品因任何物料或工藝缺陷的保用。此生產商國際保用證涵蓋已被證實為缺陷產品相關的修復費用，包括通過維修或更換任何缺陷零件以及必要的人力，以使產品符合原本的規格。特福/T-FAL 有權選擇更換產品而不維修缺陷的產品。根據本保用證，特福/T-FAL 的唯一義務及您專享的解決方法只限於維修或更換產品。

條款及免責聲明

任何未附上有效購買證明的產品，特福/T-FAL 將不會承擔其維修或更換義務。閣下可親自將本產品直接帶到認可服務中心。如需郵寄，則必須掛號（或以等效的郵寄方式）並將產品妥善包裝，寄送至特福/T-FAL 認可服務中心。有關各國的認可服務中心之詳細地址，請參見特福/T-FAL 網址（www.tefal.com），或致電國家清單中合適的客戶服務中心查詢。為提供最佳售後服務並持續增進客戶的滿意度，特福/T-FAL 可能會向曾經由特福/T-FAL 認可服務中心維修或更換其產品的客戶發送滿意程度的調查。

本保用證只適用於已被購買的產品並以家用為目的，本保用證亦不包括任何因錯誤使用、疏忽、未有遵從特福/TFAL 使用說明、改裝或未經授權而維修產品所產生的損壞，或產品持有人的包裝不當或運送途中的處理不當所引起的損壞。保用證亦不包括正常的磨損及耗損、耗材的維護或更換，以及以下情況：

- 使用不適當的水或耗材
- 產品內部入水、有灰塵或昆蟲（不包括專用於捕捉或驅趕昆蟲的電器）
- 水垢（如需除鈣，必須根據使用說明進行）
- 產品上任何玻璃或瓷器的損壞
- 未遵從產品 ID 或規格上的指示，使用錯誤電壓或頻率而引起的損壞或不良結果
- 機件故障，負荷過重
- 閃電、功率驟變造成的損壞
- 火災、水災等意外
- 專業或商業用途

消費者法定權利

特福/T-FAL 國際保用證並不影響消費者法定權利，這些權利不被排除或局限，亦不影響消費者經由購入產品而從零售商獲得的權利。本保用證給予消費者特定合法權益，而消費者在不同州份或國家或可享有其他合法權利。消費者可自行決定是否行使任何該等權利。

***倘若產品購自國家清單內其中一個列舉的國家，而在另一個列舉的國家使用，特福/T-FAL 國際保用證保用期將按照使用產品時所在的國家而定，即使有別於購買產品時所在列舉國家的保用期。倘若產品不是購自您當地的特福/T-FAL，維修時間可能會較長。倘若在新國家中未能修復產品，特福/T-FAL 國際保用證將只限於更換同類產品或相近價格的其他產品（如適用）。

*特福家電在一些地區如美洲及日本以 T-FAL 品牌出現。特福/T-FAL 為 SEB 集團的註冊商標。

請保留此文件，以供閣下提出保用要求時參考。

****僅適用於澳洲：**

我們的商品附帶《澳洲消費者法》所不能排除的保證。倘若出現重大故障，您有權獲得更換或退款；倘若出現任何其他可預見的合理損失或損害，您有權獲得賠償。倘若商品的品質不可接受，即使不構成重大故障，您亦有權維修或更換商品。


****僅適用於印度：**特福產品的保用期為 2 年。保用範圍僅包括維修有缺陷的產品，但特福/T-FAL 有權選擇更換產品而不維修缺陷的產品。消費者如需維修產品，則必須在專用的智能手機應用程式「TEFAL SERVICE APP」登記服務請求，或致電特福消費者服務中心 1860-200-1232，辦公時間為星期一至六上午 9 時至下午 6 時。經郵寄退回的產品不在保用範圍內。消費者需要同時提供此附有蓋章的保用卡和現沽單作為購買證明。

คำแนะนำสำคัญ

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

- เครื่องใช้นี้ควรใช้ในระดับความสูงไม่เกิน 2,000 ม.
- เครื่องใช้นี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น หากมีการใช้งานเพื่อประกอบอาชีพโดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบในทุกรณี และการรับประกันจะถือว่าเป็นโมฆะและถูกยกเลิก
- อ่านคำแนะนำอย่างละเอียดและเก็บรักษาไว้ในที่ที่ปลอดภัย
- เครื่องใช้นี้มีวัตต์สูงเพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น
- เครื่องใช้นี้ไม่ได้มีวัตต์สูงในการใช้งานร่วมกับสวิตช์จับเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแบบแยกต่างหาก อุปกรณ์ที่เชื่อมต่อสามารถควบคุมผ่านสมาร์ตโฟนหรือแท็บเล็ตได้ตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- ห้ามใช้เครื่องใช้นี้หากสายไฟเสียหายหรือตกหล่นแล้วเกิดความเสียหายที่ชัดเจน หรือทำงานผิดปกติ หากเกิดเหตุการณ์ดังกล่าวขึ้น จะต้องส่งเครื่องใช้ไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- หากสายไฟเสียหาย ต้องดำเนินการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต บริการหลังการขายที่ได้รับอนุญาต หรือบุคคลผู้มีความสามารถเทียบเท่ากัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย ห้ามแยกส่วนประกอบของเครื่องใช้ด้วยตนเอง
- เครื่องใช้นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ผู้มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้จากบุคคลผู้ทำหน้าที่ดูแลความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าวล่วงหน้า ควรควบคุมดูแลให้แน่ใจว่าเด็กไม่ได้นำเครื่องใช้ไปเล่น
- เครื่องใช้นี้สามารถใช้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ด้วยวิธีที่ปลอดภัยและเข้าใจอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้ เด็กไม่ควรนำเครื่องใช้ไปเล่นเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีไม่ควรใช้เครื่องใช้นี้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลโดยผู้ใหญ่อย่างต่อเนื่อง เด็กไม่ควรทำความสะอาดและบำรุง

รักษาเครื่องใช้ เว้นแต่จะมีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และมีผู้ใหญ่ควบคุมดูแล
เก็บเครื่องใช้และสายไฟให้ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี

-  บางส่วนของเครื่องใช้อาจมีความร้อนเกิดขึ้นเมื่อเครื่องใช้ทำงานอยู่ ซึ่งอาจก่อให้เกิดการบาดเจ็บจากความร้อนได้ ห้ามสัมผัสพื้นผิวส่วนดังกล่าวของเครื่องใช้ (ฝา ชั้นส่วนโลหะที่มองเห็นได้ ฯลฯ)
- ควรทำความสะอาดชิ้นส่วนที่สามารถถอดออกได้ในเครื่องล้างจาน หรือใช้ฟองน้ำที่ไม่กัดกร่อนพื้นผิวกับน้ำยาล้างจาน
- ทำความสะอาดตัวเครื่องใช้ด้วยฟองน้ำหมาดและน้ำยาล้างจาน
- นำชิ้นส่วนไปเช็ดให้แห้งก่อนประกอบเข้าตามเดิม
- เด็กไม่ควรทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาเครื่องใช้นี้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลโดยผู้ใหญ่
- ห้ามใช้งานเครื่องใช้ใกล้กับวัสดุติดไฟได้ (เช่น ม่านบังตา ผ้าม่าน ฯลฯ) หรือเข้าไปใกล้แหล่งทำความร้อนภายนอก (เตาแก๊ส เตาทำความร้อน ฯลฯ)
- เครื่องใช้นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เครื่องใช้ในสถานที่ต่อไปนี้ เนื่องจากการรับประกันจะไม่ครอบคลุม:
 - บริเวณห้องครัวสำหรับพนักงานในร้าน สำนักงาน และสถานที่ปฏิบัติงานอื่นๆ
 - ที่พักในโรงแรม
 - โรงแรม โมเทลที่มีผู้เข้าพัก และที่พักอาศัยประเภทอื่นๆ
 - สถานที่ที่ให้บริการห้องพักพร้อมอาหารเช้า
- ห้ามจุ่มผลิตภัณฑ์นี้ในน้ำ
- ห้ามใช้เครื่องใช้โดยปราศจากไม้พายคนอาหารเด็ดขาด เว้นแต่จะระบุไว้ในสูตรของ ActiFry หรือมีอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสม
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ เครื่องใช้นี้จึงตรงตามมาตรฐานและกฎระเบียบข้อบังคับ (กฎหมายว่าด้วยแรงดันไฟฟ้าต่ำ, ความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า, วัสดุที่สัมผัสกับอาหาร, สิ่งแวดล้อม ฯลฯ)
- ตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าจากแหล่งจ่ายหลักของคุณว่าสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าที่จ่ายให้กับแผ่นทำความร้อนของเครื่องใช้หรือไม่ (ไฟฟ้ายี่ห้ออื่น)
- เนื่องจากมีมาตรฐานหลายข้อ หากมีการใช้เครื่องใช้ในประเทศที่ไม่ได้วางจำหน่าย โปรดส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตตรวจสอบ
- สำหรับรุ่นที่มีสายไฟแบบถอดได้ โปรดใช้กับสายไฟที่เข้ากับเครื่องใช้เท่านั้น
- ห้ามใช้ปลั๊กพ่วง หากคุณตัดสินใจจะใช้ปลั๊กพ่วง คุณต้องใช้ปลั๊กพ่วงที่อยู่ในสภาพดีและสอดคล้องกับกำลังไฟฟ้าของเครื่องใช้

โดยคุณต้องรับผิดชอบการใช้งานเช่นนี้ด้วยตัวเอง

- ใช้เครื่องใช้บนพื้นผิวที่เรียบ มั่นคง และกันความร้อน ในบริเวณที่ห่างไกลจากน้ำกระเด็น
- อย่าปล่อยให้สายไฟห้อยลงมา
- ห้ามถอดปลั๊กเครื่องโดยการดึงสายไฟ
- โปรดถอดปลั๊กเครื่องใช้ทุกครั้งหลังใช้งาน หรือเมื่อต้องการเคลื่อนย้ายและทำความสะอาด
- ในกรณีที่เกิดประกายไฟให้ถอดปลั๊กเครื่องและดับไฟด้วยผ้าหมาด
- ห้ามใช้เครื่องใช้ใต้ชั้นวางติดผนังในครัวเด็ดขาด
- ห้ามเคลื่อนย้ายเครื่องใช้ขณะมีอาหารร้อนอยู่ด้านใน
- ห้ามใช้เครื่องใช้เมื่อไม่ได้ใส่อาหารเด็ดขาด
- ห้ามปล่อยเครื่องใช้ทิ้งไว้ขณะเสียบปลั๊กและเปิดสวิตช์อยู่

เมื่อใช้ผลิตภัณฑ์ครั้งแรก อาจมีกลิ่นซึ่งไม่เป็นพิษออกมา โดยกลิ่นนี้จะไม่ส่งผลต่อการใช้งาน และจะหายไปอย่างรวดเร็ว

ห้ามใส่อาหารในถาดมากเกินไป โปรดใส่ตามจำนวนที่แนะนำอย่างเคร่งครัด

- เครื่องใช้มีตัวหมุนหมุนฝรั่งเศส (ขึ้นอยู่กับรุ่น) ซึ่งตัวหมุนนี้ควรใช้กับการทอดมันฝรั่ง เราแนะนำให้ใช้ตัวหมุนมันฝรั่งทอดกับสูตรที่ต้องใช้อาหารในปริมาณมาก และต้องถอดตัวหมุนมันฝรั่งทอดออกเมื่อต้องการทำอาหารสูตรน้ำ
- เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดความเสียหายต่อเครื่องใช้ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณทำตามสูตรในคำแนะนำและหนังสือสูตร และใช้ส่วนผสมในปริมาณที่เหมาะสม

ปกป้องสิ่งแวดล้อม

- เครื่องใช้นี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ใช้งานได้หลายปี อย่างไรก็ตาม หากคุณตัดสินใจที่จะซื้อเครื่องใช้ใหม่ โปรดอย่าลืมนึกถึงวิธีที่คุณสามารถทำได้เพื่อช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อม
- ก่อตั้งเครื่องใช้นี้ คุณควรถอดแบตเตอรี่ออกจากนาฬิกาจับเวลาและนำไปทิ้งที่จุดเก็บรวบรวมขยะในท้องถิ่น (ตามรุ่น)
- ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจะนำเครื่องใช้เก่ากลับไปเพื่อนำไปทิ้งให้สอดคล้องตามข้อบังคับเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม

การปกป้องสิ่งแวดล้อมต้องมาก่อน!



① เครื่องใช้ของคุณมีวัสดุมีค่าซึ่งสามารถนำไปรีไซเคิลหรือนำกลับมาใช้ใหม่ได้

➡ นำไปทิ้งที่จุดเก็บรวบรวมขยะในท้องถิ่น

คำอธิบาย

- | | | | |
|----|-------------------------|----|--|
| 1 | ฐาน | 12 | กระทะแบบถอดได้ |
| 2 | ปุ่มเปิดฝา | 13 | ที่กรองแบบถอดได้ |
| 3 | ฝา | 14 | ระยะเวลาทำอาหาร |
| 4 | ช่องดูอาหาร | 15 | อุณหภูมิ |
| 5 | แผงควบคุมดิจิทัล | 16 | ตั้งเวลาล่วงหน้า |
| 6 | ช้อนตวง | 17 | อุ่นต่อเนื่อง |
| 7 | ปุ่มปลดล็อคไม้พาย | 18 | โหมดฟังก์ชันเพื่อเลือกโหมดการทำอาหารแบบตั้งโปรแกรมล่วงหน้า |
| 8 | ไม้พายผสมอาหารแบบถอดได้ | 19 | โหมดปรนเอง |
| 9 | แหวนยึดกระทะแบบถอดได้ | 20 | เริ่ม/หยุดการทำอาหารชั่วคราว |
| 10 | ปุ่มปลดล็อคตามจับกระทะ | 21 | โหมดการทำอาหาร |
| 11 | ด้ามจับกระทะ | | |

คำแนะนำในการใช้งาน

ก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก

- แกะสติกเกอร์และบรรจุภัณฑ์เพื่อออกให้หมด
- เปิดฝาโดยกดที่ปุ่มเปิดฝา - รูปที่ 1 แล้วกดที่จับเพื่อถอดฝาออก - รูปที่ 2
- นำช้อนตวงออก
- ยกด้ามจับกระทะขึ้นให้อยู่ในแนวอนจนกว่าจะได้ยินเสียง “คลิก” จากการล็อค - รูปที่ 3
- นำไม้พายออกโดยกดที่ปุ่มปลดล็อคไม้พาย - รูปที่ 4
- นำกระทะออก
- วิธีถอดแหวนยึดกระทะ ให้ดึงตัวหนีบออกมาทางด้านนอก จากนั้นให้ถอดโดยยกขึ้น
- ถอดที่กรองแบบถอดได้ออก - รูปที่ 6
- ควรทำความสะอาดชิ้นส่วนที่สามารถถอดออกได้ในเครื่องล้างจาน - รูปที่ 7 หรือใช้ฟองน้ำที่ไม่กัดกร่อนพื้นผิวกับน้ำยาล้างจาน
- ทำความสะอาดตัวเครื่องใช้ถ้วยฟองน้ำหยาบและน้ำยาล้างจาน - รูปที่ 8
- เช็ดให้แห้งสนิทก่อนใส่กลับที่เดิม
- ปรับตำแหน่งไม้พายจนได้ยินเสียง «คลิก» - รูปที่ 9
- วิธีใส่แหวนยึดกระทะกลับเข้าที่ ให้วางแหวนยึดกระทะไว้ที่ขอบกระทะ จัดให้อยู่กึ่งกลางของกระทะ แล้วกดลงจนได้ยินเสียง “คลิก”
- เมื่อใช้ผลิตภัณฑ์ครั้งแรก อาจมีกลิ่นซึ่งเป็นอันตรายออกมา โดยกลิ่นนี้ไม่มีผลต่อการใช้งานเครื่องใช้ และจะหายไปอย่างรวดเร็ว

หมายเหตุ:

- ห้ามจุ่มฐานของเครื่องใช้ในน้ำหรือของเหลวชนิดอื่นๆ
- เมื่อใช้งานครั้งแรก เพื่อให้ใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด เราขอแนะนำให้คุณเตรียมสูตรที่ต้องใช้เวลาทำ 30 นาทีขึ้นไป

การเตรียมอาหาร

เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดความเสียหายต่อเครื่องใช้ของคุณ โปรดใส่ส่วนผสมและของเหลวตามปริมาณที่ระบุไว้ในคู่มือและสูตรอาหาร

ห้ามใส่ส่วนผสมเกินขีดสูงสุดที่ระบุไว้บนไม้พายแบบถอดได้เมื่อทำอาหารทุกสูตร - รูปที่ 10

ห้ามวางช้อนตวงไว้ในกระทะขณะกำลังทำอาหาร

- เปิดฝา - รูปที่ 1
- นำช้อนด้านในกระทะออก
- ใส่อาหารลงในกระทะ โดยเกลี่ยให้เสมอกันและตรวจสอบว่าไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนด (ดูตารางการทำอาหาร p. 1346 ถึง p. 1548) - รูปที่ 10
- ใส่น้ำมันลงในอาหารด้วยช้อน (1 ช้อน Actifry Genius = 14 มล.) - รูปที่ 11 การเกลี่ยอาหารให้เสมอกัน (ดูตารางการทำอาหาร p. 1346 ถึง p. 1548)
- ปลดลอคคัมจับและดันเข้าไปด้านในตัวเครื่อง - รูปที่ 12
- ปิดฝา - รูปที่ 13

การทำอาหาร

- ห้ามใช้เครื่องใช้เมื่อไม่ได้ใส่อาหารเด็ดขาด
- ห้ามใส่อาหารในกระทะจนเกินขีดใส่อาหารตามปริมาณที่แนะนำ
- เครื่องใช้ไม่เหมาะสำหรับสูตรที่ใช้ไฟในปริมาณมาก (เช่น ซุป ซอสปรุงรอาหาร)
- ห้ามเปิดเครื่องใช้หากกระทะว่างอยู่



เริ่มทำอาหาร

- เปิดฝา - รูปที่ 1
- ใส่อาหารในกระทะในปริมาณที่ไม่เกินขีดจำกัดสูงสุด (ดูตารางระยะเวลาทำอาหาร) และขีดปริมาณสูงสุดบนไม้พายที่บอกปริมาณสำหรับสูตรที่ใช้ไฟ - รูปที่ 10
- เตรียมส่วนผสมตามที่ระบุไว้ในหนังสือสูตร ใส่ส่วนผสมลงในกระทะตามคำแนะนำในสูตร
- ปลดลอคคัมจับและกดลงจนเข้าไปในตัวเครื่อง - รูปที่ 12
- ปิดฝา - รูปที่ 13
- เสียบปลั๊กเครื่องใช้ในเต้าจ่ายไฟฟ้า เครื่องใช้จะมีเสียงดังบี๊บ 2 ครั้ง แล้วหน้าจอจะแสดงตัวเลข 00 - รูปที่ 14

วิธีตั้งเวลาการทำอาหาร 2 แบบ:

โหมดการทำอาหารอัตโนมัติ:

โหมดการทำอาหาร 9 แบบจะปรับอัตโนมัติตามอุณหภูมิที่ใช้ทำอาหาร และไม้พายจะหมุนตามประเภทอาหารที่เลือก

- เลือกโหมดฟังก์ชัน  - รูปที่ 15
- วิธีเลือกโหมดการทำอาหารให้กดปุ่ม + จนกว่าโหมด 1 ถึง 9 ที่คุณต้องการแสดงขึ้น - รูปที่ 16
- กดปุ่มเริ่มต้น  - รูปที่ 17
- ปรับระยะเวลาการทำอาหารโดยกดปุ่ม +/-

หมายเหตุ: ปรับระยะเวลาการทำอาหารหลังจากเริ่มใช้งานเครื่องใช้

- เมื่อใช้โหมดการทำอาหารอัตโนมัติ ให้วางตำแหน่งของอาหารในกระทะตามที่ระบุไว้ในหนังสือสูตร

หมายเหตุ: ไม้พายจะไม่หมุนเมื่อเริ่มทำอาหารในโหมด 2, 3, 4, 5, 7, 8 และ 9

- วิธีหยุดหรือยกเลิกโหมดการทำอาหารให้กดปุ่ม  ค้างไว้ 2 วินาที แล้วหน้าจอจะแสดงตัวเลข 00 (รูปที่ 14)

โหมดปรับเอง:

- ตั้งระยะเวลาการทำอาหารเป็นหน่วยนาทีโดยกดปุ่ม +/- (ดูตารางการทำอาหาร p. 1346 ถึง p. 1548)
- จากนั้นตั้งอุณหภูมิการทำอาหารโดยกดปุ่มอุณหภูมิ/ตั้งเวลา - รูปที่ 18 จากนั้นตั้งอุณหภูมิที่กำหนดโดยใช้ปุ่ม +/- (ดูตารางการทำอาหาร p. 1346 ถึง p. 1548)
- กดปุ่มเริ่มต้น



1. มันฝรั่งทอดและของทอด เช่น ผักทอด มันฝรั่งทอด ฯลฯ



6. ไก่ เช่น น่องและปีก ฯลฯ



2. ขนมนซุบเกล็ดขนนึ่ง เช่น นักเก็ตไก่ กุ้งซุบเกล็ดขนนึ่งทอด



7. เมนูสด* เช่น ข้าวผัดกุ้ง เนื้อผัด ผัดผัก ฯลฯ



3. ขนมนซุบแป้งทอด เช่น หัวหอมซุบแป้งทอด ปลาหมึกซุบแป้งทอด ฯลฯ



8. อาหารนานาชาติ* เช่น ทาจิโนแคะ เคบับ ฯลฯ



4. อาหารร้อน เช่น ขนมห้าจากแป้งแบบซาโมซ่า ปอเปี๊ยะ ฯลฯ



9. ขนมหวาน เช่น แอปเปิ้ลและลูกแพร์เชื่อม, ถั่วเคลือบคาราเมล ฯลฯ



5. มีทบอลและลูกชิ้นผัก

โปรแกรม *1 meal in 1 go*

หมายเหตุ:

- เวลาที่เลือกจะแสดงขึ้น และจะเริ่มนับถอยหลังเป็นนาที เครื่องจะเลือกเวลาและแสดงเป็นนาที เครื่องจะแสดงเป็นวินาทีเมื่อเหลือเวลาน้อยกว่า 1 นาทีเท่านั้น
- โดยคุณสามารถหยุดเครื่องชั่วคราวได้ เพียงกดปุ่ม || การกดปุ่ม ► จะเริ่มการทำอาหารใหม่
- สามารถเปลี่ยนเวลาได้ทุกเมื่อระหว่างการทำอาหารโดยปุ่ม +/- รูปที่ 17
- หากเกิดข้อผิดพลาดหรือต้องการลบเวลาที่เลือกให้กดปุ่ม ►|| ค้างไว้ 2 วินาที แล้วเลือกเวลาใหม่

ตั้งเวลาล่วงหน้า

สามารถตั้งเวลาล่วงหน้าโดยใช้ 1 ใน 9 โหมดการทำอาหารอัตโนมัติ หรือโหมดแบบปรับเองได้:

- เปลี่ยนปลั๊กเครื่องใช้
- กดปุ่มอุณหภูมิตั้งเวลาค้างไว้ 3 วินาที สัญลักษณ์ ⌚ จะแสดงขึ้น และตัวบอกเวลาจะกะพริบที่ 0:00
- ตั้งเวลาล่วงหน้าโดยใช้ปุ่ม +/- (เพิ่มที่ละ 10 นาที) (สูงสุด 9 ชั่วโมง)
- กดปุ่มเริ่มต้น และตัวจับเวลาล่วงหน้าจะเริ่มนับถอยหลัง การทำอาหารจะเริ่มเมื่อตัวจับเวลาล่วงหน้าเหลือ 0:00

ฟังก์ชันอุ่นต่อเนื่อง

- เมื่อทำอาหารเสร็จ หากไม่ม่คำสั่งอื่นหลังจากผ่านไป 3 นาที 🔄 โหมดอุ่นต่อเนื่องจะเริ่มขึ้นโดยอัตโนมัติ (ยกเว้นสำหรับโหมด 1 - มันฝรั่งทอด)
- หลังจากอุ่นต่อเนื่องเป็นเวลา 30 นาที เครื่องใช้จะหยุดทำงาน
- วิธีปิดฟังก์ชัน « อุ่นต่อเนื่อง » ให้กดปุ่ม + และ - พร้อมกันค้างไว้สักครู่ (3 วินาที)
- วิธีเปิดฟังก์ชัน « อุ่นต่อเนื่อง » อีกครั้ง ให้กดปุ่ม + และ - พร้อมกันค้างไว้สักครู่ (3 วินาที)

การนำอาหารออก

เมื่อเปิดฝา เครื่องใช้จะหยุดทำงาน วิธีเริ่มทำอาหารอีกครั้ง ให้ปิดฝา แล้วกดปุ่ม ▶▶

เมื่อเปิดฝาทิ้งไว้นานกว่า 2 นาที เครื่องใช้จะรีเซ็ตใหม่

- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว ตัวจับเวลาจะส่งเสียงบีบ
- เปิดฝา - รูปที่ 1
- ยกตัวจับขึ้นจนกว่าจะได้ยินเสียง “คลิก” ซึ่งหมายถึงการล็อค แล้วนำกระทะออก - รูปที่ 19 และ 20
- จัดเสิร์ฟภายในครั้งเดียว
- เพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บจากความร้อน ห้ามจับฝาหรือส่วนอื่นๆ ที่ไม่ใช่ส่วนที่เย็น: ที่จับกระทะและปุ่มเปิดฝา

เคล็ดลับการทำอาหารด้วย ACTIFRY GENIUS

- อย่าใส่เกลือในมันฝรั่งเมื่อยังอยู่ในกระทะ ใส่เกลือเมื่อน้ำมันฝรั่งออกมาจากกระทะแล้วเท่านั้น
- เมื่อใส่สมุนไพรและเครื่องเทศแห้งลงใน ActiFry ให้ผสมกับน้ำมันหรือของเหลวจำนวนหนึ่ง หากคุณโรยลงในกระทะโดยตรงสมุนไพรและเครื่องเทศก็จะปลิวเนื่องจากระบบลมร้อน
- เครื่องเทศที่มีสีจัดอาจติดอยู่ที่ไม้พายและส่วนอื่นๆ ของเครื่องใช้เล็กน้อย ซึ่งเป็นเรื่องปกติ
- เตรียมอาหารให้มีขนาดเท่าๆ กัน เพื่อให้มันฝรั่งจะสุกพร้อมกัน
- เตรียมผัก โดยเฉพาะพืชที่เป็นหัวให้มีชิ้นเล็กๆ หรือให้มีขนาดเหมาะกับการผัดเพื่อให้สุกได้ทั่วถึง
- หากใช้หัวหอมในสูตรของ ActiFry โปรดขอยีให้บางๆ แทนชิ้นใหญ่ๆ เพื่อให้สุกได้มากขึ้น แยกแวนหัวหอมออกก่อนที่จะใส่ลงในกระทะ และควรผัดสักเล็กน้อยเพื่อให้สุกอย่างทั่วถึง

สำหรับโหมดการทำอาหารอัตโนมัติเท่านั้น:

- สำหรับโหมดการทำอาหารที่เลือก ควรใส่ส่วนผสมลงในกระทะตามที่ระบุไว้ในหนังสือสูตรของ ActiFry Genius เพื่อยืนยันว่าส่วนผสมแต่ละชนิดจะมีปริมาณที่เหมาะสม สำหรับส่วนผสมที่สุกยากกว่า ควรใส่ไว้ที่ครึ่งบนของกระทะ สำหรับส่วนผสมที่สุกง่ายกว่า ควรใส่ไว้ใกล้กับตัวจับ

เคล็ดลับ ACTIFRY GENIUS สำหรับการทำมันฝรั่งทอด (สำหรับสหราชอาณาจักรเท่านั้น)

เพื่อให้ ActiFry มอบผลลัพธ์ที่ดีที่สุด
เราขอแนะนำให้ทำตามคำแนะนำของเรา
ตามประเภทมันฝรั่งและน้ำมันที่ใช้ทอด

ฉันทวิธีใช้มันฝรั่งพันธุ์ใด

โดยทั่วไปแล้ว เราแนะนำให้ใช้มันฝรั่งที่เหมาะสมสำหรับการทอด โดยคุณสามารถดูข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ที่วางจำหน่ายตามซูเปอร์มาร์เก็ตได้ว่ามันฝรั่งพันธุ์ใดเหมาะสมสำหรับนำไปทอด เราแนะนำให้ใช้พันธุ์ King Edward หรือ Maris Piper เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด หากถูกเก็บเกี่ยวมาสดๆ มันฝรั่งพันธุ์ดังกล่าวจะมีปริมาณน้ำสูง เราแนะนำให้ทอดมันฝรั่งนานขึ้นสักครู่

ฉันทวิธีเก็บมันฝรั่งไว้ที่ใด

สถานที่ที่เหมาะสมแก่การเก็บมันฝรั่งคือห้องเก็บของที่มีมืดหรือตู้ติดผนังที่มีความเย็น (ตั้งแต่ 6 ถึง 8°C) โดยเก็บให้ห่างจากแสง

ฉันทวิธีเตรียมมันฝรั่งสำหรับทอดใน ActiFry อย่างไร

เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด คุณต้องทำให้แน่ใจว่ามันฝรั่งที่ทอดแล้วจะไม่ติดกัน ซึ่งทำได้โดยการล้างมันฝรั่งทั้งหัวแล้วหั่นเป็นชิ้นๆ โดยใช้มีดที่คมหรือที่หั่นมันฝรั่ง ชิ้นมันฝรั่งควรมีขนาดเท่าๆ กัน เพื่อให้สุกได้พร้อมกัน ล้างมันฝรั่งที่หั่นแล้วด้วยน้ำเย็นในปริมาณมากกว่าน้ำจะใส เพื่อล้างแป้งออกให้ได้มากที่สุด เช็ดมันฝรั่งให้ทั่วถึงโดยใช้ผ้าสะอาดที่ดูดซับน้ำได้สูง ชิ้นมันฝรั่งจะต้องแห้งสนิทก่อนใส่ลงใน ActiFry มิฉะนั้นจะไม่กรอบ วิธีตรวจสอบว่าชิ้นมันฝรั่งแห้งสนิทแล้วหรือไม่ ให้ใช้กระดาษซับน้ำมันซับน้ำอีกรอบก่อนนำไปทอด หากยังมีน้ำอยู่บนแผ่นกระดาษ ให้เช็ดให้ทั่วอีกครั้ง โปรดทราบว่าจะระยะเวลาการทอดอาจแตกต่างกันไปตามน้ำหนักของชิ้นมันฝรั่งและลีดของมันเป็นฝรั่งที่ใช้

ฉันทวิธีหั่นมันฝรั่งอย่างไร

ขนาดของมันฝรั่งจะส่งผลต่อความกรอบและความนุ่ม ยิ่งชิ้นมันฝรั่งบางเท่าใด ก็ยิ่งกรอบมากเท่านั้น แต่หากชิ้นมันฝรั่งหนาเกินไปก็จะนุ่ม คุณสามารถหั่นมันฝรั่งตามความหนาและความยาวดังต่อไปนี้ตามต้องการ:

ความหนา: สไลด์อเมริกัน: 8 x 8 มม./ แบบบาง: 10x 10 มม./ แบบมาตรฐาน: 13x 13 มม.

ความยาว: สูงสุดประมาณ 9 ซม.

สำหรับ ActiFry ความหนาของชิ้นมันฝรั่งที่แนะนำคือ 13 x 13 มม. และความยาวสูงสุดคือ 9 ซม.

ฉันทวิธีใช้น้ำมันประเภทใด

คุณสามารถใช้น้ำมันกับ ActiFry ได้หลากหลายประเภท:

- น้ำมันมาตรฐาน : น้ำมันมะกอก, น้ำมันเมล็ดองุ่น, น้ำมันข้าวโพด, น้ำมันจากพืชที่อยู่ใต้ดิน (ถั่วลิสง), น้ำมันทานตะวัน, น้ำมันถั่วเหลือง*
- น้ำมันปรุงแต่ง : น้ำมันผสมสมุนไพรกลิ่นหอม, กระเทียม, พริก, เลมอน ฯลฯ
- น้ำมันชนิดพิเศษ : น้ำมันฮาเซลนัท*, น้ำมันงา* ฯลฯ

(*ทำอาหารตามคำแนะนำของผู้ผลิต)

ระยะเวลาทำอาหาร

ระยะเวลาทำอาหารคือตัวเลขที่ระบุไว้คร่าวๆ และอาจแตกต่างกันไปตามเครื่องปรุงรสของอาหาร ขนาด ปริมาณที่ใช้ ความชอบของแต่ละคน รวมถึงแรงดันไฟฟ้า ปริมาณน้ำมันที่ระบุไว้อาจเพิ่มได้ตามชอบ หากคุณต้องการมีฝรั่งที่กรอบขึ้น ให้ทอดนานขึ้นเล็กน้อย

มันฝรั่ง

	ประเภท	ปริมาณ	น้ำมันตวง ด้วยช้อน Actify	โหมดการทำ อาหาร	ระยะเวลาทำ อาหารของ Genius 1.2 กก. (นาที)	ระยะเวลาทำ อาหารของ Genius 1.7 กก. (นาที)
มันฝรั่งสดทอด 10 มม. x 10 มม.	มันฝรั่ง (สด)	750 ก.	1/2	1	26-28	25-27
		1000 ก.	3/4	1	30-34	28-30
		1500 ก.	1	1	X	36-38
		1700 ก.	1	1	X	42-44
มันฝรั่งแช่แข็งทอด 13 มม. x 13 มม.	มันฝรั่ง (แช่ แข็ง)**	750 ก.	ไม่ใช่	1	26-28	23-25
		1200 ก.	ไม่ใช่	1	-	36-38

* มันฝรั่งที่เก็บเกี่ยวสดๆ อาจต้องใช้เวลานานขึ้นเพื่อให้กรอบขึ้นและมีสีเหลืองทอง

** เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด เราขอแนะนำให้ใช้มันฝรั่งแช่แข็งที่ไม่คลุกแป้งสาลี เนื่องจากจะทำให้กรอบน้อยลงและแป้งอาจหลุดออกระหว่างทอด (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่รายการส่วนผสมบนบรรจุภัณฑ์)

เนื้อ - สัตว์ปีก

หากต้องการใส่เนยผสมกับเนื้อเล็กน้อย ให้ผสมเครื่องเทศ (พริกปาปริก้า, ผงกะหรี่, ผงสมุนไพร, โรรม์, ไบเบย์ ฯลฯ) เข้ากับน้ำมัน

	ประเภท	ปริมาณ	น้ำมันตวง ด้วยช้อน Actify	โหมดการทำ อาหาร	ระยะเวลาทำ อาหารของ Genius ความจุ 1.2 กก. (นาที)	ระยะเวลาทำอาหาร ของ Genius ความจุ 1.7 กก. (นาที)
นึ่งไก่	สดหรือแช่ แข็ง	750 ก.	ไม่ใช่	2	13 - 15	10 - 12
	สด	1200 ก.	ไม่ใช่	2	-	13 - 15
	แช่แข็ง	1200 ก.	ไม่ใช่	2	-	15 - 17
น่องไก่	สด	4 ถึง 6	ไม่ใช่	6	20 - 25	20 - 22
อกไก่ (ไม่มีกระดูก)	สด	6	ไม่ใช่	6	20 - 25	18 - 20
	สด	9	ไม่ใช่	6	-	22 - 24
มีทบอล	แช่แข็ง	750 ก.	1	5	16 - 18	14 - 15
	แช่แข็ง	1200 ก.	1 1/2	5	-	18 - 20

เมนูข้าวและผัก

	ประเภท	ปริมาณ	น้ำมันตวง ด้วยช้อน Actify	โหมดการทำ อาหาร	ระยะเวลาทำ อาหารของ Genius ความจุ 1.2 กก. (นาที)	ระยะเวลาทำอาหาร ของ Genius ความจุ 1.7 กก. (นาที)
ววดาฮูย*	แซ่แข็ง	750 ก.	ไม่ใช่	7	16-18	14 - 16
	แซ่แข็ง	1000 ก.	ไม่ใช่	7	-	23-25
ผัดผัก	แซ่แข็ง	1000 ก.	ไม่ใช่	6	-	22-24
ปาเออา*	แซ่แข็ง	650 ก.	ไม่ใช่	220°C	16-19	12 - 14
	แซ่แข็ง	1000 ก.	ไม่ใช่	220°C	-	15-17

* อาหารสำหรับปรุงแบบแซ่แข็งมีวางจำหน่ายในเฉพาะบางประเทศ

ปลา - หอย

	ประเภท	ปริมาณ	น้ำมันตวง ด้วยช้อน Actify	โหมดการทำ อาหาร	ระยะเวลาทำอาหาร ของ Genius ความจุ 1.2 กก. (นาที)	ระยะเวลาทำอาหาร ของ Genius ความจุ 1.7 กก. (นาที)
ปลาหมึกชุบแป้งทอด	แซ่แข็ง	300 ก.	ไม่ใช่	3	11-13	10-12
		500 ก.		3	-	11-13
กุ้งใหญ่ (ดิบ)	สด	300 ก.	ไม่ใช่	3	11-13	8-10
		450 ก.		3	-	8-10

ผัก

	ประเภท	ปริมาณ	น้ำมันตวงด้วยช้อน Actify	โหมดการทำ อาหาร	ระยะเวลาทำ อาหารของ Genius ความจุ 1.2 กก. (นาที)	ระยะเวลาทำ อาหารของ Genius ความจุ 1.7 กก. (นาที)
คอร์เจดต์	แห้ง	750 ก.	1 + น้ำ 150 มล.	7	25-30	20 - 25
		1200 ก.	1 + น้ำ 150 มล.	7	-	25-30
พริกหวาน	แห้ง	650 ก.	1 + น้ำ 150 มล.	7	18-22	15 - 18
		1200 ก.	1 + น้ำ 150 มล.	7	-	20-25
เห็ด	หั่น 4 ส่วน	650 ก.	1	7	10-15	10 - 15
		1000 ก.	1	7	-	16-18
มะเขือเทศ	หั่น 4 ส่วน	650 ก.	1 + น้ำ 150 มล.	7	13-16	12 - 14
		1000 ก.	1 + น้ำ 150 มล.	7	-	15-17
หัวหอม	แว่น	500 กก.	1	220°C	12-16	12 - 14
		750 ก.	1	220°C	-	18-20

ผลไม้

	ประเภท	ปริมาณ	น้ำมันและน้ำตาลตรง ด้วยชื่อ Activfy	โหมดการ ทำอาหาร	ระยะเวลาทำ อาหารของ Genius ความจุ 1.2 กก. (นาฬิกา)	ระยะเวลาทำ อาหารของ Genius ความจุ 1.7 กก. (นาฬิกา)
กล้วย	แวน	5	1 + น้ำตาล 1	9	5-6	5-6
		7	1 + น้ำตาล 1	9	-	5-6
สตอเบอร์รี่	หั่น 4 ส่วน	1000 ก.	น้ำตาล 2	9	10-12	8-10
		1500 ก.	น้ำตาล 2	9	-	10-12
แอปเปิ้ล	ครึ่งลูก	3	1 + น้ำตาล 1	9	10-12	8-10
		5	1 + น้ำตาล 2	9	-	10-12
สับปะรด	สด (ปอกเปลือก และหั่นเป็น ชิ้น)	1	น้ำตาล 2	9	10-15	10-12
		2	น้ำตาล 2	9	-	15-17

ทำความสะอาดง่าย

การทำความสะอาดเครื่องใช้

ห้ามจุ่มเครื่องใช้ในน้ำหรือของเหลวชนิดอื่นๆ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ต้องทำความสะอาดที่กรองแบบถอดได้เป็นประจำ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่ทำจากโลหะกับกระทะแบบถอดได้ เพื่อให้มั่นใจว่าจะสามารถใช้งานได้ยาวนานขึ้น

เราไม่แนะนำให้ใช้ผงซักฟอกอื่นๆ ที่ไม่ใช่ยี่ห้อล้างจานในการทำความสะอาดเครื่องใช้ทุกส่วน

- วางเครื่องใช้ให้เย็นสนิทก่อนที่จะนำไปทำความสะอาด
- เปิดฝาโดยกดที่ปุ่ม- รูปร่างที่ 1 แล้วกดที่จับเพื่อถอดฝาออก - รูปร่างที่ 2
- ยกด้ามจับกระชอนขึ้นจนกว่าจะได้ยินเสียง “คลิก” แล้วนำกระชอนออก - รูปร่างที่ 3
- นำกระชอนออก
- นำไม้พายออกโดยกดที่ปุ่มปลดล็อคไม้พาย - รูปร่างที่ 4
- ถอดที่กรองแบบถอดได้ออก - รูปร่างที่ 6
- วิธีถอดแหวนยึดกระชอนให้ดึงตัวหนีบออกมาทางด้านนอก จากนั้นให้ถอดโดยยกขึ้น
- ควรทำความสะอาดชิ้นส่วนที่สามารถถอดออกได้ในเครื่องล้างจาน - รูปร่างที่ 7 หรือใช้ฟองน้ำที่ไม่กัดกร่อนพื้นผิวกับน้ำยาล้างจาน
- ทำความสะอาดตัวเครื่องใช้ด้วยฟองน้ำหมาดและน้ำยาล้างจานเล็กน้อย - รูปร่างที่ 8 เช็ดให้แห้งสนิทก่อนใส่กลับที่เดิม
- เรารับประกันว่ากระทะทำอาหารแบบถอดได้นี้เป็นไปตามกฎระเบียบข้อบังคับเกี่ยวกับวัสดุที่ใช้สัมผัสอาหาร
- หากอาหารติดหรือไหม้นบนกระทะให้นำกระทะไปแช่ในน้ำอุ่นก่อนนำไปทำความสะอาด

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
เครื่องใช้ ไม่ทำงาน	เครื่องใช้ไม่ได้เสียบปลั๊กอย่างเหมาะสม	ตรวจสอบว่าเครื่องใช้เสียบปลั๊กเข้ากับเต้า จ่ายไฟฟ้าหลักอย่างเหมาะสม
	คุณยังไม่ได้กดปุ่ม ►/	กดปุ่ม ►/
	คุณกดปุ่ม ►/ แล้ว แต่เครื่องใช้ไม่ทำงาน	ปิดฝา
	เครื่องใช้ไม่ร้อน	โทรหาศูนย์ช่วยเหลือลูกค้า 0345 602 1454 (01) 677 4003 - ROI
	ไม่พายไม่หมุน	ไม่พายจะไม่หมุนเมื่อเริ่มทำอาหารในโหมด 2, 3, 4, 5, 7, 8 และ 9 ปิดและเปิดโหมดปรับ เองใหม่เพื่อดูว่าไม่พายหมุนหรือไม่ หากไม่ พายไม่หมุน ให้ตรวจสอบว่าใส่ไม่พายใน ตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่ หรือโทรหาศูนย์ ช่วยเหลือลูกค้าที่หมายเลขด้านล่าง: 0345 602 1454 (01) 677 4003 - ROI
ไม่พาย อยู่ผิดที่	ไม่พายไม่ได้ถูกล็อคไว้	ปรับตำแหน่งไม่พายจนได้ยินเสียง «คลิก» - รูปที่ 12
อาหาร สุก ไม่ทั่วถึง	คุณไม่ได้ใช้ไม่พาย	ใส่ไม่พายในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	หันอาหาร / มั่นฝรั่งได้ไม่เท่ากัน	หันอาหาร / มั่นฝรั่งให้มีขนาดเท่ากัน

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
มันฝรั่งไม่กรอบพอ	คุณไม่ได้ใช้พันธุ์มันฝรั่งที่แนะนำสำหรับการทอด	เลือกมันฝรั่งพันธุ์ที่แนะนำสำหรับการทอด เช่น Maris Piper หรือ King Edward
	ล้างมันฝรั่งได้ไม่ทั่วถึง และ/หรือไม่แห้งสนิท	ล้างมันฝรั่งเป็นเวลานานพอที่จะขจัดแป้งออก เทน้ำทิ้ง แล้วเช็ดให้แห้งอย่างทั่วถึงก่อนนำไปทอด ชั้นมันฝรั่งจะต้องแห้งสนิท
	มันฝรั่งชิ้นหนาเกินไป	หันให้บางลง ขนาดสูงสุดของมันฝรั่งคือ 13 มม. x 13 มม.
	ใส่น้ำมันไม่มากพอ	เพิ่มปริมาณน้ำมัน (ดูตารางการทำอาหาร p. 48 ถึง p. 50)
	ที่กรองอุดตัน	ทำความสะอาดที่กรอง
มันฝรั่งแตกออกจากกันขณะทอด	มีปริมาณมากเกินไป	ลดปริมาณมันฝรั่งและปรับเวลาทำอาหาร
อาหารไหม้ไปอยู่ขอบกระทะ	กระทะมีปริมาณอาหารมากเกินไป	ใส่อาหารตามปริมาณสูงสุดที่ระบุไว้ในตารางการทำอาหาร ใส่แหวนยึดกระทะให้เข้าที่ ลดปริมาณอาหารลง
	อาหารเกินขีดระดับสูงสุด	ลดปริมาณอาหารลง
ของเหลวในอาหารซึมไปถึงฐานของเครื่องใช้	กระทะหรือไม้พายมีข้อผิดพลาด	ตรวจสอบว่าไม้พายอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือโทรหาศูนย์ช่วยเหลือลูกค้าที่หมายเลขด้านล่าง
	อาหารเกินขีดระดับสูงสุด	สังเกตขีดระดับสูงสุด ห้ามใช้ ActiFry ในการทำสุรอาหารที่มีปริมาณของเหลวสูง
หน้าจอ LCD ไม่ทำงาน	เครื่องใช้ไม่ได้เสียบปลั๊ก	เสียบปลั๊กเครื่อง
	ฝาเปิดอยู่	ปิดฝา
หน้าจอ LCD แสดงข้อความ «Er» (ข้อผิดพลาด)	เครื่องใช้ทำงานได้ไม่ถูกต้อง	ถอดปลั๊กเครื่อง รอ 10 วินาที แล้วเสียบปลั๊กอีกครั้ง จากนั้นกดปุ่ม ►/ หากหน้าจอ LCD ยังแสดงข้อความ Er ให้ดูตารางรหัสข้อผิดพลาด p. 18
เครื่องใช้มีเสียงดังผิดปกติ	คุณสงสัยว่าเกิดปัญหาจากการที่มอเตอร์เครื่องใช้ไม่ทำงาน	โทรหาศูนย์ช่วยเหลือลูกค้าที่หมายเลขด้านล่าง

หากคุณพบปัญหาใดๆ เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ หรือมีข้อสงสัย โปรดโทรหาทีมลูกค้าสัมพันธ์ของเราเพื่อขอรับความช่วยเหลือ และคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ:

ศูนย์ช่วยเหลือ: 0345 602 1454 - สหราชอาณาจักร

(01) 677 4003 - ROI

หรือติดต่อเราผ่านเว็บไซต์: www.tefal.co.th

ตารางรหัสข้อผิดพลาด: E.

E. 1 หรือ 2	พัดลมไม่ทำงาน	ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนที่ถอดได้ทั้งหมดเข้าที่และอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง (ช่องระบายอากาศและที่กรองแบบถอดได้, กระทะ, ฝา) ตรวจสอบว่าไม่มีสิ่งแปลกปลอมเสียดรูดเข้าไปในชิ้นส่วนที่ถอดได้ หลังจากตรวจสอบแล้ว หากไม่มีสิ่งแปลกปลอมอยู่ในช่องระบายอากาศ และยังคงพบข้อผิดพลาดอยู่ โปรดติดต่อศูนย์ช่วยเหลือลูกค้า p. 48
E. 3	ข้อผิดพลาดนี้อาจเกิดขึ้นได้หากเก็บเครื่องใช้ไว้เป็นเวลานานในอุณหภูมิที่ต่ำเกินไป	วางเครื่องใช้ไว้ในอุณหภูมิอุ่น สูงกว่า 15°C เป็นเวลาหนึ่งชั่วโมงก่อนเริ่มใช้งานอีกครั้ง หากยังพบข้อผิดพลาดอยู่ โปรดโทรหาศูนย์ช่วยเหลือลูกค้า p. 48
E. 4	เครื่องใช้ของคุณเกิดข้อผิดพลาดที่เซ็นเซอร์อุณหภูมิ	โทรหาศูนย์ช่วยเหลือลูกค้าที่หมายเลขด้านล่าง p. 48
E. 5	แรงดันไฟฟ้าภายในบ้านของคุณต่ำเกินไป ประสิทธิภาพในการทำอาหารอาจลดลง	ติดต่อผู้ให้บริการด้านไฟฟ้าของคุณ
E. 6	แรงดันไฟฟ้าภายในบ้านของคุณสูงเกินไป เพื่อความปลอดภัย ควรมีการป้องกันไม่ให้เครื่องใช้ของคุณเสี่ยงที่จะมีความร้อนสูงเกินไป	ติดต่อผู้ให้บริการด้านไฟฟ้าของคุณ

การรับประกันแบบมีข้อจำกัดสำหรับทั่วโลก TEFAL/T-FAL*



ผลิตภัณฑ์นี้สามารถส่งให้ TEFAL/T-FAL* ซ่อมแซมได้ทั้งระหว่างและหลังระยะเวลาประกัน
สามารถซื้ออุปกรณ์เสริม ชิ้นส่วนอุปกรณ์ และอะไหล่เปลี่ยนด้วยตนเองได้ หากมีช่างจำหน่ายในท้องถิ่น โดยสามารถดูข้อมูลได้ที่เว็บไซต์ของ
TEFAL/T-FAL www.tefal.com

การรับประกัน**

TEFAL/T-FAL รับประกันว่าผลิตภัณฑ์ไม่มีข้อผิดพลาดทางการผลิตในแง่ของวัสดุและการประกอบภายในระยะเวลาที่รับประกัน
ในประเทศที่ระบุไว้*** ในรายชื่อประเทศที่แนบมาด้วย โดยครอบคลุมตั้งแต่วันที่ซื้อจนถึงวันที่จัดส่ง การรับประกันของผู้ผลิตสากล
จะครอบคลุมค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการฟื้นฟูผลิตภัณฑ์ที่พบว่ามีข้อบกพร่อง เพื่อให้สอดคล้องกับข้อมูลจำเพาะที่ระบุไว้
ในขั้นต้น ด้วยการซ่อมแซมหรือการเปลี่ยนส่วนที่มีข้อบกพร่องดังกล่าว รวมถึงค่าบริการที่เกี่ยวข้อง อาจเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ใหม่ให้
แทนการซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ที่มีข้อบกพร่อง ซึ่งกรณีนี้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ TEFAL ภาวะผูกพันของ TEFAL/T-FAL แต่เพียง
ผู้เดียว รวมถึงการตัดสินใจของคุณจะอยู่ภายใต้ขอบเขตการซ่อมแซมและการเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเท่านั้น

เงื่อนไขและข้อยกเว้น

TEFAL/T-FAL จะไม่รับผิดชอบในการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ใดๆ ที่ไม่มีหลักฐานการซื้อที่ถูกต้อง คุณสามารถนำ
ผลิตภัณฑ์มาด้วยตัวเองหรือส่งผลิตภัณฑ์ซึ่งห่อหุ้มด้วยบรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันได้เพียงพอผ่านบริการจัดส่งที่ระบุไว้ (หรือวิธีการ
จัดส่งทางไปรษณีย์ที่เทียบเท่า) ไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก TEFAL/T-FAL สามารถดูที่อยู่แบบเต็มของศูนย์บริการ
ที่ได้รับอนุญาตได้บนเว็บไซต์ของ TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) หรือศูนย์บริการผู้บริโภครายชื่อในรายชื่อประเทศที่
แนบมานี้ เพื่อให้สามารถมอบบริการหลังการขายได้อย่างดีที่สุดและเป็นการเพิ่มความพึงพอใจของลูกค้า TEFAL/T-FAL อาจ
ส่งแบบสอบถามความพึงพอใจให้กับลูกค้าทุกท่านที่เคสส่งผลิตภัณฑ์เพื่อรับการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่ที่ศูนย์บริการที่ได้รับ
อนุญาตของ TEFAL/T-FAL

การรับประกันนี้มีผลบังคับใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ซื้อและใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น และจะไม่ครอบคลุมความเสียหายใดๆ อัน
เนื่องมาจากการใช้งานผิดวิธี ความประมาทเลินเล่อ การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำของ TEFAL/T-FAL หรือการซ่อมแซมผลิตภัณฑ์
ที่ไม่ได้รับอนุญาต การห่อหุ้มบรรจุภัณฑ์ที่ผิดพลาดโดยเจ้าของ หรือการจัดการที่ไม่ถูกต้องของผู้ให้บริการจัดส่ง และไม่ครอบคลุม
การสึกหรอตามปกติ รวมถึงการชำรุด การซ่อมบำรุง หรือการเปลี่ยนชิ้นส่วนอะไหล่ใหม่ หรือการติดตั้งต่อไปนี้:

- การใช้น้ำหรือชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่ผิดประเภท
- การที่น้ำ ฝุ่น หรือแมลงเล็ดรอดเข้าไปในผลิตภัณฑ์ (ไม่
รวมถึงเครื่องใช้ที่ออกแบบมาเพื่อกำจัดแมลงโดยเฉพาะ)
- การเกิดคราบตะกรัน (การจัดคราบตะกรันจะต้อง
สอดคล้องกับคำแนะนำสำหรับการใช้งาน)
- ความเสียหายจากเครื่องแก้วหรือเครื่องกระเบื้องของ
ผลิตภัณฑ์
- ความเสียหายหรือผลลัพธ์ที่ไม่ดี โดยเฉพาะที่เกิดจากแรง
ดันไฟฟ้าหรือความถี่ที่ไม่ถูกต้องตามที่ระบุไว้ใน ID หรือ
ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์
- ความเสียหายทางกลไก การใช้งานเกินอัตรา
- ความเสียหายอันเนื่องมาจากไฟฟ้าหรือไฟกระชาก
- อุบัติเหตุ อันประกอบด้วยอัคคีภัย อุทกภัย ฯลฯ
- การใช้งานเพื่อให้บริการหรือการค้า

สิทธิตามกฎหมายของผู้บริโภค

การรับประกันสากลของ TEFAL/T-FAL นี้ไม่สามารถบังคับใช้กับสิทธิตามกฎหมายที่ผู้บริโภคอาจมี หรือสิทธิที่ไม่สามารถยกเว้นหรือจำกัด หรือสิทธิที่ขัดต่อผู้ค้าปลีกที่ผู้บริโภคซื้อผลิตภัณฑ์ การรับประกันนี้ให้สิทธิทางกฎหมายที่เฉพาะเจาะจงต่อผู้บริโภค และผู้บริโภคอาจมีสิทธิทางกฎหมายอื่นๆ ที่อาจแตกต่างกันออกไปจากรัฐต่อรัฐ หรือประเทศต่อประเทศได้ ผู้บริโภคสามารถยืนยันสิทธิดังกล่าวได้ตามดุลยพินิจของตนเอง

*****หากซื้อผลิตภัณฑ์จากประเทศที่ระบุไว้ แต่ถูกนำไปใช้ในประเทศอื่น ระยะเวลาการรับประกันสากลของ TEFAL/T-FAL จะยึดตามประเทศที่ใช้งาน แม้ว่าซื้อผลิตภัณฑ์จากประเทศที่ระบุไว้ซึ่งมีระยะเวลาการรับประกันต่างกันก็ตาม กระบวนการซ่อมแซมอาจใช้เวลานานขึ้น หาก TEFAL/T-FAL ไม่ได้เป็นผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่น หากไม่สามารถซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ได้ในประเทศ การรับประกันสากลของ TEFAL/T-FAL จะครอบคลุมเฉพาะการเปลี่ยนเป็นผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกันหรือผลิตภัณฑ์อื่นที่มีราคาใกล้เคียงกันตามความเหมาะสม**

*เครื่องใช้ภายในครัวเรือนของ TEFAL ที่อยู่ภายใต้แบรนด์ T-FAL ในบางประเทศ เช่น อเมริกาและญี่ปุ่น TEFAL/T-FAL เป็นเครื่องหมายการค้าจดทะเบียนของ Groupe SEB

โปรดเก็บเอกสารนี้ไว้ใช้อ้างอิงหากต้องการขอรับสิทธิภายใต้การรับประกัน

****สำหรับออสเตรเลียเท่านั้น:**

ผลิตภัณฑ์ของเราได้รับการรับประกันที่ไม่สามารถแยกออกจากกฎหมายผู้บริโภคของออสเตรเลียได้ คุณมีสิทธิขอเปลี่ยนผลิตภัณฑ์หรือขอรับเงินคืนได้หากพบข้อผิดพลาดร้ายแรง และขอรับค่าชดเชยสำหรับการสูญเสียหรือความเสียหายอื่นๆ ที่คาดการณ์ได้ล่วงหน้าอันมีเหตุผลที่เหมาะสม นอกจากนี้ คุณยังมีสิทธิส่งผลิตภัณฑ์เพื่อซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่ได้ หากผลิตภัณฑ์มีคุณภาพต่ำกว่าที่จะยอมรับได้ และข้อบกพร่องดังกล่าวไม่เกี่ยวข้องกับข้อผิดพลาดร้ายแรง

****สำหรับอินเดียเท่านั้น:** ผลิตภัณฑ์ Tefal ของคุณมีระยะเวลาการรับประกัน 2 ปี การรับประกันครอบคลุมเฉพาะการซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ที่มีข้อบกพร่องเท่านั้น แต่อาจเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ใหม่ให้แทนการซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ที่มีข้อบกพร่อง ซึ่งกรณีนี้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ TEFAL ผู้บริโภคที่ส่งผลิตภัณฑ์เพื่อรับการซ่อมแซมต้องกรอกคำร้องขอรับบริการบนแอปพลิเคชันสำหรับสมาร์ตโฟน TEFAL SERVICE APP หรือโทรไปที่ศูนย์ดูแลลูกค้าของ TEFAL ที่หมายเลข 1860-200-1232 **เปิดให้บริการในวันจันทร์-เสาร์ เวลา 09.00 น. ถึง 18.00 น.** การรับประกันจะไม่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ที่ส่งกลับทางไปรษณีย์ ผู้

บริโภคต้องเตรียมใบรับประกันที่มีประทับตรานี้พร้อมใบเสร็จเพื่อเป็นหลักฐานการซื้อ

EN p. 5 – 20

ZH p. 21 – 37

TH p. 38 – 53