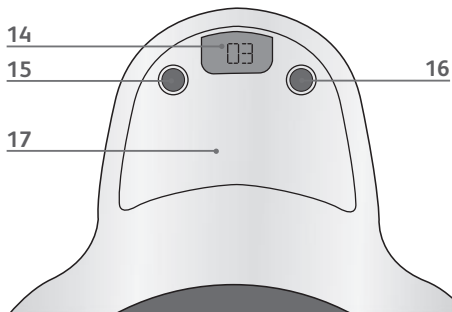
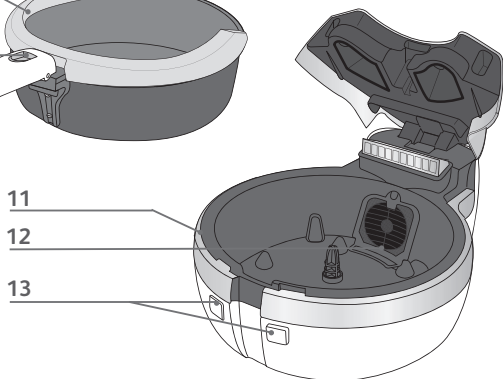
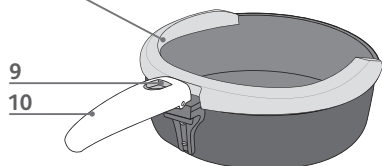
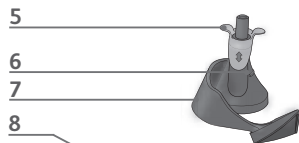
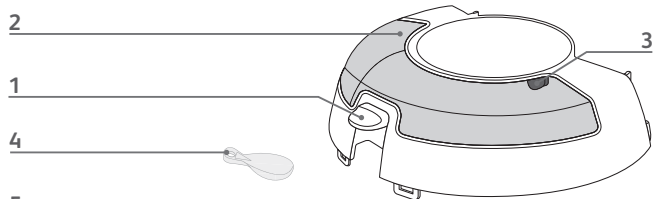


Tefal[®]

ActiFry[®]



EN
CS
HU
SK
PL
ET
LT
LV
BG
BS
HR
RO
SL
SR



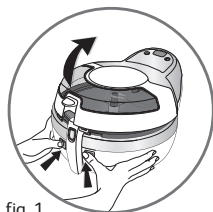


fig. 1

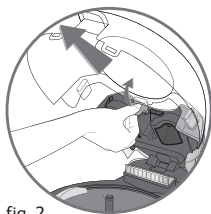


fig. 2

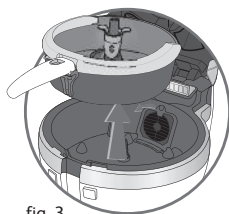


fig. 3

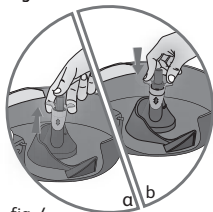


fig. 4



fig. 5



fig. 6



fig. 7

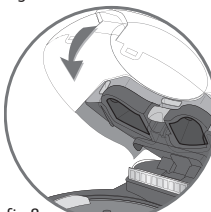


fig. 8

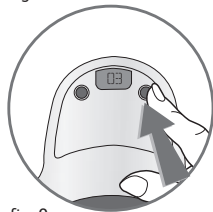


fig. 9

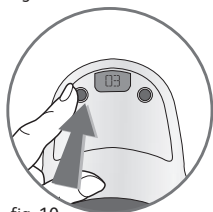


fig. 10

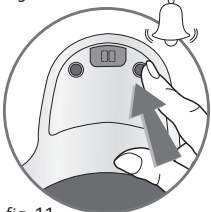


fig. 11

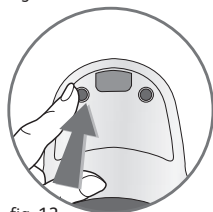


fig. 12



fig. 13

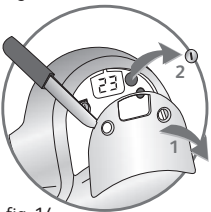


fig. 14

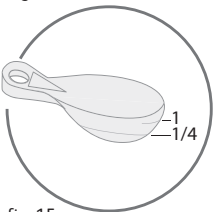


fig. 15

Tefal

Nutritious & Delicious

Innovating for your health's sake

Nutrition is about having a varied and well balanced diet... however it is also about far more than just the ingredients. How they are prepared and cooked can significantly affect their nutritional value, and have a major impact on their taste and texture.

Nutrition is therefore also about the differences in composition between the many preparation methods and cooking appliances available today. With this in mind, **Tefal** has developed a specific range of appliances that are dedicated to NUTRITION FOR GREATER PLEASURE: ingenious culinary appliances which preserve the nutritional integrity and enhance the true taste of the ingredients.

Bringing you unique solutions

Tefal invests in research to bring you unique solutions with nutritional benefits that are validated by scientific studies.

Informing you

For many years **Tefal** has been bringing you appliances which help in the preparation of your meals by providing speed, convenience and ease of use.

Each day, the **Tefal** Nutritious and Delicious range will help you by :

- preserving the quality of the natural ingredients that are essential to your diet,
- limiting the use of fat,
- rediscovering the natural tastes and flavours of food,
- reducing the time spent on the preparation of meals.

Within this range of products, **ActiFry**[®] enables you to prepare 1 kg of potatoes into homemade chips with just 1 spoonful (14 ml) of your favourite oil !

Welcome to the world of ActiFry[®] !

Make real tasty chips just the way you like them!

ActiFry[®] chips are delicious with a crispy coating on the outside and soft and tender inside thanks to the patented technologies: the stirring paddle which gently mixes the food and evenly disperses the oil, and the unique warm air heating system. Choose your ingredients, oil, spices, herbs and seasonings...and let **ActiFry**[®] take care of the rest.

Only 3% fat*: 1 spoonful (14ml) of oil is enough!

One spoonful of the oil of your choice allows you to make real chips from 1kg of potatoes. You can be sure of using exactly the right amount, thanks to the graduated spoon that is supplied with the appliance.

**1 kg of potatoes prepared then cut into fresh chips, to a thickness 10x10 mm and a length of up to approx 9cm, cooked until -55% of weight loss with 14 ml of oil.*

Chips and so much more!

ActiFry[®] enables you to cook a wide variety of recipes.

- In addition to chips and potatoes, you can vary your meals with stir fry cooked vegetables, tender and succulent minced meat dishes, meatballs and crispy fried prawns, shellfish and fruit.



: the + **ActiFry**[®]

The recipe book supplied has been specially created for you by our team of home economists and nutritionists. Apart from traditional chips there are also innovative "fun" ideas for flavoured chips plus recipes for healthy and tasty main meals and even some desserts too!

- The + **ActiFry**[®] cooks frozen food very well too. Frozen foods are a good alternative to fresh products. They are practical and conserve the products' nutritional qualities and taste.

**For the best results with your ActiFry[®],
we advise following our recommendations on
the type of potatoes and oil to use.**

The potato: balance and pleasure on a daily basis!

Potatoes are an excellent source of energy and contain vitamins. Potatoes vary enormously in size, shape and taste according to the variety, climate and growing conditions. Each variety has its particular cropping time, yield, size, colour, keeping quality and culinary uses. A potato's characteristics when cooked may vary according to its origin and seasonality.

Which variety should I use ?

As a general rule, we suggest that you use special potatoes that have been recommended for chipping. In many supermarkets the information on the packaging tells you which varieties are suitable for making chips. We recommend varieties such as King Edward and Maris Piper for good results.

When potatoes have been freshly harvested, they have a higher water content, we recommend cooking the chips for a few more minutes.

Where should I store potatoes?

The best place to store potatoes is in a dark cellar or cool cupboard (between 6 and 8°C), away from the light.

How should I prepare potatoes for ActiFry[®] ?

To obtain the best results, you must ensure that the chips do not stick together. With this in mind, wash the whole potatoes and then cut them into chips using a sharp knife or chip cutter. The chips should be of equal size so that they cook at the same time. Wash the chipped potatoes in plenty of cold water until it runs clear in order to remove as much of the starch as possible. Dry the chips thoroughly using a clean highly absorbent tea towel. The chips must be perfectly dry before putting them in the ActiFry[®] otherwise they will not turn crispy. To check that they are dry enough pat them with paper kitchen towel just before cooking. If there is any wetness on the paper dry them again. Remember the cooking time of the chips will vary according to the weight of chips and the batch of potatoes used.

How should I cut the potatoes?

The size of a chip influences how crunchy or soft it is. The thinner your chips, the more crunchy they will be and conversely, thicker chips will be softer inside. You can cut your chips to the following thickness and length according to your tastes:

Thickness: Thin American style: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Thick: 13 x 13 mm
Length: Up to approx 9cm.

In ActiFry the maximum recommended chip thickness is 13mm x 13mm and a length of up to 9cm.

Try a variety of different oils for good health

You can vary the type of oil depending on your choice with 1 ActiFry[®] spoonful of oil for 1 kg of potatoes. Choose a different oil every time you cook!

With ActiFry[®], you can use a very wide variety of oils:

- Standard oils : olive oil, grape seed oil, corn oil, groundnut (peanut) oil, sunflower oil, soya oil*
- Flavoured oils : oils infused with aromatic herbs, garlic, chilli, lemon...
- Speciality oils : hazelnut*, sesame*...

(*cook according to the manufacturers instructions)

With its low quantity of oil for each use, the technology of ActiFry[®] helps in providing a healthier, nutritionally balanced diet.



: the + ActiFry[®]

With ActiFry[®], you can make chips with a better nutritional quality. For extra flavour, you can add 1 or 2 additional spoonfuls of oil for even more taste but this will increase the fat content.

**With + ActiFry[®], make tastier, healthier chips just
as you like them!**

Description

- | | |
|--|--|
| 1. Cool touch area of the lid | 10. Cooking pan handle |
| 2. Lid | 11. Base |
| 3. Latch for removing lid | 12. Removable filter |
| 4. Measuring spoon (14ml) | 13. Lid opening buttons |
| 5. Locking/unlocking paddle lever | 14. Digital timer |
| 6. Maximum food level markers (for chips only) | 15. On/Off switch |
| 7. Removable mixing paddle | 16. Timer setting button |
| 8. Non-stick removable cooking pan + Ring | 17. Removable control panel (for access to the battery compartment only) |
| 9. Cooking pan handle release button | |

Quick introduction for use

Before first use

- To remove the lid – **fig. 1**, press the lid opening buttons (13) at the same time and lift the latch (3) to take off the lid – **fig. 2**.
 - Remove the measuring spoon.
 - Lift the handle to a horizontal position until you hear a “click” as it locks.
 - Take out the cooking pan – **fig. 3**.
 - Remove the ring by releasing the clips from the edge of the pan and pushing it upwards.
 - To remove the paddle, lift up the light grey colour locking lever positioned on part of the paddle. Position your thumb on the top of the paddle and your index and middle finger under the locking lever, lift up the locking lever using your fingers to unlock the paddle – **fig. 4a**.
 - All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
 - Wipe the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
 - Rinse and dry the parts carefully before putting them back together.
 - To fit the paddle, pull the light grey colour locking lever up, then place the paddle in the middle of the cooking pan and push the locking lever down – **fig. 4b**.
 - During its first use, the appliance may give off a slight odour: this is not harmful and it will disappear quickly. It has no effect on the functioning of your + ActiFry.
- Remove all the stickers and any packaging.**
- Never immerse the base in water.**
- 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 food

Do not leave the measuring spoon inside the pan when cooking food.

- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 7 to 9).
- Add the oil to the food with the spoon – **fig. 6**, spreading it evenly (see cooking tables p. 7 to 9).
(1 spoonful of oil = 14 ml of oil)
- Unlock the handle and fold it completely into its housing – **fig. 7**.
- Close the lid – **fig. 8**.
- Never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipe book.

Cooking

- 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.
- Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for chips only).

Set the cooking time

- Press the timer setting button to set the time. Hold down the button until desired time is featured on the display – **fig. 9** (see cooking tables p. 7 to 9).
- Now release. The selected time (in minutes) is displayed and the countdown starts.
- If you make a mistake or to delete the selected time, hold down the button for 2 seconds then set the time again.

BE CAREFUL: the timer signals the end of the cooking but does not switch off the fryer.

Starting the cooking

When you open the lid, the appliance stops working.

- Press the On/Off switch, the cooking begins thanks to the hot air circulation inside the cooking enclosure – **fig.10**. The paddle rotates slowly in a clockwise direction.

Taking food out

- Once cooking is completed, the timer beeps. To stop the beeping signal, press the timer setting button – **fig.11**
- Press on On/Off to stop the appliance – **fig. 12** and open the lid.
- Lift the handle until you hear a “click” that it locks and take out the cooking pan – **fig. 13**.
- Serve at once.

To avoid any risk of burns do not touch the lid or any part other than the cool touch area.

Table of cooking times

The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. We recommend using varieties such as King Edward and Maris Piper for chips and potato recipes.

Potatoes

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chips standard thickness 10mm x 10mm length up to 9cm	Fresh	1200 g*	1 spoonful oil + 1/4**	43 - 46 min
	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 43 min
	Fresh	750 g*	3/4 spoonful oil**	35 - 37 min
	Fresh	500 g*	1/2 spoonful oil**	28 - 30 min
	Fresh	250 g*	1/4 spoonful oil**	24 - 26 min
Potatoes (quartered)	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	14 - 16 min
Diced potato	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	30 - 32 min
Chips	Frozen - suitable for deep frying only	750 g Thick 13mm x 13mm	None	35-40 min
	Frozen - 2 way or 3 way cook suitable for oven and grill (and deep frying).	750 g Standard 10mm x 10mm	None	30-32 min
		500 g American Style 8mm x 8mm	None	25-27 min

*Weight of unpeeled potatoes / ** **fig. 15**

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipe book

Other vegetables

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Courgettes	Fresh, in slices	750 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	25 - 35 min
Sweet peppers	Fresh, in slices	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	20 - 25 min
Mushrooms	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil	12 - 15 min
Tomatoes	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	10 - 15 min
Onions	Fresh, in rings	500 g	1 spoonful oil	15 - 25 min

Meat - Poultry

To add flavour to meat and poultry, mix some spices (such as paprika, curry, mixed herbs, thyme....) with the oil.

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chicken nuggets	Fresh	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	12 pieces (160 g)	None	12 - 15 min
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6	None	30 - 32 min
Chicken legs	Fresh	2	None	30 - 35 min
Chicken breasts (boneless)	Fresh	6 (about 750 g)	None	10 - 15 min
Chinese Spring Rolls	Fresh	4 to 8 small	1 spoonful oil	10 - 12 min
Lamb chops	Fresh (2.5 cm to 3 cm thick)	2 to 6	None	20 - 25 min*
Pork chops	Fresh (2.5 cm thick)	2 to 3	None	18 - 23 min*
Pork fillet	Fresh	2 to 6 thin slices or strips	1 spoonful oil	12 - 15 min
Sausages	Fresh	4 to 8 (pricked)	None	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Fresh (made from minced beef)	500 g	1 spoonful oil	30 - 40 min
Beef steak	Fresh (rump or sirloin cut into 1 cm thick strips)	600 g	None	8 - 10 min
Meatballs	Fresh	12 pieces	None	18 - 20 min

*Turn halfway through cooking

Fish - Shellfish

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Breaded scampi	Frozen	18 pieces (280 g)	None	10 min
Monkfish	Fresh cut in pieces	500 g	1 spoonful oil	20 - 22 min
Prawns	Cooked	400 g	None	10 - 12 min
Jumbo King prawns	Frozen and thawed	300 g (16 pieces)	None	12 - 14 min

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Bananas	Cut in slices	500 g (5 bananas)	1 spoonful oil + 1 spoonful brown sugar	4 - 6 min
	Wrapped in tinfoil	2 bananas	None	20 - 25 min
Cherries	Whole	Up to 1000 g	1 spoonful oil + 1 to 2 spoonful sugar	12 - 15 min
Strawberries	Cut in quarters if large or halves if small	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	5 - 7 min
Apples	Cut in wedges	3	1 spoonful oil + 2 spoonful sugar	15 - 18 min
Pears	Cut in pieces	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min
Pineapple	Cut in pieces	1	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min

Frozen products

FOOD	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Ratatouille	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pan-fried fish and pasta	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pasta carbonara	Frozen	750 g	None	15 - 20 minutes
Paella	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Cantonese rice	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Chilli con carne	Frozen	750 g	None	112 - 15 minutes

ActiFry cooking hints and tips

- Do not add salt to chips while the chips are in the pan. Only add salt once the chips are removed from the appliance at the end of cooking.
- 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.
- Please note that strong coloured spices may slightly stain the paddle and parts of the appliance. This is normal.
- For best results, use finely chopped garlic instead of crushed garlic to avoid it adhering to the central paddle.
- If using onions in ActiFry recipes, they are best thinly sliced instead of chopped as they cook better. Separate the onion rings before adding them to the pan and give them a quick stir so that they are evenly distributed.
- With meat and poultry dishes, stop the appliance and stir the pan once or twice during cooking so that the food on top does not dry out and the dish thickens evenly.
- Prepare vegetables in small pieces or stir fry size to ensure they cook through.
- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).

Easy cleaning

Cleaning the appliance

- Leave it to cool down completely before cleaning.
- Open the lid – **fig. 1** and lift the latch to take off the lid – **fig. 2**.
- Lift the handle to the horizontal position until you hear a “click” as it locks – **fig. 3**.
- Take out the cooking pan.
- Remove the ring by releasing the clips from the edge of the pan and pushing it upwards.
- To remove the mixing paddle, lift up the locking lever – **fig. 4a**.
- Remove the filter by pulling the top – **fig. 3** and wash it.
- All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Clean the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry parts carefully before putting them back together.
- If food gets stuck or burnt on to the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.
- The appliance has a non-stick cooking pan: the browning and scratches which may appear after long term use do not present any problems and are normal.
- We guarantee that the non-stick coating complies with regulations concerning materials in contact with foodstuffs.

Never immerse the base in water.

Do not use harsh or abrasive cleaning products or scourers.

The removable filter must be cleaned regularly.

To retain the non-stick qualities of the cooking pan for as long as possible, do not use metal utensils when serving food.

Environment protection first!

Timer battery

This appliance uses a button battery – L1154.

- To change the battery remove the control panel with a small flat bladed jewellers screw driver. Prise the control panel up by inserting the screwdriver into the gap at the top of the panel. Remove the white battery cover and replace the battery – **fig 14**. To protect the environment do not throw the old battery in your regular waste but take it to a suitable collection point.
 - Insert a new battery, put the battery cover back on and clip the control panel back on.
- ① Your appliance contains valuable materials which can be recycled.
- ➡ When you decide to replace your appliance, take out the battery and leave the appliance at a local civic waste collection point.



If your fryer is not working correctly

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Check that the appliance is plugged in correctly.
	The On-Off switch is not fully pressed down.	Press on the On/Off switch.
	You have pressed down the On-Off switch but the appliance is not working.	Close the lid.
	The motor is running but the appliance does not heat.	Contact your point of purchase.
	The paddle does not turn.	Check that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase.
The removable paddle doesn't stay in place.	The mixing paddle is not locked.	Check that the locking lever has been pushed down fully.
Food is not cooking evenly.	The paddle has not been installed.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in regular size pieces.	Cut food to the same size.
	The chips have not been cut in regular size pieces.	Cut the chips to the same size.
	The paddle has been installed correctly but it does not turn.	Check that it has been pushed down and clicked in position. If the problem continues, contact your point of purchase.
The chips are not crispy enough.	The wrong variety of potatoes has been used.	Choose a variety of potato recommended for chips.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash the potatoes for a long time to remove excess starch, then drain and dry them before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut the chips thinner. The maximum chips dimensions are 13mm x 13 mm.
	There is not enough oil for the quantity of chips.	Increase the oil quantity (see cooking tables p. 7 to 9).
	The filter is obstructed.	Clean the removable filter.
The chips break up during the cooking.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes down to 800 g and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the cooking pan.	The cooking pan is too full.	Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
Cooking liquids have flowed into the base of the appliance.	The paddle is not positioned correctly or the seal of the paddle is defective.	Make sure that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase. Do not use ActiFry for making soups or recipes with a high liquid content.
The timer does not work.	The battery is dead.	Change the battery (see fig. 14).
The appliance is unusually noisy.	You suspect the motor is not working correctly.	Contact your point of purchase.
The paddle stops turning during cooking.	The paddle is not positioned correctly.	Using an oven glove, push the paddle downward until it clicks into place. If this does not work, contact your point of purchase.

Tefal

Zdravě a chutně

Inovace pro vaše zdraví

Výživa je o tom mít různorodou a dobře vyváženou stravu ... ale je také daleko více než jenom o jednotlivých složkách. Způsob, jakým jsou potraviny připravovány a vařeny, může podstatně ovlivnit jejich výživnou hodnotu a má velký vliv na jejich chuť a vzhled.

Výživa je tudíž také o rozdílných metodách přípravy a také o výběru kuchyňských spotřebičů, které na přípravu jídel používáme. S tímto vědomím **Tefal** vyvinul specifický sortiment spotřebičů, které jsou určeny pro ZDRAVÉ, ALE ZÁROVEN I CHUTNĚ VAŘENÍ. Důmyslné kuchyňské spotřebiče, které uchovávají výživnou hodnotu a zlepšují skutečnou chuť jídel.

Přinášíme vám jedinečná řešení

Tefal investuje do výzkumu, aby vám přinesl jedinečná řešení v oblasti výživy, jejichž pozitiva jsou potvrzena vědeckými studiemi.

Pro vaši informaci

Již celou řadu let vám **Tefal** přináší spotřebiče, které vám pomáhají při přípravě jídel díky svému rychlému, pohodlnému a snadnému používání.

Každý den vám bude sortiment spotřebičů Zdravě a chutně od firmy **Tefal** pomáhat:

- uchovávat kvalitu přírodních složek potravin, které jsou důležité pro Váš zdravý stravovací režim
- znovu objevovat přirozené chutě a vůně potravin,
- zkracovat doby potřebné pro přípravu jídel.

Jeden z těchto jedinečných výrobků **ActiFry®** vám umožní připravit domácí hranolky z 1 kg brambor s použitím pouze 1 plně lžice (14 ml) vašeho oblíbeného oleje!

Vítejte ve světě **ActiFry®**!

Připravte si skutečně chutné hranolky způsobem, který máte rádi!

ActiFry® hranolky jsou chutné s křupavou kůrčičkou a jemné a měkké uvnitř díky patentovaným technologiím: míchací lopatka, která jemně míchá potraviny a rovnoměrně rozmísťuje olej a dále unikátní systém zahřívání vzduchu. Zvolte si ingredience, olej, koření, bylinky a zbytek za vás udělá **ActiFry®**.

Pouze 3 % tuku*: 1 lžice oleje (14 ml) plně postačuje!

Jedna lžice oleje dle vašeho výběru vám umožní připravit chutné hranolky z 1 kg brambor. Můžete si být jisti, že používáte přesně správné množství, a to díky odměrné lžici, která je dodávána spolu se spotřebičem.

** Z 1 kg brambor nakrájete čerstvé hranolky o velikosti 10x10 mm a délce až přibližně 9 cm a smažete tak dlouho, dokud neztratí 55 % své hmotnosti, při použití 14 ml oleje.*

Hranolky a ještě daleko více!

ActiFry® vám umožňuje připravovat jídla ze široké řady receptů.

- Kromě hranolků a brambor můžete vaše jídla obohacovat i osmaženou zeleninou, jemným a šťavnatým mletým masem, kuličkami z masa a křupavými smaženými krevetami, koryši a ovocem.



+ **ActiFry®**

Dodaná kuchařka byla pro vás připravena naším týmem domácích ekonomů a odborníků na výživu. Kromě tradičních hranolků jsou v ní také vylepšené „zábavné“ nápady na ochucené hranolky a dále recepty na zdravá a chutná hlavní jídla, a dokonce i na několik dezertů!

- Pomocí **+ ActiFry®** se také velmi dobře připravují zmrazená jídla. Zmrazená jídla jsou dobrou alternativou čerstvých výrobků. Jsou praktická a uchovávají výživné hodnoty a chutě výrobků.

Pro dosažení nejlepších výsledků s vaším ActiFry®, doporučujeme dodržovat následující doporučení ohledně používání druhů brambor a oleje.

Brambory: vyváženost a potěšení pro každý den!

Brambory jsou výtečným zdrojem energie a obsahují vitamíny. Brambory jsou velmi různorodé, pokud jde o velikost, tvar a chuť, v závislosti na odrůdě, klimatu a podmínkách růstu. Každá odrůda má svou vlastní konkrétní dobu sklizení, výtěžnost, velikost, velikost, barvu, uchovávání kvality a kuchyňské použití. Charakteristiky brambor se mohou při vaření měnit podle jejich původu a ročního období.

Kterou odrůdu bychom měli používat?

Jako obecné pravidlo navrhuje používat speciální brambory, které byly doporučeny pro přípravu hranolky. V mnoha supermarketech vám informace na obalech řeknou, které odrůdy jsou vhodné pro výrobu hranolky. Pokud jsou brambory čerstvě sklizeny, mají větší obsah vody a doporučujeme z nich dělat hranolky o několik minut déle než běžně.

Kde bychom měli brambory skladovat?

Nejlepším místem pro skladování brambor je tmavý sklep nebo chladná skříň (v rozmezí teplot 6 až 8 °C), ukryté před světlem.

Jak bychom měli připravovat brambory na vaření v ActiFry® ?

Pro dosažení nejlepších výsledků musíte zabránit vzájemnému slepování hranolky. Proto omyjte a oloupejte celé brambory a poté je pomocí ostrého nože nebo kráječe hranolky nakrájete na hranolky. Hranolky by měly mít stejnou velikost, aby byla stejná i doba jejich přípravy. Brambory, nakrájené na hranolky, omyjte pečlivě velkým množstvím studené vody, aby byly zcela čisté, a aby se tak odstranilo co nejvíce škrobu. Pomocí čisté látky s vysokou absorpcí hranolky pečlivě osušte. Hranolky musí být před vložením do ActiFry® dokonale suché, jinak nebudou křupavé. Pro ověření, zda jsou dostatečně suché, položte hranolky před jejich zpracováním na papírový kuchyňský ubrousek. Pokud se na ubrousku objeví vlhkost, osušte hranolky znovu. Nezapomeňte, že doba smažení hranolky se bude měnit podle jejich hmotnosti a podle množství použitých brambor.

Jak bychom měli nakrájet brambory?

Velikost hranolky ovlivňuje jejich křupavost a měkkost. Čím slabší budou hranolky, tím více budou křupavé a obráceně, čím silnější hranolky, tím budou měkčí uvnitř. Můžete nakrájet hranolky na následující tloušťky a délky podle vašich představ:

Tloušťka: Americký způsob: 8 x 8 mm / Standardní 10 x 10 mm / hrubé: 13 x 13 mm
Délka: až do přibližně 9 cm.

U ActiFry je maximální doporučená tloušťka 13 mm x 13 mm a délka až do 9 cm.

Vyzkoušejte různé druhy olejů

Můžete měnit druh oleje dle Vašeho výběru při každém použití 1 ActiFry® odměrné lžice oleje na 1 kg brambor. Vždy, když smažíte, zvolte si jiný druh oleje!

S ActiFry® můžete používat široký sortiment olejů:

- Standardní oleje: olivový olej, vinný olej, kukuřičný olej, arašidový olej, slunečnicový olej, sojový olej*
- Ochučené oleje: oleje s přísadou aromatických bylin, česneku, citronu, ...
- Speciální oleje: z lískových oříšků*, sezamový*

(*připravovat podle pokynů výrobce)

Technologie ActiFry®, používající malé množství oleje při každém použití, vám pomáhá zajistit zdravější, výživnou a vyváženou stravu.



Pomocí ActiFry si můžete připravit hranolky s vyšší výživnou hodnotou. Chcete-li, můžete přidat 1 nebo 2 lžice oleje navíc pro získání ještě lepší chuti, toto ale zvyšuje obsah tuku.

Pomocí + ActiFry®, připravte chutnější, zdravější hranolky přesně tak, jak je máte rádi!

Popis

1. Chladná dotyková plocha víka
2. Víko
3. Západka pro snímání víka
4. Odměrná lžice (14 ml)
5. Páka uzamykání/odemykání lopatkového kola
6. Značka maximální hladiny (pouze pro hranolky)
7. Vyjímatelné míchací lopatkové kolo
8. Nepřilnavá vyjímatelná fritovací pánve + Kroužek
9. Uvolňovací tlačítko rukojeti fritovací pánve
10. Rukojeť fritovací pánve
11. Základna
12. Vyjímatelný filtr
13. Tlačítka pro otevírání víka
14. Digitální časovač
15. Spínač Zap/Vyp
16. Tlačítko nastavení časovače
17. Vyjímatelný ovládací panel (pouze pro přístup do prostoru baterie)

Rychlý úvod pro používání

Před prvním použitím

- Pro sejmutí víka – **Obr. 1** stiskněte současně otevírací tlačítka víka (13) a nadzvedněte západku (3) pro sejmutí víka – **Obr. 2**.
- Vyjměte odměrnou lžici.
- Nadzvedněte rukojeť do horizontální polohy, až uslyšíte „kliknutí“ při jejím uzamknutí.
- Vyjměte fritovací pánve – **Obr. 3**.
- Kroužek odmontujte tak, že roztáhněte klipsy na okraji kádě a posunete jej směrem nahoru.
- Pro vyjmutí lopatkového kola nadzvedněte světle šedou uzamykací páčku, umístěnou na lopatkovém kole. Položte váš palec na horní část lopatkového kola a váš ukazováček a prostředník pod uzamykací páčku a s použitím těchto prstů páčku nadzvedněte, až se odemkne lopatkové kolo – **Obr. 4a**.
- Všechny vyjímatelné části je možno bezpečně umývat v myčce – **Obr. 5** nebo je lze omýt pomocí jemné houby a tekutého mycího prostředku.
- Pomocí vlhké látky a tekutého mycího prostředku omyjte základnu spotřebiče.
- Jednotlivé díly, před jejich vrácením zpět, důkladně opláchněte a osušte.
- Pro zpětné usazení lopatkového kola vytáhněte uzamykací páku směrem nahoru, uložte lopatkové kolo do středu fritovací pánve a zatlačte blokovací páku směrem dolů – **Obr. 4b**.
- Během svého prvního použití může spotřebič uvolňovat jemný zápach: toto není na závadu a zápach za chvíli rychle zmizí. Nemá žádný vliv na správnou funkci vašeho přístroje.

Odstraňte všechny nálepky a obalové materiály.

Nikdy neponořujte základnu do vody!

Abyste dosáhli co nejlepších výsledků při prvním použití vašeho nového výrobku, doporučujeme použít recept, jehož doba je 30 minut nebo delší.

Při fritování potravin neponechávejte odměrnou lžici v pánvi.

- Uložte potraviny do fritovací pánve, rozdělte je rovnoměrně a ujistěte se, že jste dodrželi maximální množství (viz tabulky 15 až 17).
- Pomocí lžice přidejte do potraviny olej – **Obr. 6**, a rovnoměrně jej rozložte (viz tabulky 15 až 17).
(1 lžice oleje = 14 ml oleje)
- Uvolněte rukojeť a překlopte ji dolů do jejího prostoru – **Obr. 7**.
- Uzavřete víko – **Obr. 8**.
- Nikdy nepřekračujte maximální množství složek a kapalin uvedených v návodu k obsluze a kuchařky v.

Fritování

- **Tento spotřebič není vhodný pro recepty s vysokým obsahem tuků (např. polévky, jídla s velkým množstvím šťavy).**
- **Nikdy nezapínejte spotřebič, jestliže je fritovací pánve prázdná.**
- **Nepřepínajte fritovací pánve, nikdy nepřekračujte indikované množství nebo značku maximální hladiny potravin (pouze pro hranolky).**

Nastavení doby fritování

- Stiskněte tlačítko časového spínače pro nastavení času. Držte tlačítko stlačené tak dlouho, až se požadovaná doba zobrazí na displeji - **Obr. 9** (viz tabulky 6 až 8).
- Tlačítko uvolněte. Zvolená doba (v minutách) se zobrazí na displeji a začne její odpočítávání.
- Pokud jste při nastavování udělali chybu, nebo si přejete zvolený čas zrušit, podržte stlačené tlačítko po dobu dvou sekund a nastavte nový čas.

BUĎTE OPATRNÍ:
digitální časovač
signalizuje konec
fritování, ale nevyplíná
spotřebič.

CS

Začínáme fritovat

Když otevřete víko, spotřebič přestane pracovat.

- Stiskněte spínač Zap/Vyp. Díky cirkulaci horkého vzduchu uvnitř fritovacího prostoru začne proces fritování - **Obr. 10**. Lopátkové kolo se pomalu otáčí ve směru otáčení hodinových ručiček.

Vyjmutí potravin

- Jakmile je fritování dokončeno, pípá časovač. Pro vypnutí akustického signálu stiskněte tlačítko časovače - **Obr. 11**.
- Stiskněte tlačítko Zap/vyp spotřebiče - **Obr. 12** a otevřete víko.
- Nadzvedněte rukojeť, dokud neuslyšíte „kliknutí“, které oznamuje její uzamčení ve vodorovné poloze a vyjměte fritovací pánev - **Obr. 13**.
- Můžete jídlo podávat.

Pro omezení rizika popálení se nedotýkejte víka, ani žádné jiné části, s výjimkou chladné dotykové plochy.

Tabulka dob fritování

Níže uvedené doby jsou pouze orientační a mohou se měnit podle druhu a dávky použitých brambor.

Brambory

	STAV	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA FRITOVÁNÍ
Hranolky standardní síla 10mm x 10mm délka až 9 cm	čerstvé	1200 g*	1 lžíce oleje + 1/4 **	43 - 46 min
	čerstvé	1000 g*	1 lžíce oleje	40 - 43 min
	zmrazené	750 g*	3/4 lžíce oleje**	35 - 37 min
	zmrazené	500 g*	1/2 lžíce oleje**	28 - 30 min
	čerstvé	250 g*	1/4 lžíce oleje**	24 - 26 min
Brambory (čtvrcené)	čerstvé	1000 g*	1 lžíce oleje	40 - 42 min
	zmrazené	750 g	žádný	14 - 16 min
Kostky brambor	čerstvé	1000 g*	1 lžíce oleje	40 - 42 min
	zmrazené	750 g	žádný	30 - 32 min
Hranolky	Zmrazené - vhodné pouze pro hloubkové fritování	750 g hrubé 13mm x 13mm	žádný	35-40 min
	Zmrazené - vhodné na 2 nebo 3 typy přípravy (pečení, grilování a hloubkové fritování)	750 g Standardní 10mm x 10mm	žádný	30-32 min
		500 g Americký styl 8mm x 8mm	žádný	25-27 min

*Hmotnost neoškrabaných brambor - **Obr. 15****

DŮLEŽITÉ: Aby nedošlo k poškození zařízení, nikdy nepřekračují maximální množství přísad a kapalin uvedených v návodu k obsluze a kuchařky.

	STAV	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA FRITOVÁNÍ
Cuketa	čerstvá, plátky	750 g	1 lžíce oleje + 150 ml studené vody	25 - 35 min
Sladká paprika	čerstvá, plátky	650 g	1 lžíce oleje + 150 ml studené vody	20 - 25 min
Houby	čerstvé, čtvrtky	650 g	1 lžíce oleje	12 - 15 min
Rajčata	čerstvá, čtvrtky	650 g	1 lžíce oleje + 150 ml studené vody	10 - 15 min
Cibule	čerstvá, kroužky	500 g	1 lžíce oleje	15 - 25 min

Maso - Drůbež

K masu a drůbeži můžete přidat příchutě, namixovat několik koření (jako je paprika, kari, smíchané byliny, tymián), smíchaných s olejem.

	STAV	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA FRITOVÁNÍ
Kuřecí nuggety	čerstvé	750 g	Žádný	18 - 20 min
	Zmrazené	750 g	Žádný	18 - 20 min
	Zmrazené	12 kusů (160 g)	Žádný	12 - 15 min
Kuřecí paličky	čerstvé	4 až 6	Žádný	30 - 32 min
Kuřecí stehna	čerstvé	2	Žádný	30 - 35 min
Kuřecí prsa (bez kostí)	čerstvé	6 (okolo 750 g)	Žádný	10 - 15 min
Čínské rolády	čerstvé	4 až 8 malé	1 lžíce oleje	10 - 12 min
Jehněčí kotlety	čerstvé (2,5 cm až 3 cm silné)	2 až 6	Žádný	20 - 25 min*
Vepřové kotlety	čerstvé (2,5 cm silné)	2 až 3	Žádný	18 - 23 min*
Vepřové filety	čerstvé	2 až 6 slabých plátků nebo proužků	1 lžíce oleje	12 - 15 min
Párky, vuřty	čerstvé	4 až 8 (propíchnuté)	Žádný	10 - 12 min
Chilli Con Carne	čerstvé (zhotovené ze sekaného hov.)	500 g	1 lžíce oleje	30 - 40 min
Hovězí steak	čerstvé (kýta nebo roštěnec nakrájený na 1 cm silné proužky)	600 g	Žádný	8 - 10 min
Masové kuličky	čerstvé	12 kusů	Žádný	18 - 20 min

*Během fritování obracet

	STAV	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA FRITOVÁNÍ
Obalované krevety	Zmrazené	18 kusů (280 g)	Žádný	10 min
Rejnok	Čerstvé, nakrájené na kousky	500 g	1 lžíce oleje	20 - 22 min
Krevety	Vařené	400 g	Žádný	10 - 12 min
Velký garnát	Zmrazené a rozmrazené	300 g (16 kusů)	Žádný	12 - 14 min

Dezerty

	STAV	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA FRITOVÁNÍ
Banány	Nakrájené na plátky	500 g (5 banánů)	1 lžíce oleje + 1 lžíce hnědého cukru	4 - 6 min
	Zabalené do slabé fólie	2 banány	Žádný	20 - 25 min
Třešně	Celé	Až do 1000 g	1 lžíce oleje + 1 až 2 lžíce cukru	12 - 15 min
Jahody	Velké na čtvrtky, malé na půlky	Až do 1000 g	1 až 2 lžíce cukru	5 - 7 min
Jablka	Nakrájená na kusy	3	1 lžíce oleje + 2 lžíce cukru	15 - 18 min
Hrušky	Nakrájené na kusy	Až do 1000 g	1 až 2 lžíce cukru	8 - 12 min
Ananas	Nakrájený na kusy	1	1 až 2 lžíce cukru	8 - 12 min

Zmrazené potraviny

POTRAVINA	STAV	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VĚŘENÍ
Ratatouille	Zmrazené	750 g	Žádný	20 - 22 minut
Smažená ryba a těstoviny	Zmrazené	750 g	Žádný	20 - 22 minut
Těstoviny carbonara	Zmrazené	750 g	Žádný	15 - 20 minut
Paella	Zmrazené	650 g	Žádný	15 - 20 minut
Kantonská rýže	Zmrazené	650 g	Žádný	15 - 20 minut
Chilli con carne	Zmrazené	750 g	Žádný	12 - 15 minut

Rady a tipy pro použití ActiFry

- Když jsou hranolky v pánvi, nepřidávejte k nim sůl. Sůl přidejte k hranolkům až na talíři.
- Když přidáváte suché byliny a koření, smíchejte je s trochou oleje nebo tekutiny. Pokud se je pokusíte nasypat přímo na potraviny, rozfouknou se působením systému horkého vzduchu pouze po obvodu pánve.
- Prosím uvědomte si, že silně zbarvené koření může vytvořit na lopatkovém kole a na dalších částech spotřebiče slabé skvrny. Toto je normální jev.

- Pro dosažení nejlepších výsledků používejte nakrájený česnek místo rozdrčeného česneku, aby se zamezilo přichycování potravin ke střednímu lopatkovému kolu.
- Jestliže v receptech ActiFry používáte cibuli, je lepší ji používat nakrájenou na tenké proužky než nasekanou, neboť takto připravená se smaží lépe. Kroužky cibule nejprve od sebe oddělte a poté je vložte do pánve, a důkladně je promíchejte, aby se rozmístily rovnoměrně.
- U masných a kuřecích pokrmů zastavte spotřebič a obsah pánve jednou nebo dvakrát v průběhu fritování promíchejte, aby potraviny v horní části neoschly a smažily se rovnoměrně.
- Připravte zeleninu na malé kousky a rozmíchejte ji, aby se provařila.
- Tento spotřebič není vhodný pro recepty s vysokým obsahem tekutin (např. polévky, jídla s velkým množstvím šťávy).

Snadné čištění

Čištění spotřebiče

- Před čištěním ponechte spotřebič zcela vychladnout.
- Otevřete víko – **Obr. 1** a nadzvedněte úchytku pro sejmutí víka – **Obr. 2**.
- Nadzvedněte rukojeť do horizontální polohy, až uslyšíte „kliknutí“ při jejím uzamknutí – **Obr. 3**.
- Kroužek odmontujte tak, že roztáhnete klipsy na okraji kádě a posunete jej směrem nahoru.
- Vyjměte fritovací pánev.
- Pro vyjmutí míchacího lopatkového kola nadzvedněte zámkovou páku – **Obr. 4a**.
- Tažením za vršek vyjměte filtr – **Obr. 3** a omyjte jej.
- Všechny vyjímatelné části je možno bezpečně umývat v myčce – **Obr. 5** nebo je lze omýt pomocí jemné houby a tekutého mycího prostředku.
- Pomocí vlhké látky a tekutého mycího prostředku omyjte základnu spotřebiče.
- Jednotlivé díly, před jejich vrácením zpět, důkladně opláchněte a osušte.
- Pokud se potraviny nalepily nebo připálily na pánev nebo lopatkové kolo, nechte je před čištěním odmočit v teplé vodě.
- Tento spotřebič má nepřílnavou fritovací pánev: po dlouhém používání se mohou na pánvi objevit zhnědnutí a škrábance, ty však nepředstavují žádné problémy a jsou normálním jevem.
- Zaručujeme, že nepřílnavý povrch je v souladu s předpisy o používání materiálů, přicházejících do kontaktu s potravinami.

Nikdy neponořujte základnu do vody.

Nepoužívejte hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky nebo obrušovačla.

Vyjímatelný filtr musí být čistěn pravidelně.

Pro uchování nepřílnavosti fritovací pánve pokud možno na co nejdelší dobu, nepoužívejte kovové přístroje při podávání jídla.

Ochrana životního prostředí na prvním místě!

Baterie časovacího spínače

Tento spotřebič používá baterii – L1154.

- Pro výměnu baterie vyjměte pomocí malého plochého klenotnického šroubováku ovládací panel. Zasuňte šroubovák do mezery v horní části panelu vypáče tento panel. Sejměte bílý kryt baterie a baterii vyměňte - **Obr. 14**. S cílem chránit životní prostředí neodhazujte starou baterii do komunálního odpadu, ale předejte ji do příslušné sběrný tohoto odpadu.
- Zasuňte novou baterii, vraťte zpět víko baterie a zatlačte ovládací panel zpět do jeho místa.

① Váš spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které je možno recyklovat.

➤ Když se rozhodnete vyřadit váš spotřebič, vyjměte baterii a předejte spotřebič do místního sběrného střediska komunálního odpadu.



Když vaše fritovací nádoba nepracuje správně

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Spotřebič nepracuje.	Spotřebič není připojen do zásuvky.	Zkontrolujte správnost připojení spotřebiče.
	Spínač Zap/Vyp nebyl plně stlačen dolů.	Stiskněte spínač Zap/Vyp.
	Stlačili jste spínač Zap/Vyp, ale spotřebič nepracuje.	Zavřete víko.
	Motor se otáčí, ale spotřebič se nezahřívá.	Kontaktujte vaše prodejce.
	Lopatkové kolo se neotáčí.	Zkontrolujte správnost usazení lopatkového kola. Pokud problém přetrvává, kontaktujte prodejce.
Vyjímatelné kolo nezůstává na místě.	Michací kolo není uzamknuto.	Ověřte, zda je blokovací páčka stlačena plně dolů.
Potraviny se nezpracovávají rovnoměrně.	Nebylo nainstalováno lopatkové kolo.	Nainstalujte lopatkové kolo.
	Potraviny nebyly nakrájeny na stejné velké kusy.	Nakrájejte potraviny na stejné velké kusy.
	Hranolky nebyly nakrájeny na stejné velké kusy.	Nakrájejte hranolky na stejné velké kusy.
	Otočné kolo bylo nainstalováno správně, ale neotáčí se.	Zkontrolujte, zda bylo stlačeno dolů a upevněte jej v této poloze. Pokud problém přetrvává, kontaktujte prodejce.
Hranolky nejsou dostatečně křupavé.	Byly použity brambory o různé velikosti.	Vyberte druh brambor doporučených pro přípravu hranolků.
	Brambory nejsou dostatečně omyté a/nebo nejsou zcela osušené.	Důkladně omyjte nakrájené brambory kvůli odstranění nadměrného škrobu, a před fritováním je řádně osušte. Musí být zcela suché.
	Hranolky jsou příliš silné.	Nakrájejte slabší hranolky. Maximální rozměr hranolků je 13 mm x 13 mm.
	Nepostačující množství oleje pro vložení množství hranolků.	Přidejte olej (viz tabulky 15 až 17).
	Filtr je ucpán.	Vyčistit vyjímatelný filtr.
Hranolky během fritování praskají.	Použité brambory jsou čerstvě sklizené a mají vysoký obsah vody.	Snižte množství brambor na 800 g a upravte dobu fritování.
Potraviny zůstávají po krajích fritovací pánve.	Fritovací pánev je příliš naplněná potravinami.	Dodržujte maximální množství indikované v tabulkách vaření.
Tekutiny vyteky do základny spotřebiče.	Lopatkové kolo není správně usazeno nebo je vadně těsnění lopatkového kola.	Proveďte správné umístění kola. Pokud problém přetrvává, kontaktujte prodejce. Nepoužívejte ActiFry pro přípravu polévek nebo pro recepty s vysokým obsahem tekutin.
Časový spínač nepracuje.	Je vybitá baterie.	Vyměňte baterii (viz Obr. 14).
Spotřebič je neobvykle hlučný.	Podezření, že motor nepracuje správně.	Kontaktujte vašeho prodejce.
Lopatkové kolo se během fritování zastavuje.	Lopatkové kolo není správně usazeno.	S použitím chňapky zatlačte lopatkové kolo směrem dolů, až správně zapadne do svého místa. Pokud toto nepomůže, kontaktujte prodejce.

Pokud máte jakékoli problémy, kontaktujte prosím náš autorizovaný servis: + 420 284 823 813

Pokud máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím naši zákaznickou linku: + 420 222 317 127

nebo navštivte naši webovou stránku www.tefal.cz

Tefal

Táplálóan & Ízletesen

Találékony megoldások az Ön egészsége érdekében

A táplálkozás lényege, hogy az étrend változatos és kiegyensúlyozott legyen, de ez sokkal többet jelent az alapanyagok kiválasztásánál. Az előkészítés és a főzési módszer alapvetően befolyásolja nemcsak a tápértéket, hanem az étel ízét és megjelenését is.

A tápérték tehát arról is szól, hogyan kombináljuk a sokféle előkészítési módszert és a napjainkban szintén nagy számban kapható konyhai készülékeket. Ennek alapján a **Tefal** kifejlesztett egy speciális készülék-családot, melynek célja a TÁPLÁLKOZÁS ÉLVEZETE: találékony konyhai készülékeket, melyek megőrzik az alapanyagok tápértékét és kiemelik azok igazi ízeit.

Különlegesen sikeres megoldások

A **Tefal** azért kutat és fektet be tőkét, hogy olyan megoldásokat fejlesszen ki, melyek tudományosan megalapozott módszerekkel segítik a táplálkozást.

A vásárlóközönség informálása

A **Tefal** sok éve gyárt olyan konyhaeszközöket, melyek gyorsaságukkal, kényelmes és könnyű kezelhetőségükkel segítik az ételek előkészítését.

A **Tefal** táplálóan és ízletesen konyhaeszköz családja minden nap segíti Önt:

- megőrizni a természetes alapanyagok minőségét, ami alapvető az étrendben,
- csökkenteni zsirfelhasználást,
- újra felfedezni a z ételek természetes ízeit,
- csökkenteni a főzéssel eltöltött időt.

Ebből a konyhaeszköz családból az ActiFry® 1 kg házilag készített hasábburgonyát képes előállítani mindössze 1 kanál (14 ml) - az Ön által választott - olajjal!

Üdvözljük az ActiFry® világában!

Készítsen igazi, ropogós hasábburgonyát a saját ízlése szerint!

A szabadalmaztatott technológia eredménye: az ActiFry® hasábburgonyák ízletesek, ropogós héjjal és puha belső résszel készülnek, hála a forgó keverőnek, mely kíméletesen forgatja át a hasábokat és egyenletesen osztja szét az olajat, valamint az egyedi forró levegő befúvó rendszernek. Önnek csak a megfelelő alapanyagokat, olajat, fűszereket, fűszermóvevényeket és ízesítőket kell kiválasztania ... a többi az ActiFry® dolga.

Csak 3 % zsír*: 1 evőkanál (14 ml) olaj bőven elegendő!

1 kg igazi hasábburgonya készítéséhez mindössze 1 kanál - az Ön által kiválasztott - olaj szükséges. A készülékhez járó mérőkanál biztosítja, hogy pontosan a szükséges mennyiségű olajat használja.

* 1 kg előkészített burgonyát 10 x 10 mm és kb. 9 cm hosszú csikokra aprítunk. Addig sütjük, míg 55 %-át a súlyának elveszti 14 ml olaj felhasználásával.

Hasábburgonya és még sok minden más!

Az ActiF-ben nemcsak hasábburgonyát, hanem sok egyéb ételt is el lehet készíteni.

- A készülék hasábburgonyán kívül hirtelensült zöldségek, puha és omlós darált húseletek, fasírtok, ropogós rákocskák és kagylók valamint gyümölcsök széles választékának elkészítésére is alkalmas.



Az + ActiFry®

A mellékelt receptkönyvet cégünk szakácsai és családi szaktanácsadói készítettek különösen figyelembe véve az Ön érdekeit. Nemcsak tradicionális hasábburgonyát ajánlanak, hanem találékony süítési megoldásokat és különféle ízesítéseket fejlesztettek ki partikhoz, valamint tartalmaz egy sor egészséges és ízletes receptet és néhány edességet is.

- A + ActiFry® alkalmas mélyhűtött termékek felhasználására is. Ezek a termékek kitűnő alternatívái a friss termékeknek. Praktikusak és megőrzik az eredeti termékek tápértékét és ízeit is.

Annak érdekében, hogy az ActiFry® készülékével a lehető legjobb eredményt érje el, használja az alábbi burgonyaféléket és olajokat.

A burgonya: a mindennapi egyensúly és élvezet eszköze!

A burgonya kitűnő energia- és vitaminforrás. Rengeteg burgonyaféle kapható, melyek mérete, alakja és íze a klímától és a termesztési körülményektől függ. Minden fajtnak más a termesztési ideje, hozama, mérete, színe, eltarthatósága és felhasználhatósága. A feldolgozott burgonya tulajdonságai attól függenek, honnan és milyen évszaktól származik.

Milyen fajta burgonyát használjak?

Általános szabály, hogy a hasáburgonya készítéséhez az ajánlott burgonyafajtát használjuk. A legtöbb szupermarketben a csomagoláson feltüntetik, melyik fajta a legalkalmasabb hasáburgonya készítésére. Például mi a King Edward vagy a Maris Piper (vagy annak megfelelő magyar fajtákat) ajánljuk.

Ha frissen szedett burgonyát használunk, melynek a víztartalma magasabb, azt ajánljuk, hogy néhány perccel tovább süsse a hasáburgonyát.

Hol tároljam a burgonyát?

A legmegfelelőbb hely egy sötét, hűvös pince vagy kamra (6 és 8° C közötti hőmérsékleten).

Hogyan készítsem elő a burgonyát az ActiFry®-ben való sütéshez?

Nagyon fontos, hogy a hasábok ne ragadjanak össze. Ezt a következő módszerrel érhetjük el: mossuk meg és vágjuk fel a burgonyát hasábokra, késsel vagy az erre alkalmas vágókészülékkel. A hasáboknak egyforma vastagnak kell lenniük, mert akkor sülnek meg egyszerre. Mossuk a felvágott hasábokat folyó vízben addig, amíg a víz áttetsző lesz; ekkor már a lehető legtöbb keményítőtől megszabadultunk. Szárítsuk meg alaposan a hasábokat egy száraz konyharuhával. Fontos, hogy a hasábok a lehető legszárazabbak legyenek mielőtt betesszük az ActiFry®-be, különben nem lesznek ropogósak. Sütés előtt ellenőrizzük milyen szárazak; tapogassuk meg őket egy papírszalvétával. Ha a papírszalvéta átnedvesedik, további szárítás szükséges. Sose feledjük, hogy a sütési idő a hasábok súlyától és az egyszerre süttött mennyiségtől függ.

Hogyan vágjam fel a burgonyát?

A hasáb mérete határozza meg hogy ropogós vagy puha lesz a késztermék. Minél vékonyabb a hasáb, annál ropogósabb, ami fordítva is igaz, a vastagabb hasábok belseje puhább lesz. Az alábbi vastagságokat és méreteket ajánljuk, melyet ízlés szerint lehet variálni:

Vastagság: amerikai stílusú: 8x8 mm / standard: 10x10 mm / vastag: 13x13 mm
Hossz: maximum 9 cm.

Az ActiFry-ban sütendő maximális méret: 13x13 mm vastag és 9 cm hosszú hasábok.

Próbáljon ki többféle olajat, válassza ki a legegészségesebbet!

Bármilyen, az ízlésének megfelelő olajat használhat, mindig 1 ActiFry® mérőkanál olaj kell 1 kg burgonyához. Akár minden alkalommal más olajat próbálhat ki:

Az ActiFry®-vel nagyon sokféle olajat használhat:

- Egyszerű olajok: olívaolaj, szőlőszem olaj, kukoricaolaj, földimogyoró olaj, szójaolaj*
- Ízesített olajok: olajok különféle aromákkal, fűszerekkel: fokhagyma, erős paprika, citrom...
- Speciális olajok: szezámmag olaj, mogyoróolaj...

(* sütéskor kövesse a gyártó utasítását).

Mivel csak kis mennyiségű olajat használunk, az ActiFry® technológiája segít az egészségesebb és táplálóból étrend kialakításában.



Az ActiFry® használatával táplálóból étrend kialakításában. Az ActiFry® használatával táplálóból étrend kialakításában. Az ActiFry® használatával táplálóból étrend kialakításában. Az ActiFry® használatával táplálóból étrend kialakításában.

**A + ActiFry® használatával ízletes, egészségesebb,
mindig az Ön ízlésének megfelelő hasáburgonyát
lehet készíteni!**

Alkatrészek listája

1. A fedő hidegen maradó, megfogható része
2. Fedél
3. A fedő felemelésére szolgáló pánt
4. 14 ml-es mérőkanál
5. Keverőlapát rögzítő
6. Az étel maximális szintjét mutató jel (csak hasáburgonya esetében)
7. Kivehető keverőlapát
8. Kivehető sütőtálca, tapadás mentes bevonattal +Gyűrű
9. Sütőtálca fogantyú kioldó gomb
10. Sütőtálca fogantyú
11. Alaptest
12. Kivehető szűrő
13. Fedő nyitó gombok
14. Digitális kapcsolóóra
15. Ki/be kapcsoló
16. Digitális kapcsolóóra beállító gomb
17. Levehető panel (kizárólag elemcserehez)

A készülék rövid bemutatása

Az első használat előtt

- A fedő eltávolítása: Nyomja meg a nyitó gombot (13) és egyidejűleg emelje fel az emelőkart (3) - **1. ábra**.
- Vegye ki a mérőkanalat.
- Emelje fel a fogantyút - vízszintes helyzetben tartva -, amíg egy kattánást hall, amikor a kar beakad.
- Vegye ki a sütőtálcát - **3. ábra**.
- Szerelje le a gyűrűt a csatokat a tartály szélétől eltávolítva, és nyomja felfelé.
- Emelje fel a keverőlapáton levő szürke rögzítő kallantyút, és emelje ki a keverőlapátot. Helyezze a hüvelykujját a keverőlapát tetejére, a középső ujját a keverőlapát rögzítő alá és emelje fel a másik két ujjával a rögzítő kallantyúkat, melyek kioldják a lapátot - **4a. ábra**.
- Minden alkatrész elmosható mosogatógépben, mosószeres vízben vagy puha szivaccsal.
- A készülék alaptestét nedves ronggyal vagy mosószerrel lehet tisztítani.
- Mielőtt összerakja, alaposan öblítsen el és szárítsa meg minden alkatrészt.
- A lapát visszarakásához emelje fel a világosszürke kallantyút, helyezze a lapátot a tálca közepére és nyomja a kallantyút kattánásig lefelé - **4b. ábra**.
- Első használatkor a készülék bizonyos szagot áraszt: ez nem rendellenes, a szag hamarosan elmúlik. Ez a továbbiakban nem lesz hatással a + Actifry készüléke működésére.

Távolítsa el minden csomagolóanyagot és feliratot!

Sose merítse a az alaptestet vízbe!

Annak érdekében, hogy készüléke a lehető legjobb eredményt nyújtsa, az első alkalommal válasszon egy olyan receptet, mely minimum 30 perces (vagy hosszabb) sütést kíván!

Az alapanyagok előkészítése

- **Sütés alatt sose hagyja a mérőkanalat a készülékben!**
- Helyezze az alapanyagot egyenletesen elosztva a sütőtálcába és ellenőrizze, hogy nem haladja meg a maximális mennyiséget (lásd a táblázatot a 23. és 25. oldalakon).
- A mérőkanállal adja hozzá az olajat - **6. ábra**, egyenletesen elosztva (lásd a táblázatot a 23. és 25. oldalakon). (1 mérőkanál olaj = 14 ml)
- Akassza ki a fogantyút és helyezze el a házában - **7. ábra**.
- Csukja be a fedelet - **8. ábra**.
- Soha ne lépje túl a maximális mennyiségű összetevők és folyadékok feltüntetett használati utasítás és a receptkönyv.

Sütés

- **A készülék nem alkalmas magas nedvességtartalmú ételek készítésére (pl. levesek, szószok..)**
- **Sose kapcsolja be a készüléket üresen!**
- **Sose töltsen túl a sütőt, a betöltött étel nem állhat magasabban, mint a sütő maximális szintjét mutató jel (csak hasáburgonya esetében).**

A sütési idő beállítása

- A kívánt idő beállításához nyomja meg az időkapcsoló gombját, tartsa lenyomva amíg a kívánt idő megjelenik a kijelzőn. - **9. ábra** (lásd a táblázatot a 23. és 25. oldalakon).
- Ekkor engedje el a gombot. A kijelzőn látható idő visszazámlálása megkezdődik.
- Ha a kiválasztott idő nem megfelelő, vagy újra akarja indítani az időkapcsolót, tartsa a gombot lenyomva 2 másodpercig. Ezután új idő választható.

FIGYELEM:
Az időkapcsoló csak jelzi a sütési idő lejáróját, de nem kapcsolja ki a készüléket!

A sütés elkezdése

Figyelem! Amint kinyitja a fedelet, a készülék kikapcsol! • Nyomja meg a Be/Ki kapcsolót - a készülékben elindul a forró levegő áramlása és a sütési folyamat kezdetét veszi a sütőtérben - **10. ábra**. A keverőlapát az óramutató járásával egyező irányba lassú forgásba kezd.

A kész étel kiszedése a készülékből

- A sütési idő lejártával a készülék figyelmeztető hangot ad. A figyelmeztetés leállításához nyomja meg az időkapcsoló gombját - **11. ábra**.
- Nyomja meg a készülék Be/Ki gombját - **12. ábra** és nyissa ki a fedelet.
- Emelje fel a fogantyút amíg egy kattantást hall, ami a fogantyút rögzíti. Ezután kiemelheti a sütőtálcát - **13. ábra**.
- A kész étel azonnal tálalható.

Égési sérülések elkerülése végett sose érintse a készülék fedőlapját és forró alkatrészeit, kivéve a megjelölt hideg felületet.

Sütési idők

Az alábbi táblázatban megadott idők csak tájékoztató jellegűek. A tényleges sütési idők a burgonya fajtájától és mennyiségétől függenek.

Mi a King Edward vagy Maris Piper fajtájú (vagy ezeknek megfelelő magyarországi) burgonyákat ajánljuk.

Burgonya

BURGONYA	TÍPUSA	MENNYISÉGE	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Standard hasábburgonya 10x10 mm és 9 mm hosszú	friss	1200 g*	1 mérőkanál + 1/4**	43-46 perc
	friss	1000 g*	1 mérőkanál	40-43 perc
	friss	750 g*	3/4 mérőkanál**	35-37 perc
	friss	500 g*	1/2 mérőkanál**	28-30 perc
	friss	250 g*	1/4 mérőkanál**	24-26 perc
Negyedbe vágott burgonya	friss	1000 g*	1 mérőkanál	40-42 perc
	mélyhűtött	750 g	nincs	14-16 perc
Kockára vágott burgonya	friss	1000 g*	1 mérőkanál	40-42 perc
	mélyhűtött	750 g	nincs	30-32 perc
Hasábburgonya	Fagyasztott - csak mélyhűtésre alkalmas	750 g vastag 13 x 13 mm	nincs	35-40 perc
	Fagyasztott - 2 vagy 3 lépésben süthető sütőben vagy grillben (vagy olajban)	750 g standard 10 x 10 mm	nincs	30-32 perc
		500 g Amerikai 8mm x 8mm	nincs	25-25 perc

* a hámozatlan burgonya súlya - **15. ábra****

FONTOS: Hogy elkerülje a készüléket, soha ne lépje túl a maximális összetevők mennyiségének és folyadékok feltüntetett utasítás és szakácskönyv a.

ZÖLDSÉGEK	TÍPUSA	MENNYISÉGE	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Cukkini	friss, szeletelt	750 g	1 mérőkanál olaj + 150 ml hideg víz	25-35 perc
Paprika	friss, szeletelt	650 g	1 mérőkanál olaj + 150 ml hideg víz	20-25 perc
Gomba	friss, negyedelt	650 g	1 mérőkanál olaj	12-15 perc
Paradicsom	friss, negyedelt	650 g	1 mérőkanál olaj + 150 ml hideg víz	10-15 perc
Hagyma	friss, gyűrűre vágva	500 g	1 mérőkanál olaj	15-25 perc

Hús - Szárnyasok

A hús és a szárnyasok ízesítéséhez keverjen némi fűszert (paprikát, curryt, kevert fűszernövényeket, kakukkfűvet...) az olajba.

	TÍPUSA	MENNYISÉGE	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Csirkedarabkák	friss	750 g	nincs	18-20 perc
	fagyaszott	750 g	nincs	18-20 perc
	fagyaszott	12 darab (160 g)	nincs	12-15 perc
Csirkecomb	friss	4 - 6 db	nincs	30-32 perc
Csirkeláb	friss	2	nincs	30-35 perc
Csirke mellehúsa (csontozott)	friss	6 db (kb. 750 g)	nincs	10-15 perc
Kínai tavaszi tekercs	friss	4-8 db (kicsi)	1 mérőkanál olaj	10-12 perc
Bárányborda	friss (2.5 - 3 cm vastag)	2-6 db	nincs	20-25 perc*
Disznó borda	friss (2.5 cm vastag)	2-3 db	nincs	18-23 perc*
Disznó szelet	friss	2-6 vékony szelet vagy csikra vágva	1 mérőkanál olaj	12-15 perc
Kolbászok	friss	4-8 db (felszúrva)	nincs	10-12 perc
Chilli Con Carne	friss (friss darált hússal)	500 g	1 mérőkanál olaj	30-40 perc
Bélszín	friss (bélszín vagy felsől 1 cm-es csikokban)	600 g	nincs	8-10 perc
Fasírt	friss	12 darab	nincs	18-20 perc

*Sütés közben forgassa meg

TÍPUS	MENNYISÉGE	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ	
Panírozott homár	Fagyasztott	18 darab (280 g)	nincs	10 perc
Ördögghal	Friss darabolva	500 g	1 kanál olaj	20-22 perc
Garnélarák	Főtt	400 g	nincs	10-12 perc
Király garnélarák	Fagyasztott és felengedett	300 g (16 darab)	nincs	12-14 perc

Desszertek

TÍPUS	MENNYISÉGE	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ	
Banán	Felszeletelve	500 g (5 banán)	1 kanál olaj + 1 evőkanál barnacukor	4 - 6 perc
	Alufóliába csomagolva	2 banán	nincs	20 - 25 perc
Cseresznye	Egészben	Max. 1000 g	1 kanál olaj + 1 - 2 kanál cukor	12 - 15 perc
Eper	Negyedele ha nagy vagy felezeve ha kicsi	Max. 1000 g	1 - 2 kanál cukor	5 - 7 perc
Alma	Felcikkezve	3	1 kanál olaj + 2 kanál cukor	15 - 18 perc
Körte	Darabolva	Max. 1000 g	1 - 2 kanál cukor	8 - 12 perc
Ananász	Darabolva	1	1 - 2 kanál cukor	8 - 12 perc

Mélyfagyasztott termékek

ÉLELMISZER	TÍPUSA	KISZERELÉS	OLAJ	FŐZÉSI IDŐ
Ratatouille	Fagyasztott	750 g	nincs	20-22 perc
Sült halszelet és tésztaféleségek	Fagyasztott	750 g	nincs	20-22 perc
Spagetti karbonare	Fagyasztott	750 g	nincs	15-20 perc
Pajella	Fagyasztott	650 g	nincs	15-20 perc
Kantoni rizs	Fagyasztott	650 g	nincs	15-20 perc
Chilli con carne	Fagyasztott	750 g	nincs	12-15 perc

Actifyr Ötletek és tanácsok

- Sose sózza meg a hasáburgonyát a sütés alatt! A sőt tálalás előtt adja az ételhez, miután eltávolította a sütőtálcaából.
- Ha szárított fűszereket vagy fűszernövényeket tesz az Actifyr-ba, előtte olajjal vagy valamilyen folyadékkal keverje el. Ha szárazon próbálja a készülékbe tenni, a forró levegőáramlat szétfújja és a levegőben tartja a fűszereket.

- Figyelem! Erősen színező hatású fűszerek nyomot hagyhatnak a keverőlapáton vagy a készülék egyéb felületein. Ez nem okoz problémát.
- Fokhagyma esetében vágja apróra a fokhagymát, ne használjon fokhagyma kinyomót. Ez utóbbi esetben a fokhagyma hozzáragad a lapát tengelyéhez.
- Hagyma esetében szintén csak szeletelje fel vékonyan, ne vágja apróra a hagymát. Mielőtt behelyezi az Actifry-ba, válassza szét a szeleteket és gyorsan keverje el a megfelelő eloszlás érdekében.
- Hús és szárnyasok esetében sütés közben néhányszor állítsa le a készüléket és keverje át az ételt, hogy a felső rész ne száradjon ki és a sütés egyenletes maradjon.
- A zöldségeket vágja fel megfelelő darabokra, így azok át tudnak sülni.
- A készülék nem alkalmas magas nedvességtartalmú ételek készítésére (pl. levesek, szószok.)

Könnyű tisztítás

A készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
- Nyissa ki a fedelet - **1. ábra** és emelje fel a pántot - **2. ábra** a fedél kiemeléséhez.
- Emelje fel a fogantyút vízszintes helyzetben, amíg egy kattantást hall, mely rögzíti a fogantyút - **3. ábra**.
- Szerelje le a gyűrűt a csatokat a tartály szélétől eltávolítva, és nyomja felfelé.
- Vegye ki a sütőtálcát.
- Emelje fel a rögzítőkart és vegye ki a keverőlapátot - **4a. ábra**
- Emelje ki a szűrőt a felső részénél fogva - **3. ábra** és mossa meg.
- Minden alkatrészt elmosható mosogatógépben, mosószeres vízben vagy puha szivaccsal.
- A készülék alaptestét nedves ronggyal vagy mosószerrel lehet tisztítani.
- Mielőtt összerakja, alaposan öblítsen el és szárítsa meg minden alkatrészt.
- Ha az étel a sütőtálcához vagy a keverőlapáthoz ragad vagy hozzáég, tisztítás előtt langyos vízben áztassa be.
- A készülék sütőtálcája tapadás mentes felülettel van bevonva: hosszabb idő elteltével ez a felület karcolódhat és elbarnulhat; ez természetes folyamat és nem okoz problémát.
- Cégünk garantálja, hogy ez a bevonat az élelmiszer törvény idevágó feltételeinek megfelel.

Sose merítse az alaptestet vízbe!

Sose használjon súrolóanyagot vagy durva eszközt!

A kivethető szűrőt rendszeresen kell tisztítani!

Annak érdekében hogy a sütőtálca tapadás mentes felületét a lehető leghosszabb ideig megőrizze, sose használjon fém eszközöket a tálaláshoz!

Környezetvédelem mindenképp előtt!

Az elem az időkapcsolóban

A gombemlem típusa: L1154.

- Az elem cseréléséhez távolítsa el a fedelet egy kis, lapos csavarhúzóval. Helyezze a csavarhúzót a fedél felső nyílásába és feszítse felfelé a fedelet. Vegye ki a fehér elemtakarót és cserélje ki az elemet - **14. ábra**. Sose dobja ki az elemet a háztartási szeméttel; használja a megfelelő szelektív szemétygyűjtési módot.
- Tegye be az új elemet, helyezze vissza az elemtakarót és kattintsa vissza a fedelet.

ⓘ **Fontos!** A készüléke értékes, újra felhasználható alkatrészeket tartalmaz.

- ➡ Amennyiben megváltik készülékétől, vegye ki az elemet és vigye a készüléket a megfelelő szemétygyűjtő helyre. A kereskedők is kötelesek visszavenni használt készülékeket.



Hibakereső táblázat

A HIBA	OKA	MEGOLDÁSA
A készülék nem működik.	A készülék nincs bedugva a hálózatba.	Ellenőrizze a helyes bekötést
	A Be/Ki kapcsoló nincs teljesen benyomva.	Nyomja be a Be/Ki kapcsolót.
	Bár a Be/Ki kapcsoló be van nyomva, a készülék nem működik.	Csukja be a fedelet.
	A motor forog, de a készülék nem melegedik fel.	Vigye vissza a készüléket az eladóhoz.
	A keverőlapát nem forog.	Ellenőrizze a keverőlapát megfelelő helyzetét. Ha ez nem segít, vigye vissza a készüléket az eladóhoz.
A kivethető keverőlapát nem marad a helyén.	A lapát nincs rögzítve.	Ellenőrizze hogy a rögzítő kallantú teljesen le van nyomva.
Az étel nem sül egyenletesen.	A keverőlapát nincs behelyezve.	Helyezze be a keverőlapátot.
	Az alapanyagok nincsenek megfelelő méretre aprítva.	Aprítsa az alapanyagokat a megfelelő méretre.
	A burgonya hasábok nincsenek megfelelően, egyformára szeletelve.	Szeletelje a burgonyát egyforma hasábokra.
	Bár a keverőlapát a helyén van, nem forog.	Ellenőrizze, hogy teljesen le van nyomva és bekattant a helyére. Ha a probléma nem múlik el, vigye vissza a készüléket az eladóhoz
A hasábburgonya nem eléggé ropogós.	Nem a megfelelő fajtájú burgonyát használja.	Válasszon egy ajánlott fajtát.
	A burgonya nincs megfelelően mosva és/vagy megszárita.	Mossa a burgonyát tovább, hogy a felesleges keményítőt eltávolítsa, utána szárítsa meg alaposan.
	A hasábok túl vastagok.	Vágja vékonyabbra a burgonyát. A hasábok ne legyenek 13x13 mm-nél nagyobbak.
	Az olaj kevés ehhez a mennyiséghez.	Növelje meg az olajmennyiséget. (Lásd a 23. és 25. oldalon található táblázatot.)
	A szűrő eltömődött.	Vegye ki és tisztítsa meg a szűrőt.
Sütés alatt szétesnek a hasábok.	A burgonya nagyon friss és túl magas a víztartalma.	Csökkentsen a burgonyát 800 g-ra és növelje a sütési időt.
Az étel a sütőtálca szélén marad.	A tálca túl van töltve.	Csak a táblázatban megadott alapanyag mennyiséget használja.
A készülék alján folyadék tapasztalható.	A keverőlapát nincs megfelelően felhelyezve vagy a lapát tömítése rossz.	Ellenőrizze a lapát megfelelő helyzetét. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az eladóhoz. Sose használja az Actify készüléket levelek vagy nedvdús ételek készítéséhez.
Az időkapcsoló nem működik.	Az elem kimerült.	Cserélje ki az elemet (lásd 14.sz.ábra).
A készülék szokatlanul hangos.	A motor valószínűleg nem működik helyesen.	Vigye vissza az eladónak.
A keverőkanál leáll sütés közben.	A kanál nincs a helyén.	Vegyen fel egy hőálló kesztyűt és nyomja le a kanalat kattanásig, a megfelelő helyre. Ha ez nem segít, forduljon az eladóhoz.

Bármilyen probléma esetén vagy ha kérdése van, forduljon a Vevőszolgálatunkhoz:

+36 18 01 84 34
vagy a weboldalunkhoz - www.tefal.hu

Zdravo a Chutne

Inovácia v záujme vášho zdravia

Zdravá výživa znamená stravovať sa rozmanito a vyvážene... ide však o oveľa viac ako len o prísady. Spôsob, akým sú pripravené a uvarené, môže vo veľkej miere ovplyvniť ich nutričnú hodnotu a mať veľký dopad na ich chuť a štruktúru.

Výživa je teda tiež o rozličnostiach v kombinovaní rôznych spôsobov prípravy jedla a spotrebičov na prípravu jedla, ktoré sú dnes dostupné. S vedomím toho spoločnosť **Tefal** vyvinula špeciálny rad spotrebičov, ktoré sa zameriavajú na VÝŽIVU S VÄČŠÍM PÓŽITKOM: domyselné kulinárske zariadenia, ktoré zachovávajú výživné hodnoty a zdokonaľujú prirodzenú chuť prísad.

Prinášame vám jedinečné riešenia

Tefal investuje do výskumu, aby vám priniesl jedinečné riešenia zamerané na výživu, ktorých pozitíva potvrdzujú vedecké štúdie.

Informujeme vás

Už veľa rokov vám **Tefal** prináša zariadenia, ktoré vám pomáhajú pri príprave vašich jedál tým, že poskytujú rýchle, vhodné a jednoduché riešenia.

Rada Zdravo a Chutne od spoločnosti **Tefal** vám pomôže tým, že:

- zachováva kvalitu pôvodných prísad, ktoré sú pre vás dôležité z hľadiska výživy,
- obmedzuje používanie tukov,
- znovu objavuje prirodzené chute a arómy jedla,
- skracuje čas strávený pri príprave jedál.

V rámci tejto rady výrobkov vám zariadenie **ActiFry®** umožňuje pripraviť 1 kg zemiakov ako domáce hranolčeky s iba 1 plnou lyžicou (14 ml) vášho obľúbeného oleja!

Vitajte vo svete **ActiFry®**!

Prípravte si skutočné a chutné hranolčeky tak, ako ich máte radi!

Hranolčeky **ActiFry®** sú veľmi chutné s chrumkavým povrchom a jemným a mäkkým vnútrajškom, a to vďaka patentovaným technológiám: lopatka na miešanie, ktorá jedlo jemne premiešava a prípadne rozptyľuje olej, a jedinečný systém na zohrievanie pomocou horúceho vzduchu. Zvoľte svoje prísady, olej, korenie, bylinky a ochucovadlá... a nechajte, nech sa **ActiFry®** postará o ostatné.

Iba 3% tuku* 1 plná lyžica (14ml) oleja je dost!

Jedna plná lyžica oleja podľa vášho výberu vám umožňuje pripraviť pravé hranolčeky z 1kg zemiakov. To, že používate presné množstvo, máte zaručené vďaka lyžici s odmerkou, ktorá sa dodáva spolu so zariadením.

**1 kg zemiakov pripravených a pokrájaných na surové hranolčeky s hrúbkou 10x10 mm a dĺžkou až do približne 9 cm, vyprážaných až do 55% straty váhy na 14 ml oleja...*

Hranolčeky a mnoho iného!

ActiFry® vám umožňuje pripraviť veľké množstvo rôznych receptov.

- Okrem hranolčekov a zemiakov môžete k svojmu jedlu podávať rôzne druhy opekanej zeleniny, jemné a šťavnaté mleté mäso, fašírky a chrumkavé pražené garnáty, mäkkýše a ovocie.



Dodanú knihu receptov pre vás vytvoril náš tím domácich ekonómov a odborníkov na výživu. Okrem tradičných hranolčekov máme tiež inovatívne "zábavné" nápady na prípravu ochutených hranolčekov a recepty na zdravé a chutné hlavné jedlá a tiež na niekoľko dezertov!

- **+** **ActiFry®** dokáže tiež vynikajúco pripraviť mrazené potraviny. Mrazené jedlá sú vhodnou alternatívou čerstvých výrobkov. Sú praktické a uchovávajú výživné hodnoty a chuť potravín.

Pre čo najlepšie výsledky s vašim ActiFry® vám odporúčame dodržiavať naše pokyny týkajúce sa odrody použitých zemiakov a oleja.

Zemiak: vyváženosť a pôžitok každý deň!

Zemiaky sú výborným zdrojom energie a obsahujú vitamíny. Zemiaky sa veľmi líšia vo veľkosti, tvare a chuti vzhľadom na svoju rozmanitosť, podnebie a podmienky pri pestovaní. Každá odroda má svoj čas zberu úrody, výnos, veľkosť, farbu, kvalitu pri skladovaní a kulinárske využitie. Vlastnosti zemiakov sa pri varení môžu rôzniť v závislosti od ich pôvodu a sezónnosti.

Akú odrodu by som mal(a) použiť?

Všeobecne vám odporúčame používať zemiaky, ktoré sú osobitne doporučené na prípravu hranolčiek. V mnohých supermarketoch vám informácia na obale napovie, ktorá odroda zemiakov je vhodná na prípravu hranolčiek.

Čerstvo nazbierané zemiaky majú väčší obsah vody, preto vám odporúčame z nich pripravené hranolčky vyprážať o niekoľko minút dlhšie.

Kde by sa mali zemiaky skladovať?

Najlepším miestom na skladovanie zemiakov je tmavá pivnica alebo chladná špajzová skriňa (medzi 6 a 8°C), z dosahu svetla.

Ako by sa mali zemiaky pripraviť pre vyprážanie v ActiFry®?

Pre dosiahnutie najlepšieho výsledku musíte zabezpečiť, aby sa hranolčky na seba nelepili. S týmto vedomím umyte a okrájajte celé zemiaky a nakrájajte ich na hranolčky za použitia ostrého noža alebo krájača na hranolčky. Hranolčky by mali mať rovnakú veľkosť, aby sa upražili v rovnakom čase. Surové hranolčky umyte vo veľkom množstve studenej vody, až kým odtekajúca voda nie je čistá, aby sa odstránilo čo najviac škrobu. Hranolčky dôkladne vysušte za pomoci vysokoabsorpčného obrúska. Hranolčky musia byť pred vložením do ActiFry® dôkladne osušené, inak sa neupražia do chrumkava. Aby ste skontrolovali, či sú dostatočne osušené, pritlačajte na ne papierové obrúsky tesne pred prípravou. Ak sa na obrúsku ukáže mokrá škvrna, znova hranolčky osušte. Nezabudnite, že čas prípravy hranolčiek sa mení v závislosti od váhy hranolčiek a dávky použitých hranolčiek.

Ako sa majú hranolčky krájať?

Veľkosť hranolčeka ovplyvňuje jeho chrumkavosť alebo mäkkosť. Tenšie hranolčky sú chrumkavejšie, a naopak hrubšie hranolčky sú mäkkšie vo vnútri. Svoje hranolčky môžete nakrájať na nasledujúce rozmery v závislosti od vašich chutí:

Hrúbka: Americký štýl: 8 x 8mm / Štandardné: 10 x 10mm / Nahrubo: 13 x 13mm

Dĺžka: Až do približne 9cm.

Odporúčané maximálne hodnoty pre Actifry sú: hrúbka 13mm x 13mm a dĺžka do 9cm.

Vyskúšajte viacero rôznych olejov pre zdravie

Môžete obmieňať typ oleja v závislosti od vášho výberu s 1 ActiF plnou lyžicou oleja pre 1 kg zemiakov. Zvoľte rôzny olej pre každú prípravu hranolčiek!

S ActiFry® môžete použiť veľké množstvo rôznych typov olejov:

- Štandardné oleje: olivový olej, kukuričný olej, arašidový olej, slnečnicový olej, sójový olej*
- Oleje s príchutou: oleje s aromatickými bylinkami, cesnakom, čili, citrónom...
- Špeciálne oleje: lieskovec*, sezam*...

(*prpravujte v súlade s inštrukciami výrobcu)

S týmto malým množstvom oleja použitého pri každej príprave technológia ActiFry® napomáha pri dodávaní zdravšej, vyvázenejšej stravy.



S ActiF môžete pripraviť hranolčky s vyššou výživovou kvalitou. Pre extra príchut' môžete pridať 1 alebo 2 plné lyžice oleja navyše a získať tak ešte intenzívnejšiu chuť, to však zvýši obsah tukov

S + ActiFry® pripravíte chutnejšie, zdravšie hranolčky, presne také, aké máte radi!

Popis

1. Chladná dotyková oblasť na veku
2. Vrchnák
3. Západka na odobratie veka
4. Odmerná lyžica (14ml)
5. Páka na zamykanie/odomkykanie lopatkového kola
6. Značky maximálnej úrovne jedla (pre hranolčeky)
7. Odnímateľná miešacia lopatka
8. Odnímateľná nádoba na varenie s nelepivým povrchom + Oko
9. Tlačidlo na uvoľnenie rúčok nádoby na varenie
10. Rúčka nádoby na varenie
11. Báza
12. Odoberateľný filter
13. Tlačidlá otvárania veka
14. Digitálny časovač
15. Spínač zapínania/vypínania On/Off
16. Tlačidlo nastavenia časovača
17. Odoberateľný ovládací panel (iba pre prístup do oddelenia pre batérie)

Rýchly úvod do používania

Pred prvým použitím

- Pre odobratie veka - **obr.1**, stlačte naraz tlačidlá otvárania veka (13) a zdvihnite západku (3) pre odňatie veka - **obr. 2** .
- Vyberte odmernou lyžicu.
- Zdvihnite rúčku do horizontálnej polohy, až kým nezačujete "kliknutie", ako rúčka zapadne.
- Vyberte nádobu na varenie - **obr. 3**.
- Odmontujte oko odstránením uzatváracích spon na okrajoch nádoby a posuňte ho smerom nahor.
- Pre vybratie lopatky zdvihnite svetlosivú páku blokovania umiestnenú na strane lopatky. Priložte svoj palec na vrch lopatky a ukazovák a prostredník pod páku blokovania, zdvihnite páku blokovania za pomoci svojich prstov pre odblokovanie lopatky - **obr. 4a**.
- Všetky odoberateľné časti možno umývať v umývačke riadu - **obr. 5** alebo ich možno umývať za pomoci mäkkej hubky a saponátu na umývanie riadu.
- Bázu zariadenia vytrite vlhkou handričkou so saponátom.
- Opláchnite a dôkladne vysušte všetky časti predtým, ako ich zložíte späť.
- Pre umiestnenie lopatky potiahnite smerom hore svetlosivú páku blokovania, potom lopatku umiestnite do stredu nádoby na varenie a zatlačte páku blokovania - **obr. 4b**.
- Počas prvého použitia môže zariadenie vydávať jemný zápach: nie je škodlivý a rýchlo zmizne. Nemá žiadny vplyv na fungovanie vášho + ActiFry.

Odstráňte všetky nálepky a obaly.

Bázu nikdy neponárajte do vody!

Aby ste pri prvom použití dosiahli najlepšie výsledky od svojho nového zariadenia, odporúčame vám, aby ste pripravili recept, ktorý varí 30 minút alebo viac.

Odmernú lyžicu nenechávajte vo vnútri nádoby počas prípravy jedla.

- Potraviny vložte do nádoby na varenie, rovnomerne ich rozmiestnite, skontrolujte, či dodržiavate maximálne hodnoty (pozri tabuľky varenia, str. 31 až 33).
- Lyžicou do jedla pridajte olej - **obr. 6**, rovnomerne ho rozmiestnite (pozri tabuľky varenia, str. 33 až 35). (1 plná lyžica = 14 ml oleja).
- Odblokujte rúčku a úplne ju zložte do jej krytu - **obr. 7**.
- Zatvorte veko - **obr. 8**.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvo zložiek a kvapalín uvedených v návode na použitie a na kuchárky.

Varenie

- **Toto zariadenie nie je vhodné na prípravu receptov s vysokým obsahom tekutín (napr. polievky, jedlá s množstvom šťavy...).**
- **Zariadenie nikdy nezapínajte vtedy, keď je nádoba na varenie prázdna.**
- **Nádobu na varenie nepreplňajte, nikdy neprekračujte uvedené hodnoty alebo značku pre maximálnu úroveň potravín (platí iba pre hranolčeky).**

Príprava jedla

Zvoľte čas varenia

- Stlačte tlačidlo nastavenia časovača pre nastavenie času. Tlačidlo držte stlačené, kým sa na displeji nezobrazí želaný čas - **obr. 9** (pozri tabuľky varenia, str. 31 až 33).
- Teraz tlačidlo uvoľnite. Zvolený čas (v minútach) sa zobrazí a spustí sa odpočítavanie.
- Ak urobíte chybu alebo vymažete zvolený čas, tlačidlo podržte stlačené počas 2 sekúnd, a potom znova nastavte čas.

BUĎTE OPATRNÍ:
časovač signalizuje koniec varenia, ale nevypína spotrebič.

Začíname variť

Keď veko otvoríte, zariadenie prestane pracovať.

- Stlačte spínač zapínania/vypínania, varenie začne vďaka horúcemu vzduchu, ktorý cirkuluje vo vnútri uzatvoreného priestoru na varenie - **obr. 10**. Lopatka pomaly rotuje v smere hodinových ručičiek.

SK

Vyberanie jedla

- Po ukončení varenia začne časovač pípať. Pre zastavenie pípania stlačte tlačidlo nastavovania časovača - **obr. 11**.
- Stlačte tlačidlo vypínania/zapínania pre zastavenie zariadenia - **obr. 12** a otvorte veko.
- Zdvihnite rúčku, až kým nezačujete "kliknutie" naznačujúce zablokovanie a vyberte nádobu na varenie - **obr. 13**.
- Môžete servirovať.

Aby ste predišli akémukoľvek riziku popálenia nedotýkajte sa veka alebo akejkolvek inej časti ako chladnej dotykovej plochy

Tabuľka časov varenia

Časy varenia uvedené nižšie sú iba informatívne a môžu sa v závislosti od rozmanitosti a dávky použitých zemiakov meniť.

Zemiaky

	DRUH	VÁHA	OLEJ	ČAS PRÍPRAVY
Hranolčeky štandardná hrúbka 10mm x 10mm dĺžka až do 9cm.	Čerstvé	1200 g*	1 plná lyžica oleja + 1/4 **	43 - 46 min
	Čerstvé	1000 g*	1 plná lyžica oleja	40 - 45 min
	Čerstvé	750 g*	3/4 plnej lyžice oleja**	35 - 37 min
	Čerstvé	500 g*	1/2 plnej lyžice oleja**	28 - 30 min
	Čerstvé	250 g*	1/4 plnej lyžice oleja**	24 - 26 min
Zemiaky (štvrtky)	Čerstvé	1000 g*	1 plná lyžica oleja	40 - 42 min
	Mrazené	750 g	Žiadny	14 - 16 min
Zemiaky nakrájané na kocky	Čerstvé	1000 g*	1 plná lyžica oleja	40 - 42 min
	Mrazené	750 g	Žiadny	30 - 32 min
Hranolčeky	Mrazené - vhodné lba na hĺbkové vyprážanie	750 g Nhrubo 13mm x 13mm	Žiadny	35-40 min
	Mrazené - 2 alebo 3 spôsoby prípravy vhodné na pečenie v rúre a na grile (a na hĺbkové vyprážanie)	750 g Štandardné 10mm x 10mm	Žiadny	30-32 min
		500 g Americký štyl 8mm x 8mm	Žiadny	25-27 min

*Váha neošúpaných zemiakov - **obr. 15****

DÔLEŽITÉ: Aby nedošlo k poškodeniu zariadenia, nikdy neprekračujú maximálne množstvo prísad a kvapalín uvedených v návode na obsluhu a kuchárky v

	DRUH	VÁHA	OLEJ	ČAS PRÍPRAVY
Cukety	čerstvé, na plátky	750 g	1 plná lyžica oleja + 150 ml studenej vody	25 - 35 min
Sladké papriky	čerstvé, na plátky	650 g	1 plná lyžica oleja + 150 ml studenej vody	20 - 25 min
Huby	čerstvé, na štvrtky	650 g	1 plná lyžica oleja	12 - 15 min
Paradajky	čerstvé, na štvrtky	650 g	1 plná lyžica oleja + 150 ml studenej vody	10 - 15 min
Cibuľa	čerstvé, na krúžky	500 g	1 plná lyžica oleja	15 - 25 min

Mäso - Hydina

Aby ste mäsu a hydine dodali chuť, zmiešajte niektoré korenia (ako paprika, kari, miešané bylinky, tymián.....) s olejom.

	DRUH	VÁHA	OLEJ	ČAS PRÍPRAVY
Kuracie nuggety	Čerstvé	750 g	Žiadny	18 - 20 min
	Mrazené	750 g	Žiadny	18 - 20 min
	Mrazené	12 kusů (160 g) 12 kusů (160 g)	Žiadny	12 - 15 min
Kuracie stehná	Čerstvé	4 až 6	Žiadny	30 - 32 min
Kuracie nohy	Čerstvé	2	Žiadny	30 - 35 min
Kuracie prsia (vykostené)	Čerstvé	6 (približne 750 g)	Žiadny	10 - 15 min
Čínske jarné rolky	Čerstvé	4 až 8 malých	1 plná lyžica oleja	10 - 12 min
Plátky jahňaciny	Čerstvé (2.5 cm až 3 cm hrubé)	2 až 6	Žiadny	20 - 25 min*
Plátky bravčoviny	Čerstvé (2.5 cm hrubé)	2 až 3	Žiadny	18 - 23 min*
Bravčový rezeň	Čerstvé	2 až 6 tenkých plátkov alebo pásov	1 plná lyžica oleja	12 - 15 min
Klobásy	Čerstvé	4 až 8 (prepichnuté)	Žiadny	10 - 12 min
Chilli con carne	Čerstvé (z mletej hovädziny)	500 g	1 plná lyžica oleja	30 - 40 min
Hovädzí steak	Čerstvé (zadné alebo sviečkovica nakrájané na 1 cm hrubé plátky)	600 g	Žiadny	8 - 10 min
Fašírky	Čerstvé	12 kusův	Žiadny	18 - 20 min

*Pootáčať počas varenia

	DRUH	VÁHA	OLEJ	ČAS PRÍPRAVY
Obalované krevety	Mrazené	18 kúskov (280 g)	Žiadny	10 min
Poloraja	Čerstvé a pokrájané na kúsky	500 g	1 plná lyžica oleja	20 - 22 min
Garnáty	Varené	400 g	Žiadny	10 - 12 min
Garnáty Jumbo King	Zmrazené a rozmrazené	300 g (16 kúskov)	Žiadny	12 - 14 min

Dezerty

	DRUH	VÁHA	VÁHA	ČAS PRÍPRAVY
Banány	Na plátky	500 g (5 banánov)	1 plná lyžica oleja + 1 plná lyžica hnedého cukru	4 - 6 min
	Obalené v stanirole	2 banány	Žiadny	20 - 25 min
Čerešne	Celé	Do 1000 g	1 plná lyžica oleja + 1 až 2 plné lyžice cukru	12 - 15 min
Jahody	Nakrájané na štvrtky, ak sú veľké, alebo na polky, ak sú malé	Do 1000 g	1 až 2 plné lyžice cukru	5 - 7 min
Jablká	Nakrájané na mesiaciky	3	1 plná lyžica oleja + 2 plná lyžica cukru	15 - 18 min
Hrušky	Nakrájané na kúsky	Do 1000 g	1 až 2 plné lyžice cukru	8 - 12 min
Ananás	Nakrájaný na kúsky	1	1 až 2 plné lyžice cukru	8 - 12 min

Mrazené výrobky

POTRAVINY	DRUH	VÁHA	OLEJ	ČAS PRÍPRAVY
Ratatouille	Mrazené	750 g	Žiadny	20-22 minút
Vyprášaná ryba a cestoviny	Mrazené	750 g	Žiadny	20-22 minút
Cestoviny carbonara	Mrazené	750 g	Žiadny	15 - 20 minút
Paella	Mrazené	650 g	Žiadny	15 - 20 minút
Kantónska ryža	Mrazené	650 g	Žiadny	15 - 20 minút
Chilli con carne	Mrazené	750 g	Žiadny	12 - 15 minút

Tipy a pomôcky pri varení v ActiFry

- Hranolčky nesolte, pokiaľ sú v nádobe na varenie. Soľ pridávajte až keď sú hranolčky vybraté zo zariadenia po ukončení vyprážania.
- Keď do ActiFry pridávate sušené bylinky a korenie, zmiešajte ich s trochou oleja alebo nejakej tekutiny.

Ak sa ich pokúsite vhodiť priamo do nádoby, jednoducho ich dookola rozveje systém horúceho vzduchu.

- Upozorňujeme vás, že veľmi farebné korenia môžu jemne zafarbiť lopatku a časti zariadenia. Je to bežné.
- Za účelom získania lepších výsledkov použite jemne nasekaný cesnak namiesto popučeneho cesnaku, aby sa neprilepil na ústrednú lopatku.
- Ak v receptoch ActiFry používate cibule, je lepšie, keď ich nakrájate na tenké plátky namiesto nasekania, keďže sa tak lepšie uvaria. Krúžky cibule oddelte predtým, ako ich pridáte do nádoby, a narychlo ich premiešajte, aby sa pravidelne rozdelili.
- Keď pripravujete mäso a hydinu, zastavte zariadenie a jeden alebo dvakrát premiešajte obsah nádoby počas varenia tak, aby sa jedlo na vrchu nevysušilo a opražilo sa pravidelne.
- Zeleninu nakrájajte na malé kúsky alebo premiešavajte, aby sa uvarila rovnomerne.
- Toto zariadenie nie je vhodné na prípravu receptov s vysokým obsahom tekutín (napr. polievky, jedlá s množstvom šťavy...).

Jednoduché čistenie

Čistenie zariadenia

- Pred čistením prístroj nechajte úplne vychladnúť.
- Otvorte veko - **obr. 1** a zdvihnite západku pre odobratie veka - **obr. 2**.
- Zdvihnute rúčku do horizontálnej pozície, až kým nezačujete "kliknutie", ako rúčka zapadne - **obr. 3**.
- Odmontujte oko odstránením uzatváracích spon na okrajoch nádoby a posuňte ho smerom nahor.
- Vyberte nádobu na varenie.
- Pre odobratie miešacej lopatky zdvihnite blokovaciu páku - **obr. 4a**.
- Vyberte filter ťahaním za vrch - **obr. 3** a umyte ho.
- Všetky odoberateľné časti možno umývať v umývačke riadu - **obr. 5** alebo ich možno umývať za pomoci špongie a saponátu na umývanie.
- Bázu zariadenia vytrite vlhkou handričkou so saponátom.
- Opláchnite a dôkladne vysušte všetky časti predtým, ako ich zložíte späť.
- Ak jedlo uviazne v nádobe na varenie alebo v lopatke alebo sa pripáli, pred čistením ich nechajte namočené v teplej vode.
- Zariadenie je vybavené nelepivou nádobou na varenie: zhnednutie a škrabance sa môžu zjavíť po dlhšom používaní, sú však bežné a nespôsobujú nijaké problémy.
- Ručíme za to, že nelepivý povrch je v súlade s nariadeniami týkajúcimi sa materiálov v kontakte s potravinami.

Bázu nikdy neponárajte do vody.

Nepoužívajte hrubé alebo drsné čistiace výrobky alebo drôtenky.

Odobratelný filter treba pravidelne čistiť.

Abyste čo najdlhšie zachovali nelepivosť nádoby na varenie, nepoužívajte kovové kuchynské náradie pri servirovaní jedla.

Ochrana životného prostredia je prvoradá!

Batéria časovača

Toto zariadenie využíva gombíkovú batériu - L1154.

- Pre výmenu batérií vyberte ovládací panel za pomoci malého plochého skrutkovača. Vypáčte ovládací panel tak, že vložíte skrutkovač do medzery na vrchu ovládacieho panelu. Odstráňte biely kryt batérie a vymeňte batériu - **obr. 14**. Pre ochranu životného prostredia starú batériu neháďte do bežného odpadu, likvidujte ju na príslušnom mieste odpadu.
- Vložte novú batériu, vráťte kryt batérie na miesto a ovládací panel zaklapnite na miesto.

① Vaše zariadenie obsahuje hodnotné materiály, ktoré možno recyklovať.

- ➔ Keď sa rozhodnete zariadenie vymeniť, vyberte batériu a zariadenie likvidujte na mieste miestneho zberu mestského odpadu.



Ak vaše zariadenie na vyprážanie nefunguje správne

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Zariadenie nepracuje.	Zariadenie nie je zapojené do zdroja energie.	Skontrolujte, či je zariadenia správne zapojené.
	Spínač zapínania/vypínania nie je úplne stlačený.	Stlačte spínač zapínania/vypínania.
	Stlačili ste spínač zapínania/vypínania, ale zariadenie i naďalej nepracuje.	Zatvorte veko.
	Motor beží ale zariadenie sa nezahrieva.	Kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.
	Lopatka sa neotáča.	Skontrolujte, či je lopatka umiestnená správne. Ak problém pretrváva, kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.
Odoberateľná lopatka nezostáva na mieste.	Lopatka na miešanie nie je zablokovávaná na mieste.	Skontrolujte, či je blokovacia páka stlačená úplne dole.
Jedlo sa nevarí rovnomerne.	Nebola vložená lopatka.	Namontujte lopatku.
	Jedlo nebolo nakrájané na rovnaké kúsky.	Potraviny nakrájajte na rovnaké kúsky.
	Hranolčeky neboli nakrájané na rovnaké kúsky.	Hranolčeky nakrájajte na rovnaké kúsky.
	Lopatka bola vložená správne, ale neotáča sa.	Skontrolujte, či je stlačená dole a riadne zaklapnutá. Ak problém pretrváva, kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.
Hranolčeky nie sú dostatočne chrumkavé.	Použila sa nesprávna odroda zemiakov.	Zvoľte odrodu zemiakov odporúčanú na prípravu hranolčekov.
	Zemiaky nie sú dostatočne umyté a/alebo úplne osušené.	Dlhšie zemiaky umývajte, aby ste odstránili nadbytočný škrob, pred prípravou ich riadne osušte. Musia byť úplne suché.
	Hranolčeky sú príliš hrubé.	Hranolčeky nakrájajte tenšie. Maximálne rozmery hranolčekov sú 13mm x 13 mm.
	Na dané množstvo hranolčekov ste nepoužili dostatočné množstvo oleja.	Zvýšte množstvo oleja (pozri tabuľky varenia, str. 31 až 33).
	Filter je upchaný.	Vyčistite odoberateľný filter.
Hranolčeky sa počas vyprážania lámu.	Zemiaky sú čerstvo nazbierané, a preto majú väčší obsah vody.	Množstvo zemiakov znížte na 800 g a upravte čas vyprážania.
Jedlo zostáva uchytené na okrajoch nádoby na varenie.	Nádoba na varenie je plná.	Rešpektujte maximálne množstvá uvedené v tabuľkách varenia.
Tekutiny z varenia pretiekli do bázy zariadenia.	Lopatka nie je správne vložená alebo jej tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je lopatka umiestnená správne. Ak problém pretrváva, kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili. Svoje zariadenie ActiFry nepoužívajte na prípravu polievok a receptov s veľkým obsahom tekutín.
Časovač nefunguje.	Batéria je vybitá.	Vymeňte batériu (pozri obr. 14).
Zariadenie je nezvyčajne hlučné.	Máte podozrenie, že motor nefunguje správne.	Kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.
Lopatka sa počas varenia prestane otáčať.	Lopatka nie je založená správne.	Navlečte si rukavicu na pečenie v rúre, zatlačte lopatku dole, kým sa nezačlapne na mieste. Ak problém pretrváva, kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.

Ak máte akékoľvek problémy, kontaktujte prosím náš autorizovaný servis: +421 2 448 871 24

Ak máte v prípade výrobu nejaké otázky, kontaktujte prosím náš zákaznický servis:

+420 222 317 127 - ČR

alebo konzultujte našu webovú stránku - www.tefal.sk

SK

Tefal[®]

Pysznie i zdrowo

Innowacja dla Twojego zdrowia

Zdrowe odżywianie polega na stosowaniu zróżnicowanej i zbilansowanej diety, ale nie kończy się na doborze odpowiednich składników. Sposób przygotowania i gotowania posiłków może znacząco wpłynąć na ich wartość odżywczą, smak i konsystencję.

W zdrowym odżywianiu chodzi też o różnice pomiędzy różnymi metodami przygotowywania posiłków i dostępnymi urządzeniami kuchennymi. Mając to na uwadze, marka **Tefal** opracowała specjalną serię urządzeń kulinarnych, aby zwiększyć PRZYJEMNOŚĆ GOTOWANIA. Ich wyjątkowość polega na tym, że zachowują wartości odżywcze i wydobywają prawdziwy smak składników.

Unikalne rozwiązania

Tefal inwestuje w badania naukowe, których celem jest opracowanie unikalnych rozwiązań dla poprawy wartości odżywczej posiłków.

Informacje

Od wielu lat **Tefal** oferuje urządzenia, które pomagają przygotować posiłki w szybki, wygodny i prosty sposób.

Urządzenia **Tefal** z gamy Pysznie i Zdrowo pomogą Ci:

- zachować jakość naturalnych składników kluczowych dla zdrowej diety,
- ograniczyć ilość spożywanego tłuszczu,
- odkryć na nowo naturalne smaki i aromaty,
- ograniczyć ilość czasu poświęcanego na przygotowanie posiłków.

Dzięki **ActiFry**[®] zaledwie 1 łyżka (14 ml) ulubionego oleju wystarczy na przygotowanie domowych frytek z 1 kg ziemniaków!

Witaj w świecie ActiFry[®]!

Przygotuj smaczne frytki, dokładnie tak jak lubisz!

Frytki przygotowane w urządzeniu **ActiFry**[®] są przepyszne. Mają chrupiącą skórkę, a ich środek jest miękki i delikatny dzięki zastosowaniu opatentowanych technologii - łopatki pozwalającej na delikatne mieszanie jedzenia i równomierne rozprowadzenie oleju oraz unikalny system rozprowadzania gorącego powietrza. Wybierz swoje ulubione składniki, olej, zioła i przyprawy... i pozwól, by **ActiFry**[®] zajęło się resztą.

Tylko 3% tłuszczu*: Wystarczy 1 łyżka (14 ml) oleju!

Jedna łyżka Twojego ulubionego oleju pozwala na przygotowanie frytek z 1 kg ziemniaków. Do urządzenia została załączona miarka pozwalająca dokładnie odmierzyć wymaganą ilość oleju.

**1 kg surowych ziemniaków pociętych na kawalki o grubości 10x10 mm i długości do ok. 9 cm, gotowanych do momentu utraty 55% wagi w 14 ml oleju.*

Frytki i nie tylko!

Urządzenie **ActiFry**[®] pozwala na przyrządzenie szerokiej gamy przepisów.

- Oprócz frytek i ziemniaków możesz usmażyć gotowane warzywa, delikatne i soczyste potrawy z mięsa mielonego, klopsiki, chrupiące krewetki i inne owoce morza.



Nasz zespół specjalistów ds. żywienia i gospodarstwa domowego opracował specjalną książkę z przepisami. Oprócz porad, jak przygotować tradycyjne frytki, znajdziesz w niej innowacyjne pomysły na przygotowanie frytek w różnych smakach plus przepisy na zdrowe i smaczne dania główne i desery.

- **+** **ActiFry**[®] doskonale radzi sobie z gotowaniem mrożonek. Mrożonki stanowią dobrą alternatywą dla świeżych produktów. Są praktyczne i zachowują wartości odżywcze i smakowe produktów.

Dla osiągnięcia najlepszych rezultatów podczas używania **ActiFry®** podajemy zalecane przez nas rodzaje ziemniaków i oleju.

Ziemniak – równowaga i przyjemność każdego dnia!

Ziemniaki są doskonałym źródłem energii i zawierają witaminy. Ziemniaki bardzo się różnią pod względem rozmiaru, kształtu i smaku, w zależności od odmiany oraz warunków klimatycznych uprawy. Każda odmiana ma swój własny czas zbioru, rozmiar, kolor, zalecany czas przechowywania oraz zastosowanie w gastronomii. Właściwości ziemniaków po ugotowaniu mogą się różnić w zależności od ich pochodzenia i sezonowości.

Jakiej odmiany użyć?

Generalnie zaleca się używanie specjalnych ziemniaków przeznaczonych do krojenia na kawałki. W wielu supermarketach na opakowaniu widnieją informacje o tym, jakie odmiany są odpowiednie do przygotowania frytek. Aby osiągnąć najlepszy efekt, zalecamy użycie odmian King Edward i Maris Piper.

Jeżeli ziemniaki zostały niedawno zebrane, mają wysoką zawartość wody. Zalecamy wówczas smażenie frytek kilka minut dłużej.

Gdzie przechowywać ziemniaki?

Najlepszym miejscem na przechowywanie ziemniaków jest ciemna piwnica lub kredens (temperatura od 6 do 8°C), do których nie docierają promienie słoneczne.

Jak przygotować ziemniaki przed użyciem urządzenia **ActiFry®**?

Aby uzyskać najlepszy rezultat, należy upewnić się, że frytki się nie zlepiają. Aby temu zapobiec, należy umyć całe ziemniaki, a następnie pokroić je na kawałki przy użyciu ostrego noża lub szatkownicy. Kawałki powinny być równych rozmiarów, aby usmażyły się w tym samym czasie. Wypłucz pokrojone ziemniaki w dużej ilości zimnej wody, aż woda po umyciu stanie się przezroczysta, aby usunąć jak najwięcej skrobi. Dokładnie osusz kawałki, używając chłonnej ściereczki. Przed włożeniem do urządzenia **ActiFry®** frytki muszą być idealnie suche, w przeciwnym razie nie będą chrupiące. Aby sprawdzić, czy są wystarczająco suche, osusz je papierowym ręcznikiem kuchennym na chwilę przez usmażeniem. Jeśli ręcznik jest nadal wilgotny, osusz je jeszcze raz. Pamiętaj, że czas smażenia frytek będzie się różnił w zależności od ich wagi oraz wielkości porcji.

Jak pokroić ziemniaki?

Wielkość frytki ma wpływ na jej kruchość. Cieńsze frytki są bardziej chrupiące, natomiast grubsze kawałki będą bardziej miękkie w środku. W zależności od preferencji, możesz pociąć ziemniaki na następujące kawałki:

Grubość: Styl amerykański: 8 x 8 mm / Standardowe: 10 x 10 mm / cienkie: 13 x 13 mm

Długość: do ok. 9 cm.

W przypadku używania **ActiFry** maksymalna zalecana grubość jednej frytki to 13 x 13 mm, a długość to nie więcej niż 9 cm.

Wypróbuj różne oleje

Możesz wypróbować różne rodzaje olejów, przy czym 1 miarka oleju **ActiFry®** wystarcza na 1 kg ziemniaków. Za każdym razem, gdy gotujesz, wybieraj inny olej!

Urządzenie **ActiFry®** pozwala na zastosowanie bardzo szerokiej gamy olejów.

- Oleje standardowe: oliwa, olej z pestek winogron, olej kukurydziany, olej arachidowy, olej słonecznikowy, olej sojowy*
- Oleje smakowe: oleje aromatyzowane ziołami, czosnkiem, chilli, cytryną...
- Oleje specjalne: olej z orzechów laskowych*, olej sezamowy*...

(*gotować zgodnie z instrukcjami producenta)

Dzięki małej ilości zużywanego oleju technologia **ActiFry®** pomaga w zapewnieniu zdrowszej, bardziej zbilansowanej diety.



+ ActiFry®

Urządzenie **ActiFry®** pozwala na przygotowanie frytek o lepszej wartości odżywczej. Aby dodać smaku, możesz dodać 1 lub 2 dodatkowe łyżki oleju, ale zwiększy to zawartość tłuszczu.

Smaczniejsze, zdrowsze frytki dzięki urządzeniu + **ActiFry®**

- dokładnie takie, jak lubisz!

Opis

1. Nienagrzewająca się część pokrywy
2. Pokrywa
3. Zatrask do zdejmowania pokrywy
4. Miarka (14 ml)
5. Dźwignia łopatkowa do zamykania/otwierania
6. Oznaczenia maksymalnego poziomu jedzenia (wyłącznie dla frytek)
7. Wyjmowana łopatką do mieszania
8. Wyjmowany pojemnik do smażenia z nieprzyswierającą powierzchnią + Pierścień
9. Przycisk zwalniający uchwyt pojemnika do smażenia
10. Uchwyt pojemnika do smażenia
11. Podstawa
12. Wyjmowany filtr
13. Przyciski otwierające pokrywę
14. Zegar cyfrowy
15. Włacznik/wyłącznik
16. Przycisk do ustawiania zegara
17. Wyjmowany panel kontrolny (wyłącznie w celu uzyskania dostępu do baterii)

Krótki wstęp do użytkowania

Przed pierwszym użyciem

- Aby zdjąć pokrywę – **rys.1**, naciśnij jednocześnie przyciski otwierające pokrywę (13) i odchyl zatrask (3), aby zdjąć pokrywę – **rys. 2**.
- Wyjmij miarkę.
- Ustaw uchwyt w pozycji horyzontalnej, aż usłyszysz kliknięcie.
- Wyjmij pojemnik do smażenia – **rys. 3**.
- Zdjąć pierścień odsuwając klipsy z brzegów pojemnika i pociągnąć go ku górze.
- Aby wyjąć łopatkę, unieś jasnoszarą dźwignię do zamykania znajdującą się na łopatkę. Połóż kciuk na górnej części łopatkę, a palec wskazujący i środkowy pod dźwignię do zamykania, palcami unieś dźwignię do zamykania w celu odblokowania łopatkę – **rys. 4a**.
- Wszystkie wyjmowane części można myć w zmywarce – **rys. 5** lub przy użyciu miękkiej gąbki i płynu do mycia naczyń.
- Wytrzyj podstawę urządzenia przy użyciu wilgotnej szmatki i płynu do mycia naczyń.
- Przed ponownym złożeniem części, oplucz i osusz je dokładnie.
- Aby zamontować łopatkę, pociągnij za jasnoszarą dźwignię do zamykania, a następnie umieść łopatkę w środku pojemnika do smażenia i opuść dźwignię do zamykania – **rys. 4b**.
- Podczas pierwszego użytkowania urządzenie może wydawać delikatny zapach, który nie jest szkodliwy i zniknie po krótkim czasie. Nie ma on wpływu na funkcjonowanie urządzenia ActiFry.

Usuń wszystkie naklejki oraz opakowanie.

Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie !

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty już przy pierwszym użyciu, radzimy przygotować przepis wymagający smażenia przez min. 30 min.

Przygotowanie posiłków

Wyjmij miarkę z pojemnika przed gotowaniem.

- Umieść składniki spożywcze w pojemniku do smażenia i rozłóż je równomiernie. Upewnij się, że przestrzegasz dozwolonego poziomu ilości (patrz tabele na str. 39-41).
- Dodaj olej, używając miarki – **rys. 6** i rozprowadź go równomiernie (patrz tabele gotowania str. 39-41). (1 łyżka = 14 ml oleju)
- Odblokuj uchwyt i włóż go w całości do obudowy – **rys. 7**.
- Zamknij pokrywę – **rys. 8**.
- Należy zawsze przestrzegać maksymalnych ilości składników oraz płynów, które wyszczególnione są w instrukcji obsługi oraz w książce z przepisami.

Gotowanie

- **To urządzenie nie powinno być stosowane do przygotowywania przepisów o dużej zawartości wody (np. zup, sosów...).**
- **Urządzenia nie należy włączać, gdy pojemnik do smażenia jest pusty.**
- **Nie przekraczaj dozwolonej pojemności pojemnika lub maksymalnego poziomu zaznaczonego na pojemniku (wyłącznie w przypadku frytek)...**

Ustawianie czasu gotowania

- Naciśnij przycisk zegarka, aby ustawić czas gotowania. Przytrzymaj przycisk tak długo, aż wyświetli się oczekiwany czas – **rys. 9** (patrz tabele gotowania str. 39-41).
- Następnie puść przycisk. Wybrany czas (w minutach) zostanie wyświetlony i rozpocznie się jego odliczanie.
- W razie pomyłki lub w celu zresetowania zegara przytrzymaj przycisk przez 2 sekundy i ponownie ustaw czas.

UWAGA: zegar sygnalizuje moment zakończenia gotowania, ale nie wyłącza urządzenia.

Rozpoczęcie gotowania

Po otwarciu pokrywy urządzenie wyłącza się.

- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, gotowanie rozpocznie się wskutek cyrkulacji powietrza wewnątrz pojemnika – **rys. 10**. Łopatką obraca się powoli w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Wymowanie jedzenia

- Zegar sygnalizuje zakończenie czasu gotowania. Aby wyłączyć sygnał, naciśnij przycisk ustawienia zegara – **rys. 11**.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby wyłączyć urządzenie – **rys. 12** i otwórz pokrywę.
- Podnieś uchwyty do momentu, aż usłyszysz kliknięcie oznaczające, że został zablokowany, a następnie wyjmij pojemnik do smażenia. **rys. 13**.
- Podawaj od razu.

Aby uniknąć ryzyka poparzenia, nie dotykaj pokrywy ani żadnej części innej niż nienagrzewająca się.

Tabela czasów gotowania

Poniższe czasy gotowania są czasami sugerowanymi i mogą ulec zmianie w zależności od odmiany i porcji ziemniaków.

Do przyrządzenia frytek i potraw z ziemniaków zalecamy użycie odmian King Edward i Maris Piper

Ziemniaki

	RODZAJ	IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS GOTOWANIA
Frytki grubość standardowa 10 x 10 mm długość do 9 cm.	Świeże	1200 g*	1 łyżka oleju + 1/4**	43 - 46 min
	Świeże	1000 g*	1 łyżka oleju	40 - 43 min
	Świeże	750 g*	3/4 łyżki oleju**	35 - 37 min
	Świeże	500 g*	1/2 łyżki oleju**	28 - 30 min
	Świeże	250 g*	1/4 łyżki oleju**	24 - 26 min
Ziemniaki (ćwiartki)	Świeże	1000 g*	1 łyżka oleju	40 - 42 min
	Mrożone	750 g	Brak	14 - 16 min
Ziemniaki (kostki)	Świeże	1000 g*	1 łyżka oleju	40 - 42 min
	Mrożone	750 g	Brak	30 - 32 min
Frytki	Mrożone – odpowiednio do głębokiego smażenia	750 g cienkie 13mm x 13mm	Brak	35-40 min
	Mrożone – odpowiednio do przygotowania w piekarniku lub na grillu (lub do głębokiego smażenia)	750 g Standardowe 10mm x 10mm	Brak	30-32 min
		500 g Amerykański styl 8mm x 8mm	Brak	25-27 min

*Waga ziemniaków przed obraniem – **rys. 15****

WAŻNE: By uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy zawsze przestrzegać maksymalnych ilości składników oraz płynów, które wyszczególnione są w instrukcji obsługi oraz w książce z przepisami.

	RODZAJ	IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS SMAŻENIA
Cukinia	Świeża w plastrach	750 g	1 łyżka oleju + 150 ml zimnej wody	25 - 35 min
Słodka papryka	Świeża w plastrach	650 g	1 łyżka oleju + 150 ml zimnej wody	20 - 25 min
Grzyby	Świeże w ćwiartkach	650 g	1 łyżka oleju	12 - 15 min
Pomidory	Świeże w ćwiartkach	650 g	1 łyżka oleju + 150 ml zimnej wody	10 - 15 min
Cebula	Świeża w plastrach	500 g	1 łyżka oleju	15 - 25 min

Mięso - Drób

Aby nadać smak mięsom i drobiowi, zmieszaj przyprawy (np. paprykę, curry, mieszane zioła, tymianek...) z olejem.

	RODZAJ	IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS SMAŻENIA
Nuggetsy z kurczaka	Świeże	750 g	Brak	18 - 20 min
	Mrożone	750 g	Brak	18 - 20 min
	Mrożone	12 kawałków (160 g)	Brak	12 - 15 min
Pałki z kurczaka	Świeże	4 do 6	Brak	30 - 32 min
Udka z kurczaka	Świeże	2	Brak	30 - 35 min
Piersi z kurczaka	Świeże	6 (około 750 g)	Brak	10 - 15 min
Sajgonki	Świeże	4 do 8 małych	1 łyżka oleju	10 - 12 min
Kotlety jagnięce	Świeże (2,5 do 3 cm grubości)	2 do 6	Brak	20 - 25 min*
Kotlety schabowe	Świeże (2,5 cm grubości)	2 do 3	Brak	18 - 23 min*
Filety wieprzowe	Świeże	2 do 6 (cienkie plastry lub paski)	1 łyżka oleju	12 - 15 min
Kielbasa	Świeże	4 do 8 (ponakłuwanych)	Brak	10 - 12 min
Chili con Carne	Świeże (z mielonej wołowiny)	500 g	1 łyżka oleju	30 - 40 min
Stek wołowy	Świeże (rumsztyk lub befsztyk, plastry o grubości 1 cm)	600 g	Brak	8 - 10 min
Klopsiki	Świeże	12 kawałków	Brak	18 - 20 min

*Przełóż na drugą stronę w połowie smażenia.

	RODZAJ	IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS SMAŻENIA
Panierowane krewetki	Mrożone	18 sztuk (280 g)	Brak	10 min
Żabnica	Świeża, pokrojona na kawałki	500 g	1 łyżka oleju	20 - 22 min
Krewetki	Gotowane	400 g	Brak	10 - 12 min
Krewetki królewskie	Rozmrożone	300 g (16 sztuk)	Brak	12 - 14 min

Desery

	RODZAJ	IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS SMAŻENIA
Banany	W plastrach	500 g (5 banany)	1 łyżka oleju + 1 łyżka brązowego cukru	4 - 6 min
	W folii aluminiowej	2 banany	Brak	20 - 25 min
Wiśnie	W całości	Do 1000 g	1 łyżka oleju + 1 do 2 łyżek cukru	12 - 15 min
Truskawki	Duże pokrojone na ćwiartki, a małe na połówki	Do 1000 g	1 do 2 łyżek cukru	5 - 7 min
Jablka	W plastrach	3	1 łyżka oleju + 2 łyżki cukru	15 - 18 min
Grusz	W plastrach	Do 1000 g	1 do 2 łyżek cukru	8 - 12 min
Ananasy	W plastrach	1	1 do 2 łyżek cukru	8 - 12 min

Produkty mrożone

	RODZAJ	IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS GOTOWANIA
Ratatouille	Mrożone	750 g	Brak	20-22 min
Zapiekanka z makaronu	Mrożone	750 g	Brak	20-22 min
Makaron Carbonara	Mrożone	750 g	Brak	15 - 20 min
Paella	Mrożone	650 g	Brak	15 - 20 min
Ryż po kantońsku	Mrożone	650 g	Brak	15 - 20 min
Chili con Carne	Mrożone	750 g	Brak	12 - 15 min

Wskazówki i porady dotyczące gotowania w urządzeniu ActiFry

- Nie dodawaj soli do frytek, kiedy znajdują się w pojemniku. Dodaj sól dopiero po wyjęciu frytek z urządzenia po zakończeniu gotowania.
- Dodając suszone zioła i przyprawy, zmieszaj je z olejem lub wodą. W razie próby wysypania ich bezpośrednio do pojemnika, zostaną rozsypane przez system cyrkulacji powietrza.

- Przyprawy o intensywnych barwach mogą nieco zabarwić łypatkę i inne części urządzenia. Jest to normalne.
- Dla osiągnięcia najlepszych rezultatów, nie używaj rozgnieczonego czosnku, lecz drobno go pokrój, aby zapobiec jego przywieraniu do centralnej części łypatki.
- Jeżeli dodajesz cebuli do przepisu, najlepiej pokrój ją na cienkie plastry, zamiast siekania. Oddziel od siebie plastry cebuli przed włożeniem ich do pojemnika i szybko zamieszaj, aby rozłożyły się równomiernie.
- W przypadku potraw z mięsa i drobiu wyłącz urządzenie i wymieszaj zawartość pojemnika raz lub dwa razy podczas gotowania, aby jedzenie na górze nie wysychało, a potrawa gotowała się równomiernie.
- Przygotuj warzywa pokrojone na niewielkie kawałki lub mieszaj je, aby dokładnie się ugotowały.
- To urządzenie nie powinno być stosowane do przygotowywania przepisów o dużej zawartości wody (np. zup, sosów...).

Łatwość czyszczenia

Czyszczenie urządzenia

- Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do całkowitego wystygnięcia.
- Otwórz pokrywę – **rys. 1** i odchyl zatrzask, aby zdjąć pokrywę – **rys. 2**.
- Ustaw uchwyt w pozycji horyzontalnej, aż usłyszysz kliknięcie. – **rys. 3**.
- Zdjąć pierścieniu odsuwając klipsy z brzegów pojemnika i pociągnąć go ku górze.
- Wyjmij pojemnik do smażenia.
- Aby usunąć łypatkę do mieszania, unieś dźwignię – **rys. 4a**.
- Usuń filtr, pociągając za górną część – **rys. 3** i umyj go.
- Wszystkie wyjmowane części można myć w zmywarce – **rys. 5** lub przy użyciu miękkiej gąbki i płynu do mycia naczyń.
- Wytrzyj podstawę urządzenia przy użyciu wilgotnej szmatki i płynu do mycia naczyń.
- Przed ponownym złożeniem części, oplucz i osusz je dokładnie.
- W razie przypalenia lub przywarcia jedzenia do łypatki lub pojemnika, pozostaw je w ciepłej wodzie do namoczenia jak najdłużej; przed wyczyszczeniem.
- Pojemnik do smażenia ma właściwości nieprzywierające. Brązowe zabarwienie i figy, które przyrządów do mogą się pojawić po długotrwałym użytkowaniu nie stanowią problemu i są normalne.
- Gwarantujemy zgodność powłoki nieprzywierającej z przepisami dotyczącymi materiałów wchodzących w kontakt z artykułami spożywczymi.

Podstawy nie należy zanurzać w wodzie.

Nie używać żrących środków czyszczących ani ostrych przyrządów.

Wijmowany filtr należy czyścić regularnie.

Aby zachować nieprzywierające właściwości pojemnika nie używaj metalowych nakładania jedzenia.

Przed wszystkim ochrona środowiska!

Bateria zegara

Niniejsze urządzenie posiada baterię pastylkową – L1154.

- Aby wymienić baterię, wyjmij panel kontrolny przy użyciu małego, płaskiego śrubokrętu jubilerskiego. Podważ panel kontrolny, umieszczając śrubokręt w szczelinie u góry panelu. Usuń białą pokrywę baterii i wymień baterię – fig. 14. Aby chronić środowisko, nie wyrzucaj baterii do zbiorczego kubła na śmieci, lecz zanieś ją do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów.
- Włóż nową baterię, włóż z powrotem pokrywę baterii i zamknij panel kontrolny.

- ① Twoje urządzenie zawiera cenne materiały, które można zutylizować.
- Jeżeli zdecydujesz się wymienić urządzenie, wyjmij baterię i zanieś urządzenie do lokalnego punktu zbiórki odpadów.



Jeżeli urządzenie nie działa prawidłowo

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do źródła zasilania.	Sprawdź, czy urządzenie jest poprawnie podłączone.
	Przycisk włącz/wyłącz jest niedociśnięty do końca.	Wciśnij przycisk włącz/wyłącz.
	Przycisk włącz/wyłącz jest wciśnięty, ale urządzenie nie działa.	Zamknij pokrywę.
	Silnik działa, ale urządzenie nie podgrzewa.	Skontaktuj się z punktem sprzedaży.
	Łopatka nie obraca się.	Sprawdź, czy łopatka jest ustawiona w odpowiedniej pozycji. Jeżeli problem nadal nie znika, skontaktuj się z punktem sprzedaży.
Wymijwana łopatka nie trzyma się w jednym miejscu.	Łopatka do mieszania nie jest zablokowana.	Sprawdź, czy dźwignia do zamykania jest całkowicie opuszczona.
Żywność gotuje się nierównomiernie.	Łopatka nie została umocowana.	Zamocuj łopatkę.
	Składniki nie zostały pokrojone na równe kawałki.	Pokrój składniki na równe kawałki.
	Frytki nie zostały pokrojone na równe kawałki.	Pokrój frytki na równe kawałki.
	Łopatka została umocowana prawidłowo, ale nie obraca się.	Sprawdź, czy łopatka została opuszczona i zatrzaśnięta w odpowiedniej pozycji. Jeżeli problem nadal nie znika, skontaktuj się z punktem sprzedaży.
Frytki nie są wystarczająco chrupiące.	Użyto niewłaściwej odmiany ziemniaków.	Wybierz odmianę ziemniaków zalecaną do przyrządzania frytek.
	Ziemniaki nie są wystarczająco dokładnie umyte lub osuszone.	Plucz ziemniaki przez dłuższy czas, aby usunąć nadmiar skrobi, następnie odcedź i osusz je przed gotowaniem. Ziemniaki muszą być zupełnie suche.
	Frytki są zbyt grube.	Pokrój frytki na cieńsze kawałki. Maksymalne wymiary frytek to 13 mm x 13 mm.
	Niewystarczająca ilość oleju na daną ilość frytek.	Zwiększyć ilość oleju (patrz „Tabele gotowania” str. 39-41).
	Filtr jest zapchany.	Wyczyścić wymijwany filtr.
Frytki łamią się podczas smażenia.	Użyte ziemniaki zostały świeżo zebrane i mają wysoką zawartość wody.	Zmniejsz ilość ziemniaków do 800 g i dostosuj czas smażenia.
Żywność pozostaje na krawędzi naczynia.	Pojemnik jest nadmiernie obciążony.	Przestrzegaj maksymalnych dopuszczalnych ilości podanych w Tabelach gotowania.
Soki powstałe podczas smażenia wyciekły na podstawę urządzenia.	Łopatka nie jest zainstalowana poprawnie lub zatrzaśk łopatki posiada wadę.	Upewnij się, że łopatka jest ustawiona w odpowiedniej pozycji. Jeżeli problem nadal nie znika, skontaktuj się z punktem sprzedaży. Nie używaj urządzenia Actifry do przyrządzania zup lub innych przepisów o wysokiej zawartości wody.
Zegar nie działa.	Bateria jest rozładowana.	Wymień baterię (patrz rys. 14).
Urządzenie działa wyjątkowo głośno.	Podjezwasz, że silnik nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z punktem sprzedaży.
Łopatka przestaje się kręcić podczas gotowania.	Łopatka nie jest zainstalowana poprawnie.	Używając rękawicy kuchennej, wciśnij łopatkę w dół, aż usłyszysz kliknięcie. Jeżeli problem nadal nie znika, skontaktuj się z punktem sprzedaży.

Tefal Toitev ja maitsev

Innovatiivsus Teie tervise nimel

Toitumise aluseks on mitmekülgne ja tasakaalustatud söögiilaud. See ei seisne aga ainult koostisosades. Toiduainete valmistamise viis võib mõjutada oluliselt nende toiteväärtust, maitset ja tekstuuri.

Seega on toitumise tähtsaks osaks ka erinevused tänapäeval saadaolevate erinevate toiduvalmistusmeetodite ja -seadmete vahel. Just seda silmas pidades on **Tefal** töötanud välja konkreetse valiku seadmeid, mis aitavad saada SUUREMA NAUDINGU TOITUMISEST. Need on geniaalsed köögiseadmed, mis säilitavad koostisainete toiteväärtusliku tervislikkuse ja täiustavad nende tõelist maitset.

Unikaalsed lahendused

Tefal investeerib raha uurimistöösse eesmärgiga tuua Teieni unikaalseid lahendusi, mis annaksid teaduslikult tõestatud tootumislisast kasu.

Teie teavitamine

Tefal on paljude aastate jooksul toonud Teieni seadmeid, mis aitavad Teil kiiresti, mugavalt ja lihtsalt toitu valmistada.

Tefal „Toitev ja maitsev“ seadmed aitavad Teil iga päev säilitada oluliste looduslike toiduainete kvaliteeti,

- vähendada rasva kogust toidus,
- taasavastada toidu loomulikku lõhna ja maitset,
- vähendada toiduvalmistamisele kuluvat aega.

Nende toodete abil võimaldab **ActiFry**® Teil muuta 1 kg kartuleid kodusteks kröbekartuliteks vaid 1 lusikatäie (14 ml) Teie lemmikõliga!

Tere tulemast **ActiFry**® maailma!

Valmistage kröbekartuleid täpselt enda maitse järgi!

ActiFry® kröbekartulid on maitavad – väljast kröbedad ning seest pehmed ja suussulavad – tänu järgmistele patenteeritud tehnoloogiatele: segamislabidale, mis segab õrnalt toitu ja jaotab õli ühtlaselt laiali, ning unikaalsele sooja õhu soojendusüsteemile. Valige koostisained, õli ja maitseained... ning jätke ülejäänud **ActiFry**® hooleks.

Ainult 3% rasva*: ühest lusikatäiest (14 ml) õlist piisab!

Ühe lusikatäie vabalt valitud õliga saate teha kröbekartuleid 1 kg kartulitest. Võite olla kindel, et kasutate õiget kogust õli, kuna seadmega on kaasas spetsiaalne mõõtelusikas.

* 1 kg kartuleid, mis on sobival viisil ette valmistatud ja seejärel kangideks (paksusega 10 x 10 mm, pikkusega u 9 cm) lõigatud; küpsetatud 14 ml õliga, kuni kangid on kaotanud 55% oma kaalust.

Kröbekartulid ja veelgi enam!

ActiFry® võimaldab Teil küpsetada väga erinevaid toite.

- Lisaks kröpsudele ja kartulitele saate valmistada wok-pannil kiirpraetud köögivilju, mahlakaid hakkliharoogi ja lihapalle, kröbedaid praetud krevette, koorikloomi ja puuvilju.



Meie kodundus- ja toitumisekspertide meeskond on loonud kaasasoleva retseptiraamatu spetsiaalselt Teile. Lisaks traditsioonilistele kröbekartulitele on seal ka uuenduslikumaid „lõbusaid“ ideid (näiteks maitsetatud kröpsud), tervislike ja maitsvaid pearoogi ning isegi mõningaid magustoite!

- **+** **ActiFry**® küpsetab probleemideta ka külmutatud toitu. Külmutatud toiduained on värsketele toodetele heaks varuvariantiks. Need on praktilised ja säilitavad toodete toiteväärtuse ja maitse.

Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame ActiFry® kasutamisel järgida meie nõuandeid kasutatavate kartulite ja õli osas.

Kartul: tasakaal ja nauding iga päev!

Kartulid on suurepäraseks energia- ja vitamiiniallikad. Need varieeruvad oluliselt suuruse, kuju ja maitse poolest sõltuvalt sordist, ümbritsevast kliimast ja kasvutingimustest. Igal sordil on just sellele iseloomulik korjeaeg, saagikus, suurus, värv, säilivusperiood ja parim kasutusvaldkond. Keedetud kartuli omadused võivad erineda sõltuvalt selle kasvukohast ja hooajalisusest.

Millist sorti ma peaksin eelistama?

Reeglina soovitame kasutada spetsiaalselt frii- ja kröbekartulite valmistamiseks sobivaid kartuleid. Paljudes pooides on pakenditel kirjas, millised sordid on selleks sobivad. Näiteks saab häid tulemusi Suurbritannia sortidega „King Edward” ja „Maris Piper”.

Värskest korjatud kartulite veesisaldus on suurem, seega soovitame neist valmistatud kröbekartuleid küpsetada paar minutit kauem.

Kus ma peaksin kartuleid hoiustama?

Kartulid säilivad kõige paremini pimedas keldris või jahedas (6...8 °C) kapis otsesest valgusest eemal.

Kuidas ma peaksin kartulid ActiFry® jaoks ette valmistama?

Parimate tulemuste saamiseks veenduge, et kartulikangid ei kleepu üksteise külge. Selle tagamiseks peske terved kartulid ning lõigake need terava noa või spetsiaalse riivi või lõikuri abil kangideks. Kangid peaksid olema sama suurusega, et need valmiksid samal ajal. Peske tükeldatud kartuleid rohke külma vee all, kuni vesi jääb selgeks, et eemaldada kartulitest nii palju tärklist kui võimalik. Kuivatage kartulikangid põhjalikult puhta niiskustimava rätikuga. Kartulikangid peavad olema enne nende ActiFry® seadmesse sisestamist täiesti kuivad, vastasel korral ei muutu need kröbedaks. Veenduge, et kangid on piisavalt kuivad, tupsutades neid vahetult enne küpsetamist majapidamispaperiga. Kui paber muutub niiskeks, kuivatage kartulikange veel. Pidage meeles, et kröbekartulite küpsetusaeg sõltub kartulikangide kaalust ja kartulite kogusest.

Kuidas ma peaksin kartuleid lõikama?

Kartulikangi suurus mõjutab selle pehmust ja kröbedust. Õhemad kröbekartulid on kröbedamad; paksemad jäävad seest pehmemaks. Võite lõigata kartulikangid vastavalt oma maitsele järgmise paksuse ja pikkusega.

Paksus: Ameerika stiil: 8 x 8 mm / standardne: 10 x 10 mm / jämedad: 13 x 13 mm

Pikkus: kuni u 9 cm

Actifry soovitatav maksimaalne kartulikangi paksus on 13 x 13 mm ja pikkus kuni 9 cm.

Proovige erinevaid kasulikke õlisid

Võite vabal valikul kombineerida 1 kg kartuleid erinevate 1 ActiFry® lusikatäite õlidega. Valige iga korral erinev õli!

ActiFry® võimaldab kasutada väga mitmeid erinevaid õlisid.

- Standardsed õlid: oliiviõli, viinamarjaseemneõli, maisiõli, maapähkliõli, päevalilleõli, sojaõli*
- Maitseõlid: maitseainetega, küüslauguga, tšillipipraga, sidruniga jms maitsestatud õlid
- Spetsiaalsed õlid: kreekapähkliõli*, seesamiõli* jne

(* kasutage vastavalt tootja juhistele)

Kuna iga toidukorra juures kulub vähem õli, aitab ActiF tehnoloogia toituda tervislikumalt ja tasakaalustatumalt.



: + ActiFry®

ActiF võimaldab valmistada parema toiteväärtusega kröbekartulid. Tugevama maitse saamiseks võite lisada 1–2 täiendavat lusikatäit õli, kuid pange tähele, et see suurendab rasvasisaldust.

Valmistage + ActiFry® abil maitsevamaid ja tervislikumaid kröbekartuleid täpselt enda maitse järgi!

Kirjeldus

1. Kaane kuumakindel ala
2. Kaas
3. Käepide kaane eemaldamiseks
4. Mõõtelusikas (14 ml)
5. Labida (lahti)lukustamise hooob
6. Maksimaalse toidukoguse tähised (ainult kröbekartulite jaoks)
7. Eemaldatav segamislabidas
8. Mittenakkuv eemaldatav küpsetuspann + Rõngas
9. Küpsetuspanni käepideme vabastusnupp
10. Küpsetuspanni käepide
11. Alus
12. Eemaldatav filter
13. Kaane avamisnupud
14. Digitaalne taimer
15. Sees/väljas lüliti
16. Taimeri seadistusnupp
17. Eemaldatav juhtpaneel (ainult akupesa juurde pääsemiseks)

Kiired juhised kasutamiseks

Enne esmakordset kasutamist

- Kaane eemaldamiseks – **Joon 1** – vajutage samaaegselt alla kaane avamisnupud (13) ning tõstke kaane eemaldamiseks käepide (3) üles. – **Joon 2.**
 - Eemaldage mõõtelusikas.
 - Tõstke käepidet horisontaalsesse asendisse, kuni kuulete selle lukustumist kinnitavat klõpsatust.
 - Võtke välja küpsetuspann. – **Joon 3.**
 - Eemaldage rõngas, tõmmates paagi servas olevad klambrid lahti ja lükates seda ülespoole.
 - Labida eemaldamiseks tõstke helehalli värvi lukustushooba, mis paikneb osaliselt labida peal, ülespoole. Asetage põial labida peale ning nimetissõrm ja keskmine sõrm lukustushoova alla; labida lahti lukustamiseks tõstke hooob sõrmede abil ülespoole. – **Joon 4a.**
 - Kõiki eemaldatavaid osi saab pesta nõudepesumasinas – **Joon 5** – või pehme lapi ja pesuvahendiga.
 - Pühkige seadme alust niiske lapi ja pesuvahendiga.
 - Enne seadme uuesti kokkupanemist loputage ja kuivatage kõik osad hoolikalt.
 - Labida paigaldamiseks tõmmake helehalli lukustushooba ülespoole, asetage labidas küpsetuspanni keskele ja lükake lukustushooba allapoole. – **Joon 4b.**
 - Esmakordsel kasutamisel võib seadmest levida ebatavalist lõhna. See ei ole kahjulik ja hajub kiiresti. See ei mõjuta Teie + ActiFry tööd.
- Eemaldage kõik kleepsud ja kogu pakkematerjal**
- Ärge kastke alust vette!**
- Esmakordsel kasutamisel soovitame Teil parima tulemuse saamiseks valida roog, mille valmistamiseks kulub 30 minutit või kauem.**

Toidu ettevalmistamine

Ärge jätke toidu küpsetamise ajal mõõtelusikat pannile.

- Asetage toit küpsetuspannile, jaotades selle ühtlaselt laiali. Ärge ületage maksimaalset lubatud kogust (vt küpsetustabeleid, lk 47–49).
- Lisage õli lusikaga toidule – **Joon 6** – jaotades selle ühtlaselt laiali (vt küpsetustabeleid, lk 47–49). (1 lusikatäis õli = 14 ml õli)
- Lukustage käepide lahti ja pakkige see täielikult korpuse sisse. – **Joon 7.**
- Sulgege kaas. – **Joon 8.**
- Järgige alati kasutusjuhistes ja retseptiraamatus nimetatud toiduainete ja vedelike maksimumkoguseid.

Küpsetamine

- Käesolev seade ei sobi kõrge vedelikusaldusega retseptide (nt supid, kastmed) valmistamiseks.
- Ärge lülitage kunagi seadet sisse, kui küpsetuspann on tühi.
- Ärge lisage kunagi küpsetuspannile liiga palju toiduaineid; ärge ületage näidatud koguseid ega maksimaalse toidukoguse tähiseid (ainult kröbekartulite puhul).

Küpsetusaja määramine

- Vajutage aja määramiseks taimeri seadistusnupp. Hoidke nupp all, kuni ekraanile kuvatakse soovitud aeg – **Joon 9** (vt küpsetustabeleid, lk 47–49).
- Vabastage nupp. Valitud aeg (minutites) kuvatakse ekraanile ja alustatakse pöördloendust.
- Kui teete aja määramisel vea või soovite määratud aja kustutada, hoidke nupp 2 sekundit all ja seadistage seejärel aeg uuesti.

ETTEVAATUST! Taimer annab märku küpsetusaja lõppemisest, kuid ei lülita seadet välja.

Küpsetamise alustamine

Kaane avamisel lülitub seade välja.

- Vajutage sees/väljas lülitit. Küpsetamist alustatakse küpsetusalas oleva kuuma õhu abil. – **Joon 10** Labidas keerleb aeglaselt päripäeva.

Toidu väljavõtmine

- Kui küpsetamine on lõpetatud, kostab taimerist helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks vajutage taimeri seadistusnupp. – **Joon 11**
- Vajutage seadme peatamiseks sees/väljas lülitit – **Joon 12** – ja avage kaas.
- Tõstke käepidet, kuni kuulete selle lukustumist kinnitavat klõpsatust, ning võtke küpsetuspann välja. – **Joon 13**.
- Serveerige kohe.

Põletusohu vältimiseks ärge puudutage kaane ühtegi teist osa peale kuumakindla ala.

ET

Küpsetusaegade tabel

Allpool esitatud küpsetusajad on ligikaudsed ning võivad sõltuvalt kartulisordist varieeruda.

Soovitame kröbekartulite ja teiste kartulitoitude jaoks kasutada näiteks kartulisorte „King Edward” ja „Maris Piper”.

Kartulid

	TÜÜP	KOGUS	ÕLI	KÜPSETUSAEG
Kröbekartulid, standardse paksusega 10 x 10 mm ja pikkusega kuni 9 cm	Värske	1200 g*	1 lusikatäis õli + ¼ **	43 - 46 min
	Värske	1000 g*	1 lusikatäis õli	40 - 43 min
	Värske	750 g*	¾ lusikatäit õli**	35 - 37 min
	Värske	500 g*	½ lusikatäit õli**	28 - 30 min
Kartul (neljaks lõigatuna)	Värske	1000 g*	1 lusikatäis õli	40 - 42 min
	Külmutatud	750 g	Puudub	14 - 16 min
Kartul kuubikutena	Värske	1000 g*	1 lusikatäis õli	40 - 42 min
	Külmutatud	750 g	Puudub	30 - 32 min
Friikartulid	Külmutatud – sobivad ainult frittimiseks	750 g jämedad 13 x 13 mm	Puudub	35-40 min
	Külmutatud – 2 või 3 moel, sobivad ahjus küpsetamiseks ja grillimiseks (ja frittimiseks)	750 g standardne 10 x 10 mm	Puudub	30-32 min
		500 g Ameerika stiilis 8 x 8 mm	Puudub	25-27 min

* koorimata kartulite kaal – **Joon 15****

NB! Et seadet mitte kahjustada, järgige alati retseptiraamatus ja kasutusjuhistes nimetatud toiduainete ja vedelike maksimumkoguseid.

	TÜÜP	KOGUS	ÕLI	KÜPSETUSAEG
Kabatšokk	Värsk, viiludena	750 g	1 lusikatäis õli + 150 ml külma vett	25 - 35 min
Paprika	Värsk, viiludena	650 g	1 lusikatäis õli + 150 ml külma vett	20 - 25 min
Seened	Värsk, neljaks lõigatuna	650 g	1 lusikatäis õli	12 - 15 min
Tomat	Värsk, neljaks lõigatuna	650 g	1 lusikatäis õli + 150 ml külma vett	10 - 15 min
Sibul	Värsk, rõngastena	500 g	1 lusikatäis õli	15 - 25 min

Liha ja kana

Looma- ja linnuliha maitsestamiseks segage õliga erinevaid maitseaineid (paprikapulbrit, karrit, maitseainesegud, tüümiani jne).

	TÜÜP	KOGUS	ÕLI	KÜPSETUSAEG
Kananagits	Värsk	750 g	Puudub	18 - 20 min
	Külmutatud	750 g	Puudub	18 - 20 min
	Külmutatud	12 tükki (160 g)	Puudub	12 - 15 min
Kanatiib	Värsk	4 kuni 6	Puudub	30 - 32 min
Kanakoib	Värsk	2	Puudub	30 - 35 min
Kanarind (kondita)	Värsk	6 (about 750 g)	Puudub	10 - 15 min
Hiina kevadrullid	Värsk	4 kuni 8 väikest	1 lusikatäis õli	10 - 12 min
Lambakarree	Värsk (2,5...3 cm paksune)	2 kuni 6	Puudub	20 - 25 min*
Seafilee liblikad	Värsk (2,5 cm paksune)	2 kuni 3	Puudub	18 - 23 min*
Seafilee	Värsk	2 kuni 6 õhukest viilu või riba	1 lusikatäis õli	12 - 15 min
Vorst	Värsk	4 kuni 8 (augustatud)	Puudub	10 - 12 min
Chili con carne	Värsk (valmistatud veisehakklihast)	500 g	1 lusikatäis õli	30 - 40 min
Biifsteek	Värsk (ristluutükk või välisfilee, lõigatud 1 cm paksusteks ribadeks)	600 g	Puudub	8 - 10 min
Lihapallid	Värsk	12 tükki	Puudub	18 - 20 min

*pöörake pärast poole küpsetusaja möödumist

Kala ja koorikloomad

TÜÜP	KOGUS	ÕLI	KÜPSETUSAEG	
Paneeritud vähk	Külmutatud	18 tükki (280 g)	Puudub	10 min
Merikurat	Värske tükkideks lõigatud	500 g	1 lusikatäis õli	20 - 22 min
Krevett	Küpsetatud	400 g	Puudub	10 - 12 min
Kuningkrevett	Külmutatud ja sulatatud	300 g (16 tükki)	Puudub	12 - 14 min

Magustoidud

TÜÜP	KOGUS	ÕLI	KÜPSETUSAEG	
Banaan	Viiludeks lõigatud	500 g (5 bananas)	1 lusikatäis õli + 1 lusikatäis pruuni suhkrut	4 - 6 min
	Fooliumisse mässitud	2 bananas	Puudub	20 - 25 min
Kirss	Terve	Kuni 1000 g	1 lusikatäis õli + 1 kuni 2 lusikatäit suhkrut	12 - 15 min
Maasikas	Lõigatud neljaks (suured) või pooleks (väikesed)	Kuni 1000 g	1 kuni 2 lusikatäit suhkrut	5 - 7 min
Õun	Viiludeks lõigatud	3	1 lusikatäis õli + 2 lusikatäit suhkrut	15 - 18 min
Pirn	Tükkideks lõigatud	Kuni 1000 g	1 kuni 2 lusikatäit suhkrut	8 - 12 min
Ananass	Tükkideks lõigatud	1	1 kuni 2 lusikatäit suhkrut	8 - 12 min

ET

Külmutatud tooted

TÜÜP	KOGUS	ÕLI	KÜPSETUSAEG	
Ratatouille	Külmutatud	750 g	Puudub	20-22 minüt
Pannil praetud kala ja pasta	Külmutatud	750 g	Puudub	20-22 minüt
Pasta carbonara	Külmutatud	750 g	Puudub	15 - 20 minüt
Paella	Külmutatud	650 g	Puudub	15 - 20 minüt
Praetud riis	Külmutatud	650 g	Puudub	15 - 20 minüt
Chili con carne	Külmutatud	750 g	Puudub	12 - 15 minüt

ActiFry küpsetusalased nipid ja nõuanded

- Ärge lisage kröbekartulitele soola ajal, mil need on pannil. Lisage soola alles pärast küpsetamise lõppu, kui need on seadmest eemaldatud.
- ActiFry seadmesse kuivatatud ürtide ja vürtside lisamisel segage neid väheses õli või vedelikuga.

- Kui puistate need kuivalt otse pannile, lennutab kuuma õhu süsteem neid lihtsalt seadmes ringi.
- Pange tähele, et tugevate värvidega ürdid võivad labidat ja seadme osi määrida. See on normaalne.
- Parimate tulemuste saamiseks kasutage purustatud küüslaugu asemel hakitud küüslauku, et see ei kleepuks labida külge.
- Kui kasutate ActiFry retseptides sibulat, on neid hakkimise asemel mõistlikum õhukeselt viilutada – nii küpsevad need paremini. Eraldage sibularõngad enne nende pannile lisamist üksteise küljest ja segage need korra läbi, et need oleksid ühtlaselt jaotunud.
- Looma- ja linnuliharogade puhul seisake seade ja segage toitu küpsetamise ajal korra või kaks, et toidu pealmine kiht ei kuivaks ära ning et see ühtlaselt küpseks.
- Hakkige köögiviljad väiksemateks tükkideks, et need korralikult läbi küpseksid.
- Käesolev seade ei sobi kõrge vedelikusisaldusega retseptide (nt supid, kastmed) valmistamiseks.

Lihne puhastada

Seadme puhastamine

- Laske seadmel enne selle puhastamist täielikult jahtuda.
- Avage kaas – **Joon 1** – ja tõstke kaane eemaldamiseks käepidet üles. – **Joon 2**
- Tõstke käepidet horisontaalsesse asendisse, kuni kuulete selle lukustumist kinnitavat klõpsatust. – **Joon 3**
- Eemaldage rõngas, tõmmates paagi servas olevad klambrid lahti ja lükates seda ülespoole.
- Võtke küpsetuspann välja.
- Segamislabida eemaldamiseks tõstke lukustushooba ülespoole. – **Joon 4a**
- Eemaldage filter seda ülemisest äärest tõmmates – **Joon 3** – ja ja peske see puhtaks.
- Kõiki eemaldatavaid osi saab pesta nõudepesumasinas – **Joon 5** – või pehme lapi ja pesuvahendiga.
- Puhastage seadme alust niiske lapi ja pesuvahendiga.
- Enne seadme uuesti kokkupanemist loputage ja kuivatage kõik osad hoolikalt.
- Kui toit jääb või kõrbeb panni või labida külge, leotage neid enne pesemist sooja vees.
- Seadmel on mittenakkuv küpsetuspann. Pikemaajalisel kasutamisel ilmnevad võivad kriimustused ja pruunistumine on ohutud ja tavapärsed ega põhjusta mingeid probleeme.
- Garanteerime, et mittenakkuv kate vastab toiduainetega kokkupuutuvald materjale käsitlevatele määrustele.

Ärge kastke alust vette.

Ärge kasutage tugevatoimelisi ega abrasiivseid puhastusvahendeid ega traatnuustikuid.

Eemaldatavat filtrit tuleb regulaarselt puhastada.

Küpsetuspanni mittenakkuvate omaduste säilitamiseks ärge kasutage toidu serverimisel metallriistu.

Keskonnakaitse eelkõige!

Taimeri aku

Käesolev seade kasutab nõppatareid – L1154.

- Aku vahetamiseks eemaldage juhtpaneel väikese lamedaotsalise kruvikeerajaga. Kangutage juhtpaneel lahti, sisestades kruvikeeraja paneeli ülaosas olevasse pilusse. Eemaldage valge akupesa kaas ja vahetage aku välja. – **Joon 14** Keskkonna kaitmise eesmärgil ärge visake vana akut tavajäätmete hulka, vaid viige see vastavasse kogumispunkti.
- Sisestage uus aku, pange akupesa kaas tagasi ja klõpsake juhtpaneel uuesti oma kohale.

① Teie seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab ümber töödelda.

➔ Kui otsustate seadme välja vahetada, eemaldage selle aku ja viige seade kohalikku majapidamisjäätmete kogumispunkti.



Kui seade ei tööta korralikult

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
Seade ei tööta.	Seade ei ole vooluvõrguga ühendatud.	Kontrollige, et seade on korrektselt vooluvõrguga ühendatud.
	Sees/väljas lüliti ei ole täielikult alla vajutatud.	Vajutage sees/väljas lülitit.
	Vajutasite sees/väljas lülitit, kuid seade ei hakka tööle.	Sulgege kaas.
	Mootor töötab, kuid seade ei lähe soojaks.	Võtke ühendust seadme müügipunktiga.
	Labidas ei pöörle.	Kontrollige, et labidas on õigesti paigutatud. Kui probleem püsib, siis võtke ühendust seadme müügipunktiga.
Eemaldatav labidas ei seisa õiges kohas paigal.	Segamislabidas ei ole lukustatud.	Kontrollige, et lukustushoob on täielikult alla vajutatud.
Toit ei küpse ühtlaselt.	Labidas ei ole paigaldatud.	Paigaldage labidas.
	Toit ei ole lõigatud väiksemateks tükkideks.	Lõigake toit ühesuurusteks tükkideks.
	Toit ei ole lõigatud sama suurusega tükkideks.	Lõigake toit ühesuurusteks tükkideks.
	Labidas on õigesti paigaldatud, kuid ei pöörle.	Kontrollige, et labidas on alla vajutatud ja see on kohale klõpsanud. Kui probleem püsib, siis võtke ühendust seadme müügipunktiga.
Krõbekartulid ei ole piisavalt krõbedad.	Krõbekartulite valmistamisel kasutatakse valet sorti kartuleid.	Kasutage krõbekartulite valmistamiseks sobivat kartulisorti.
	Kartuleid ei ole piisavalt pestud ja/või need ei ole täielikult kuivad.	Peske kartuleid hoolikalt ja pika aja vältel, et neist üleliigne tärklis eemaldada, seejärel loputage ja kuivatage need enne küpsetamist. Kartulid peavad olema täiesti kuivad.
	Kartulikangid on liiga paksud.	Lõigake kangid õhemaks. Kangide maksimaalsed mõõtmed võivad olla 13 x 13 mm.
	Konkreetselt koguse kartulite jaoks ei ole piisavalt õli.	Suurendage õli kogust (vt küpsetustabeleid, lk 47–49).
	Filter on ummistunud.	Puhastage eemaldatav filter.
	Krõbekartulid lagunevad küpsetamise ajal koost.	Kasutatavad kartulid on värsked ning nende veesisaldus on kõrgem.
Toit jääb küpsetuspanni ääre külge kinni.	Küpsetuspann on liiga täis.	Järgige küpsetustabelites esitatud maksimaalsed lubatud kogused.
Küpsetusvedelik on voolanud seadme alusele.	Labidas ei ole korralikult paigutatud või labida tihend on vigane.	Veenduge, et labidas on õigesti paigutatud. Kui probleem püsib, siis võtke ühendust seadme müügipunktiga. Ärge kasutage ActiFry seadet supptide või teiste kõrge vedelikusisaldusega toitude valmistamiseks.
Taimer ei tööta.	Aku on tühi.	Vahetage aku välja (vt Joon. 14).
Seade on ebatavaliselt lärmakas.	Arvate, et mootor ei tööta korrektselt.	Võtke ühendust seadme müügipunktiga.
Labidas lõpetab küpsetamise ajal töötamise.	Labidas ei ole õigesti paigutatud.	Lükake pajakinda abil labidat allapoole, kuni see klõpsatab kohale. Kui see ei tööta, võtke ühendust seadme müügipunktiga.

Tefal[®] Maistinga ir skanu

Inovacijos jūsų sveikatos labui

Mitybos esmė – įvairus ir gerai subalansuotas maistas. Tai daug daugiau nei tik ingredientai. Jų paruošimo ir pagaminimo būdas gali turėti didelės įtakos jų maistinei vertei, skoniui ir tekstūrai.

Mitybai taip pat svarbu derinti įvairius maisto ruošimo būdus ir prietaisus. Atsižvelgdama į tai, **Tefal** sukūrė specialią prietaisų liniją, skirtą MITYBAI DIDESNIAM MALONUMUI: originalūs maisto ruošimo prietaisai, kurie išsaugo sveikatai naudingas maisto savybes ir sustiprina ingredientų tikrąjį skonį.

Unikalių sprendimų kūrimas

Tefal investuoja į mokslinius tyrimus, padedančius rasti unikalius sprendimus, kurie teikia mokslinių studijų patvirtiną mitybos naudą.

Jūsų informavimas

Jau daugelį metų **Tefal** pristato prietaisus, kurie padeda greitai, patogiai ir lengvai gaminti.

Kiekvieną dieną **Tefal** Maistinga ir skanu linija padės jums:

- išsaugoti natūralių ingredientų, kurie būtini jūsų mitybai, kokybę;
- riboti riebalų naudojimą;
- iš naujo atrasti natūralų maisto skonį;
- sumažinti maisto ruošimo laiką.

Su **ActiFry**[®] jūs galite pagrudinti 1 kg bulvių tik su 1 šaukštu (14 ml) savo mėgstamiausio aliejaus!

Sveiki atvykę į **ActiFry**[®] pasaulį!

Pagrudinkite skaniausias bulvytes taip, kaip jums patinka!

ActiFry[®] padeda skaniai pagrudinti bulvytes: traškų paviršiu bei švelnų ir minkštą vidų sukuria patentuotos technologijos – maišiklis, kuris švelniai maišo maistą ir tolygiai paskirsto aliejų, ir unikali šilto oro paskirstymo sistema. Pasirinkite savo ingredientus, aliejų, prieskonius, žoleles ir pagardus ir leiskite **ActiFry**[®] pasirūpinti visu kitu.

Tik 3 % riebalų*: užtenka tik 1 šaukšto (14 ml) aliejaus!

Vieno šaukšto jūsų pasirinkto aliejaus užteks, kad iš 1 kg bulvių pagamintumėte tikrąsias gruzdintas bulvytes. Į komplektą įeinantis graduotas šaukštas užtikrina tikslumą.

** 1 kg bulvių paruošiamos ir supjaustomos į 10 x 10 storio ir maždaug 9 cm ilgio lazdeles, kurios gruzdinamos naudojant 14 ml aliejaus tol, kol praranda 55 % savo svorio.*

Gruzdintos bulvytės ir daug daugiau!

Su **ActiFry**[®] galite gaminti įvairius patiekalus.

- be gruzdintų bulvyčių ir bulvių galite pajairinti savo patiekalus keptomis daržovėmis, minkštais ir sultingais maltos mėsos patiekalais, mėsos kukuliais, traškiomis krevetėmis, kiaukutiniais gyvūnais ir vaisiais.



+ **ActiFry**[®]

Šią receptų knygą specialiai jums sukūrė mūsų namų ūkio ir mitybos specialistų komanda. Be tradicinių gruzdintų bulvyčių taip pat rasite naujų originalių idėjų, kaip pasigaminti įvairių skonių gruzdintas bulvytės, sveikus ir skanius pagrindinius patiekalus ir desertus!

- + **ActiFry**[®] taip pat gerai gruzdina šaldytą maistą. Šaldytas maistas yra puiki alternatyva šviežiems produktams. Jis yra praktiškas ir išsaugo produktų maistines savybes ir skonį.

Siekdami geriausių rezultatų su ActiFry®, vadovaukitės mūsų rekomendacijomis dėl bulvių rūšies ir aliejaus.

Bulvė: balansas ir malonumas kasdien!

Bulvės yra puikus energijos ir vitaminų šaltinis. Bulvės gerokai skiriasi savo dydžiu, forma ir skoniu, priklausomai nuo rūšies, klimato ir auginimo sąlygų. Kiekviena rūšis turi savo derliaus nuėmimo laiką, kiekį, dydį, spalvą, laikymo kokybę ir naudojimą ruošiant maistą. Gaminant, bulvės savybės gali keistis, priklausomai nuo jos kilmės ir sezoniškumo.

Kurią rūšį turėčiau naudoti?

Paprastai siūlome naudoti specialias bulves, skirtas gruzdinimui. Daugelyje prekybos centrų ant pakuotės nurodoma, kuri rūšis tinka gruzdinimui. Rekomenduojame naudoti tokias rūšis kaip „King Edward“ ir „Maris Piper“.

Naujo derliaus bulvės yra vandeningesnės, todėl rekomenduojame jas gruzdinti keliomis minutėmis ilgiau.

Kur reikėtų laikyti bulves?

Geriausia vieta bulvėms laikyti yra tamsus rūsys arba vėsi spintelė (6–8°C), atokiau nuo šviesos.

Kaip paruošti bulves su ActiFry®?

Siekdami geriausių rezultatų, pasirūpinkite, kad bulvytės nesuliptų. Tuo tikslu nuplaukite visas bulves ir aštriu peiliu ar pjovimo įrankiu supjaustykite lazdelėmis. Bulvių lazdelės turėtų būti vienodo dydžio, kad apgruztų vienu metu. Supjaustytas bulves plaukite šaltu vandeniu, kol vanduo tampa švarus ir pašalinama kuo daugiau krakmolo. Nusausinkite bulvytes švariui ir gerai vandenį sugeriančiu rankšluosčiu. Prieš dedant bulvytes į ActiFry®, jos turi būti visiškai sausos, priešingu atveju jos nebus traškios. Norėdami patikrinti, ar bulvytės pakankamai sausos, prieš gruzdindami jas nuvalykite popieriniu virtuviniu rankšluosčiu. Jeigu popierinis rankšluostis sudrėksta, nusausinkite bulvytes dar kartą. Nepamirškite, kad bulvyčių gruzdinimo laikas skiriasi, priklausomai nuo bulvyčių svorio ir naudojamos bulvių rūšies.

Kaip pjaustyti bulves?

Bulvytės dydis lemia jos traškumą ir minkštumą. Kuo plonesnė bulvytė, tuo traškesnė ji bus, ir kuo storesnė bulvytė, tuo minkštesnis jos vidus. Bulvyčių storis ir ilgis priklauso nuo jūsų skonio:

Storis: amerikietiškas stilius: 8 x 8 mm / standartinės: 10 x 10 mm / stori: 13 x 13 mm

Ilgis: iki maždaug 9 cm.

ActiFry® maksimalus rekomenduojamas bulvyčių storis yra 13 mm x 13 mm, ilgis – 9 cm.

Sveikatos labai išbandykite skirtingas aliejaus rūšis

Galite naudoti savo pasirinktą aliejaus rūšį: 1 ActiFry® šauktas aliejaus 1 kg bulvių. Gruzdindami naudokite vis kitą aliejų!

Su ActiFry® galite naudoti įvairias aliejaus rūšis:

- standartinį aliejų: alyvuogių aliejų, vynuogių sėklų aliejų, kukurūzų aliejų, žemės riešutų aliejų, saulėgrąžų aliejų, sojų aliejų*;
- aromatizuotą aliejų: aliejų su aromatinėmis žolelėmis, česnakų, čili pipirais, citrina...
- specialų aliejų: riešutų*, sezamo*...

(* gruzdinkite pagal gamintojo nurodymus)

Gruzdinant reikia mažai aliejaus, todėl ActiFry® technologija padeda palaikyti sveikesnę ir subalansuotą mitybą.



Su ActiFry® galite pagruzdinti geresnės maistinės kokybės bulvytes. Norėdami papildomo skonio, galite įpilti 1 ar 2 papildomus šauktus aliejaus, tačiau tai padidins riebalų kiekį.

Su + ActiFry® pagruzdinkite skanesnes ir sveikesnes bulvytes, kaip jums ir patinka!

Aprašas

1. „Cool Touch“ zona ant dangčio
2. Dangtelis
3. Sklendė dangčio nuėmimui
4. Matavimo šaukštas (14 ml)
5. Maišiklio užrakinimo / atrakinimo svirtis
6. Maksimalaus maisto lygmens žymekliai (tik bulvytėms)
7. Nuimamas maišiklis
8. Nuimamas tefloninis indas + Žiedas
9. Indo rankenos nuėmimo mygtukas
10. Indo rankena
11. Pagrindas
12. Išimamas filtras
13. Dangčio atidarymo mygtukai
14. Skaitmeninis laikmatis
15. Įjungimo / išjungimo mygtukas
16. Laikmačio nustatymo mygtukas
17. Nuimamas valdymo skydelės (tik prieigai prie baterijos)

Trumpas vartotojo vadovas

Prieš naudojant pirmą kartą

- Norėdami nuimti dangtį (**1 pav.**), nuspauskite dangčio atidarymo mygtukus (13) ir pakeldami svirtį (3) nuimkite dangtį (**2 pav.**)
 - Nuimkite matavimo šaukštą.
 - Lenkite rankeną iki horizontalios padėties, kol išgirsite, kaip ji užfiksuoja.
 - Išimkite indą (**3 pav.**).
 - Nuimkite žiedą atlenkę nuėmimo kabliukus puodo krašte ir pastūmę žiedą į viršų.
 - Norėdami nuimti maišiklį, pakelkite ant jo esančią šviesiai pilką fiksavimo svirtį. Norėdami atrakinti maišiklį, padėkite savo nykštį ant svirties, smilių ir didįjį pirštą – po fiksavimo svirtimi ir pakelkite ją. (**4a pav.**)
 - Visas nuimamas dalis galima plauti indaplovėje (**5 pav.**) arba su minkšta kempine ir plovimo skysčiu.
 - Nuvalykite prietaiso pagrindą drėgna šluoste ir plovimo skysčiu.
 - Prieš sudėdami dalis atgal, atsargiai jas nuplaukite ir išdžiovinkite.
 - Norėdami uždėti maišiklį, pakelkite šviesiai pilką fiksavimo svirtį, padėkite maišiklį į indo vidurį ir nuleiskite fiksavimo svirtį. (**4b pav.**)
 - Naudojant prietaisą pirmą kartą, gali skliti nežymus kvapas: jis nekenksmingas ir greitai išnyks. Jis neturi jokio poveikio + veikimui.
- Pašalinę visus lipdukus, išimkite viską iš pakuotės.**
- Gruzdintuvės pagrindą draudžiama nardinti į vandenį.**
- Naudojant naują prietaisą pirmą kartą, geriausi rezultatai pasiekiami pasirenkant patiekalą, kuris gaminamas ne trumpiau kaip 30 min.**

Maisto paruošimas

Gruzdindami, inde nepalikite matavimo šaukšto.

- Įdėję maistą į indą, tolygiai jį paskirstykite. Neviršykite maksimalaus kiekio (žr. 55–57 lenteles)
- Šaukštu užpylę aliejų ant maisto (**6 pav.**), tolygiai jį paskirstykite (žr. 55–57 lenteles). (1 šaukštas aliejaus = 14 ml aliejaus)
- Atrakinę rankeną, sustumkite ją iki galo (**7 pav.**).
- Uždėkite dangtį (**8 pav.**).
- Visada laikykitės nurodymų dėl didžiausių produktų ir skysčių kiekių: šie kiekiai nurodyti naudojimo instrukcijoje ir receptų knygelėje.

Gruzdinimas

- Šis prietaisas netinka patiekalams, kuriuose daug skysčio (pvz., sriuboms, padažams ir pan.).
- Draudžiama įjungti tuščią gruzdintuvę.
- Neperpildykite gruzdintuvės. Niekada neviršykite nurodyto kiekio ar maksimalaus maisto lygmens žymės (taikoma tik bulvytėms).

Nustatykite gruzdinimo laiką

- Norėdami nustatyti laiką, paspauskite laikmačio nustatymo mygtuką. Laikykite nuspaudę mygtuką, kol ant ekrano pasirodys norimas laikas (9 pav.) (žr. 55–57 lenteles).
- Atleiskite mygtuką. Pasirinktas laikas (minutėmis) pasirodo ekrane ir pradedamas laiko skaičiavimas atgal.
- Suklydę ar norėdami ištrinti pasirinktą laiką, laikykite mygtuką nuspaudę 2 sekundes ir nustatykite laiką iš naujo.

BŪKITE ATSARGŪS: laikmatis suskamba pasibaigus gruzdinimui, tačiau neišjungia pačios gruzdintuvės.

Gruzdinimo pradžia

Nuėmus dangtį, prietaisas išsijungia.

- Paspaudus įjungimo / išjungimo mygtuką, prietaisas pradeda veikti dėl karšto oro cirkuliacijos viduje (10 pav.). Maišiklis lėtai sukasi pagal laikrodžio rodyklę.

Maisto išėmimas

- Baigus gruzdinti, supypsi laikmatis. Norėdami sustabdyti pypsėjimą, paspauskite laikmačio nustatymo mygtuką (11 pav.).
- Paspaudę įjungimo / išjungimo mygtuką, išjungsite prietaisą (12 pav.).
- Kelkite rankeną, kol išgirsite užsifiksavimo garsą, tuomet nuimkite dangtį (13 pav.).
- Iš karto patiekite.

Norėdami išvengti nudegimų, nelieskite dangčio ar kitos vietos, išskyrus „Cool touch“ zoną.

Gruzdinimo laikų lentelė

Toliau pateikti gruzdinimo laikai yra tik rekomendaciniai ir gali skirtis, priklausomai nuo naudojamų bulvių rūšių. Gruzdinami bulvytes ar gamindami kitus bulvinius patiekalus, rekomenduojame naudoti „King Edward“ ar „Maris Piper“ bulves.

Bulvės

	TIPAS	KIEKIS	ALIEJUS	GRUZDINIMO LAIKAS
Standartinio storio bulvytės 10 mm x 110 mm, iki 9 cm ilgio.	Šviežios	1200 g*	1 šaukštas aliejaus + 1/4**	43 - 46 min
	Šviežios	1000 g*	1 šaukštas aliejaus	40 - 43 min
	Šviežios	750 g*	3/4 šaukšto aliejaus**	35 - 37 min
	Šviežios	500 g*	1/2 šaukšto aliejaus**	28 - 30 min
	Šviežios	250 g*	1/4 šaukšto aliejaus**	24 - 26 min
Bulvės (supjaustytos ketvirčiais)	Šviežios	1000 g*	1 šaukštas aliejaus	40 - 42 min
	Šaldytos	750 g	Nė vienas	14 - 16 min
Kubeliai supjaustytos bulvės	Šviežios	1000 g*	1 šaukštas aliejaus	40 - 42 min
	Šaldytos	750 g	Nė vienas	30 - 32 min
Bulvytės	Šaldytos – tinkamos tik gruzdinimui	750 g stori 13mm x 13mm	Nė vienas	35-40 min
	Šaldytos – gruzdinamos 2 ar 3 būdais Tinka kepinimui orkaitėje ir ant grilio (ir gruzdinimui)	750 g standartinės 10 mm x 10 mm	Nė vienas	30-32 min
		500 g Amerikietiško stiliaus 8 mm x 8 mm	Nė vienas	25-27 min

* nuluptų bulvių svoris. 15 pav.**

SVARBU. Kad nesugadintumėte aparato, visada laikykitės nurodymų dėl didžiausių produktų ir skysčių kiekių; šie kiekiai nurodyti naudojimo instrukcijoje ir receptų knygelėje.

	TIPAS	KIEKIS	ALIEJUS	GRUZDINIMO LAIKAS
Cukinijos	Šviežios, supjaustytos griežinėliais	750 g	1 šaukštas aliejaus + 150 ml šalto vandens	25 - 35 min
Paprikos	Šviežios, supjaustytos griežinėliais	650 g	1 šaukštas aliejaus + 150 ml šalto vandens	20 - 25 min
Grybai	Šviežios, supjaustytos griežinėliais	650 g	1 šaukštas aliejaus	12 - 15 min
Pomidorai	Šviežios, supjaustytos griežinėliais	650 g	1 šaukštas aliejaus + 150 ml šalto vandens	10 - 15 min
Svogūnai	Šviežios, supjaustytos griežinėliais	500 g	1 šaukštas aliejaus	15 - 25 min

Mėsa, paukštiena

Norėdami pagardinti mėsą ar vištieną, prieskonius (pvz., papriką, karį, žolelių mišinius, čiobrelių j. pan.) maišykite su aliejumi.

	TIPAS	KIEKIS	ALIEJUS	GRUZDINIMO LAIKAS
Vištienos gabaliukai	Švieži	750 g	Nė vienas	18 - 20 min
	Šaldyti	750 g	Nė vienas	18 - 20 min
	Šaldyti	12 gabaliukų	Nė vienas	12 - 15 min
Vištos kulšelės	Šviežios	4 - 6	Nė vienas	30 - 32 min
Vištos šlaunelės	Šviežios	2	Nė vienas	30 - 35 min
Vištos krūtinėlė (file)	Šviežios	6 (apie 750 g)	Nė vienas	10 - 15 min
Kiniški blynėliai su daržovėmis	Šviežios	4 - 8 maži	1 šaukštas aliejaus	10 - 12 min
Ērienos gabaliukai	Švieži (2,5 cm x 3 cm)	2 až 6	Nė vienas	20 - 25 min*
Kiaulienos gabaliukai	Švieži (2,5 cm)	2 až 3	Nė vienas	18 - 23 min*
Kiaulienos filė	Šviežia	2-6 ploni gabaliukai	1 šaukštas aliejaus	12 - 15 min
Dešrelės	Šviežia	4-8 (perdurtos)	Nė vienas	10 - 12 min
Čili troškiny	Šviežias (iš jautienos faršo)	500 g	1 šaukštas aliejaus	30 - 40 min
Jautienos didkepsnis	Šviežias (uodeginė arba jautienos nugarinė supjaustyta į 1 cm storio juosteles)	600 g	Nė vienas	8 - 10 min
Mėsos kukuliai	Švieži	12 vnt.	Nė vienas	18 - 20 min

* įpusėjus gruzdinimui, apverskite.

Žuvis, kiaukutiniai gyvūnai

	TIPAS	KIEKIS	ALIEJUS	GRUZDINIMO LAIKAS
Džiūvėsėliuose apvoliotos didelės krevetės Česnakiniame padaže	Šaldytos	18 vnt. (280 g)	Nė vienas	10 min
Velniažuvė	Šviežia, supjaustyta	500 g	1 šaukštas aliejaus	20 - 22 min
Krevetės	Virtos	400 g	Nė vienas	10 - 12 min
Karališkosios krevetės	Šaldytos ir atšaldytos	300 g (16 vnt.)	Nė vienas	12 - 14 min

Desertai

	TIPAS	KIEKIS	ALIEJUS	GRUZDINIMO LAIKAS
Banantai	Supjaustyti griežinėliais	500 g (5 banantai)	1 šaukštas aliejaus + 1 šaukštai cukraus	4 - 6 min
	Suvyniotos į alavo foliją	2 banantai	Nė vienas	20 - 25 min
Vyšnios	Sveikos	Iki 1000 g	1 šaukštas aliejaus + 1-2 šaukštai cukraus	12 - 15 min
Braškės	Jeigu dideli, supjaustyti ketvirtiais; jeigu maži – per pusę	Iki 1000 g	1-2 šaukštai cukraus	5 - 7 min
Obuoliai	Supjaustytos skiltelėmis	3	1 šaukštas aliejaus + 2 šaukštai cukraus	15 - 18 min
Kriaušės	Supjaustytas griežinėliais	Iki 1000 g	1-2 šaukštai cukraus	8 - 12 min
Ananasas	Supjaustytas griežinėliais	1	1-2 šaukštai cukraus	8 - 12 min

Šaldyti gaminiai

	TIPAS	KIEKIS	ALIEJUS	GRUZDINIMO LAIKAS
Daržovių troškiny	Šaldytas	750 g	Nė vienas	20-22 minūt
Keptuvėje kepta žuvis ir makaronai	Šaldytas	750 g	Nė vienas	20-22 minūt
Makaronai „Carbonara“	Šaldytas	750 g	Nė vienas	15 - 20 minūt
Paelija	Šaldytas	650 g	Nė vienas	15 - 20 minūt
Kiniški ryžiai	Šaldytas	650 g	Nė vienas	15 - 20 minūt
Čili troškiny	Šaldytas	750 g	Nė vienas	12 - 15 minūt

Patarimai, kaip gruzdinti su „ActiFry“

- Nebarstykite druskos ant bulvyčių, kol jos dar gruzdintuvėje. Druską barstykite jas išėmę.
- Prieš dėdami džiovintas žoleles ir prieskonius į „ActiFry“, sumaišykite jas su trupučiu aliejaus ar skysčio. Jeigu barstysite tiesiai į gruzdintuvę, karšto oro sistema prieskonius tiesiog nupūs.

- Labai spalvoti prieskoniai gali šiek tiek nudažyti maišiklį ir gruzdintuvės dalis. Tai normalu.
- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, naudokite smulkiai supjaustytą, o ne trintą česnaką, kad jis neprikibtų prie centrinio maišiklio.
- Jeigu gruzdindami „ActiFry“ naudojate svogūnus, smulkiai supjaustykite juos griežinėliais, o ne trinkite. Taip svogūnai geriau kepa. Prieš dėdami svogūnus į keptuvę, atskirkite jų žiedus ir pamašykite, kad tolygiai pasiskirstytų.
- Jeigu gaminate mėsos ir paukštienos patiekalus, sustabdykite prietaisą, kartą ar du pamašykite, kad ant viršaus esantis maistas nesudžiūtų, o patiekalas tolygiai sutirštėtų.
- Daržovės smulkiai arba iki gruzdinimo dydžio supjaustykite, kad gerai paskrustų.
- Šis prietaisas netinka patiekalams, kuriuose daug skysčio (pvz., sriuboms, padažams ir pan.).

Lengvas valymas

Prietaiso valymas

- Prieš valydami prietaisą, palikite jį, kad visiškai atvėstų.
- Atidarykite dangtį (**1 pav.**) ir pakelę sklendę jį nuimkite (**2 pav.**)
- Kelkite rankeną iki horizontalios padėties, kol išgirstate užsifiksavimo garsą (**3 pav.**).
- Nuimkite žiedą atlenkė nuėmimo kabliukus puodo krašte ir pastūmę žiedą į viršų.
- Išimkite indą.
- Pakelę fiksuojančią svirtį, nuimkite maišiklį (**4a pav.**).
- Paimdami už viršaus (3 pav.) nuimkite filtrą ir jį išplaukite.
- Visas nuimamas dalis galima plauti indaplovėje (**5 pav.**) arba su minkšta kempine ir plovimo skysčiu.
- Nuvalykite prietaiso pagrindą drėgna šluoste ir plovimo skysčiu.
- Prieš sudėdami dalis atgal, atsargiai jas nuplaukite ir išdžiovinkite.
- Jeigu maistas prilimpa ar pridega prie indo ar maišiklio, palikite šiltame vandenyje, kad atmirtų, ir tada nuplaukite.
- Prietaise yra tefloninis indas: ilgai jį naudojant atsiranda paskrudinimas ir įbrėžimai, tačiau jie yra įprasti ir nekelia jokių problemų.
- Garantuojame, kad tefloninė danga atitinka visus reikalavimus, keliamus medžiagoms, turinčioms sąlytį su maisto produktais.

Gruzdintuvės pagrindą draudžiama nardinti į vandenį.

Draudžiama naudoti šiurkščias ar abrazyvines valymo priemones ar metalinius šveistukus.

Reguliariai valykite išimamą filtrą.

Norėdami kuo ilgiau išsaugoti indo teflonines savybes, tiekdami maistą nenaudokite metalinių įrankių.

Svarbiausia saugoti aplinką!

Laikmačio baterija

Šiame prietaise naudojama diskinė baterija L1154.

- Norėdami pakeisti bateriją, nuimkite valdymo skydelį mažu juvelyriniu plokščiuoju atsuktuvu. Pakelkite valdymo skydelį, atsuktuvą įstatydami į skydelio viršuje esančią angą. Nuėmę baltą baterijos dangtelį, pakeiskite bateriją (**14 pav.**). Saugodami aplinką seną bateriją ne meskite į paprastą šiukšliadėžę, o nuneskite į tinkamą surinkimo vietą.
 - Įdėkite naują bateriją, uždėkite baterijos dangtelį ir valdymo skydelį.
- ① Prietaise yra vertingų medžiagų, kurias galima perdirbti.
- Nusprendę pakeisti savo prietaisą, išimkite bateriją ir palikite prietaisą vietiniame šiukšlių surinkimo punkte.



Jeigu jūsų gruzdintuvė neveikia tinkamai

PROBLEMA	PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Prietaisas neveikia.	Prietaisas neįjungtas į elektros lizdą.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai įjungtas į elektros lizdą.
	Įjungimo / išjungimo mygtukas nepilnai įspaustas.	Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
	Paspaudėte įjungimo / išjungimo mygtuką, tačiau prietaisas neveikia.	Uždėkite dangtį.
	Variklis veikia, tačiau prietaisas neįšyla.	Susisieki su savo pardavimo vieta.
	Nesisuka maišiklis.	Patikrinkite, ar maišiklis yra tinkamoje padėtyje. Jeigu problema tęsiasi, susisieki su savo pardavimo vieta.
Nuimamas maišiklis nesilaiko vietoje.	Neužfiksuotas maišiklis.	Patikrinkite, ar fiksavimo svirtis iki galo nuleista.
Maistas netolygiai gruzdinasi.	Neįdėtas maišiklis.	Įdėkite maišiklį.
	Maistas supjaustytas nevienodais gabaliukais.	Supjaustykite maistą vienodais gabaliukais.
	Bulvytės supjaustytos nevienodomis lazdelėmis.	Supjaustykite bulves vienodomis lazdelėmis.
	Maišiklis tinkamai įdėtas, tačiau nesisuka.	Patikrinkite, ar maišiklis yra nuleistas ir užfiksuotoje padėtyje. Jeigu problema tęsiasi, susisieki su savo pardavimo vieta.
Bulvytės nepakankamai traškios.	Naudojate netinkamą bulvių rūšį.	Pasirinkite rekomenduojamą bulvių rūšį.
	Bulvės nepakankamai nuplautos ir (arba) sausos.	Plaukite bulves, kol pašalinsite krakmolo perteklių. Prieš gruzdindami, jas nusausinkite ir išdžiovinkite. Bulvytės turi būti visiškai sausos.
	Per storos bulvytės.	Ploniau supjaustykite bulves. Maksimalus bulvytės storis yra 13 mm x 13 mm.
	Per mažai aliejaus tokiam bulvyčių kiekiui.	Įpilkite daugiau aliejaus (žr. lenteles 55–57 psl.).
	Užsikimšo filtras.	Išplaukite nuimamą filtrą.
Gruzdinamos bulvytės lūžta.	Naudojamos bulvės yra senesni nei nurodyta, todėl vandeningos.	Sumažinkite bulvių kiekį iki 800 g ir pakoreguokite gruzdinimo laiką.
Maistas lieka ant indo kraštų.	Per pilnas indas.	Laikykitės lentelėse nurodyto maksimalaus kiekio.
Gruzdinimo metu susidaręs skystis pateko į prietaiso pagrindą.	Netinkamai nustatytas maišiklis ar brokuota maišiklio plomba.	Patikrinkite, ar maišiklis yra tinkamoje padėtyje. Jeigu problema tęsiasi, susisieki su savo pardavimo vieta. Nenaudokite „ActiFry“ sriuboms ar patiekalams, kuriuose daug skysčio.
Neveikia laikmatis.	Išsikrovė baterija.	Pakeiskite bateriją (žr. 14 pav.).
Prietaisas neįprastai triukšmingas.	Įtariate, kad variklis netinkamai veikia.	Susisieki su savo pardavimo vieta.
Gruzdinimo metu maišiklis nebesisuka.	Maišiklis yra netinkamoje padėtyje.	Užsidėję kepimo pirštine sukite maišiklį, kol jis užsikisuoja. Jeigu tai nepadaeda, susisieki su savo pardavimo vieta.

Tefal[®]

Garšīgi un veselīgi

Inovācijas jūsu veselības labā

Izvēloties uzturu, galvenais ievērot daudzveidību un līdzsvaru, taču to nosaka ne tikai sastāvdaļas. Uztura vērtību ievērojami ietekmē pagatavošanas veids, kas iespaido arī garšu un kvalitāti.

Tāpēc uzturā galvenais apvienot daudzveidību, izmantojot vairākas mūsdienās pieejamās pagatavošanas metodes un virtuves ierīces. Tāpēc **Tefal** izstrādājis īpašu ierīci piedāvājumu, kas paredzēts, lai pagatavotu **ĒDIENU AR LIELĀKU BAUDU**: vienkāršas virtuves ierīces, kas saglabā uztura vērtību un paspīlgtina sastāvdaļu patieso garšu.

Unikāli risinājumi tieši jums

Tefal iegulda zinātnisku pētījumu apstiprinātā izpētē, lai jums sniegtu unikālus risinājumus, kā uzlabot uzturu.

Padomi jums

Jau daudzus gadus **Tefal** jums sniedz ierīces, kas palīdz pagatavot maltīti ātri, ērti un bez grūtībām.

Katru dienu **Tefal** piedāvājums „Garšīgi un veselīgi” jums palīdzēs:

- saglabājot to dabīgo sastāvdaļu kvalitāti, kas nozīmīgas jūsu uzturā;
- ierobežojot tauku lietošanu;
- ļaujot atklāt jaunu dabīgo garšu un aromātu, kas piemīt ēdienam;
- mazinot laiku, kas tiek pavadīts, pagatavojot maltīti.

Izmantojot šo produktu klāstu, **ActiFry**® ļauj no 1kg kartupeļu pagatavot šķēlītes, pieliekot vien 1 karoti (14 ml) jūsu iecienītās eļļas.

Iepazīstiet **ActiFry**® pasauli!

Pagatavojiet tiešām gardas kartupeļu šķēlītes tieši tā, kā jums tās garšo!

ActiFry® šķēlītes ir gardas, ar kraukšķīgu kārtiņu ārpusē un mīkstu un maigu slāni iekšpusē, pateicoties patentētajām tehnoloģijām: maisāmā lāpstīna, kas saudzīgi sajauc pārtiku un vienmērīgi apklāj to ar eļļu, un unikālā siltā gaisa sildīšanas sistēma. Izvēlieties sastāvdaļas, eļļu, garšvielas, augus... un ļaujiet **ActiFry**® parūpēties par pārējo.

Tikai 3% tauku*: pietiek ar 1 karoti (14 ml) eļļas!

Viena karotes eļļas pēc garšas ļauj no 1 kg kartupeļu pagatavot kartupeļu šķēlītes. Pateicoties ierīcei pievienotajai karotei ar iedaļām, varat nosvērt nepieciešamo daudzumu.

*Sagatavo 1 kg kartupeļu, tos sagriež smalkās šķēlēs 10x10 mm biezumā un garumā līdz aptuveni 9 cm, cep ar 14 ml eļļas, līdz svars samazinās par 55%.

Kartupeļu šķēlītes un daudz kas cits!

ActiFry® ļauj gatavot pēc dažādām receptēm.

- Papildus kartupeļu šķēlītēm un kartupeļiem varat papildināt maltītes ar "stir fry" metodē ceptiem dārzeņiem, maigiem un sulīgiem gaļas ēdieniem, kotletēm un kraukšķīgi aseptām garneļēm, vēzveidīgiem un augļiem.



Komplektā iekļauto pavārgrāmatu sastādījusi mūsu mājturības un uztura speciālistu komanda. Papildus tradicionālajām šķēlītēm piedāvājam arī novatoriskas „jautrās” idejas aromatizētajām šķēlītēm, kā arī receptes veselīgai un garšīgai galvenajai maltītei un dažas deserta receptes.

- **+** **ActiFry**® ļoti labi pagatavo arī saldētu pārtiku. Saldēti produkti ir laba alternatīva svaigiem produktiem. Tie ir praktiski un saglabā produkta sastāva īpašības un garšu.

Labākajiem rezultātiem ar ActiFry® iesakām ievērot mūsu ieteikumus par kartupeļu un eļļas veidu.

Kartupeļi: līdzsvars un bauda katru dienu!

Kartupeļi ir izcils enerģijas avots, un tie satur vitamīnus. Atkarībā no pasugas, klimata un audzēšanas apstākļiem kartupeļiem ir ļoti dažāds izmērs, forma un garša. Katrai pasugai ir konkrēts novākšanas laiks, raža, izmērs, krāsa, kvalitāte un pielietojums virtuvē. Kartupeļa īpašības pagatavojot atšķiras atkarībā no tā izcelsmes un gadalaika.

Kuru pasugu izmantot?

Parasti mēs iesakām izmantot speciālos kartupeļus, kas ieteikti šķēlišu pagatavošanai. Daudzos veikalos par šķēlišu pagatavošanai piemērotajām pasugām informācija atrodama uz iepakojuma. Labiem rezultātiem iesakām tādas pasugas kā „King Edward” un „Maris Piper”.

Ja kartupeļi ir tikko novākti, tiem ir augsts ūdens sastāvs, tāpēc iesakām šķēlītes cept dažas minūtes ilgāk.

Kur uzglabāt kartupeļus?

Vislabākā vieta kartupeļu uzglabāšanai būtu tumšs pagrabs vai auksts skapis (6–8 °C), kur nespīd gaisma.

Kā gatavot kartupeļus izmantošanai ar ActiFry®?

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, šķēlītes nekad nedrīkst salipt. To ievērojot, nomazgājiet veselus kartupeļus un sagrieziet tos smalkās šķēlēs ar asu nazi vai šķēlišu griezni. Šķēlītēm jābūt vienāda izmēra, lai tās tiktu pagatavotas vienlaicīgi. Nomazgājiet sagrieztos kartupeļus aukstā ūdenī, līdz ūdens kļūst tīrs, lai noņemtu pēc iespējas vairāk cietes. Nosusiniet šķēlītes ar tīru un labi uzsūcošu trauku dvieli. Pirms ievietošanas ActiFry® šķēlītēm jābūt ideāli sausām, citādi tās kļūs trauslas. Lai pārbaudītu, vai tās ir pietiekami sausas, isi pirms cepšanas pieskarieties tām ar papīra dvieli. Ja uz papīra redzams mitrums, nosusiniet šķēlītes no jauna. Iegūmējiet, ka šķēlišu cepšanas laiks atkarīgs no kartupeļu šķēlišu svāra un izmantoto kartupeļu cepiena.

Kā jāgriez kartupeļi?

No šķēlītes izmēra atkarīgs, cik tā ir kraukšķīga vai mīksta. Jo plānāka šķēlīte, jo kraukšķīgāka un otrādi – biezāka šķēlīte ir mīkstāka iekšpusē. Varat griezt šķēlītes šajā biezumā un garumā atbilstoši savai gaumei:

Biezums: Amerikāņu gaumē: 8 x 8 mm / Standarta: 10 x 10 mm / Biezi : 13 x 13 mm

Garums: līdz 9 cm.

Lietojot ActiFry, maksimālais ieteicamais šķēlītes biezums ir 13 x 13 mm, bet garums — līdz 9 cm.

Uzturiet labu veselību ar dažāda veida eļļām

Varat dažādēt eļļas veidu pēc izvēles 1 kg kartupeļu pievienojot 1 ActiFry® karoti eļļas. Katru gatavošanas reizi izvēlieties citu eļļu!

Izmantojot ActiFry® ierīces, varat lietot ļoti dažādas eļļas:

- Standarta eļļas: olīveļļa, vīnogu kauliņu eļļa, kukurūzas eļļa, zemesriekstu eļļa, saulespuķu eļļa, sojas eļļa*
- Aromatizētās eļļas: eļļas, kurām pievienoti aromatizēti zaļumi, ķiploki, sarkanie pipari, citrons...
- Speciālās eļļas: lazdu riekstu eļļa*, sezama eļļa*...

(*gatavojiet atbilstoši ražotāju norādījumiem)

Ikreiz pievienojot nelielu eļļas daudzumu, ActiFry® tehnoloģija palīdz nodrošināt veselīgāku, barojošāku un līdzsvarotāku uzturu.



+ ActiFry®

Izmantojot ActiFry®, varat pagatavot kartupeļu šķēlītes ar labāku uztura kvalitāti. Papildus aromātam varat pievienot 1 vai 2 papildu karotes eļļas vēl labākai garšai, taču tādejādi tiks palielināts tauku saturs.

Izmantojot + ActiFry®, pagatavojiet gardākas, veselīgākas kartupeļu šķēlītes – tieši savā gaumē!

Apraksts

1. Vāka vēsā skārienu zona
2. Pārsegs
3. Bulta vāka noņemšanai
4. Mērkarote (14 ml)
5. Bloķējošā/atbrīvojošā lāpstiņas svira
6. Maksimālā produkta līmeņa atzīme (tikai kartupeļu šķēlītēm)
7. Noņemama maisošā lāpstiņa
8. Noņemamā pannā ar pretpiedeguma pārklājumu + Gredzens
9. Pannas roktura atbrīvošanas poga
10. Pannas rokturis
11. Pamatne
12. Noņemams filtrs
13. Vāka atvēršanas pogas
14. Digitālais taimeris
15. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
16. Taimera iestatīšanas poga
17. Noņemams vadības panelis (tikai bateriju nodalījuma piekļuvei)

Īss pamācības ievads

Pirms lietot pirmo reizi

- Lai noņemtu vāku – **fig. 1**, vienlaicīgi nospiediet vāka atvēršanas pogas (13) un paceliet bultu (3), lai noņemtu vāku – **fig. 2**
- Noņemiet mērkaroti.
- Paceliet rokturi horizontālā pozīcijā, līdz atskan "klikšķis", noslēdzoties.
- Izņemiet pannu – **fig. 3**.
- Noņemiet gredzenu, pavelkot klipšus uz tvirtnes sāniem un pastumjot uz augšu.
- Lai noņemtu lāpstiņu, paceliet gaiši pelēko bloķējošo sviru, kas atrodas uz lāpstiņas daļas. Nolieciet ikšķi uz lāpstiņas, un rādītājpirkstu un vidējo pirkstu zem bloķējošās sviras, paceliet bloķējošo sviru ar pirkstiem, lai atbrīvotu lāpstiņu – **fig. 4a**.
- Visas noņemamās daļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā – **fig. 5** vai ar mīkstu sūkli un mazgāšanas šķīdumu.
- Notīriet ierīces pamatni ar mitru drānu un mazgāšanas šķīdumu.
- Uzmanīgi noskalojiet un nosusiniet daļas, pirms tās saliekat no jauna.
- Lai nostiprinātu lāpstiņu, pavelciet uz augšu gaiši pelēko bloķējošo sviru, tad novietojiet lāpstiņu pannas vidū un nospiediet bloķējošo sviru uz leju – **fig. 4b**.
- Pirmās lietošanas laikā ierīce var izdalīt nedaudz aromāta: tas nav kaitīgi un drīz pazudīs. Tas neietekmē +ActiFry funkcijas.

Noņemiet visas uzlīmes un visu iepakojumu.

Nekad neiemērciet pamatni ūdenī.

Izmantojot pirmo reizi, lai panāktu labākos rezultātus ar jauno produktu, iesakām gatavot pēc receptes, kur pagatavošana aizņem 30 minūtes vai vairāk.

Ēdiena gatavošana

Neatstājiet mērkaroti pannā, kamēr tajā tiek gatavots ēdiens.

- Ielieciet ēdianu pannā, to vienmērīgi izklājot un ievērojot maksimālo daudzumu (skatiet cepšanas tabulas no 63. līdz 65. lpp).
- Pievienojiet ēdianam eļļu ar karoti – **fig. 6**, to vienmērīgi izklājot (skatiet cepšanas tabulas no 63. līdz 65. lpp). (1 karote eļļas = 14 ml eļļas)
- Atbrīvojiet rokturi un ielokiet to pilnībā tā korpusā – **fig. 7**.
- Aizveriet vāku – **fig. 8**.
- Vienmēr ievērojiet maksimālo sastāvdaļu un šķidruma daudzumu, kas norādīts lietošanas instrukcijā un receptu bukletā.

Pagatavošana

- Šī ierīce nav paredzēta receptēm ar augstu šķidruma sastāvu (piemēram, zupas, mērces...)
- Nekad neieslēdziet ierīci, ja panna ir tukša.
- Nepārpildiet pannu, nepārsniedziet norādītos daudzumus vai maksimālo produkta līmeņa atzīmi (tikai kartupeļu šķēlītēm).

Gatavošanas laika iestatīšana

- Nospiediet taimera iestatījumu pogu, lai iestatītu laiku. Turiet pogu nospiestu, līdz displejā parādās nepieciešamais laiks – **fig. 9** (skatiet tabulas no 63. līdz 65. lpp).
- Tagad atbrīvojiet. Parādās atlasītais laiks (minūtēs) un sākas laika atskaite.
- Ja gadījies kļūda vai esat izdzēsis atlasīto laiku, 2 sekundes paturiet nospiestu pogu, un tad iestatiet laiku no jauna.

UZMANĪETIES: taimeris signalizē par gatavošanas beigām, neatslēdz cepšanas ierīci.

Gatavošanas sākums

Atverot vāku, ierīce aptur darbību.

- Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi, sākas gatavošana, izmantojot karstā gaisa cirkulāciju cepšanas kamerā – **fig.10**. Lāpstiņa lēni griežas pulksteņrādītāja virzienā.

Ēdiena izņemšana

- Kad gatavošana pabeigta, sāk pikstēt taimeris. Lai apturētu pikstienu signālu, nospiediet taimera iestatījumu pogu – **fig.11**.
- Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi, lai apturētu ierīci – **fig. 12** un atveriet vāku.
- Paceliet rokturi, līdz atskan "klikšķis", tas noslēdzas, un izņemiet pannu. – **fig. 13**.
- Servējiet uzreiz.

Lai novērstu apdegumu risku, nepieskarieties vākam vai jebkurai citai daļai, kas nav vēsā skārienu zona.

Cepšanas laiku tabula

Tālāk redzami gatavošanas laiki ir tikai vadlinijas un var atšķirties atkarībā no pasugas un kartupeļu cepiena. Kartupeļu šķēlišu un citu kartupeļu receptēm iesakām izmantot tādas pasugas kā „King Edward” un „Maris Piper”.

Kartupeļi

	VEIDS	DAUDZUMS	EĻĀ	GATAVOŠANAS LAIKS
Šķēlišu standarta biežums 10 mm x 10 mm garumā līdz 9 cm.	Svaigi	1200 g*	1 karote eļļas + 1/4 **	43- 46 min
	Svaigi	1000 g*	1 karote eļļas	40 - 43 min
	Svaigi	750 g*	3/4 karote eļļas**	35 - 37 min
	Svaigi	500 g*	1/2 karote eļļas**	28 - 30 min
	Svaigi	250 g*	1/4 karote eļļas**	24 - 26 min
Kartupeļi (sagriezti četrās daļās))	Svaigi	1000 g*	1 karote eļļas	40 - 42 min
	Sasaldēti	750 g	Nelieto	14 - 16 min
Kartupeļi kubīšos	Svaigi	1000 g*	1 karote eļļas	40 - 42 min
	Sasaldēti	750 g	Nelieto	30 - 32 min
Kartupeļu šķēlītes	Sasaldēti – piemēroti tikai dzilajai cepšanai	750 g Bieži 13mm x 13mm	Nelieto	35-40 min
	Sasaldēti – piemērota 2 virzienu vai 3 virzienu gatavošana plītij un grīlam (un dzilajai cepšanai).	750 g Standarta 10 mm x 10 mm	Nelieto	30-32 min
		500 g Ame- rikāņu gaumē 8mm x 8mm	Nelieto	25-27 min

* Nemizotu kartupeļu svars. – **fig. 15****

SVARĪGĪ: Lai nesabojātu ierīci, vienmēr ievērojiet maksimālo sastāvdaļu un šķidruma daudzumu, kas norādīti receptu grāmatā un lietošanas instrukcijā.

VEIDS		DAUDZUMS	EĻĻA	GATAVOŠANAS LAIKS
Cukini	Svaigi šķēlītēs	750 g	1 karote eļļas + 150 ml aukstā ūdens	25 - 35 min
Saldie pipari	Svaigi šķēlītēs	650 g	1 karote eļļas + 150 ml aukstā ūdens	20 - 25 min
Sēnes	Svaigi šķēlītēs	650 g	1 karote eļļas	12 - 15 min
Tomāti	Svaigi šķēlītēs	650 g	1 karote eļļas + 150 ml aukstā ūdens	10 - 15 min
Sipoli	Svaigi šķēlītēs	500 g	1 karote eļļas	15 - 25 min

Gaļa – putnu gaļa

Lai gaļai un putnu gaļai pievienotu aromātu, sajauciet ar eļļu dažas garšvielas (piemēram, paprika, sajaukti augi, timiāns...).

VEIDS		DAUDZUMS	EĻĻA	GATAVOŠANAS LAIKS
Vistas stieniši	Svaigi	750 g	Nelieto	18 - 20 min
	Sasaldēti	750 g	Nelieto	18 - 20 min
	Sasaldēti	12 gabali (160 g)	Nelieto	12 - 15 min
Vistas stilbiņi	Svaigi	4 to 6	Nelieto	30 - 32 min
Vistu kājas	Svaigi	2	Nelieto	30 - 35 min
Vistas krūtina (bez kaula)	Svaiga	6 (apmēram 750 kg)	Nelieto	10 - 15 min
Ķīnas pildītā pankūka ar dārzeņiem	Svaiga	4 līdz 8 mazas	1 karote eļļas	10 - 12 min
Jērgaļas karbonāde	Ķerstvē (2,5 cm až 3 cm hrubē)	2 līdz 6	Nelieto	20 - 25 min*
Cūkgāļas karbonāde	Ķerstvē (2,5 cm hrubē)	2 līdz 3	Nelieto	18 - 23 min*
Cūkgāļas fileja	Svaiga	2 līdz 6 plānas šķēles	1 karote eļļas	12 - 15 min
Desiņas	Svaigas	4 līdz 8 (caurdurtas)	Nelieto	10 - 12 min
Čili con Carne	Svaigi (pagatavoti no maltas liellopu gaļas)	500 g	1 karote eļļas	30 - 40 min
Bifšteks	Svaigs (šķīnkis vai fileja sagriezti 1cm biezās strēmelēs)	600 g	Nelieto	8 - 10 min
Kotletes	Svaigi	12 gabali	Nelieto	18 - 20 min

* Cepot daļēji apgrieziet

	VEIDS	DAUDZUMS	EĻĻA	GATAVOŠANAS LAIKS
Panētas norvēģijas garneles	Sasaldētas	18 gabali (280 g)	Nelieto	10 min
Jūras velni	Svaigi sagriezti gabalos	500 g	1 karote eļļas	20 - 22 min
Garneles	Ceptas	400 g	Nelieto	10 - 12 min
Karaliskās garneles	Sasaldētas un atkausētas	300 g (16 gabali)	Nelieto	12 - 14 min

Deserti

	VEIDS	DAUDZUMS	EĻĻA	GATAVOŠANAS LAIKS
Banāni	Sagriezti gabalos	500 g (5 banāni)	1 karote eļļas	4 - 6 min
	letīti plānā folijā	2 banāni	Nelieto	20 - 25 min
Ķirši	Veseli	Līdz 1000 g	1 karote eļļas	12 - 15 min
Zemenes	Lielās sagrieztas četrās daļās, mazās - uz pusēm	Līdz 1000 g	1 vai 2 karotes cukura	5 - 7 min
Āboli	Sagriezti	3	1 karote eļļas + 2 karotes cukura	15 - 18 min
Bumbieri	Sagriezti gabalos	Līdz 1000 g	1 vai 2 karotes cukura	8 - 12 min
Ananāsi	Sagriezti gabalos	1	1 vai 2 karotes cukura	8 - 12 min

Saldēti produkti

	VEIDS	DAUDZUMS	EĻĻA	GATAVOŠANAS LAIKS
Ratatula	Sasaldēta	750 g	Nelieto	20-22 min
Pannā cepta zivs un makaroni	Sasaldēti	750 g	Nelieto	20-22 min
Pasta carbonara	Sasaldēta	750 g	Nelieto	15 - 20 min
Paelja	Sasaldēta	650 g	Nelieto	15 - 20 min
Cantonese rīsi	Sasaldēti	650 g	Nelieto	15 - 20 min
Čili con Carne	Sasaldēti	750 g	Nelieto	12 - 15 min

ActiFry gatavošanas padomi un ieteikumi

- Nepievienojiet kartupeļu šķēlītēm sāli, kamēr tās ir pannā. Pievienojiet sāli tikai, kad gatavošanas beigās šķēlītes izņemtas no ierīces.
- Actifry pievienojot žāvētus augus un garšvielas, sajauciet tos ar nelielu daudzumu eļļas vai šķidrums. Ja mēģināsi tos piebērt tieši pannā, tos aizpūtīs karstā gaisa sistēma.

- Lūdzu, ievērojiet, ka izteikti krāsotas garšvielas var mazliet iekrāsot lāpstiņu un ierīces daļas. Tas ir normāli.
- Labākiem rezultātiem sasmalcinātu ķiploku vietā izmantojiet smalki sagrieztus ķiplokus, lai tie nepieliptu centrālajai lāpstīnai.
- Actifry receptēm ar sīpoliem vislabāk tos smalki sagriezt, nevis sakapāt, lai tie labāk pagatavotos. Atdaliet sīpolu gredzenus, pirms pievienojat tos pannai, un ātri samaisiet, lai tie vienmērīgi sajauktos.
- Gaļas un putnu gaļas ēdieniem apturiet ierīci un vienreiz vai divreiz cepšanas laikā sakratiet pannu, lai augšējā ēdiena daļa neizžūtu un ēdiens vienmērīgi sabiezētu.
- Sagatavojiet dārzeņus nelielos gabalos vai "stir fry" metodes izmērā, lai tie pilnībā izceptos.
- Šī ierīce nav paredzēta receptēm ar augstu šķidruma sastāvu (piemēram, zupas, mērces...).

Ērta tīrīšana

Ierīces tīrīšana

- Pirms tīrīšanas ļaujiet tai atdzist pilnībā.
- Atveriet vāku – **fig. 1** un paceliet bultu, lai noņemtu vāku – **fig. 2**.
- Paceliet rokturi horizontālā pozīcijā, līdz atskan "klikšķis", noslēdzoties – **fig. 3**.
- Izņemiet pannu.
- Noņemiet gredzenu, pavelkot klipšus uz tvertnes sāniem un pastumjot uz augšu.
- Lai noņemtu maisošo lāpstiņu, paceliet bloķējošo sviru – **fig. 4a**.
- Noņemiet filtru, pavelkot virspusi – **fig. 3**, un nomazgājiet to.
- Visas noņemamās daļas var mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā – **fig. 5** vai ar mikstu sūkli un mazgāšanas šķidrumu.
- Notīriet ierīces pamatni ar mitru drānu un mazgāšanas šķidrumu.
- Uzmanīgi noskalojiet un nosusiniet daļas, pirms tās saliekat no jauna.
- Ja ēdiens iesprūst vai pielip pie pannas vai lāpstīņas, pirms tīrīšanas atstājiet to mērcēties siltā ūdenī.
- Ierīcei ir panna ar pretpiedeguma pārklājumu: brūni traipi un skrambas, kas var parādīties pēc ilgstošas lietošanas, neliecina par problēmām un ir normāli.
- Mēs garantējam, ka pretpiedeguma pārklājums atbilst regulām, kas attiecināmas uz materiāliem saskarē ar pārtikas produktiem.

Nekad neiemērciet pamatni ūdenī.

Neizmantojiet raupjus vai abrazīvus tīrīšanas produktus vai ķīmiskus mazgāšanas līdzekļus.

Noņemamais filtrs regulāri jānotīra.

Lai pēc iespējas ilgāk saglabātu pannas pretpiedeguma īpašības, neizmantojiet metāla priekšmetus, servējot ēdiena.

Vides aizsardzība pirmajā vietā!

Taimera baterija

Šajā ierīcē tiek izmantota baterija – L1154.

- Lai nomainītu bateriju, noņemiet vadības paneli, izmantojot nelielu plakana virsmas juvelieru skrūvgriezi. Paceliet vadības paneli augšpusē, ievietojot skrūvgriezi spraugā, kas atrodas paneļa augšpusē. Noņemiet balto bateriju vāku un nomainiet bateriju – **fig. 14**. Lai saudzētu vidi, neizmetiet veco bateriju sadzīves atkritumos, bet nododiet attiecīgajā atkritumu savākšanas punktā.
 - Ievietojiet jaunu bateriju, uzlieciet bateriju vāku un nostipriniet vadības paneli.
- ① Jūsu ierīce satur vērtīgus materiālus, kurus var pārstrādāt.
- ➔ Ja vēlaties nomainīt ierīci, izņemiet bateriju un atstājiet ierīci vietējā pilsētas atkritumu savākšanas punktā.



Ja cepšanas ierīce nedarbojas pareizi

PROBLĒMAS	IEMESLI	RISINĀJUMI
Ierīce nedarbojas.	Ierīce nav pievienota strāvai.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pieslēgta.
	Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis nav pilnībā nospiests.	Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi.
	Jūs nospiedāt ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi, bet ierīce nedarbojas.	Aizveriet vāku.
	Motors darbojas, bet ierīce nesilst.	Sazinieties ar savu tirdzniecības punktu.
	Lāpstiņa negriežas.	Pārbaudiet, vai lāpstiņa ir pareizi novietota. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar savu tirdzniecības punktu.
Noņemamā lāpstiņa nepaliek vietā.	Maisīšanas lāpstiņa nav bloķēta.	Pārbaudiet, vai bloķēšanas svira ir pilnībā nospiesta.
Ēdiens cepas nevienmēri.	Lāpstiņa nav uzstādīta.	Nostipriniet lāpstiņu.
	Ēdiens nav sagriezts vienāda izmēra gabalos.	Sagrieziet ēdienu vienā izmērā.
	Kartupeļu šķēlītes nav sagriezts vienāda izmēra gabalos.	Sagrieziet šķēlītes vienā izmērā.
	Lāpstiņa uzstādīta pareizi, taču negriežas.	Pārbaudiet, vai tā ir nospiesta uz leju un nofiksēta pozīcijā. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar savu tirdzniecības punktu.
Kartupeļu šķēlītes nav pietiekami kraukšķīgas.	Izmantota nepiemērota kartupeļu pasuga.	Izvēlieties kartupeļu pasugu, kas ieteikta šķēlītēm.
	Kartupeļi nav pietiekami nomazgāti un/vai nav pilnībā nosusināti.	Ilgu laiku mazgājiet kartupeļus, lai noņemtu cietes paliekas, tad nožāvējiet un nosusiniet pirms cepšanas. Tiem jābūt pilnīgi sausiem.
	Pārāk biezas šķēles.	Sagrieziet plānākas šķēlītes. Maksimālie šķēliņu izmēri ir 13 mm x 13 mm.
	Šīm šķēliņu daudzumam nepietiek eļļas	Palieliniet eļļas daudzumu (skatiet cepšanas tabulas no 63. līdz 65. lpp).
	Filtrs ir nosprostots.	Iztīriet noņemamo filtru.
Šķēlītes cepšanas laikā lūst.	Izmantotie kartupeļi ir nesen novākti, tāpēc satur daudz ūdens.	Samaziniet kartupeļu daudzumu līdz 800 g un pielāgojiet cepšanas laiku.
Ēdiens paliek uz pannas malas.	Panna ir pārpildīta.	Ievērojiet maksimālo daudzumu, kas norādīts cepšanas tabulās.
Cepšanas šķidrums ir ieplūdis ierīces pamatnē.	Lāpstiņa nav pareizi novietota vai lāpstiņas aizvars ir defektīvs.	Pārbaudiet, vai lāpstiņa ir pareizi novietota. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar savu tirdzniecības punktu. Nelietojiet ActiFry zupu vai citu liela šķidruma daudzumu saturošu ēdienu gatavošanai.
Taimeris nedarbojas.	Baterija ir iztukšota.	Nomainiet bateriju (skatiet fig. 14).
Ierīce ir neparasti trokšņaina.	Jums ir aizdomas, ka motors nedarbojas pareizi.	Sazinieties ar savu tirdzniecības punktu.
Lāpstiņa cepšanas laikā apstājas.	Lāpstiņa nav novietota pareizi.	Ar virtuves cimdu pastumiet lāpstiņu augšup, līdz tā nofiksējas vietā. Ja tas nefidz, sazinieties ar savu tirdzniecības punktu.

Tefal

Nutritious & Delicious

Иновации за вашето здраве

Здравословното хранене се свързва с една добре балансирана диета от разнообразни храни, става въпрос, обаче и за нещо много повече от съставките. Начинът, по който са приготвени може значително да повлияе на техните хранителни свойства, вкус и субстанция.

Затова, когато говорим за здравословното хранене, трябва да имаме предвид и съчетаването на многото начини за приготвяне и уреди за готвене, които съществуват. Имайки това предвид **Tefal** разви една специфична гама от уреди, които са посветени на **УДОВОЛСТИЕТО ОТ ЗДРАВΟΣЛОВНОТО ХРАНЕНЕ**: гениални уреди за готвене, които запазват ползвателната хранителна стойност и подчертават истинския вкус на продуктите.

Даваме ви уникални решения

Tefal инвестира в изследвания, за да ви предостави уникални решения за ползата от здравословното хранене, които се потвърждават и от научни изследвания.

Информираме ви

Вече много години **Tefal** ви дава уреди, които ви помагат в подготовката на вашите ястия, като ви предлага сигурност, бързина, удобство и лесна употреба.

Всеки ден гамата Nutritious and Delicious на **Tefal** ще ви помага:

- да запазите качествата на натуралните съставки, които са същността на вашата диета
- да ограничите употребата на мазнини
- да преоткривате естествените вкусове и аромати на храната
- да скъсите времето за готвене

Като част от тази гама, **ActiFry®** ви позволява от 1 кг картофи да направите домашен чипс само с една лъжица (14 мл) олио!

Добре дошли в света на ActiFry®!

Направете си вкусни пържени картопки точно, както ги харесвате!

Пържените картопки от **ActiFry®** са вкусни, с хрупкава коричка отвън и меки и нежни отвътре, благодарение на патентованата технология: бъркалката, която разбърква храната и разпределя мазнината равномерно и уникалната система с топъл въздух. Сложете продуктите, мазнината и подправките... за останалото оставете да се погрижи **ActiFry®**.

Само 3% мазнини*: 1 лъжица (14 мл) мазнина е достатъчна!

С една лъжица мазнина по ваш избор можете да си направите пържени картопки от 1 кг продукт. Можете да сте сигурни, че ползвате точното количество, благодарение на разграфената лъжица, която е в комплект с уреда.

**1 кг картофи, прясно нарязани за пържене, с дебелина 10x10мм и дължина приблизително 9 см, готвени докато загубят 55% от теглото си, със само 14 мл мазнина.*

Пържени картопки и още толкова много неща!

ActiFry® ви позволява да пригответе голямо разнообразие от рецепти.

- Освен с картофките, може да разнообразявате с пържени зеленчуци, сочни ястия от кайма, кюфтета и хрупкави скариди, миди и плодове.



Книжката с рецепти е специално разработена от нашия екип от специалисти по хранене. Освен традиционните пържени картопки, има и иновативни и забавни идеи за овкусени по различен начин картопки плюс рецепти за здравословни и вкусни основни ястия, и дори десерти.

- **+** **ActiFry®** пригответе добре и замразени храни. Те са алтернатива на пресните продукти. Те са практични и запазват хранителните качества и вкус на продуктите.

За да постигнете максимално добри резултати с ActiFry® , ние ви съветваме да следвате нашите препоръки за типа картофи и мазнина.

Картофите: баланс и удоволствие всеки ден!

Картофите са отличен източник на енергия и съдържат витамини. Размерите им варират в големи граници, както и техните форма и вкус, в зависимост от сорта, климата и условията, при които растат.

Какъв сорт картофи да използвате?

Съветваме ви по принцип да използвате сорт картофи, който се препоръчва специално за рязане на пръчици. В много супермаркети на пакетите с картофи има информация дали са подходящи за пържене. Когато картофите са от прясна реколта, те имат по-високо водно съдържание и затова ние препоръчваме да се готвят няколко минути повече.

Къде да съхранявате картофите?

Най-доброто място за съхранение на картофите е на тъмно и сухо място, при температура от 6° до 8° C.

Как да подготвите картофите за ActiFry® ?

За да получите максимално добри резултати, картофите трябва да не се слепват. Затова измийте целите картофи и тогава ги нарежете за пържене, като използвате остър нож или ренде. Добре е пръчиците да са с еднаква големина, за да могат да се изпържат равномерно. Изплакнете обилно, нарязаните за пържене картофи, със студена вода, докато водата остане бистра, за да измиете колкото се може повече нишестето от тях. Изсушете картофите добре преди да ги сложите в ActiFry®. В противен случай няма да станат хрупкави. За целта може да използвате кухненска хартия. Имайте предвид, че времето за готвене ще варира в зависимост от количеството на картофите, които слагате наведнъж.

Как да режете картофите?

В зависимост от това с каква големина са нарязаните картофи, те ще бъдат или по-хрупкави (ако са по-тънко нарязани), или по-меки (ако са по-дебело нарязани). Можете да режете картофите със следните размери според вашия вкус:

дебелина: Тънко нарязани картофи по американски: 8 x 8 мм / стандартна дебелина: 10 x 10 мм /
дебелина: 13 x 13 мм дължина до 9 см.

За ActiFry не трябва да се използват картофи нарязани по-дебело от 13 x 13 мм и по-дълги от 9 см.

Опитайте разнообразни мазнини

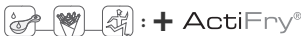
Можете да готвите всеки път с различна мазнина, с една лъжица - 1 ActiFry® кг картофи. Избирайте различна мазнина при всяко готвене!

С ActiFry® има голямо разнообразие от мазнини, които може да използвате:

- Обикновени: зехтин, царевично олио, фъстъчено олио, слънчогледово олио; соево олио*
- Овкусени: масла, обогатени с различни аромати на билки, чили, лимон и пр.
- Специални мазнини: лешниково олио*; сусамово олио*

(* гответе съгласно инструкциите на производителя).

Малкото количество мазнина, което се използва с ActiFry® ви осигурява една по-здравословна и балансирана диета.



С ActiFry® можете да имате пържени картофи с по-добри хранителни качества. За допълнително овкусяване можете да добавите допълнително 1 или 2 супени лъжици мазнина, но това ще повиши количеството на мазнините в ястието.

С + ActiFry®®, пригответе по-вкусни и по-здравословни картофи, точно както ги обичате!

Описание

1. Дръжка на капака (термоизолирана)
2. Прозрачен
3. Език за захващане на капака към корпуса
4. Мерителна лъжица (14 мл)
5. Отключващ/ заключващ лост за бъркалката
6. Индикатори за максимално количество на продукта (само за картофи)
7. Подвижна бъркалка
8. Подвижен съд с незалепващо покритие + пръстен
9. Копче за освобождаване дръжката на съда
10. Дръжка на съда
11. Корпус
12. 1Подвижен филтър
13. Бутони за отваряне на капака
14. Таймер
15. Бутон за включване/ изключване
16. Бутон за настройване на таймера
17. Подвижен контролен панел (само за достъп до отделението на батериите)

Кратка инструкция за работа

Преди първата употреба

- За да махнете капака – **fig.1** .натиснете едновременно бутоните за отваряне на капака (13) и вдигнете езика (3), за да извадите капака – **fig.2**.
- Махнете мерителната лъжица.
- Изправете дръжката в хоризонтално положение, докато чуете щракване .
- Извадете съда – **fig.3**.
- Извадете пръстена, като освободите скобите от краищата на плочата и го избутате нагоре.
- За да извадите бъркалката, вдигнете нагоре свивия лост (5), както е показано на фигурата – **fig.4a**.
- Всички подвижни части могат да се почистват в съдомиялна машина – **fig.5**, или могат да се измиват с мека гъба и препарат за съдове.
- Почистете корпуса с помощта на влажна кърпа и препарат за съдове. Изплакнете и подсушете частите внимателно преди да ги монтирате обратно по местата им.
- За да сложите обратно бъркалката на мястото ѝ, издърпайте нагоре свивия лост, поставете бъркалката в средата и натиснете лоста надолу – **fig.4b**.
- При първата употреба може да усетите лека миризма, но това е нормално, тя е безопасна, ще изчезне бързо и по никакъв начин няма да повлияе работата на вашия + ActiFry®.

Отстранете цялата опаковка и всички стикери.

Никога не потапяйте корпуса във вода.

За да постигнете максимално добър резултат, ние ви съветваме първата рецепта, която пригответе да отнеме 30 минути или повече.

Подготовка на храната

Не оставяйте мерителната лъжица вътре по време на готвене.

- Поставете продуктите в съда, като ги разпределите равномерно и съблюдавайте максималното количество (вижте таблиците на стр. 71 - 73)
- Добавете олиото към продуктите, като използвайте мерителната лъжица – **fig. 6**, разпределяйки го равномерно (вижте таблиците на стр. 71 - 73) (1 лъжица мазнина = 14 мл мазнина)
- Отключете дръжката и я сгънете напълно – **fig.7**
- Затворете капака – **fig.8**
- Не превишавайте максималните количества съставки и течности, посочени в ръководството с инструкции и в книгата с рецепти.

Готвене

- Уредът не е подходящ за приготвяне на рецепти с високо съдържание на течности (напр. супи, сосове и пр.)
- Никога не включвайте уреда празен (без мазнина)!
- Никога не препълвайте съда! Не превишавайте указаното максимално количество за продуктите (само за картофи).

Настройване на времето за готвене

- Натиснете бутона за настройване на таймера (16). Задръжте го натиснат докато на дисплея се изпише желаното време за готвене – **fig. 9** (вижте таблиците на стр. 71 - 73)
- След това го пуснете. Избраното време (в минути) е изписано на дисплея и обратното отброяване започва.
- Ако сгрешите или искате да изтриете избраното време, задръжте бутона за 2 секунди и отново нагласете времето.

ВНИМАНИЕ: таймерът издава звуков сигнал, когато времето изтече, но не изключва уреда.

Стартиране на готвенето

Когато отворите капака, уредът се изключва.

- Натиснете бутона Вкл./Изкл. и процесът на готвене започва посредством циркулацията на горещ въздух във вътрешността на уреда – **fig. 10**. Бъркалката извършва бавни ротации по посока на часовниковата стрелка.

Изваждане на храната

- Когато процесът на готвене е завършен, таймерът сигнализира. За да спрете сигнала, натиснете бутона за настройка на таймера – **fig.11**
- Натиснете бутона Вкл./Изкл., за да изключите уреда – **fig.12** и отворете капака.
- Повдигнете дръжката, докато чуе щракване и извадете съда – **fig.13**
- Сервирайте наведнъж.

За да избегнете всякакъв риск от изгаряне, не докосвайте капака или която и да е друга част на уреда, освен предвидената термоизолирана зона!

Таблица на времето за приготвяне

Приложените интервали в таблицата по-долу са примерни, като времето за приготвяне варира спрямо количеството и вида на картофите.

Картофи

	Вид	Количество	Мазнина	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Стандартна дебелина на картофите 10 мм X 10 мм дължина до 9 см	Пресни	1200 г*	1 супена лъжица + 1/4 с. л**	43 - 46 мин
	Пресни	1000 г*	1 супена лъжица	40 - 43 мин
	Пресни	750 г*	3/4 с. л**	35 - 37 мин
	Пресни	500 г*	1/2 с. л**	28 - 30 мин
	Пресни	250 г*	1/4 с. л**	24 - 26 мин
Картофи (на четвъртинки)	Пресни	1000 г*	1 супена лъжица	40 - 42 мин
	Замразени	750 г	без мазнина	14 - 16 мин
Картофи (на кубчета)	Свежи	1000 г	1 супена лъжица	40 - 42 мин
	Замразени	750 г	без мазнина	30 - 32 мин
Чипс	Замразени – подходящи за фурна и грил	750 г 13 мм x 13 мм	без мазнина	35-40 мин
		750 г Тънки 10 мм x 10 мм	без мазнина	30-32 мин
	Замразени (подходящи само за интензивно пържене)	500г Американски 8 мм x 8 мм	без мазнина	25-27 мин

*Тегло на необелени картофи / ** **fig. 15**

ВАЖНО: За да не повредите уреда, никога не превишавайте максималните количества съставки и течности, посочени в ръководството с инструкции и в книгата с рецепти

Вид		Количество	Мазнина	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Тиквички	Свежи, на филийки	750 г	1 супена лъжица + 150 мл. студена вода	25 - 35 мин.
Сладки чушки	Свежи, на резени	650 г	1 супена лъжица + 150 мл. студена вода	20 - 25 мин.
Гъби	Свежи, на четвъртинки	650 г	1 супена лъжица	12 - 15 мин.
Домати	Свежи, на четвъртинки	650 г	1 супена лъжица + 150 мл. студена вода	10 - 15 мин.
Лук	Свеж на кръгчета	500 г	1 супена лъжица	15 - 25 мин.

Месо

За да овкусите месото, прибавете подправки заедно с мазнината.

Вид		Количество	Мазнина	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Пилешки хапки	Свежи	750 г	без мазнина	18 - 20 мин.
	Замразени	750 г	без мазнина	18 - 20 мин.
	Замразени	12 парчета (160 г)	без мазнина	12 - 15 мин.
Пилешки бутчета	Свежи	4- 6 бр.	без мазнина	30 - 32 мин.
Пилешки крачета	Свежи	2 бр.	без мазнина	30 - 35 мин.
Пилешки гърди (обезкостени)	Свежи	6 бр. (750 г)	без мазнина	10 - 15 мин.
Китайски ролца	Свежи	4- 8 бр. малки	1 супена лъжица	10 - 12 мин.
Агнешки котлети	Свежи (2,5 до 3 см дебелина)	2- 6 бр.	без мазнина	20 - 25 мин.*
Свински котлети	Свежи (2,5 см дебелина)	2- 3 бр.	без мазнина	18 - 23 мин.*
Свинско филе	Свежи	2- 6 бр. тънко нарязани	1 spoonful oil	12 - 15 мин.
Наденица	Свежи	4-8 парчета	без мазнина	10 - 12 мин.
Чили Кон Карне	Свежи	500 г	1 супена лъжица	30 - 40 мин.
Телешки стек	Свежи (1 см дебелина)	600 г	без мазнина	8 - 10 мин.
Кюфтета	Свежи	12 бр.	без мазнина	18 - 20 мин.

*Обърнете по време на готвене

Риба

Вид		Количество	Мазнина	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Панирана лангуста	Замразена	18 парчета (280 г)	без мазнина	10 мин.
Скариди	Сварени	400 г	без мазнина	10 - 12 мин.
Едри скариди	Замразени или размразени	300 г 16 бройки	без мазнина	12 - 14 мин.

Вид	Количество	Мазнина	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	
Банани	Нарязани на парчета	500 г (5 банана)	1 сл. + 1 сл. кафява захар	4 - 6 мин.
	Обвити в станиол	2 банана	без мазнина	20 - 25 мин.
Череши	Цели	до 1000 г	1 сл. + 1- 2 сл. захар	12 - 15 мин.
Ягоди	Нарязани на 1/2 или 1/4	до 1000 г	1- 2 сл. захар	5 - 7 мин.
Ябълки	На резени	3	1 сл. + 2 сл. захар	15 - 18 мин.
Круши	Нарязани на парчета	до 1000 г	1- 2 сл. захар	8 - 12 мин.
Ананас	Нарязани на парчета	1	1- 2 сл. захар	8 - 12 мин.

Замразени продукти

Вид	Количество	Мазнина	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	
Рататуи	Замразени	750 г	без мазнина	20-22 мин.
Пържена риба на тиган и паста	Замразени	750 г	без мазнина	20-22 мин.
Паста карбонара	Замразени	750 г	без мазнина	15 - 20 мин.
Паеля	Замразени	650 г	без мазнина	15 - 20 мин.
Кантонийски ориз	Замразени	650 г	без мазнина	15 - 20 мин.
Чили кон карне	Замразени	750 г	без мазнина	112 - 15 мин.

Съвети за готвенето с ActiFry

- Не добавяйте сол към картофките, докато са в съда, а чак след като са готови и сте ги извадили.
- Ако искате да добавите сухи подправки, смесете ги с малко мазнина или друга подходяща течност. Ако опитате просто да ги поръсите, топлият въздух ще ги завърти.
- Имайте предвид, че силно оцветените подправки могат да оцветят бъркалката или други елементи от уреда, но това е нормално.
- За най-добри резултати, ползвайте фино стрит чесън вместо счукан, за да избегнете залепване за бъркалката и нейната ос.
- Ако използвате лук, режете го на тънки полумесеци или кръгове, а не на кубчета, за да се сготви по-добре. Отделете лучените кръгчета едно от друго, преди да ги сложите в съда, разбъркайте ги, така че да се разпределят равномерно.
- При месни ястия, спирайте уреда по време на готвенето веднъж или два пъти и разбъркайте, за да не изсъхне храната, която е най-отгоре, и да се сгъстява равномерно. Зеленчуците слагайте нарязани на дребно, за да може да се сготвят добре.
- Този уред не е подходящ за рецепти с високо съдържание на течности (супи, сосове и пр.).

Лесно почистване

Почистване на уреда

- Преди почистване оставете уреда да изстине напълно
- Отворете капака – **fig.1**, и повдигнете езика, за да извадите капака – **fig.2**
- Изправете дръжката в хоризонтално положение, докато чуе щракване – **fig.3**
- Извадете съда.
- Извадете пръстена, като освободите скобите от краищата на плочата и го избутате нагоре.
- За да извадите бъркалката, повдигнете лоста нагоре – **fig. 4a**
- Извадете филтъра, като го хванете от горната страна – **fig. 3** и го измийте.
- Всички подвижни части могат да се почистват в съдомиялна машина – **fig. 5** или могат да се измият с мека гъба и препарат за съдове
- Почистете корпуса с помощта на влажна кърпа и препарат за съдове.
- Изплакнете и подсушете частите внимателно, преди да ги монтирате обратно по местата им.
- Ако има загоряла храна по съда или бъркалката, накиснете за известно време в топла вода, преди да почистите.
- Съдът е с незалепващо покритие: потъмняването и драскотините, които могат да се появят с течение на времето са нормални и не представляват проблем.
- Ние гарантираме, че незалепващото покритие е в съответствие с нормативите за материали в контакт с храна.

Никога не потапяйте основата на уреда във вода!

Не използвайте абразивни препарати или телени четки.

Филтърът трябва да се почиства редовно.

За да запазите качеството на незалепващото покритие на съда възможно най-дълго време, не използвайте метални прибори при сервиране на храната.

Опазване на околната среда!

Батерия на таймера

Този уред използва батерии – тип L1154.

- За да смените батерията, отстранете контролния панел посредством малка отвертка.
- Отместете контролния панел, като вкарате отвертката в пролуката в горния край на панела. Премахнете бялото капаче на батерията и я сменете – **fig. 14**. С грижа за околната среда, не изхвърляйте батерията в контейнера за отпадъци, а предайте в специален център.
- Сложете новата батерия, поставете обратно капачето и щракнете контролния панел обратно на мястото му.

① Вашият уред съдържа ценни материали, които подлежат на рециклиране и повторно използване.

♻️ Моля, предайте бракувания вече уред в специализиран център за преработване или в оторизиран сервиз.



Ако вашият фритюрник не работи правилно

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЕ
Уредът не работи	Уредът не е включен.	Проверете дали уредът е включен правилно.
	Бутонът Вкл./Изкл. не е натиснат докрай.	Натиснете бутона докрай.
	Бутонът Вкл./Изкл. е натиснат докрай, но уредът не работи.	Затворете капака.
	Моторът работи, но уредът не загрява.	Свържете се с оторизиран сервиз.
	Бъркалката не се върти.	Проверете дали бъркалката е поставена правилно. Ако проблемът остава, моля, свържете се с оторизиран сервиз.
Бъркалката не застава на място	Миксиращата бъркалка не е заключена.	Уверете се, че заключващият лост е натиснат до долу.
Храната не се готви равномерно	Бъркалката не е поставена.	Поставете бъркалката.
	Храната не е нарязана подходящо.	Режете храната на еднакви парчета.
	Чипсът не е нарязан на подходящи парчета.	Нарежете картофите на еднакви кръгчета.
	Бъркалката е поставена правилно, но не се върти.	Проверете дали бъркалката е поставена правилно. Ако проблемът остава, моля, свържете се с оторизиран сервиз.
Картофките не са достатъчно хрупкави	Избран е неподходящ за чипс вид картофи.	Изберете подходящ сорт.
	Картофите не са добре измити и/или добре изцедени.	Измиете картофите за по-дълго време, след което ги оставете да се изцедят, трябва да са напълно сухи.
	Картофките са твърде дебели.	Нарежете картофите по-тънко. Максималните за чипс размери са 13 мм x 13 мм.
	Няма достатъчно мазнина за количеството картофи.	Увеличете количеството мазнина. (вижте таблиците на стр. 71 - 73)
	Филтърът е запушен.	Почистете филтъра.
Чипсът се разпада по време на готвене	Картофките, които се използват са от нова реколта, поради което имат високо съдържание на вода.	Намалете количеството картопки до 800 г и пренастройте времето за готвене.
Храната излиза от края на съда	Съдът е препълнен.	Спазвайте максималните количества, посочени в таблицата.
Течност от храната прониква в основата на уреда	Бъркалката не е поставена правилно или уплътнението на бъркалката е дефектно.	Уверете се, че бъркалката е поставена правилно. Ако проблемът остане, моля, свържете се с оторизиран сервиз. Не използвайте ActiFry за приготвянето на супи или ястия с високо съдържание на течности.
Таймерът не работи	Батерията е изтощена.	Сменете батерията (вж. fig. 14).
Уредът работи много шумно	Евентуален проблем в мотора.	Моля, свържете се с оторизиран сервиз.
Бъркалката спира да се върти по време на готвене	Бъркалката не е поставена правилно.	С помощта на готварска ръкавица, натиснете бъркалката надолу, докато щракне. Ако проблемът остане, свържете се с оторизиран сервиз.

Ако имате проблеми с продукта или запитвания, моля, свържете се с оторизирания сервиз или посетете www.tefal.bg.

Tefal

Hranjivo i ukusno

Inovacija koja je dobra za vaše zdravlje.

Pravilna prehrana podrazumijeva konzumiranje raznovrsnih i uravnoteženih namirnica... međutim, kako bi uistinu mogli reći da se pravilno hranimo, moramo ih i pripremati na najbolji mogući način. Upravo o tom faktoru ovise prehrambena vrijednost, okus i izgled namirnica.

Dakle, pravilna prehrana u mnogočemu ovisi o načinu pripreme namirnica kao i o samoj vrsti aparata za kuhanje. Imajući pomenute činjenice na umu, **Tefal** je razvio poseban asortiman aparata koji su posvećeni ZDRAVOJ I PRAVILNOJ PREHRANI ZA VEĆI UŽITAK: iznimno inteligentni aparati za kuhanje koji čuvaju prehrambenu vrijednost namirnica, te poboljšavaju njihov izvorni okus.

DONOSIMO VAM JEDINSTVENA RJEŠENJA

Tefal ulaže znatna sredstva u istraživanja, a sve u svrhu ponude jedinstvenih rješenja čija je korist kod očuvanja prehrambenih vrijednosti potvrđena kroz brojna testiranja stručnjaka.

Za vašu obavijest

Već mnogo godina, **Tefal** je donosio aparate koji su vam pomagali u brzoi i jednostavnoj pripremi hrane. Novi **Tefal** Hranjivo i Ukusno asortiman će vam pomoći u:

- očuvanju kvalitete prirodnih namirnica koje su osnova pravilne prehrane,
- ograničenoj upotrebi masnoća,
- ponovnom otkrivanju prirodnih okusa i mirisa namirnica,
- skraćivanju vremena provedenog u pripremanju jela.

Unutar ovog asortimana, **ActiFry**® vam omogućava da pripremite 1 kg pomfrita sa samo 1 kašikom (14 ml) vašeg omiljenog ulja!

DOBRO DOŠLI U **ActiFry**® SVIJET!

Pripremite pomfrit baš po vašem ukusu!

ActiFry® pomfrit je iznimno ukusan sa hrskavom koricom izvana i mekanom, slasnom unutrašnjosti, zahvaljujući patentiranoj tehnologiji: lopatici za miješanje koja nježno miješa namirnice te tako ravnomjerno raspoređuje ulje, i jedinstvenom sistemu prženja vrućim zrakom. Izaberite namirnice, ulje, začine i začinsko bilje... i pustite **ActiFry**® da se pobrine za ostalo.

Samo 3% masnoće*: 1 velika kašika (14 ml) ulja je sasvim dovoljna!

Jedna kašika ulja omogućava pripremanje pomfrita od čak 1 kg krompira. Kako biste bili sigurni da koristite pravu količinu ulja, na raspolaganju vam je kašika za doziranje koja dolazi uz aparat.

*1 kg oguljenih krompira izrezanih na komadiće približno jednake debljine (10x10 mm) i dužine (9 cm), prže se do gubitka 55% mase, uz sam 14 ml ulja...

Pripremite pomfrit, ali i mnogo više!

ActiFry® omogućava pripremu najraznovrsnijih jela.

- uz krompir, u fritezi možete pripremati raznovrsna jela kao što su: kuhano povrće, sočno meso, mesne okruglice, hrskave kozice, školjke, te voće.



+ **ActiFry**®

Priložena knjiga receptata je sastavljena od strane naših nutricionista, specijalno za vas. Pored recepta za pomfrit, naći ćete recepte za brojna maštovita i zabavna jela, poput začinenog pomfrita, ukusnih i zdravih glavnih jela, pa čak i za deserte.

- Pomoću **ActiFry**® + friteze možete pripremati i zaleđene namirnice. Zaleđene namirnice su dobra alternativa svježim proizvodima, jer su praktične i gube hranjive sastojke, a zadržavaju originalan okus.

Za postizanje najboljih rezultata pomoću ActiFry® friteze, savjetujemo vam da slijedite naše upute o upotrebi vrste ulja i krompira.

Krompir: savršeno uravnotežena namirnica za svakodnevni užitek!

Krompir je odličan izvor energije i vitamina. Njegova veličina, oblik i okus variraju ovisno o vrsti, klimi i uslovima uzgoja. Žetva, veličina, boja, kvaliteta i namjena u kuhinji je specifična za svaku pojedinu vrstu krompira. Kako će se krompir ponašati tokom kuhanja također ovisi o njegovom porijeklu i sezonskom čimbeniku.

Koju vrstu koristiti?

Opće pravilo je koristiti onu vrstu krompira koja je posebno namijenjena za pomfrit. Nerijetko ćete na pakiranju pronaći preporuku za što se koristi određena vrsta krompira i da li je pogodna za pripremu pomfrita. Neposredno nakon žetve, krompiri sadrže veću količinu vode, stoga preporučujemo da vrijeme pripreme mladog krompira produžite za nekoliko minuta.

Kako najbolje odložiti krompir?

Najbolje mjesto za odlaganje krompira je tamni podrum ili hladni ormarčić (između 6 i 8°C), daleko od sunčeve svjetlosti.

Kako pripremiti krompir za prženje u ActiFry® fritezi?

Kako biste dobili najbolji rezultat, pobrinite se da izrezani komadići krompira nisu zalijepljeni međusobno. Dobro operite krompire i zatim ih narežite na komadiće koristeći oštri nož ili poseban rezač za pomfrit, vodeći računa o tome da izrezani komadići budu podjednake debljine, kako bi se ispržili istovremeno.

Tako izrezani krompir dobro operite u hladnoj vodi, sve dok većina škroba ne bude isprana.

Nakon toga, potpuno osušite izrezani krompir koristeći ubruse. Krompir mora biti potpuno suh prije pripreme u ActiFry® fritezi ili u suprotnom neće imati hrskavu koricu. Kako biste bili sigurni da je pomfrit potpuno suh, prije stavljanja u fritezu još ih jednom obrišite ubrusom. Zapamtite da vrijeme prženja krompira ovisi o vrsti i debljini izrezanog krompira.

Koji je najbolji način rezanja krompira?

O debljini pomfrita ovisi koliko će oni biti hrskavi ili mekani. Ako je tanji, biti će hrskaviji i obrnuto, ako su deblji bit će mekši. Krompir možete izrezati na slijedeće načine:

Debljina: tanki u američkom stilu: 8 x 8 mm / standardni: 10 x 10 mm /
debeli: 13 x 13 mm / Dužina do 9 cm.

Kada pripremate pomfrit u ActiFry fritezi, maksimalna preporučena debljina pojedinačnog pomfrita je 13 x 13 mm a preporučena dužina do 9 cm.

Isprobajte različita ulja koja su dobra za vaše zdravlje

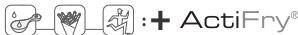
Koristite svaki put drugačije ulje, ovisno o vašim željama; 1 ActiFry® kašika ulja za 1 kg krompira. Svaki put isprobajte drugu vrstu ulja!

S ActiFry® fritezom možete koristiti najraznovrsnija ulja:

- Standardna ulja: maslinovo ulje, suncokretovo ulje, sojino ulje*, ulje od grožđa, kukuruzno ulje, ulje od kikirikija...
- Ulja s dodatkom okusa: ulja sa začinskim biljem, bijelim lukom, chilli papričicom, limunom...
- Posebna ulja: susamovo ulje*, ulje od lješnjaka*...

(* pripremajte u skladu s uputama proizvođača)

Zbog smanjene potrebe za upotrebom ulja, ActiFry® tehnologija pruža mogućnost zdravije i uravnoteženije prehrane



U ActiFry® fritezi možete pripremiti pomfrit koji ima veću prehrambenu vrijednost od pomfrita pripremljenog na standardni način. Za bolji okus, možete dodati 1 ili 2 kašike ulja, ali na taj način ćete povećati udio masnoća.

Uz pomoć ActiFry® friteze pripremite ukusniji, zdraviji pomfrit, po vlastitom ukusu!

Opis

1. Termoizolirano područje poklopca
2. Poklopac
3. Poluga za odvajanje poklopca
4. Mjerna kašika (14 ml)
5. Poluga za odvajanje lopatice
6. Oznake za dopušteni nivo hrane (samo za pomfrit)
7. Odvojiva lopatica za miješanje
8. Odvojiva neprijanjajuća posuda + prsten
9. Tipka za otpuštanje drške posude
10. Drška neprijanjajuće posude za prženje
11. Kućište
12. Odvojni filter
13. Tipke za otvaranje poklopca
14. Digitalni tajmer
15. Tipka uključiti/isključiti
16. Tipka za podešavanje tajmera
17. Odvojiva upravljačka ploča (za jednostavniji pristup prilikom promjene baterijskih uložaka)

Savjeti za upotrebu

Prije prve upotrebe

- Kako biste odvojili poklopac - **sl. 1**, pritisnite tipke za otvaranje poklopca (13), te u isto vrijeme podignite polugu za odvajanje poklopca (3) - **sl. 2**.
- Izvadite mjernu kašiku.
- Podignite dršku u vodoravni položaj. Kad drška bude u pravilnom položaju, čujete „klik“.
- Izvadite posudu za prženje - **sl. 3**.
- Uklonite prsten tako što ćete otpustiti spojnice na ivici tave i gurnuti ih prema gore.
- Kako biste odvojili lopaticu za miješanje, podignite svijetlo-sivu polugu smještenu na dijelu same lopatice. Postavite palac na vrh lopatice, a kažiprst i srednji prst ispod poluge za odvajanje te povucite polugu prema gore i izvadite lopaticu iz posude - **sl. 4a**.
- Svi odvojni dijelovi Actifyr friteze su podobni za pranje u mašini za suđe - **sl. 5**, ali također mogu prati mekanim dijelom spužve i deterdžentom.
- Kućište aparata operite vlažnom krpom i deterdžentom.
- Isperite sve dijelove i pažljivo ih osušite prije ponovnog sastavljanja.
- Kako biste vratili lopaticu na mjesto, podignite polugu za odvajanje lopatice, postavite lopaticu u sredinu posude za prženje i zatim pritisnite polugu prema dole - **sl. 4b**.
- Tokom prve upotrebe aparata, možete osjetiti blagi neugodni miris: ovo nije opasno i vrlo brzo će nestati. Također, nema nikakvog negativnog uticaja na rad vaše Actifyr friteze.

Sve dijelove aparata izvadite iz pakiranja i uklonite sve naljepnice.

Kućište aparata nikada ne uranjajte u vodu.

Prilikom prve upotrebe, u svrhu dobivanja što boljih rezultata, savjetujemo vam da pripremite jelo koje se prži 30 min ili više.

Ne ostavljajte mjernu kašiku u posudi dok pečete hranu.

- Stavite namirnice u posudu za prženje i rasporedite ravnomjerno. Pripravite da ne prekoračite maksimalnu dopuštenu količinu hrane u posudi (vidi tabelu vremena prženja na str. 79-81).
- Dodajte ulje u posudu koristeći mjernu kašiku - **sl. 6**, te ga ravnomjerno rasporedite po hrani (vidi tabelu vremena prženja na str. 79-81). (1 mjerna kašika ulja = 14 ml ulja)
- Pritisnite tipku na drški i potpuno je uklopite u kućište - **sl. 7**.
- Zatvorite poklopac - **sl. 8**.
- Nikada nemojte prelaziti maksimalnu količinu sastojaka i tekućina koje su navedene u uputstvu i knjizi receptata.

Priprema hrane

Prženje

- Aparat nije namijenjen za pripremu hrane koja se sastoji od visokog udjela vode (npr. juha, umaka...).
- Nikada ne dopustite da aparat radi „na prazno“.
- Nemojte u posudu friteze stavljati previše namirnica. Nikada ne stavljajte više hrane nego što je navedeno u receptu, i ne prekoračujte oznaku za dopušteni nivo hrane (odnosi se samo na pomfrit)

Podešavanje vremena prženja

- Pritisnite tipku za podešavanje tajmera, kako biste odredili vrijeme prženja. Tipku držite pritisnutu dok se željeno vrijeme ne prikaže na ekranu - **sl. 9** (vidi tabelu s vremenima pripreme na str. 79-81)
- Zatim pustite tipku. Na ekranu će biti prikazano odabrano vrijeme (u minutama) i proces odbrojavanja će započeti.
- Ako pogriješite u odabiru vremena pripreme ili ako želite izbrisati odabrano vrijeme, 2 s držite pritisnutu tipku za podešavanje tajmera, a zatim ponovno odredite vrijeme prženja.

OPREZ: tajmer označava kraj vremena pripreme jela, ali ne i kraj rada aparata!

Početak

Ako podignete poklopac, aparat će prestati s radom.

- Pritiskom na tipku uključi/isključi započinje proces prženja, zahvaljujući cirkulaciji vrućeg zraka unutar aparata - **sl. 10**. Lopatica se počinje lagano okretati u smjeru kazaljke na satu.

Kako izvaditi jelo iz aparata

- Zvučni signal će označiti kraj prženja. Da biste prekinuli zvučni signal, pritisnite tipku za podešavanje tajmera - **sl. 11**.
- Zatim pritisnite tipku uključi/isključi kako biste isključili aparat - **sl. 12**, i otvorite poklopac.
- Podižite dršku dok ne začujete „klik“. Izvadite posudu za prženje iz aparata - **sl. 13**.
- Poslužite odmah.

Kako biste umanjili rizik od opekline, ne dirajte poklopac niti aparat, osim termoizolirani dio poklopca.

Tabela vremena prženja

Vremena pripreme navedena u tabelama koje slijede, služe za orijentaciju i mogu se razlikovati ovisno o vrsti i količini pripremljenog krompira.

Krompiri

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRJEME PRIPREME
Pomfrit standardne debljine 10 x 10 mm, dužine do 9 cm	Svježi	1200 g*	1 mjerna kašika + 1/4 mjerne kašike ulja**	43 - 46 min
	Svježi	1000 g*	1 mjerna kašika ulja	40 - 43 min
	Svježi	750 g*	3/4 mjerne kašike ulja**	35 - 37 min
	Svježi	500 g*	1/2 mjerne kašike ulja**	28 - 30 min
Krompiri (izrezani na četvrtine)	Svježi	1000 g*	1 mjerna kašika ulja	40 - 42 min
	Zamrznuti	750 g	Bez ulja	14 - 16 min
Krompiri (izrezani na kockice)	Svježi	1000 g*	1 mjerna kašika ulja	40 - 42 min
	Zamrznuti	750 g	Bez ulja	30 - 32 min
Pomfrit	Zamrznuti – pogodni isključivo za prženje u dubokom ulju	750 g debeli 13mm x 13mm	Bez ulja	35-40 min
	Zamrznuti – podobni za pripremu u pećnici, na grillu i u dubokom ulju	750 g standardne debljine 10mm x 10mm	Bez ulja	30-32 min
	Zamrznuti – američki način	500 g 8mm x 8mm	Bez ulja	25-27 min

*Količina se odnosi na neoguljene krompire / ** **fig. 15**

VAŽNO: Da biste izbjegli oštećenje uređaja, nikad nemojte prelaziti maksimalnu količinu sastojaka i tekućina koje su navedene u uputstvu i knjizi recepata.

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Tikvice	Svježe, narezane na kriške	750 g	1 mjerna kašika ulja + 150 ml hladne vode	25 - 35 min
Paprika	Svježe, narezane na kriške	650 g	1 mjerna kašika ulja + 150 ml hladne vode	20 - 25 min
Gljive	Svježe, narezane na četvrtine	650 g	1 mjerna kašika ulja	12 - 15 min
Paradajz	Svježe, narezane na četvrtine	650 g	1 mjerna kašika ulja + 150 ml hladne vode	10 - 15 min
Crveni luk	Svježi, narezan na kolutove	500 g	1 mjerna kašika ulja	15 - 25 min

Meso – Perad

Da biste poboljšali okus mesa i peradi, pomiješajte začine (kao što su paprika, curry, mješavina začina) sa uljem.

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
(Pohovani) komadići piletine (nuggets)	Svježe	750 g	Bez ulja	18 - 20 min
	Zamrznuto	750 g	Bez ulja	18 - 20 min
	Zamrznuto	12 komada (160 g)	Bez ulja	12 - 15 min
Pileći bataci	Svježe	4 do 6	Bez ulja	30 - 32 min
Pileći karabataci	Svježe	2	Bez ulja	30 - 35 min
Pileća prsa (bez kosti)	Svježe	6 (oko 750 g)	Bez ulja	10 - 15 min
Kineske proljetne okruglice	Svježe	4 do 8 manjih	1 mjerna kašika ulja	10 - 12 min
Janjeći odresci	Svježi (2,5 do 3 cm debljine)	2 do 6	Bez ulja	20 - 25 min*
Svinjski odresci	Svježi (2,5 do 3 cm debljine)	2 do 3	Bez ulja	18 - 23 min*
Svinjski file	Svježe	2 do 6 tanjih komada	1 mjerna kašika ulja	12 - 15 min
Kobasice	Svježe	4 do 8	Bez ulja	10 - 12 min
Chilli s mljevenim mesom	Svježi (od mljevene govedine)	500 g	1 mjerna kašika ulja	30 - 40 min
Biftek	Svježi (dio buta narezan na odreske debljine 1 cm)	600 g	Bez ulja	8 - 10 min
Mesne okruglice	Svježe	12 komada	Bez ulja	18 - 20 min

* Okrenite odreske nakon isteka polovine od ukupnog vremena pripreme

Ribe – Školjke

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Škamp (pohovani)	Zamrznuti	18 komada (280 g)	Bez ulja	10 min
Fratar	Svježi, narezan na komade	500 g	1 mjerna kašika ulja	20 - 22 min
Kozice	Pržene	400 g	Bez ulja	10 - 12 min
Račići	Odmrznuti	300 g (16 komada)	Bez ulja	12 - 14 min

VRSTA		KOLIČINA	ULJE	VRJEME PRIPREME
Banane	Narezane na kriške	500 g (5 banana)	1 mjerna kašika ulja + 1 mjerna kašika smeđeg šećera	4 - 6 min
	U aluminijumskoj foliji	2 banana	Bez ulja	20 - 25 min
Trešnje	Cijele	Do 1000 g	1 mjerna kašika ulja + 1 do 2 mjerne kašike šećera	12 - 15 min
Jagode	Veći komadi narezani na četvrtine, manji na polovice	Do 1000 g	1 do 2 mjerne kašike šećera	5 - 7 min
Jabuke	Narezane na kriške	3	1 mjerna kašika ulja + 2 mjerne kašike šećera	15 - 18 min
Kruške	Narezane na kriške	Do 1000 g	1 do 2 mjerne kašike šećera	8 - 12 min
Ananas	Narezane na kriške	1	1 do 2 mjerne kašike šećera	8 - 12 min

Smrznuti proizvodi

VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRJEME PRIPREME	
Povrće	Smrznuto	750 g	Bez ulja	20-22 minutes
Riba pržena u tavi i tjestenina	Smrznuto	750 g	Bez ulja	20-22 minutes
Pasta carbonara	Smrznuto	750 g	Bez ulja	15 - 20 minutes
Riža sa dodacima (Paella)	Smrznuto	650 g	Bez ulja	15 - 20 minutes
Azijska riža	Smrznuto	650 g	Bez ulja	15 - 20 minutes
Sa mesom	Smrznuto	750 g	Bez ulja	112 - 15 minutes

ActiFry prženje: savjeti i trikovi

- Nemojte dodatno soliti krompir dok je u posudi za prženje. Posolite krompir tek kad ga izvadite iz aparata.
- Začinsko bilje i druge začine pomiješajte s uljem ili drugom tekućinom prije stavljanja na hranu koju pripremate u Actifry fritezi. Ako biste pokušali posuti začine po hrani bez da ste ih pomiješali s uljem ili tekućinom, vrući zrak, pomoću kojeg se hrana prži u Actifry fritezi, bi ih jednostavno raspršio po unutrašnjosti aparata.
- Imajte na umu da začini jakih boja mogu ostaviti lagane mrlje na lopatici i dijelovima aparata. To je uobičajeno.
- Za bolje rezultate, koristite fino isjeckani bijeli luk umjesto zgnječenog, kako se ne bi prilijepio za lopaticu.
- Ako koristite crveni luk, bolje ga je narezati na tanke kriške, nego na sitne komadiće jer će se bolje ispržiti. Odvojite narezane kolutove luka prije stavljanja u Actifry fritezu i ravnomjerno ih rasporedite.
- Kod pripreme mesa i peradi, isključite aparat i promješajte hranu unutar posude jednom ili dvaput tokom prženja, kako biste izbjegli isušivanje jela na vrhu, te kako bi osigurali da jelo bude ravnomjerno prženo.
- Aparat nije namjenjen za pripremu hrane koja se sastoji od visokog udjela vode (npr. juha, umaka...).

Jednostavno čišćenje

Čišćenje aparata

- Ostavite aparat da se u potpunosti ohladi prije nego započnete s čišćenjem.
- Otvorite poklopac – **sl. 1** i podignite polugu kako biste ga odvojili - **sl. 2**.
- Podižite dršku do ne dođe u horizontalni položaj i dok ne začujete „klik“ – **sl. 3**.
- Izvadite posudu za prženje.
- Uklonite prsten tako što ćete otpustiti spojnice na ivici tave i gurnuti ih prema gore.
- Kako biste izvadili lopaticu za miješanje, podignite polugu za odvajanje lopatice – **sl. 4a**.
- Izvadite filter povlačeći ga za vrh – **sl. 3** i operite ga.
- Svi odvojnivi dijelovi Actifry friteze su pogodni za pranje u mašini za suđe – **sl. 5**, ali se također mogu prati mekanim dijelom spužve i deterdžentom.
- Kućište aparata operite vlažnom krpom i deterdžentom.
- Isperite sve dijelove i pažljivo ih osušite prije ponovnog sastavljanja.
- U slučaju da se hrana zaljepila na posudu ili lopaticu, prije čišćenja namočite te dijelove u toplj vodi.
- Posuda za prženje obložena je neprijanjajućim slojem: lagano tamnjenje i ogrebotine koje se pojavljuju nakon duže upotrebe su sasvim normalne i ne predstavljaju nikakav problem.
- Garantiramo da je upotrebljeni neprijanjajući sloj u skladu s direktivama koje se odnose na materijale koji dolaze u dodir s hranom.

Nikada nemojte uranjati kućište aparata u vodu.

Nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva prilikom čišćenja vašeg aparata.

Redovno čistite odvojnivi filter.

Da biste zadržali kvalitet neprijanjajućeg sloja, nikada nemojte koristiti metalni pribor prilikom vađenja i posluživanja jela.

Učestvujmo u zaštiti okoline!

Baterijski uložak za tajmer

- Kako biste promijenili baterijske uloške, odvojite upravljačku ploču tako da odvijete šarafe pomoću kojih je upravljačka ploča pričvršćena za aparat. Skinite bijelu zaštitu postavljenu povrh baterijskog uložka. Izvadite baterijski uložak i zamijenite ga novim – **sl. 14**. U svrhu zaštite okoline, nemojte odlagati stare baterijske uloške s uobičajenim otpadom, već na posebno mjesto predviđeno za sakupljanje sličnog otpada.
- Postavite novi baterijski uložak, vratite zaštitu preko uložka i postavite upravljačku ploču natrag na mjesto.
- Vaš aparat se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti.
- Nakon što izvadite baterijske uloške, odnesite aparat na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

① Your appliance contains valuable materials which can be recycled.

➡ When you decide to replace your appliance, take out the battery and leave the appliance at a local civic waste collection point.



Šta učiniti u slučaju neispravnog rada aparata?

PROBLEMI	MOGUĆI UZROCI	RJEŠENJA
Aparat ne radi.	Aparat nije priključen na električnu mrežu.	Proverite da li je aparat pravilno priključen na električnu mrežu.
	Tipka uključiti/isključiti nije pritisnuta do kraja.	Pritisnite tipku za uključenje/isključenje do kraja.
	Pritisnuli ste tipku uključiti/isključiti do kraja, ali aparat još uvijek ne radi.	Zatvorite poklopac.
	Motor radi, ali se aparat ne zagrijava.	Obratite se prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu).
	Lopatica za miješanje se ne okreće.	Provjerite da li je lopatica pravilno postavljena. Ako se problem nastavi obratite se prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu).
Odvojiva lopatica se pomiče gore-dole tokom rada aparata.	Lopatica za miješanje nije dovoljno pričvršćena.	Provjerite da li je poluga za zaključavanje potpuno pritisnuta prema dole.
Hrana nije ravnomjerno pržena.	Lopatica nije postavljena u aparat.	Postavite lopaticu u aparat.
	Namirnice nisu pravilno narezane.	Narežite namirnice na jednake komade.
	Krompir nije pravilno narezan.	Narežite krompir na jednake komade preporučene debljine/dužine.
	Lopatica je pravilno postavljena, ali se ne okreće.	Provjerite da li ste lopaticu pritisnuli do kraja. Ako se problem nastavi obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu).
Prženi krompiri nisu dovoljno hrskavi.	Koristili ste pogrešnu vrstu krompira.	Koristite vrstu krompira koja se preporučuje za pripremu pomfrita.
	Krompir nije dobro opran i/ili nije dovoljno suh.	Ispirite narezani krompir kroz duže vremensko razdoblje kako biste uklonili višak škroba, zatim ga ocijedite ili dobro osušite prije pripreme u fritezi. Krompir mora biti potpuno suh.
	Krompir je previše debelo narezan.	Narežite krompir na tanje dijelove. Maksimalna preporučena debljina je 13 mm x 13 mm
	Nema dovoljno ulja u odnosu na količinu krompira.	Koristite veću količinu ulja (vidi tabelu s vremenima pripreme na str. 79-81)
	Filter je prljav.	Očistite odvojivi filter.
Krompiri se lome tokom prženja.	Koristite mladi krompir koji se sastoji od visokog udjela vode.	Smanjite količinu krompira na 800 g i prilagodite vrijeme pripreme.
Hrana se zadržava na krajevima posude za prženje.	Stavili ste previše hrane u posudu za prženje.	Slijedite upute o maksimalnoj količini hrane navedene u priloženim tabelama.
Tekućina iz hrane je iscurila u kućište aparata.	Lopatica za miješanje nije pravilno postavljena ili je brtva lopatice neispravna.	Pravilno postavite lopaticu za miješanje i pritisnite je do kraja. Ako se problem nastavi obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu). Ne koristite Actify fritezu za pripremu juha ili recepta s visokim udjelom tekućina.
Tajmer ne radi.	Baterijski uložak je prazan.	Promijenite baterijski uložak (vidi sl. 14).
Aparat stvara neuobičajeno jaku buku.	Postoji mogućnost da motor radi neispravno.	Obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu).
Lopatica se prestala okretati tokom prženja.	Lopatica nije pravilno postavljena.	Koristeći zaštitne kuhinjske rukavice, pritisnite lopaticu prema dole dok u potpunosti ne ukloppi. Ako se problem nastavi obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu).

U slučaju pitanja ili problema s aparatom, molimo Vas da pozovete broj za brigu o korisnicima:

033 / 55 12 20

ili posjetite našu web stranicu – www.tefal.ba

BS

Tefal

Zdravo i ukusno

Inovacija koja je dobra za vaše zdravlje

Pravilna prehrana podrazumijeva konzumiranje raznovrsnih i uravnoteženih namirnica...medutim, kako bi uistinu mogli reći da se pravilno hranimo, moramo ih i pripremati na optimalan način. Upravo o tom faktoru ovisi prehrambena vrijednost, okus i izgled namirnica.

Dakle, pravilna prehrana u mnogočemu ovisi o načinu pripreme namirnica kao i o samoj vrsti kuhala. Imajući spomenute činjenice na umu, **Tefal** je razvio poseban asortiman uređaja koji su posvećeni ZDRAVOJ I PRAVILNOJ PREHRANI ZA VEĆI UŽITAK: iznimno inteligentnih uređaja za kuhanje koji čuvaju optimalnu prehrambenu vrijednost namirnica te unaprijeduju njihov izvorni okus.

Donosimo vam jedinstvena rješenja

Tefal ulaže znatna sredstva u istraživanja, a sve u svrhu ponude jedinstvenih rješenja čija je korist kod očuvanja prehrambenih vrijednosti potvrđena kroz brojna znanstvena testiranja.

Za vašu obavijest

Tefal ulaže znatna sredstva u istraživanja, a sve u svrhu ponude jedinstvenih rješenja čija je korist kod očuvanja prehrambenih vrijednosti potvrđena kroz brojna znanstvena testiranja.

Tefal Zdravo i Ukusno asortiman će vam pomoći u:

- očuvanju kvalitete prirodnih namirnica koje su osnova pravilne prehrane,
- ograničenoj uporabi masnoća,
- ponovnom otkrivanju prirodnog izgleda i okusa namirnica,
- skraćivanju vremena provedenog u pripremanju jela.

Unutar ovog asortimana, Friteza **ActiFry**® vam omogućava da pripremite 1 kg pommes frites-a sa samo 1 žlicom (14 ml) vašeg omiljenog ulja.

Dobro došli u **ActiFry**® svijet!

Pripremite pommes frites baš po vašem ukusu!

ActiFry® pommes frites je iznimno ukusan sa hrskavom koricom izvana i mekanom, slasnom unutrašnjosti, zahvaljujući patentiranoj tehnologiji: lopatici za miješanje koja nježno miješa namirnice te tako ravnomjerno raspoređuje sol, i jedinstvenom sustavu pečenja vrućim zrakom. Izaberite namirnice, ulje, začine i začinsko bilje..... i pustite **ActiFry**® da se pobrine za ostalo.

Samo 3% masnoće*: 1 velika žlica (14 ml) ulja je sasvim dovoljna!

Jedna žlica ulja omogućava pripremanje pommes frites-a od čak 1 kg krumpira. Kako biste bili sigurni da rabite pravu količinu ulja, na raspolaganju vam je žlica za doziranje koja dolazi uz uređaj.

*1 kg oguljenih krumpira izrezanih na dijelove približno jednake debljine (10x10 mm) i dužine (9 cm), termički obrađeni do gubitka 55% mase te uz 14 ml ulja...

Pripremite pommes frites ali i mnogo više!

ActiFry® omogućava pripremu najraznovrsnijih jela.

- uz krumpir, možete pripremati raznovrsna jela sa kuhanim povrćem, sočnim mljevenim mesom, mesnim okruglicama, hrskavim kozicama, školjkama te voćem



Priložena kuharica je sastavljena posebno za vas od strane naših nutricionista. Pored recepta za pommes frites, naći ćete recepte za brojna maštovita i zabavna jela poput začinjenog pommes frites-a, ukusnih i zdravih glavnih jela te čak i deserata.

- Pomoću **+** **ActiFry**® friteze možete pripremati i zamrznute namirnice. Zamrznute namirnice su dobra alternativa svježim proizvodima jer su praktične i jednostavne za pohranu te ne gube hranjive sastojke i zadržavaju originalan okus.

Za postizanje optimalnih rezultata pomoću ActiFry® friteze, savjetujemo vam da slijedite naše preporuke o uporabi vrste ulja i krumpira

Krumpir: savršeno uravnotežena namirnica za svakodnevni užitak!

Krumpir je odličan izvor energije i vitamina. Njegova veličina, oblik i okus variraju ovisno o sorti, klimi i uvjetima uzgoja. Žetva, veličina, boja, kvaliteta i namjena u kuhinji je specifična za svaku pojedinu sortu krumpira. Kako će se krumpir ponašati tijekom kuhanja također ovisi o njegovom porijeklu i sezonskom čimbeniku.

Koji sortu rabiti?

Opće pravilo je rabiti onu sortu krumpira koja je posebno namijenjena za pommes frites. Nerijetko ćete na pakiranju pronaći preporuku za što se rabi određena sorta krumpira i da li je pogodna za pripremu pommes frites-a. Neposredno nakon žetve krumpiri sadrže veću količinu vode, stoga preporučujemo da vrijeme pripreme mladog krumpira produžite za nekoliko minuta.

Kako najbolje pohraniti krumpir?

Najbolje mjesto za pohranu krumpira je tamni podrum ili hladni ormarčić (između 6°C i 8°C), daleko od sunčeve svjetlosti.

Kako pripremiti krumpir za pečenje u ActiFry® fritezi?

Kako biste dobili nabolji rezultat, pobrinite se da izrezani komadići krumpira nisu zalijepljeni međusobno. Dobro operite cijele krumpire i zatim ih narežite na komadiće rabeći oštri nož ili poseban rezač za pommes frites, pritom vodeći računa o tome da izrezani dijelovi krumpira budu podjednake debljine kako bi vrijeme kuhanja bilo istovjetno. Tako izrezani krumpir ispirite u hladnoj vodi dok mlaz ne postane providan, odnosno dok većina škroba ne bude isprana. Zatim potpuno osušite izrezani krumpir koristeći papirnate ručnike. Krumpir mora biti potpuno suh prije pripreme u ActiFry® fritezi ili u suprotnom neće imati hrskavu koru. Kako biste bili sigurni da su pommes frites potpuno suhi, prije stavljanja u fritezu još ih jednom obrišite papirnatim ručnikom. Zapamtite da vrijeme pečenja krumpira ovisi o sorti i debljini izrezanog krumpira.

Koji je optimalan način rezanja krumpira?

O debljini pommes fritesa ovisi koliko će oni biti hrskavi ili mekani. Ako su tanji biti će hrskaviji, i obrnuto, ako su deblji biti će mekši. Krumpir možete izrezati na sljedeće načine:

Debljina: tanak američki stil: 8 x 8 mm / Standardna: 10 x 10 mm / Debelo: 13 x 13 mm
Duljina do 9 cm.

Kada pripremate pommes frites u ActiFry fritezi maksimalna preporučena debljina pojedinačnog pommes fritesa je 13x13mm a preporučena dužina do 9 cm.

Isprobajte različita ulja dobra za vaše zdravlje

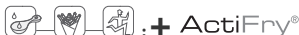
Rabite svaki put drugo ulje ovisno o vašim trenutnim željama – 1 žlica ulja za 1 kg krumpira. Svaki put isprobajte drugo ulje!

S ActiFry® fritezom, možete rabiti najraznovrsnija ulja:

- Standardna ulja: maslinovo ulje, suncokretovo ulje, sojino ulje*, ulje od grožđa, kukuruzno ulje, ulje od kikirikija
- Ulja s dodatkom okusa: ulja sa začinskim biljem, češnjakom, chilli papričicom, limunom..
- Posebna ulja: sezamovo ulje*, ulje od lješnjaka*.

(* pripremajte u skladu s uputama proizvođača)

Zbog smanjene potrebe za uporabom ulja, ActiFry® tehnologija pruža mogućnost zdravije i uravnoteženije prehrane.



U ActiFry® fritezi možete pripremiti pommes frites koji ima veću nutricionističku vrijednost od pommes fritesa pripremljenog na standardni način. Za bolji okus možete staviti 1 ili 2 dodatne žlice ulja, no time će se povećati i udio masnoća.

Uz pomoć + ActiFry® friteze pripremite ukusniji, zdraviji pommes frites po vlastitom ukusu!

Opis

1. Dio poklopca hladan na dodir
2. Poklopac
3. Poluga za odvajanje poklopca
4. Mjerna žlica (14 ml)
5. Poluga za odvajanje lopatice
6. Oznake za dopuštenu razinu hrane (samo za pommes frites)
7. Odvojiva lopatica za miješanje
8. Neprianjajuća posuda za pečenje + prsten
9. Tipka za sklapanje/otklapanje ručke na neprianjajućoj posudi
10. Ručka neprianjajuće posude za pečenje
11. Kućište
12. Odvojivi filte
13. Tipke za otvaranje poklopca
14. Digitalni timer
15. Tipka za uključenje/isključenje
16. Tipka za postavljanje time
17. Odvojiva upravljačka ploča (za jednostavniji pristup prilikom izmjene baterijskih uložaka)

Savjeti za uporabu

Prije prve uporabe

- Kako biste odvojili poklopac – **sl. 1**, potisnite tipke za otvaranje poklopca (13) te u isto vrijeme podignite polugu za odvajanje poklopca (3) – **sl. 2**.
- Izvadite mjernu žlicu.
- Podignite ručku u vodoravni položaj. Kad ručka bude u pravilnom položaju čut ćete „klik“.
- Izvadite posudu za pečenje – **sl. 3**.
- Uklonite prsten tako što ćete otpustiti spojnice na rubu tave i gurnuti ih prema gore.
- Kako biste odvojili lopaticu za miješanje, podignite svijetlo-sivu polugu smještenu na dijelu same lopatice. Postavite palac na vrh lopatice, a kažiprst i srednji prst ispod poluge za odvajanje te povucite polugu prema gore i izvadite lopaticu iz posude – **sl. 4a**.
- Svi odvojivi dijelovi Actifry friteze su podobni za pranje u perilici posuda – **sl. 5** ali se također mogu oprati mekanim dijelom spužve i sredstvom za pranje posuda.
- Kućište uređaja operite vlažnom krpom i sredstvom za pranje posuda.
- Isperite sve dijelove i pomno ih osušite prije ponovnog sastavljanja.
- Kako biste vratili lopaticu na mjesto, podignite polugu za odvajanje lopatice, postavite lopaticu u sredinu posude za pečenje i zatim potisnite polugu prema dolje – **sl. 4b**.
- Tijekom prve uporabe uređaja možete osjetiti blagi neugodni miris: ovo nije opasno i vrlo brzo će nestati. Također, nema nikakvog negativnog utjecaja na rad vaše +Actifry friteze.

Sve dijelove uređaja izvadite iz pakiranja i uklonite sve naljepnice.

Kućište uređaja nikada ne uranjajte u vodu Prilikom prve uporabe, u svrhu dobivanja što boljeg rezultata, savjetujemo vam da pripremite jelo koje se peče 30 min ili više.

Ne ostavljajte mjernu žlicu u posudi dok pečete hranu.

- Stavite namirnice u posudu za kuhanje i rasporedite ravnomjerno. Pripazite da ne prekoračite maksimalnu dopuštenu količinu u posudi (vidi tabelu s vremenima pripreme na str. 87-89).
- Dodajte ulje u posudu rabeći mjernu žlicu – **sl. 6**, te ga ravnomjerno rasporedite po hrani (vidi tabelu s vremenima pripreme na str. 87-89) (1 mjerna žlica ulja = 14 ml ulja)
- Potisnite tipku na ručki i potpuno je uklopite u kućište – **sl. 7**.
- Zatvorite poklopac – **sl. 8**.
- Nikada ne prelazite maksimalne količine sastojaka i tekućina koje su navedene u uputama i kuharu.

Priprema hrane

Proces pečenja

- Uređaj nije namijenjen za pripremu hrane koja se sastoji od visokog udjela vode (npr. juha, umaka..)
- Nikada ne stavlajte uređaj u rad ako unutar njega nema hrane.
- Nemojte u posudu friteze stavljati previše namirnica. Nikada ne stavlajte više hrane nego što je navedeno u receptu niti ne prekoračujte oznaku za dopuštenu razinu hrane (odnosi se samo na pommes frites).

Određivanje vremena pečenja

- Potisnite tipku za postavljanje timera kako biste odredili vrijeme pečenja. Tipku držite potisnutu dok se na zaslonu ne prikaže željeno vrijeme – **sl. 9** (vidi tabelu s vremenima pripreme na str. 87-89)
- Zatim pustite tipku. Na zaslonu će biti prikazano izabrano vrijeme (u minutama) i proces odbrojavanja će započeti.
- Ako pogriješite u odabiru vremena pripreme ili želite izbrisati odabrano vrijeme, 2 s držite potisnutu tipku za postavljanje timera, i zatim ponovno odredite vrijeme pečenja.

OPREZ: timer označava kraj vremena pripreme jela, ali ne i kraj rada uređaja!

Stavljanje uređaja u rad

Ako podignete poklopac, uređaj će prestati s radom.

- Potiskom na tipku za uključenje/isključenje započine proces pečenja zahvaljujući cirkulaciji vrućeg zraka unutar uređaja - **sl. 10**. Lopatica se počinje lagano okretati u smjeru kazaljke na satu.

Vađenje jela iz uređaja

- Zvučni signal će označiti kraj vremena pripreme. Kako biste zaustavili zvučni signal, potisnite tipku za postavljanje timera – **sl. 11**.
- Zatim potisnite tipku za uključenje/isključenje kako biste zaustavili rad uređaja – **sl. 12**, i otvorite poklopac.
- Podižite ručku dok ne začujete „klik“. Izvadite posudu za pečenje iz uređaja – **sl. 13**.
- Poslužite odmah.

Kako biste umanjili rizik od opekline ne dirajte poklopac ni druga područja na uređaju, osim dijela poklopca hladnog na dodir.

Tabela s vremenima pripreme

Vremena pripreme navedena u tabelama koje slijede služe za orijentaciju i mogu se razlikovati ovisno o vrsti i količini pripremljenog krumpira.

Krumpiri

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Pommes frites standardne debljine 10x10 mm, dužine do 9 cm	Svježi	1200 g*	1 mjerna žlica ulja + 1/4**	43 - 46 min
	Svježi	1000 g*	1 mjerna žlica ulja	40 - 43 min
	Svježi	750 g*	3/4 mjerne žlice ulja**	35 - 37 min
	Svježi	500 g*	1/2 mjerne žlice ulja**	28 - 30 min
	Svježi	250 g*	1/4 mjerne žlice ulja**	24 - 26 min
Krumpiri (izrezani na četvrtine)	Svježi	1000 g*	1 mjerna žlica ulja	40 - 42 min
	Zamrznuti	750 g	Bez ulja	14 - 16 min
Krumpiri (izrezani na kockice)	Svježi	1000 g*	1 mjerna žlica ulja	40 - 42 min
	Zamrznuti	750 g	Bez ulja	30 - 32 min
Pommes frites	Zamrznuti – podobni isključivo za prženje u dubokom ulju	750 g Debelo: 13 x 13 mm	Bez ulja	35-40 min
	Zamrznuti – podobni za pripremu u pećnici, na grillu i u dubokom ulju	750 g Standardna: 10 x 10 mm	Bez ulja	30-32 min
		500 g Američki način 8mmx8mm	Bez ulja	25-27 min

*Količina se odnosi na neoguljene krumpire / ** fig. 15

VAŽNO: Kako biste izbjegli oštećenje uređaja, nikad ne prelazite maksimalne količine sastojaka i tekućina koje su navedene u uputama i kuharu.

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Tikvice	Svježa, narezana na ploške	750 g	1 mjerna žlica ulja + 150 ml hladne vode	25 - 35 min
Paprika	Svježa, narezana na ploške	650 g	1 mjerna žlica ulja + 150 ml hladne vode	20 - 25 min
Gljive	Svježe, narezane na četvrtine	650 g	1 mjerna žlica ulja	12 - 15 min
Rajčica	Svježe, narezane na četvrtine	650 g	1 mjerna žlica ulja + 150 ml hladne vode	10 - 15 min
Crveni luk	Svježi, narezan na kolutove	500 g	1 mjerna žlica ulja	15 - 25 min

Meso - Perad

Kako biste obogatili okus peradi i ostalog mesa, po želji dodajte začine u ulje (crvena paprika, curry, miješano zaajnsko bilje, timijan...)

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
(Pohani) komadići piletine (nuggets)	Svježe	750 g	Bez ulja	18 - 20 min
	Zamrznuto	750 g	Bez ulja	18 - 20 min
	Zamrznuto	12 komada (160 g)	Bez ulja	12 - 15 min
Pileći bataci	Svježi	4 do 6	Bez ulja	30 - 32 min
Pileći zabatati	Svježi	2	Bez ulja	30 - 35 min
Pileća prsa (bez kosti)	Svježa	6 (oko 750 g)	Bez ulja	10 - 15 min
Kineske proljetne okruglice	Svježe	4 do 8 manjih	1 mjerna žlica ulja	10 - 12 min
Janjeći odresci	Svježi (2,5 do 3 cm debljine)	2 do 6	Bez ulja	20 - 25 min*
Svinjski odresci	Svježi (2,5 cm debljine)	2 do 3	Bez ulja	18 - 23 min*
Svinjski file	Svježi	2 do 6 tanjih komada	1 mjerna žlica ulja	12 - 15 min
Kobasice	Svježe	4 do 8	Bez ulja	10 - 12 min
Chilli s mljevenim mesom	Svježi (od mljevene govedine)	500 g	1 mjerna žlica ulja	30 - 40 min
Biftek	Svježi (dio buta narezan na odreske debljine 1 cm)	600 g	Bez ulja	8 - 10 min
Mesne okruglice	Svježe	12 komada	Bez ulja	18 - 20 min

*Okrenite odreske kad istekne polovica od ukupnog vremena pripreme

Ribe - Školjke

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Škamp (pohani)	Zamrznuti	18 komada (280 g)	Bez ulja	10 min
Fratar	Svježi, narezan na komade	500 g	1 mjerna žlica ulja	20 - 22 min
Kozice	Kuhane	400 g	Bez ulja	10 - 12 min
Račiči	Odmrznuti	300 g (16 komada)	Bez ulja	12 - 14 min

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Banane	Narezana na ploške	500 g (5 banana)	1 mjerna žlica ulja + 1 mjerna žlica smeđeg šećera	4 - 6 min
	U aluminijskoj foliji	2 banana	Bez ulja	20 - 25 min
Trešnje	Cijeles	Do 1000 g	1 mjerna žlica ulja + 1 do 2 mjerne žlice šećera	12 - 15 min
Jagode	Veći komadi narezani na četvrtine, manji na polovine	Do 1000 g	1 do 2 mjerne žlice šećera	5 - 7 min
Jabuke	Narezana na kriške	3	1 mjerna žlica ulja + 2 mjerne žlice šećera	15 - 18 min
Kruške	Narezana na kriške	Do 1000 g	1 do 2 mjerne žlice šećera	8 - 12 min
Ananas	Narezana na kriške	1	1 do 2 mjerne žlice šećera	8 - 12 min

Zamrznuti proizvodi

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Ratatouille	Zamrznuto	750 g	Bez ulja	20-22 min
Pržena riba i tjestenina	Zamrznuto	750 g	Bez ulja	20-22 min
Tjestenina "Carbonara"	Zamrznuto	750 g	Bez ulja	15 - 20 min
Paella	Zamrznuto	650 g	Bez ulja	15 - 20 min
Rižoto "Cantonesé"	Zamrznuto	650 g	Bez ulja	15 - 20 min
Chilli s mesom	Zamrznuto	750 g	Bez ulja	112 - 15 min

Savjeti za pripremu hrane u Actifry fritezi

- Nemojte dodatno soliti krumpir dok je u posudi za pečenje. Posolite krumpir tek kad ga izvadite iz uređaja.
- Začinsko bilje i druge začine pomiješajte s uljem ili drugom tekućinom prije stavljanja na hranu koju pripremate u Actifry fritezi. Kad biste krenuli posipati začine po hrani bez da ste ih pomiješali s uljem ili tekućinom, vrući zrak, pomoću kojeg se hrana peče u Actifry fritezi, bi ih jednostavno raspršio po unutrašnjosti uređaja.
- Imajte na umu da začini jakih boja mogu ostaviti lagane mrlje na lopatici i dijelovima uređaja. Ovo je normalno.
- Za bolje rezultate, rabite fino isjeckani češnjak umjesto zgnječenog češnjaka kako se ne bi prlijepio za lopaticu.
- Ako rabite crveni luk, bolje ga je narezati na tanke ploške nego na sitne komadiće jer će se bolje skuhati. Odvojite narezane kolutove luka prije stavljanja u Actifry fritezu i ravnomjerno ih rasporedite.
- Kod pripreme mesa i peradi, zaustavite uređaj i promiješajte hranu unutar posude jednom ili dvaput tijekom kuhanja, kako bi izbjegli isušivanje jela na vrhu te kako bi osigurali da jelo bude ravnomjerno pečeno.
- Povrće je najbolje pripremati narezano na manje komade kako biste se osigurali da će biti potpuno pečeno.
- Uređaj nije namijenjen za pripremu hrane koja se sastoji od visokog udjela vode (npr. juha, umaka..).

Jednostavno čišćenje

Čišćenje uređaja

- Ostavite uređaj da se u potpunosti ohladi prije nego započnete s čišćenjem.
- Otvorite poklopac – **sl. 1** i podignite polugu kako biste ga odvojili – **sl. 2**.
- Podižite ručku dok ne dođe u horizontalni položaj i dok ne začujete „klik“ – **sl. 3**
- Izvadite posudu za pečenje.
- Uklonite prsten tako što ćete otpustiti spojnice na rubu tave i gurnuti ih prema gore.
- Kako biste izvadili lopaticu za miješanje, podignite polugu za odvajanje lopatice – **sl. 4a**.
- Izvadite filter povlačeći ga za vrh – **sl. 3** i operite ga.
- Svi odvojni dijelovi Actifry friteze su podobni za pranje u perilici posuđa – **sl. 5** ali se također mogu oprati mekanim dijelom spužve i sredstvom za pranje posuđa.
- Kućiste uređaja operite vlažnom krpom i sredstvom za pranje posuđa.
- Isperite sve dijelove i pomno ih osušite prije ponovnog sastavljanja.
- U slučaju da se hrana zalijepila na posudu ili lopaticu, namočite dotične dijelove u toploj vodi prije čišćenja.
- Posuda za pečenje obložena je neprianjajućim slojem: lagano tamnjenje i ogrebotine koje se pojavljuju nakon dužeg vremena uporabe su sasvim normalne i ne predstavljaju nikakav problem.
- Jamčimo da je uporabljeni neprianjajući sloj u skladu s direktivama koje se odnose na materijale koji dolaze u dodir s hranom.

Nikada nemojte uranjati kućiste uređaja u vodu.

Nemojte rabiti gruba ili abrazivna sredstva prilikom čišćenja vašeg uređaja.

Redovito čistite odvojni filter.

U svrhu zadržavanja kvalitete neprianjajućeg sloja, nikada nemojte rabiti metalni pribor prilikom vadenja i posluživanja jela.

Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

Baterijski uložak za timer

Za uređaj se rabe slijedeći baterijski ulošci – L1154.

- Kako biste promijenili baterijske uloške odvojite upravljačku ploču tako da odvidate vide pomoću kojih je upravljačka ploča pričvršćena za uređaj. Skinite bijelu zaštitu postavljenu povrh baterijskog uloška. Izvadite baterijski uložak i zamijenite ga novim – **sl. 14**. U svrhu zaštite okoliša nemojte odlagati stare baterijske uloške s uobičajenim otpadom već na posebno mjesto predviđeno za sakupljanje sličnog otpada.
- Postavite novi baterijski uložak, vratite zaštitu preko uloška i postavite upravljačku ploču natrag na mjesto.

📄 Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno upotrijebiti.

➡ Nakon što izvadite baterijske uloške, odnesite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.



Što učiniti u slučaju neispravnog rada uređaja?

PROBLEMI	MOGUĆI UZROCI	RIJESENJA
Uređaj ne radi.	Uređaj nije priključen na električnu mrežu.	Provjerite da li je uređaj pravilno priključen na električnu mrežu.
	Tipka za uključenje/isključenje nije potisnuta do kraja.	Potisnite tipku za uključenje/isključenje do kraja.
	Potisnuli ste tipku za uključenje / isključenje do kraja, ali uređaj još uvijek ne radi.	Zatvorite poklopac.
	Motor radi ali uređaj ne grije.	Obratite se prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu).
	Lopatica za miješanje se ne okreće.	Provjerite da li je lopatica pravilno postavljena. Ako se problem nastavi obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu)
Odvojiva lopatica se pomiče gore dolje tijekom rada uređaja.	Lopatica za miješanje nije dovoljno pričvršćena.	Provjerite da li je poluga za zaključavanje potpuno potisnuta prema dolje.
Hrana nije ravnomjerno pečena.	Lopatica nije postavljena u uređaj.	Postavite lopaticu u uređaj.
	Namirnice nisu pravilno narezane.	Narežite namirnice na jednake komade.
	Krumpir nije pravilno narezan.	Narežite krumpir na jednake komade preporučene debljine/dužine.
	Lopatica je pravilno postavljena ali se ne okreće.	Provjerite da li ste lopaticu potisnuli do kraja. Ako se problem nastavi obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu).
Pommes frites nije dovoljno hrskav.	Rabili ste pogrešnu sortu krumpira.	Rabite sortu krumpira koja se preporučuje za pripremu pommes frites-a.
	Krumpir nije dobro opran i/ili nije dovoljno suh.	Ispirite narezani krumpir kroz duže vremensko razdoblje kako biste uklonili višak škroba, zatim ga ocijedite ili dobro osušite prije pripreme u fritezi. Krumpir mora biti potpuno suh.
	Krumpir je previše debelo narezan.	Narežite krumpir na tanje dijelove. Maksimalna preporučena debljina je 13mm x 13mm
	Nema dovoljno ulja u odnosu na količinu krumpira.	Rabite veću količinu ulja (vidi tabelu s vremenima pripreme na str.87-89)
	Filter je prljav.	Očistite odvojni filter.
Krumpirići se lome tijekom kuhanja.	Rabite mladi krumpir koji se sastoji od visokog udjela vode.	Smanjite količinu krumpira na 800 g i prilagodite vrijeme pripreme.
Hrana se zadržava na krajevima posude za pečenje.	Stavili ste previše hrane u posudu za pečenje.	Slijedite upute o maksimalnoj količini hrane navedene u priloženim tabelama.
Tekućina iz hrane je iscurila u kućište uređaja	Lopatica za miješanje nije pravilno postavljena ili je brtva lopatice neispravna.	Pravilno postavite lopaticu za miješanje i potisnite je do kraja. Ako se problem nastavi obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu). Ne rabite Actifyr fritezu za pripremu juha ili receptata s visokim udjelom tekućina.
Timer ne radi.	Baterijski uložak je prazan.	Promijenite baterijski uložak (vidi sl. 14).
Uređaj stvara neuobičajeno jaku buku.	Postoji mogućnost da motor radi neispravno.	Obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu).
Lopatica se prestala okretati tijekom pečenja.	Lopatica nije pravilno postavljena.	Rabeći zaštitne kuhinjske rukavice, potisnite lopaticu prema dolje dok u potpunosti ne sjedne na mjesto. Ako se problem nastavi obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu).

U slučaju problema ili upita obratite se na slijedeće brojeve telefona ili posjetite našu internetsku adresu:

01 30 15 294 / 01 30 15 300

www.tefal.com.hr

HR

Tefal

Hrănitör & Delicios

Inovator de dragul sănătății dvs.

Nutriția înseamnă a avea o dietă variată și bine echilibrată... totuși înseamnă mai mult decât doar ingredientele. Cum sunt preparate și găsite poate afecta semnificativ valoarea lor nutritivă și poate avea un impact major asupra gustului și texturii lor.

Nutriția înseamnă prin urmare și diferențele de compoziție între multele metode de preparare și aparatele de gătit disponibile în zilele noastre. Cu acestea în vedere, **Tefal** a dezvoltat o gamă anume de aparate care sunt dedicate NUTRIȚIEI PENTRU O PLĂCERE MAI MARE: aparate culinare ingenioase care păstrează integritatea nutritivă și amplifică gustul adevărat al ingredientelor.

Vă aduce soluții unice

Tefal investește în cercetare pentru a vă aduce soluții unice cu avantaje nutritive care sunt confirmate de studii științifice.

Vă informează

De mulți ani **Tefal** vă aduce aparate care ajută la prepararea meselor dvs. oferindu-vă viteză, comoditate și ușurință de folosire.

În fiecare zi, **Tefal** gama Nutritiv și Delicios vă va ajuta prin:

- păstrarea calității ingredientelor naturale care sunt esențiale în dieta dvs.,
- limitarea utilizării grăsimilor,
- redescoperirea gusturilor și aromelor naturale ale alimentelor,
- reducerea timpului petrecut la prepararea meselor.

Din această gamă de produse, **ActiFry®** vă permite să preparați 1 kg de cartofi în cartofi prăjiți de casă cu doar 1 lingură (14 ml) din uleiul dvs. favorit!

Bine ați venit în lumea lui ActiFry® !

Faceți cartofi prăjiți cu adevărat gustoși exact așa cum vă plac!

ActiFry® cartofii prăjiți sunt mai delicioși crocanți pe dinafară și moi în interior datorită tehnologiei patentate: paleta de amestecare ușoară a alimentelor împrăștie uleiul încins prin sistemul unic de aer cald. Alege ingredientele, ulei, condimente, ierburi aromate și las-o pe **ActiFry®** să aibă grijă de restul.

Doar 3% grăsimi*: 1 lingură (14ml) de ulei este destul!

O lingură din uleiul ales de dvs. vă permite să faceți cartofi prăjiți adevărați dintr-un kg de cartofi. Puteți fi siguri că folosiți exact cantitatea potrivită grație lingurii gradate care este furnizată împreună cu aparatul.

**1 kg de cartofi preparați apoi tăiați în fâșii, de grosime de 10x10 mm și lungime de până la aprox. 9cm, gătiți până la -55% din pierderea greutateii cu 14 ml de ulei.*

Cartofi prăjiți și mult mai multe!

ActiFry® vă permite să gătiți o mare varietate de rețete.

- În plus față de cartofi prăjiți și cartofi, vă puteți varia meniurile cu legume prăjite în ulei, feluri din carne tocată moi și suculente, chiftele și scoici, fructe de mare și fructe prăjite crocante.



Cartea de rețete furnizată a fost special creată pentru dvs. de echipa noastră de economiști casnici și nutriționiști. Pe lângă cartofii prăjiți tradiționali mai sunt și idei „amuzante” inovatoare de cartofi prăjiți aromați plus rețete de meniuri sănătoase și gustoase și chiar niște deserturi!

- Aparatul **+** **ActiFry®** gătește foarte bine și alimente congelate. Alimentele congelate sunt o bună alternativă la produsele proaspete. Ele sunt practice și păstrează calitățile nutritive și gustul produselor.

Pentru cele mai bune rezultate cu ActiFry[®], vă sfătuim să urmați recomandările noastre privind tipul de cartofi și ulei pe care să le folosiți

Cartoful: echilibru și plăcere zilnic!

Cartofii sunt o excelentă sursă de energie și conțin vitamine. Cartofii variază enorm ca mărime, formă și gust conform varietății, climei și condițiilor de cultură. Fiecare varietate își are timpul de recoltare, productivitatea, mărimea, culoarea, calitatea de păstrate și utilizările culinare proprii. Caracteristicile unui cartof când este gătit pot varia în funcție de originea și de sezonul său.

Ce varietate să folosesc?

Ca regulă generală, vă sugerăm să folosiți cartofi speciali care au fost recomandați pentru cartofi prăjiți. În multe supermarketuri informațiile de pe pachet vă spun ce varietăți sunt potrivite pentru chips. Când cartofii au fost proaspăt recoltați, ei au un conținut mai mare de apă, noi recomandăm gătirea cartofilor prăjiți cu câteva minute mai mult.

Unde ar trebui să depozitez cartofii?

Cel mai bun loc de depozitat cartofii este o pivniță întunecoasă sau un bufet la rece (între 6 și 8°C), la întuneric.

Cum să prepar cartofii pentru ActiFry[®] ?

Pentru a obține cele mai bune rezultate, trebuie să vă asigurați că feliile de cartofi nu se lipesc între ele. Pentru aceasta, spălați cartofii întregi și apoi tăiați-i în fâșii folosind un cuțit ascuțit sau un dispozitiv de tăiat cartofii pai. Cartofii tăiați trebuie să fie de mărime egală pentru a se coace în același timp. Spălați cartofii tăiați în multă apă rece până ce aceasta rămâne limpede pentru a înlătura cât mai mult amidon cu puțință. Uscați bine cartofii folosind un prosop curat bun absorbant. Cartofii tăiați trebuie să fie perfect uscați înainte de a-i pune în ActiFry[®], altfel nu vor fi crocanți. Pentru a verifica dacă sunt destul de uscați, presați-i cu un prosop de hârtie înainte de gătire. Dacă mai este vreo urmă de umezeală pe hârtie, uscați-i din nou. Amintiți-vă că timpul de gătire al cartofilor prăjiți va varia în funcție de greutatea cartofilor și de mărimea porției de cartofi folosite.

Cum să tai cartofii?

Mărimea unui cartof pai influențează cât de crocant sau moale este. Cu cât sunt mai subțiri, cu atât mai crocanți vor fi și invers, cartofii pai mai groși vor fi mai moi în interior. Puteți tăia cartofii la următoarele grosimi și lungimi conform gusturilor dvs.:

Grosime: Stilul american - tăiere în strat subțire: 8 x 8 mm/Standard: 10 x 10 mm/Grosime: 13 x 13 mm
Lungime până la 9 cm.

În ActiFry grosimea maximă recomandată a cartofilor este 13mm x 13mm și o lungime de până la 9cm.

Încercați o varietate de diferite uleiuri pentru sănătate

Vă puteți varia tipul de ulei în funcție de alegerea dvs cu 1 lingură ActiFry[®] de ulei pentru 1 kg de cartofi. Alegeți un ulei diferit de fiecare dată când gătiți!

Cu ActiFry[®], puteți folosi o mare varietate de uleiuri:

- Uleiuri standard: ulei de măsline, semințe de struguri, porumb, alune de pământ (arahide), floarea-soarelui, soia*
- Uleiuri aromate: uleiuri infuzate cu ierburii aromatice, usturoi, ardei iute, lămâie...
- Uleiuri specialități: castane*, susan*...

(*gătiți conform instrucțiunilor fabricantului)

Cu cantitatea mică de ulei pentru fiecare utilizare, tehnologia ActiFry[®] ajută la oferirea unei diete mai sănătoase, echilibrate nutritiv.



: the + ActiFry[®]

Cu ActiFry[®] obții cartofi pai cu o calitate nutritivă mai bună. Pentru arome în plus, puteți adăuga 1 sau 2 linguri în plus de ulei pentru mai mult gust, dar aceasta va crește conținutul de grăsimi.

**Cu + ActiFry[®] faceți cartofi pai mai gustoși,
mai sănătoși exact așa cum vă plac!**

Descriere

- | | |
|---|--|
| 1. Zona rece de atingere a capacului | 10. Mănerul vasului de gătit |
| 2. Capac | 11. Bază |
| 3. Zăvor pentru scoaterea capacului | 12. Filtru demontabil |
| 4. Lingură de măsurare (14ml) | 13. Butoane de deschidere a capacului |
| 5. Levier de blocare/deblocare a paletei | 14. Cronometru digital |
| 6. Semne nivel maxim de alimente | 15. Buton Pornire/Oprire |
| 7. Paletă demontabilă pentru amestecare | 16. Buton setare cronometru |
| 8. Vas de gătit neaderent demontabil + inel | 17. Panou de control demontabil (doar pentru accesul la compartimentul bateriilor) |
| 9. Buton de eliberare a mânerului vasului de gătit doar la compartimentul bateriilor) | |

Introducere rapidă pentru utilizare

Înainte de prima utilizare

- Pentru a scoate capacul - **fig.1**, apăsați butoanele de deschidere a capacului(13) în același timp și ridicați zăvorul (3) pentru a scoate capacul - **fig. 2**.
- Scoateți lingura de măsurare.
- Ridicați mânerul în poziție orizontală până ce auziți un "click" când se blochează.
- Scoateți vasul de gătit - **fig. 3**.
- Demontați inelul, deschizând clemele de pe marginea tigăii și trăgând inelul în sus.
- Pentru a scoate paleta, ridicați levierul de blocare de culoare gri deschis poziționat în lateral față de paletă. Poziționați-vă degetul mare în partea de sus a paletei și indexul și degetul mijlociu sub levierul de blocare, ridicați levierul de blocare folosindu-vă degetele pentru a debloca paleta - **fig. 4a**.
- Toate părțile demontabile se pot spăla în mașina de spălat vase - **fig. 5** sau se pot spăla cu un burete moale și detergent lichid de vase.
- Ștergeți baza aparatului folosind o lavetă umezită și detergent lichid de vase.
- Clătiți și ștergeți cu grijă părțile înainte de a le monta la loc împreună.
- Pentru a potrivi paleta, trageți levierul de blocare gri deschis în sus, apoi puneți paleta în mijlocul vasului de gătit și împingeți levierul de blocare în jos - **fig. 4b**.
- În timpul primei folosiri, aparatul poate emana un miros slab: acesta nu este dăunător și va dispărea repede. Nu are nici un efect asupra funcționării + ActiFry.

Scoateți toate benzile aderențe și toate hârtiile.

Nu cufundați niciodată baza în apă.

La prima utilizare, pentru a obține cele mai bune rezultate cu noul dvs. produs, vă sfătuim să preparați o rețetă care se gătește în 30 de minute sau mai mult.

Nu lăsați lingura de măsurare în vas în timp ce gătiți alimentele.

- Puneți alimentele în vasul de gătit, distribuindu-le uniform, asigurându-vă că respectați cantitatea maximă (vezi tabelele de gătire p. 95 la 97).
- Adăugați uleiul la alimente cu lingura - **fig. 6**, împărștiindu-l uniform (vezi tabelele de gătire p. 95 la 97). (1 lingură de ulei = 14 ml de ulei).
- Deblocați mânerul și pliați-l complet în adăpostul lui - **fig. 7**.
- Închideți capacul - **fig. 8**.
- Respectați întotdeauna cantitățile maxime de ingrediente și lichide indicate în manualul de utilizare și în cartea de rețete.

Gătitul

- Acest aparat nu este recomandat pregătirii alimentelor cu conținut mare de lichid: supe, sosuri etc.
- Nu porniți niciodată mașina dacă vasul de gătit este gol.
- Nu umpleți maxim vasul de gătit, nu depășiți semnul maxim de nivel al alimentelor (mai ales în cazul cartofilor prăjiți).

Setarea timpului de gătire

- Apăsăți butonul de setare a cronometrului pentru a seta timpul. Țineți butonul apăsat până ce se afișează timpul dorit pe afișaj – **fig. 9** (vezi tabelele de gătire p. 95 la 97).
- Acum eliberați. Timpul selectat (în minute) este afișat iar numărătoarea inversă începe.
- Dacă faceți o greșeală sau vreți să ștergeți timpul selectat, țineți butonul apăsat timp de 2 secunde, apoi setați din nou timpul.

FIȚI ATENȚI: cronometrul semnalează sfârșitul gătirii, dar nu oprește aparatul din gătit.

Pornirea gătirii

Când deschideți capacul, aparatul se oprește din funcțiune.

- Apăsăți butonul Pornit/Oprit, gătitul începe grație circulației aerului fierbinte dinăuntrul etanșării aparatului – **fig.10**. Paleta se rotește încet în sensul acelor de ceasornic.

Scoaterea alimentelor

- Odată ce gătitul este complet, cronometrul emite un bip. Pentru a opri bipul, apăsați butonul de setare a cronometrului – **fig.11**.
- Apăsăți Pornit/Oprit pentru a opri aparatul – **fig. 12** și deschideți capacul.
- Ridicați mânerul până ce auziți un "click" care blochează și scoateți vasul de gătit – **fig. 13**.
- Serviți imediat.

Pentru a evita orice risc de arsuri, nu atingeți capacul sau orice altă parte în afară de zona rece pentru atingere.

Tabelul cu timpii de gătire

Poate varia după varietate și cantitatea de cartofi folosiți.

Cartofi

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIRE
Cartofi pai grosime standard 10mm x 10mm lungime până la 9cm	Proaspăt	1200 g*	1 lingură ulei + ¼**	43 - 46 min
	Proaspăt	1000 g*	1 lingură ulei	40 - 43 min
	Proaspăt	750 g*	¾ lingură ulei**	35 - 37 min
	Proaspăt	500 g*	½ lingură ulei**	28 - 30 min
	Proaspăt	250 g*	¼ lingură ulei**	24 - 26 min
Cartofi (sferturi)	Proaspăt	1000 g*	1 lingură ulei	40 - 42 min
	Congelat	750 g	None	14 - 16 min
Cartofi feliați	Proaspăt	1000 g*	1 lingură ulei	40 - 42 min
	Congelat	750 g	Fără	30 - 32 min
Cartofi pai	Congelat - doar potrivit pentru prăjire	750 g Grosime 13mm x 13mm	Fără	35-40 min
	Congelat - 2 moduri sau 3 moduri de gătit potrivit pentru cuptor și grill (și prăjire).	750 g Standard 10mm x 10mm	Fără	30-32 min
		500g Stil american 8mm x 8mm	Fără	25-27 min

*Greutatea cartofilor prăjiți / ** **fig. 15**

IMPORTANT: Pentru a nu deteriora aparatul, respectați întotdeauna cantitățile maxime de ingrediente și li-chide indicate în manualul de utilizare și în cartea de rețete.

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIRE
Dovlecei	Proaspăt, felii	750 g	1 lingură ulei + 150 ml apă rece	25 - 35 min
Ardei dulci	Proaspăt, felii	650 g	1 lingură ulei + 150 ml apă rece	20 - 25 min
Ciuperci	Proaspăt, sferturi	650 g	1 lingură ulei	12 - 15 min
Roșii	Proaspăt, sferturi	650 g	1 lingură ulei + 150 ml apă rece	10 - 15 min
Ceapă	Proaspăt, inele	500 g	1 lingură ulei	15 - 25 min

Carne – Pasăre

Adăugați aromă cărnii și păsării, amestecați niște condimente (paprică, curry, mix de ierburi, cimbru...) cu uleiul.

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIRE
Cochete de pui	Proaspă	750 g	Fără	18 - 20 min
	Congelat	12 bucăți (160 g)	Fără	18 - 20 min
	Congelat	4 la 6	Fără	12 - 15 min
Ciocănele de pui	Proaspăt	2	Fără	30 - 32 min
Pulpe de pui	Proaspăt	500 g	Fără	30 - 35 min
Pulpe de pui (fără os)	Fresh	6 (cam 750 g)	Fără	10 - 15 min
Rulouri de primăvară	Proaspăt	4 la 8 mici	1 lingură ulei	10 - 12 min
Cotlete de miel	Proaspăt (2,5 cm la 3 cm grosime)	2 la 6	Fără	20 - 25 min*
Cotlete de porc	Proaspăt (2,5 cm gros.)	2 la 3	Fără	18 - 23 min*
File de porc	Proaspăt	2 la 6 felii sau fâșii	1 lingură ulei	12 - 15 min
Cârnați	Proaspăt	4 la 8 (împunși)	Fără	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Proaspăt (din carne de vită tocată)	500 g	1 lingură ulei	30 - 40 min
Friptură de vită	Proaspăt (pulpă sau mușchi tăiat în fâșii de 1 cm grosime)	600 g	Fără	8 - 10 min
Chiftele	Proaspete	12 bucăți	Fără	18 - 20 min

*Întoarceți la jumătatea gătirii

Pește – Fructe de mare

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIRE
Dovlecei	Congelat	18 bucăți (280 g)	Fără	10 min
Ardei dulci	Proaspăt bucăți	500 g	1 lingură ulei	20 - 22 min
Ciuperci	Gătite	400 g	Fără	10 - 12 min
Roșii	Proaspăt, sferturi thawed	650 g	1 lingură ulei + 150 ml apă rece	10 - 15 min

Deserturi

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIRE
Banane	Tăiate felii	500 g (5 banane)	1 lingură ulei + 1 lingură zahăr brun	4 - 6 min
	În folie de aluminiu	2 banane	Fără	20 - 25 min
Cireșe	Întregi	Până la 1000 g	1 lingură ulei + 1 la 2 linguri zahăr	12 - 15 min
Căpșuni	Sferturi – mari jumătăți – mici	Până la 1000 g	1 la 2 linguri zahăr	5 - 7 min
Mere	Tăiate felii	3	1 lingură ulei + 2 linguri zahăr	15 - 18 min
Pere	Tăiate felii	La 1000 g	1 la 2 linguri zahăr	8 - 12 min
Ananas	Tăiat bucăți	1	1 la 2 linguri zahăr	8 - 12 min

Produse congelate

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIRE
Amestec de legume	Congelat	750 g	Fără	20-22 min
Pește și paste prăjite în tigaie	Congelat	750 g	Fără	20-22 min
Paste carbonara	Congelat	750 g	Fără	15 - 20 min
Paella	Congelat	650 g	Fără	15 - 20 min
Orez cantonez	Congelat	650 g	Fără	15 - 20 min
Chilli con carne	Congelat	750 g	Fără	112 - 15 min

Indicații și ponturi de gătire cu ActiFry

- Nu adăugați sare la cartofii pai în timp ce aceștia sunt în vas. Adăugați sare doar când îi scoateți din aparat la sfârșitul gătirii.
- Când adăugați ierburi uscate și condimente în ActiFry, amestecați-le cu niște ulei sau lichid. Dacă încercați să le presărați direct în vas, ele vor fi împrăștiate de sistemul de aer fierbinte.
- Vă rugăm observați că condimentele cu culori puternice ar putea păta ușor paleta și părțile aparatului. Este normal.
- Pentru cele mai bune rezultate, folosiți usturoi tăiat fin în loc de usturoi zdrobit pentru a-i evita aderența la paleta centrală.
- Dacă folosiți cepe în rețetele ActiFry, cel mai bine este să le feliați fin în loc să le tăiați mărunț pentru că se gătesc mai bine. Separați inelele de ceapă înainte de a le adăuga în vas și amestecați-le repede ca să se distribuie uniform.
- La felurile cu carne și pasăre, opriți aparatul și amestecați în vas o dată sau de două ori în timpul gătirii astfel încât alimentele din partea de sus să nu se usuce și ca felul să se îngroașe uniform.
- Pregătiți legumele în bucăți mici sau de dimensiuni pentru prăjire pentru a vă asigura că se vor găti profund.
- Acest aparat nu este potrivit pentru rețete cu conținut mare de lichid (de ex. supe, sosuri gătite înăuntru...).

Curățare ușoară

Curățarea aparatului

- Lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare.
- Deschideți capacul - **fig. 1** și ridicați zăvorul ca să scoateți capacul - **fig. 2**.
- Ridicați mânerul în poziție orizontală până ce auziți un "click" când se blochează - **fig. 3**.
- Scoateți vasul de gătit.
- Demontați inelul, deschizând clemele de pe marginea tigăii și trăgând inelul în sus.
- Pentru a scoate paleta de amestecat, ridicați levierul de blocare – **fig. 4a**.
- Scoateți filtrul trăgând din partea de sus - **fig. 3** și spălați-l.
- Toate părțile demontabile se pot spăla în mașina de spălat vase – **fig. 5** sau se pot spăla cu un burete moale și detergent lichid.
- Curățați baza aparatului folosind o lavetă umezită și detergent lichid.
- Clătiți și uscați părțile cu grijă înainte să le montați la loc împreună.
- Dacă alimentele se lipesc sau se ard pe vas sau pe paletă, lăsați-le să se înmoaie în apă caldă înainte să le curățați.
- Aparatul are un vas de gătire neaderent: tenta maro și zgârieturile care pot apărea după utilizarea de lungă durată nu prezintă nici o problemă și sunt normale.
- Vă garantăm că acoperirea neaderentă se conformează regulamentelor privind materialele în contact cu alimentele.

Nu cufundați niciodată baza în apă.

Nu folosiți produse de curățare sau bureți duri sau abrazivi.

Filtrul demontabil trebuie curățat regulat. Pentru a păstra calitățile neaderente ale vasului de gătit cât mai mult cu putință, nu folosiți ustensile metalice când serviți mâncarea.

Mai întâi protecția mediului!

Bateria cronometrului

Acest aparat folosește o baterie tip - L1154.

- Pentru a schimba bateria scoateți panoul de control cu o șurubelniță mică cu lamă plată de bijutier. Deschideți panoul de control introducând șurubelnița în fanta din partea de sus a panoului. Scoateți capacul alb al bateriei și înlocuiți bateria - **fig 14**. Pentru a proteja mediul, nu aruncați vechea baterie la gunoi, ci duceți-o la un punct de colectare potrivit.
- Introduceți o nouă baterie, puneți capacul bateriei înapoi și fixați panoul de control înapoi.

ⓘ Aparatul dvs. conține materiale valoroase care pot fi reciclate.

- ➡ Când decideți să vă înlocuiți aparatul, scoateți bateria și lăsați aparatul la un punct civic local de colectare a deșeurilor.



Dacă aparatul dvs. nu funcționează corect

PROBLEME	CAUZE	SOLUȚII
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este în priză.	Verificați ca aparatul să fie în priză corect.
	Butonul Pornit – Oprit nu este apăsat complet.	Apăsați butonul Pornit/Oprit.
	Ați apăsat butonul Pornit –Oprit dar aparatul nu funcționează.	Închideți capacul.
	Motorul rulează dar aparatul nu încălzește.	Contactați punctul de achiziționare.
	Paleta nu se rotește.	Verificați ca paleta să fie corect poziționată. Dacă problema continuă, contactați punctul de achiziționare.
Paleta demontabilă nu stă în loc.	Paleta de amestecare nu este blocată.	Verificați ca levierul de blocare să fi fost împins în jos complet.
Măncarea nu a fost tăiată uniform.	Paleta nu a fost instalată.	Potriviiți paleta.
	Măncarea nu a fost tăiată uniform.	Tăiați măncarea la aceleași dimensiuni.
	Cartofii nu au fost tăiați uniform.	Tăiați cartofii uniform.
	Paleta a fost instalată corect dar nu se rotește.	Verificați să fi fost împinsă în jos și să fi făcut click în poziție. Dacă problema continuă, contactați punctul de achiziționare.
Cartofii pai nu sunt destul de crocanți.	S-a folosit o varietate nepotrivită de cartofi.	Alegeți o varietate de cartofi recomandată pentru cartofi pai.
	Cartofii sunt insuficient spălați și/sau nu complet uscați.	Spălați cartofii timp îndelungat pentru a elimina amidonul în exces, apoi scurgeți-i și uscați-i înainte de gătire. Trebuie să fie complet uscați
	Cartofii sunt prea groși.	Tăiați cartofii mai subțire. Dimensiunile maxime ale cartofilor sunt: 13mm x 13mm.
	Nu este destul ulei pentru cantitatea de cartofi pai.	Creșteți cantitatea de ulei (vezi tabelele de gătire p. 95 la 97).
	Filtrul este astupat.	Curățați filtrul demontabil.
Cartofii pai se rup în timpul gătirii.	Cartofii folosiți sunt recoltați recent și prin urmare conținut mare de apă.	Reduceți cantitatea de cartofi la 800 g. și reglați timpul de gătire.
Alimentele stau pe muchia vasului de gătit.	Vasul de gătire este prea plin.	Respectați cantitățile maxime indicate în tabelele de gătire.
Lichidele de gătit au curs în baza aparatului.	Paleta nu este poziționată corect sau sigiliul paletei este defect.	Asigurați-vă că paleta este corect poziționată. Dacă problema continuă, contactați punctul de achiziționare. Nu folosiți ActiFry pentru a face supe sau rețete cu conținut mare de lichid.
Cronometrul nu funcționează.	Bateria este moartă.	Schimbați bateria (vezi fig. 14).
Aparatul este neobișnuit de zgomotos.	Suspectați că motorul nu funcționează corect.	Contactați punctul de achiziționare.
Contactați punctul de achiziționare.	Paleta nu este poziționată corect.	Folosind o mânășă de cuptor, împingeți paleta în jos până ce face click la loc. Dacă aceasta nu merge, contactați punctul de achiziționare.

Dacă aveți vreo problemă cu produsul sau întrebări, vă rugăm contactați echipa noastră de Relații cu clienții Linia de ajutor:

**+40 21/316.87.84 sau +40 31/288.75.37 - România
sau consultați websiteul nostru - www.tefal.ro**

RO

Tefal

Hranljivo in okusno

Inovativnost za vašo dobro

Osnova zdravega prehranjevanja je v zagotavljanju raznolike in uravnotežene prehrane ... pomeni pa tudi veliko več kot le hranilno vrednost posameznih sestavin. Priprava jedi in kuhanje v veliki meri vplivata na hranilno vrednost sestavin, na njihov okus in sestavo.

Zdravo prehranjevanje se tako skriva tudi v razlikah med različnimi načini priprave hrane in uporabo različnih aparatov, ki so danes na voljo. Zato je **Tefal** oblikoval serijo posebnih gospodinjskih aparatov, namenjenih pripravi ZDRAVE HRANE ZA VEČJE ZADOVOLJSTVO: pametni aparati za pripravo hrane, ki ohranjajo celovitost hranljivih sestavin hrane ter izboljšujejo njihov okus.

Ustvarjanje enkratnih rešitev

Tefal vlaga v raziskave za ustvarjanje enkratnih rešitev s prednostmi zdravega prehranjevanja, ki jih potrjujejo znanstvene študije.

Obveščanje

Tefal že vrsto let za vas ustvarja gospodinjske aparate, ki vam omogočajo, da je priprava vaše hrane učinkovita, hitra, prijetna in enostavna.

Dnevno vam bosta **Tefal** in serija gospodinjskih aparatov iz sklopa Hranljivo in slastno pomagala:

- Ohranjati kakovost naravnih sestavin, ključnega pomena za vašo zdravo prehrano;
- Zmanjševati uporabo maščob pri kuhanju;
- Ponovno odkrivati naravne okuse in arome jedi;
- Skrajšati čas potreben za pripravo hrane.

V tej seriji gospodinjskih aparatov vam **ActiFry**[®] omogoča pripravo enega kilograma pečenega krompirčka le v eni žlici (14 ml) vašega najljubšega olja!

Dobrodošli v svetu **ActiFry**[®] !

Make real tasty chips just the way you like them!

ActiFry[®] krompirček je slasten, s hrustljivo zapečeno skorjico zunaj in mehkim krompirčkom znotraj, kar omogoča posebna patentirana tehnologija: lopatica za mešanje hrano nežno premeša in zagotavlja enakomerno porazdelitev olja ter edinstven grelni sistem z vročim zrakom. Izberite svoje najljubše sestavine, olja, začimbe, zelišča in dišave ... za preostalo pa bo poskrbel **ActiFry**[®].

Le 3 % maščobe*: zadostuje že 1 žlica (14 ml) olja!

Ena žlica olja po vaši izbiri vam omogoča pripravo pravega pečenega krompirčka iz 1 kg krompirja. Da boste vedno dodali pravo količino olja, smo aparatu priložili posebno merilno žlico.

* 1 kg svežega očiščenega krompirja, narezanega na rezine debeline 10x10 mm in dolžine približno 9 cm, pečen z 14 ml olja, dokler ne izgubi približno 55 % primarne teže.

Krompirček in veliko več!

ActiFry[®] vam omogoča pripravo širokega izbora receptov.

- Vaše obroke lahko kombinirate ne le z raznoliko pripravo krompirja, ampak tudi z različno popečeno zelenjavo, nežnimi in sočnimi jedmi iz mletega mesa, mesnimi kroglicami in hrustljivo pečenimi kozicami, lupinarji in sadjem.



+ **ActiFry**[®]

Priloženo knjižico z recepti so posebej oblikovali naši strokovnjaki za gospodinjski proračun in za prehrano. Poleg tradicionalnega krompirčka so pripravili tudi vrsto inovativnih in 'zabavnih' predlogov za krompirček različnih okusov ter več receptov za pripravo zdravih in okusnih glavnih obrokov in celo nekaj sladici!

- **ActiFry**[®] zelo dobro kuha tudi zamrznjeno hrano. Zamrznjena hrana predstavlja dobro alternativo svežim proizvodom. Je praktična in ohranja vse hranljive sestavine in okuse živil.

Najboljše rezultate z uporabo aparata ActiFry® boste dosegli z upoštevanjem naslednjih priporočil o uporabi določenih vrst krompirja in olja.

Krompir: vsakodnevna uravnoteženost in zadovoljstvo!

Krompir je izvrsten vir energije in vsebuje veliko vitaminov. Med različnimi vrstami krompirja bistveno razlikujejo velike razlike v velikosti, obliki in okusu, na kar vplivajo predvsem različne vremenske razmere in pogoji za rast. Vsaka vrsta ima svoj čas sajenja in pobiranja, kakovost pridelka, velikost in barvo krompirja ter ohranjanje kakovosti in uporabnost za kuhanje. Lastnosti pripravljene krompirja se razlikujejo glede na njegov izvor in sezonski značaj.

Katero vrsto naj uporabljam?

Na splošno vam priporočamo, da uporabite posebne vrste krompirja, namenjene za rezanje in peko. V trgovinah vam bodo embalažni podatki na prodajanem krompirju povedali, katere vrste so najprimernejše za pripravo pečene krompirčka.

Sveže pobran krompir ima večjo vsebnost vode, zato priporočamo, da krompirček pripravljen iz svežega krompirja pečete nekoliko dlje.

Kje naj shranjujem krompir?

Najprimernejše mesto za shranjevanje krompirja je temna klet ali hladna omara (temperatura med 6 in 8°C), proč od svetlobe.

Kako naj pripravim krompir za peko v aparatu ActiFry® ?

Najboljše rezultate boste dosegli, če se narezani krompirčki med seboj ne bodo sprijemali. Zato operite cele krompirje in jih šele nato z ostrim nožem ali posebnim rezalnikom za krompir narežite na posamezne rezine. Rezine naj bodo enako velike, saj bodo le tako pečene hkrati. Narezan krompir operite v veliki količini hladne vode, dokler voda ne bo popolnoma čista, saj boste le tako odstranili čim večje količine krompirjevega škroba. Z vpojno kuhinjsko krpo nato rezine krompirja temeljito osušite. Krompirček mora biti popolnoma suh, preden ga položite v aparat ActiFry®, saj boste le tako dosegli njegovo hrustljivost. S papirnato kuhinjsko krpo se pred pečenjem prepričajte, ali je krompirček resnično popolnoma osušen. Če na papirnati brisači opazite znake vlage, krompir ponovno osušite. Čas pečenja krompirčka je odvisen od teže krompirčka in vrste, ki jo boste uporabili.

Kako naj narežem krompir?

Velikost rezine krompirja vpliva na hrustljivost ali mehkost pečene krompirčka. Tanjše rezine bodo tako bolj hrustljave in obratno, debelejšje rezine bodo v notranjosti mehkejšje. Krompir narežite po lastnem okusu, standardne pa so naslednje mere:

debelina: tanek ameriški cvrt krompirček: 8 x 8 mm/običajna velikost: 10 x 10 mm/
debel krompirček: 13 x 13 mm; dolžina do 9 cm.

Priporočamo, da za pečenje v aparatu ActiFry krompir narežete na rezine maksimalne debeline 13x13 mm in dolžine do 9 cm

Poskusite različno vrsto olj, dobrih za vaše zdravje

Za pečenje krompirčka v aparatu ActiFry® lahko uporabite vrsto različnih olj po izbiri, upoštevajte le merico ene merilne žlice olja za pripravo 1 kg krompirja. Pri vsakem pečenju uporabite drugo vrsto olja!

Z aparatom ActiFry® lahko uporabite vrsto različnih olj:

- Klasična olja: olivno olje, olje iz grozdnih pešk, koruzno olje, olje iz zemeljskih oreščkov (arašidi), sončnično olje, sojino olje, ...
- Aromatizirana olja: olja z dodatki aromatičnih zelišč, česna, čilijev, limone, ...
- Posebna olja: lešnikovo olje, sezamovo olje, ... (* uporabljajte v skladu s priporočili proizvajalca)

Z nizko uporabnostjo olja pri posameznem pečenju vam aparat ActiFry® omogoča pripravo bolj zdrave in uravnotežene prehrane.



Z aparatom ActiFry® lahko pripravite bolj zdrav pečeni krompirček. Za boljši okus lahko dodate še žličko ali dve olja več, vendar bo to vplivalo na prehransko vrednost in vsebnost maščob v pripravljem pečeni krompirčku.

Z + ActiFry® si lahko pripravite okusen in zdrav pečeni krompirček po svojem okusu!

Opis

1. Hladen del pokrova, ki se ga lahko dotikate
2. Pokrov
3. Ročaj za odstranjevanje pokrova
4. Merilna žlica (14 ml)
5. Nastavek za pritrditev in odstranitev lopatice
6. Oznaka za maksimalno količino hrane (le za krompirček)
7. Odstranljiva lopatica za mešanje
8. Ponev in obroč s prevleko proti prijemanju
9. Gumb za sprostitve ročaja posode za kuhanje
10. Ročaj posode za kuhanje
11. Baza
12. Odstranljiv filter
13. Gumbi za odpiranje pokrova
14. Digitalni merilnik časa
15. Stikalo za vklop/izklop
16. Stikalo za nastavek časa kuhanja
17. Odstranljiva nadzorna plošča (le za dostop pri menjavi baterij)

Hitra predstavitev uporabe

Pred prvo uporabo

- Za odstranitev pokrova – **sl. 1** hkrati pritisnite na vse gumbе za odpiranje pokrova (13), dvignite ročaj (3) in odstranite pokrov – **sl. 2**.
- Odstranite merilno žlico.
- Ročaj dvignite do vodoravnega položaja, dokler ne zaslišite 'klika', ko se bo zaskočil.
- Iz aparata vzemite posodo za kuhanje – **sl. 3**.
- Odstranite obroč, tako da sprostite sponke na robu ponve in ga potisnete navzgor.
- Za odstranitev lopatice dvignite svetlo siv vzvod za nameščanje na delu lopatice. Palec položite na vrh lopatice, kazalec in sredinec pa pod vzvod ter s prsti dvignite vzvod za sprostitve lopatice – **sl. 4a**.
- Vse odstranljive dele aparata lahko varno pomivate v pomivalnem stroju – **sl. 5** ali pa ročno z gobico in sredstvom za pomivanje posode.
- Bazno postajo aparata obrišite z vlažno krpo in sredstvom za pomivanje posode.
- Vse dele pozorno splaknite in posušite, preden jih ponovno namestite v aparat.
- Za namestitev lopatice potegnite svetlo siv vzvod za nameščanje navzgor, lopatico namestite na sredino posode za kuhanje ter potisnite vzvod za nameščanje ponovno navzdol – **sl. 4b**.
- Med prvo uporabo lahko aparat oddaja nekoliko nenavaden vonj, ki pa ni škodljiv in bo hitro izginil. Na delovanje vašega aparata +Activefy to ne bo vplivalo.

Odstranite vso embalažo in vse nalepke z aparata.

Bazne postaje nikoli ne potaplajte v vodo.

Za najboljše rezultate pri prvi uporabi vašega aparata, pripravite jed, ki za kuhanje potrebuje 30 ali več minut.

Priprava hrane

Odstranite merilno žlico iz aparata, preden pričnete s kuhanjem.

- Hrano položite v posodo za kuhanje, jo enakomerno porazdelite ter se prepričajte, da niste presegli največje dovoljene količine (poglejte tabele na naslednjih straneh str. 103-105).
- Z merilno žlico hrani dodajte potrebno olje – **sl. 6**, in ga enakomerno porazdelite (poglejte tabele na naslednjih straneh str. 103-105).
- Sprostite ročaj in ga popolnoma zložite v ohišje aparata – **sl. 7**.
- Zaprite pokrov – **sl. 8**.
- Nikoli ne presežite največje količine sestavin in tekočin, ki so navedene v uporabniškem priročniku in v knjigi z recepti.

Kuhanje

- **Aparat ni primeren za pripravo jedi z visoko vsebnostjo tekočine (na primer juhe, jedi z omakami ...).**
- **Aparata nikoli ne prižigajte, če je ponev za pečenje prazna.**
- **Pazite, da ne boste ponev za pečenje preveč napolnili, nikoli ne prekoračite navedenih količin ali oznak za maksimalno količino sestavin (le za krompirček).**

Nastavitev časa kuhanja

- Pritisnite gumb za nastavitev časa. Držite gumb, dokler se na zaslonu ne prikaže zelena nastavitev časa – **sl. 9** (poglejte tabele na naslednjih straneh str. 103–105).
- Potem gumb spustite. Na zaslonu je prikazan želen čas (v minutah) in začelo se bo odštevanje.
- Če ste nastavili napačen čas priprave, pritisnite na gumb za dve sekundi in nato ponovno nastavite želen čas.

POZOR: merilnik časa z zvočnim signalom opozori na potek nastavljenega časa kuhanja, vendar aparata pri tem ne izklopi.

Pričetek kuhanja

Ko odprete pokrov, se delovanje aparata zaustavi.

- S pritiskom na stikalo za vklop/izklop bo v notranjosti aparata začel krožiti vroč zrak in pričel se bo postopek kuhanja – **sl. 10**. Lopatica bo začela počasi krožiti v smeri urnega kazalca.

Jemanje hrane iz aparata

- Merilnik časa bo z zvokom naznanil končan postopek kuhanja. Za zaustavitev piskanja pritisnite na gumb za nastavitev časa – **sl. 11**.
- Pritisnite na gumb za vklop/izklop za zaustavitev delovanja aparata – **sl. 12**, in odprite pokrov.
- Dvignite ročaj dokler ne zaslišite 'klika', ki ročaj namesti in vzemite posodo za kuhanje iz aparata – **sl. 13**.
- Takoj postrezite.

Ne dotikajte se pokrova aparata in nobenih drugih delov, razen posebnega dela na pokrovu, ki se med kuhanjem ne segreje, saj se drugače lahko opečete.

Tabela časa za pripravo hrane

Navedeni časi za pripravo hrane so le vodilo in so odvisni od vrste krompirja, ki ga uporabljamo.

Krompir

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Krompirček, narezan na rezine standardne velikosti 10x10 mm in dolžine do 9 cm	Svež	1200 g*	1 žlica olja + 1/4**	43 - 46 min
	Svež	1000 g*	1 žlica olja	40 - 43 min
	Svež	750 g*	3/4 žlice olja**	35 - 37 min
	Svež	500 g*	1/2 žlice olja**	28 - 30 min
	Svež	250 g*	1/4 žlice olja**	24 - 26 min
Krompir (četrtine)	Svež	1000 g*	1 žlica olja	40 - 42 min
	Zamrznjen	750 g	Brez	14 - 16 min
Rezine krompirja	Svež	1000 g*	1 žlica olja	40 - 42 min
	Zamrznjen	750 g	Brez	30 - 32 min
Krompirček	Zamrznjen – primeren le za cvrtje	750 g debel 13mm x 13mm	Brez	35-40 min
	Zamrznjen – primeren za peko v pečici, na žaru (in cvrtje)	750 g standard 10mm x 10mm	Brez	30-32 min
		500 g ameriški način 8x8 mm	Brez	25-27 min

* teža neolupljenega krompirja / ** fig. 15

POMEMBNO: Nikoli ne presežite največje količine sestavin in tekočin, ki so navedene v uporabniškem priročniku in v knjigi z recepti, saj lahko v nasprotnem primeru poškodujete napravo.

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Bučke	Sveže, rezine	750 g	1 žlica + 150 ml vode	25 - 35 min
Čebula	Sveža, koloobarji	650 g	1 žlica + 150 ml vode	20 - 25 min
Gobe	Sveže, četrtine	650 g	1 žlica olja	12 - 15 min
Paradižnik	Svež, četrtine	650 g	1 žlica + 150 ml vode	10 - 15 min
Sladka paprika	Sveža, rezine	500 g	1 žlica olja	15 - 25 min

Meso – Perutnina

Meso bo bolj okusno, če boste olju primešali nekaj začimb (na primer papriko, curry, mešane začimbe, timijan ...).

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Piščančji medaljoni	Sveži	750 g	Brez	18 - 20 min
	Zamrznjeni	750 g	Brez	18 - 20 min
	Zamrznjeni	12 kosov (160 g)	Brez	12 - 15 min
Piščančja bedrca	Sveža	4 do 6	Brez	30 - 32 min
Piščančja krilca	Sveža	2	Brez	30 - 35 min
File piščančjih prsi (brez kosti)	Svež	6 (okoli 750 g)	Brez	10 - 15 min
Kitajski spomladanski zavitki	Sveže	4 do 8 majhnih	1 žlica olja	10 - 12 min
Kotleti iz jagnjetine	Sveži (debeline 2,5 – 3 cm)	2 do 6	Brez	20 - 25 min*
Svinjski kotleti	Sveži (debeline 2,5 cm)	2 do 3	Brez	18 - 23 min*
File svinjine	Sveži	2 do 6 tankih rezin	1 žlica olja	12 - 15 min
Klobase	Sveže	4 – 8 (prebodeh)	Brez	10 - 12 min
Chilli con carne	Svež (pripravljen iz mletega mesa)	500 g	1 žlica olja	30 - 40 min
Goveji zrezek	Svež (stegno ali pleče, narezano na 1 cm trakove)	600 g	Brez	8 - 10 min
Mesne kroglice	Sveže	12 kroglic	Brez	18 - 20 min

*Po polovici preteklega časa obrnite.

Ribe – Lupinarji

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Panirani škampi	Zamrznjeni	18 kosov (280 g)	Brez	10 min
Morski volk	Svež, narezan na koščke	500 g	1 žlica olja	20 - 22 min
Kozice	Kuhane	400 g	Brez	10 - 12 min
Velike kozice	Zamrznjene in odtaljene	300 g (16 kosov)	Brez	12 - 14 min

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Banane	Narezane na rezine	500 g (5 banan)	1 žlica olja + 1 žlica rjavega sladkorja	4 - 6 min
	Zavite v aluminijevo folijo	2 banani	Brez	20 - 25 min
Češnjje	Cele	Do 1 kg	1 žlica olja + 1 do 2 žlici sladkorja	12 - 15 min
Jagode	Ce so velike, narezane na četrtine, manjše pa na polovčke	Do 1 kg	1 do 2 žlici sladkorja	5 - 7 min
Jabolko	Narezano na krhle	3	1 žlica olja + 2 žlici sladkorja	15 - 18 min
Hruška	Narezana na kose	Do 1 kg	1 do 2 žlici sladkorja	8 - 12 min
Ananas	Narezan na kose	1	1 do 2 žlici sladkorja	8 - 12 min

Zamrznjeni proizvodi

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Ratatouille	Zamrznjeno	750 g	Brez	20 - 22 min
V ponvi popečene ribe in testenine	Zamrznjeno	750 g	Brez	20 - 22 min
Testenine karbonara	Zamrznjeno	750 g	Brez	15 - 20 min
Paella	Zamrznjeno	650 g	Brez	15 - 20 min
Kantonski riž	Zamrznjeno	650 g	Brez	15 - 20 min
Chilli con carne	Zamrznjeno	750 g	Brez	112 - 15 min

Namigi in nasveti za kuhanje v aparatu ActiFry

- Krompirčka ne solite v posodi za kuhanje. Krompirček solite po tem, ko bo pečen in ga boste vzeli iz aparata.
- Pri dodajanju posušenih zelišč in začimb v ActiFry, le-te pomešajte z oljem ali s kakšno drugo tekočino. Če jih boste poskušali le potresti po posodi, jih bo vroč zrak odpihnil proč od hrane, ki jo boste pripravljali.
- Močne začimbe lahko obarvajo lopatico in druge dele aparata. To je povsem normalno.
- Najboljše rezultate boste dosegli z uporabo svežega česna, saj se suh, drobljen česen lahko prilepi na glavno lopatico.
- Če pri pripravi jedi v aparatu ActiFry uporabljate čebulo, jo narežite na tanke rezine in ne na kocke, saj se bo tako bolje skuhalo. Čebulne obročke med seboj ločite, preden jih dodate v posodo za kuhanje in na hitro premešajte, tako da bodo enakomerno porazdeljeni po posodi.
- Pri kuhanju jedi iz mesa in perutnine med postopkom priprave aparat enkrat ali dvakrat ustavite in premešajte, tako da se hrana po vrhu ne bo izsušila in bo jed imela enakomerno konsistenco.
- Zelenjavo narežite na majhne koščke ali velikost za hitro dušenje, saj bo le tako v celoti kuhana.
- Aparat ni primeren za pripravo jedi z večjo količino tekočine (na primer juhe ali kuhanje omak).

Enostavno čiščenje

Čiščenje aparata

- Aparat mora biti pred čiščenjem popolnoma ohlajen.
- Odprite pokrov – **sl. 1** in dvignite ročaj za odstranitev pokrova – **sl. 2**
- Ročaj dvignite do vodoravnega položaja, dokler ne zaslišite 'klika', ko se bo zaskočil – **sl. 3**.
- Iz aparata vzemite posodo za kuhanje
- Odstranite obroč, tako da sprostite sponke na robu ponve in ga potisnete navzgor.
- Za odstranitev lopatice dvignite svetlo siv vzvod za nameščanje na delu lopatice – **sl. 4a**.
- Odstranite filter, tako da ga potegnete na vrhu – **sl. 3** in ga operite.
- Vse odstranljive dele aparata lahko varno pomivate v pomivalnem stroju – **sl. 5** ali pa ročno z gobico in sredstvom za pomivanje posode.
- Bazno postajo aparata obrišite z vlažno krpo in sredstvom za pomivanje posode.
- Vse dele pozorno splaknite in posušite, preden jih ponovno namestite v aparat.
- Če je na posodo za kuhanje ali na lopatico pritrjena ali pa so na njej ostanke zažgane hrane, jo predhodno namočite v topli vodi in šele potem očistite.
- Posoda za kuhanje je prevlečena s plastjo proti prijemanju: rjavenje posode za kuhanje ali praske, ki se lahko pojavijo po dolgotrajni uporabi, so normalne in ne predstavljajo nobenih težav.
- Zagotavljamo, da je plast proti prijemanju v posodi za kuhanje v skladu s standardi o materialih v stiku z živili.

Bazne postaje nikoli ne potaplajte v vodo.

Ne uporabljajte agresivnih ali grobih čistilnih sredstev ali gobic.

Odstranljiv filter mora biti redno čiščen.

Za čim daljšo ohranitev kakovosti plasti proti prijemanju v posodi za kuhanje, pri serviranju jedi ne uporabljajte kovinskih pripomočkov.

Varovanje okolja je najpomembnejše!

Baterije Aparat uporablja gumbne baterije - L1154

This appliance uses a button battery – L1154.

- Za zamenjavo baterij z majhnim ploščatim izvijačem odstranite nadzorno ploščo. Izvijač vstavite v majhno režo na vrhu kontrolne plošče in privzdignite kontrolno ploščo. Odstranite bel pokrov baterije in zamenjajte baterijo – sl. 15. Za varovanje okolja prazni baterij ne mečite v smeti, ampak jih odnesite na ustrezne zbirna mesta.
- Vstavite novo baterijo, ponovno namestite pokrovček baterije in pritrдите kontrolno ploščo.

① Vaš aparat je sestavljen iz materialov, ki se lahko ponovno uporabijo ali reciklirajo.

➡ Odslužen aparat odnesite na ustrezno zbirno mesto.



Če cvrtnik ne deluje pravilno?

TEŽAVE/NAPAKE	MOŽNI VZROKI	ESITVE	
Aparat ne deluje.	Aparat ni priklopljen na električno omrežje.	Preverite ali je aparat pravilno priklopljen.	
	Stikalo za vklop/izklop ni dovolj potisnjeno navzdol.	Pritisnite na stikalo za vklop/izklop.	
	Stikalo za vklop/izklop ste potisnili navzdol, vendar aparat kljub temu ne deluje.	Zaprte pokrov.	
	Motor deluje, vendar se aparat ne segreva.	Kontaktirajte prodajno mesto.	
Odstranljiva lopatica ne ostane na svojem mestu.	Lopatica za mešanje ni pravilno pritrjena.	Preverite ali je vzvod za pritrnitev lopatice pravilno potisnjen navzdol.	
	Lopatica ni nameščena.	Namestite lopatico.	
	Hrana ni narezana na ustrezno velike koščke.	Hrano narežite na enako velike koščke.	
	Krompirček ni narezan na ustrezno velike kose.	Krompirček narežite na enake kose.	
Hrana se ne kuha enakomerno.	Lopatica je pravilno nameščena, vendar ne deluje.	Preverite ali je lopatica ustrezno pritrjena. Če se težava še pojavlja, kontaktirajte prodajno mesto.	
	Uporabili ste napačno vrsto krompirja.	Izberite priporočeno vrsto krompirja za pripravo pečene krompirčka.	
	Krompir ni dovolj dobro opran ali ni dovolj sušen.	Krompir umivajte dovolj dolgo, da boste odstranili ves škrob, nato ga odcedite in pred pečenjem osušite do suhega. Krompirček mora biti popolnoma suh.	
	Krompirček je narezan na prevelike rezine.	Narežite tanjše rezine krompirčka. Najdebelejše rezine krompirčka lahko merijo 13x13 mm.	
Krompirček ni dovolj hrustljav.	Za pripravljeno količino krompirja ste dodali premalo olja.	Povečajte količino dodanega olja (poglejte si tabele na predhodnih straneh str. 103-105).	
	Filter je zamašen.	Čistite odstranljivi filter.	
	Krompirček med pečenjem razpada.	Uporabljen krompir je bil šele pobran in ima visoko vsebnost vode.	Zmanjšajte količino pripravljenega krompirčka na največ 800 g in prilagodite čas pečenja.
	Hrana ostaja na robu posode za kuhanje.	Posoda za kuhanje je prepolna.	Upošteвайте priporočene največje količine hrane, v skladu z navodili v tabelah-
Sokovi kuhanja so odtekli v bazno postajo aparata.	Lopatica ni pravilno nameščena ali pa je poškodovana varnostna zapora lopatice.	Preverite, ali je lopatica pravilno nameščena. Če se težave ponavljajo, kontaktirajte vaše prodajno mesto.	
Merilnik časa ne deluje.	Baterija je prazna.	Zamenjajte baterijo (poglejte slikico sl. 14)	
Aparat je nenavadno glasen.	Sumite, da motor ne deluje pravilno.	Kontaktirajte svoje prodajno mesto.	
Lopatica se med postopkom kuhanja neha obračati.	Lopatica ni pravilno nameščena.	Uporabite kuhinjsko rokavico in pritisnite lopatico navzdol, dokler ne slišite 'klika'. Če to ne pomaga, kontaktirajte svoje prodajno mesto.	

Če imate težave s proizvodom ali kakršnakoli druga vprašanja, kontaktirajte naš oddelek za pomoč uporabnikom na telefonski številki: 00 386 2 234 94 90 ali obiščite našo spletno stran: www.tefal.si

Tefal

Zdravo i ukusno

Inovacija koja je dobra za Vaše zdravlje

Pravilna ishrana podrazumeva konzumiranje raznovrsnih dobro izbalansiranih namirnica... Međutim, da bismo se u potpunosti pravilno hranili moramo ih pripremati na pravilan način. Upravo od toga zavisi prehrambena vrednost, ukus i izgled namirnica.

Kvalitetna ishrana zavisi od toga na koji se način hrana priprema kao i od aparata koji se tom prilikom koriste. Imajući to u vidu, **Tefal** je razvio posebnu liniju proizvoda koji su posvećeni ZDRAVOJ I PRAVILNOJ ISHRANI SA VIŠE UŽIVANJA: jedinstveni aparati za pripremanje hrane koji čuvaju hranljive vrednosti namirnica i unapređuju njihov izvorni ukus.

Donosimo vam jedinstvena rešenja

Tefal mnogo ulaže u istraživanja, da bismo Vam ponudili jedinstveno rešenje za očuvanje hranljivih vrednosti namirnica koje su potvrdile brojne naučne studije.

Da vas podsetimo

Tefal godinama proizvodi aparate koji Vam pomažu da brže i lakše kuvate.

Tefal Zdravo i ukusno linija proizvoda pomoći će Vam svakoga dana:

- da sačuvate kvalitet prirodnih namirnica koje su osnova pravilne ishrane
- da ograničite unos masti
- da ponovo otkrijete prirodan ukus hrane
- da skratite vreme pripremanja jela

Deo ove linije je i ActiFry® friteza koja Vam omogućava da 1 kg krompira pretvorite u domaći pomfrit sa samo jednom kašikom ulja (14ml)!

DOBRO DOŠLI U ActiFry® SVET!

Napravite ukusan pomfrit po Vašem ukusu!

ActiFry® pomfrit je ukusan, ima hrskavu koricu, njegova unutrašnjost je sočna i ukusna, a sve to zahvaljujući patentiranoj tehnologiji: lopatica u fritezi lagano meša hranu i ravnomerno raspoređuje ulje uz prisustvo jedinstvenog sistema za zagrevanje vazduha. Odaberite sastojke, ulje, začinsko bilje... i pustite da se ActiFry® pobrine za ostalo.

Samo 3% masnoće*: 1 velika kašika (14ml) ulja je sasvim dovoljna!

Jedna kašika ulja omogućava Vam pripremanje pomfrita od 1 kg krompira. Da biste bili sigurni da koristite pravu količinu ulja na raspolaganju Vam je kašika za doziranje koja se nalazi u kutiji aparata.

*1 kg oljuštenih krompira isečenih na komade približno jednake debljine (10x10 mm) i dužine (9cm), prije se do gubitka mase od 55% sa samo 14 ml ulja.....

Pripremite pomfrit i još mnogo toga!

ActiFry® omogućava pripremu najraznovrsnijih jela.

- Uz krompir, možete pripremati raznovrsna jela sa kuvanim povrćem, sočnim mlevenim mesom, faširanim šniclama, hrskavim račićima, školjkama, voćem.



Priloženi kuvar kreirao je naš tim nutricionista samo za Vas. Osim recepta za pomfrit, nalaze se i maštovita i zanimljiva jela, kao što je začinjeni pomfrit, ukusna i zdrava jela, pa i poslastice.

- Pomoću ActiFry® + možete pripremati i zaleđene namirnice. Zaleđene namirnice su dobra alternativa svežim proizvodima, praktične su i njima se mogu očuvati svi hranljivi sastojci i ukus.

ZA POSTIZANJE NAJBOLJIH REZULTATA POMOĆU ActiFry®, FRITEZE, SAVETUJEMO VAM DA SLEDITE NAŠE PREPORUKE O UPOTREBI VRSTE KROMPIRA I ULJA.

Krompir: Savršeno izbalansirana namirnica za svakodnevno uživanje!

Krompir je odličan izvor energije i vitamina. Njegova veličina, oblik i ukus variraju u zavisnosti od sorte, klime i uslova uzgajanja. Svaka sorta krompira ima svoje vreme vađenja, veličinu, boju, kvalitet i namenu. Kako će se krompir ponašati tokom kuvanja takođe zavisi od njegovog porekla i sezone.

Koju sortu koristiti?

Opšte pravilo je da se koristi sorta krompira koja je posebno namenjena pravljenju pomfrita. Često ćete na pakovanju naći preporuku o tome koja se vrsta krompira za šta koristi i to da li je pogodna za pripremanje pomfrita ili ne. Neposredno nakon što se krompir izvadi iz zemlje, on sadrži veću količinu vode, pa Vam preporučujemo da vreme pripremanja mladog krompira produžite za nekoliko minuta.

Kako najbolje odložiti i čuvati krompir?

Najbolje mesto za čuvanje krompira je mračan podrum ili hladan ormar (temperatura između 6C i 8C), daleko od sunčeve svetlosti.

Kako pripremiti krompir za pečenje u ActiFry® fritezi?

Za postizanje najboljih rezultata, proveriti da iseckani komadi krompira nisu zalepljeni. Dobro operite krompir, isecite ga na komade koristeći oštar nož i poseban nož za pomfrit, vodeći računa da isečeni komadi budu približno iste veličine i debljine kako bi vreme prženja bilo istovetno. Isečeni krompir isperite u hladnoj vodi, sve dok voda ne postane providna, tj. dok se veliki deo skroba ne ispere. Dobro osušite ispran krompir papirnim ubrusima. Krompir mora biti potpuno suv pre nego što ga stavite u ActiFry® fritezu, u suprotnom neće imati hrskavu koru. Kako biste bili potpuno sigurni da je krompir suv, pre stavljanja u fritezu još jednom ga dobro prebrišite papirnim ubrusima. Vreme prženja krompira zavisi od sorte i debljine isečenih komada.

Koji je optimalan način sečenja krompira?

Od debljine pomfrita zavisi koliko će on biti hrskav ili mekan. Ako su komadi tanji, biće hrskaviji, ako su deblji biće mekši. Krompir možete seći na sledeće načine:

Debljina: tanki u američkom stilu: 8 x 8 mm / standardni: 10 x 10 mm / debeli: 13 x 13 mm
Dužina do 9 cm.

Kada pripremate pomfrit u ActiFry fritezi maksimalna preporučena debljina isečenog krompira je 13 x 13 mm, a preporučena dužina je 9 cm.

Isprobajte različita ulja dobra za Vaše zdravlje

Svaki put koristite drugo ulje u zavisnosti od Vaših želja- 1 ActiFry® kašika ulja za 1 kg krompira. Svaki put isprobajte drugo ulje!

ActiFry® friteza Vam omogućava korišćenje najraznovrsnijih ulja:

- Standardna ulja: maslinovo ulje, suncokretovo ulje, sojino ulje*, ulje od grožđa, kukuruzno ulje, ulje od kikirikija
- Ulja sa dodacima: ulje sa začinskim biljem, ulje sa belim lukom, sa ljutom papričicom, limunom...
- Posebna ulja: sezamovo ulje*, ulje od lešnika*

Zbog smanjene potrebe za uljem, tehnologija pruža mogućnost zdravije i uravnoteženije ishrane.



: the + ActiFry®

U ActiFry® fritezi možete pripremiti pomfrit koji ima veću nutricionističku vrednost od pomfrita pripremljenog na standardni način. Za bolji ukus možete staviti 1 ili 2 dodatne kašike ulja, a tako će se povećati deo masnoća.

Pomoću ActiFry® + friteze pripremite ukusniji, zdraviji pomfrit prema ličnom ukusu!

Opis

1. Deo poklopca hladan na dodir
2. Poklopac
3. Poluga za odvajanje poklopca
4. Kašika za doziranje (14 ml)
5. Poluga za odvajanje lopatice
6. Oznake za dozvoljeni nivo hrane (samo za pomfrit)
7. Demontažna lopatica za mešanje
8. Nelepljiva posuda za pečenje + prsten
9. Taster za sklapanje/otvaranje ručke na nelepljivoj posudi
10. Ručka nelepljive posude za pečenje
11. Kućište
12. Demontažni filter
13. Tasteri za otvaranje poklopca
14. Digitalni tajmer
15. Taster za uključenje/isključenje
16. Taster za postavljanje tajmera
17. Demontažna komandna ploča (za jednostavniji pristup prilikom promene baterija)

Uputstvo za upotrebu

Pre prve upotrebe

- Da biste odvojili poklopac – **sl. 1**, pritisnite taster za otvaranje poklopca (13) i u isto vreme podignite polugu za odvajanje poklopca (3) – **sl. 2**.
- Izvadite kašiku za doziranje.
- Podignite ručku u vodoravni položaj. Kada ručka bude u pravilnom položaju, čućete „klik“.
- Izvadite posudu za pečenje – **sl. 3**.
- Uklonite prsten tako što ćete otpustiti kopče na ivici posude i gurnuti ih nagore.
- Da biste odvojili lopaticu za mešanje, podignite svetlosivu polugu smeštenu na delu same lopatice. Postavite palac na vrh lopatice, a kažiprst i srednji prst ispod poluge za odvajanje i povucite polugu prema gore i izvadite lopaticu iz posude – **sl. 4a**.
- Svi demontažni delovi Actifry friteze mogu se prati u mašini za pranje posuda – **sl. 5**, ali se mogu i oprati mekanim delom spužve i sredstvom za pranje posuda.
- Kućište aparata operite vlažnom krpom i sredstvom za pranje posuda.
- Isperite sve delove i dobro ih osušite pre ponovnog sastavljanja.
- Da biste vratili lopaticu na mesto, podignite polugu za odvajanje lopatice, postavite lopaticu u sredinu posude za pečenje i potisnite polugu nadole – **sl. 4b**.
- Tokom prve upotrebe aparata možete osetiti blagi neprijatan miris: to nije opasno i vrlo brzo će nestati. Takođe, nema nikakvog negativnog uticaja na rad vaše Actifry friteze.

Sve delove aparata izvadite iz pakovanja i odlepite sve nalepnice.

Prilikom prve upotrebe, u cilju dobijanja što boljeg rezultata, savetujemo Vam da pripremite jelo koje se peče 30 min ili duže.

Priprema hrane

Kad pripremate pomfrit nikada nemojte da pređete oznaku za dozvoljeni nivo hrane na lopatici – **sl. 6**.

Ne ostavljajte kašiku za doziranje u posudi dok pečete hranu.

- Stavite namirnice u posudu za pripremu hrane i ravnomerno ih rasporedite. Pripazite da ne prekoračite maksimalnu dozvoljenu količinu hrane u posudi (vidite tabelu s vremenima pripreme na str. 112-114).
- Dodajte ulje u posudu koristeći kašiku za doziranje – **sl. 6**, i ravnomerno ga rasporedite po hrani (vidite tabelu s vremenima pripreme na str. 112-114). (1 kašika za doziranje ulja = 14 ml ulja)
- Potisnite taster na ručki i namestite je u kućište – **sl. 7**.
- Zatvorite poklopac – **sl. 8**.
- Nikada nemojte da prelazite maksimalnu količinu sastojaka i težnosti koje su navedene u uputstvu i knjizi receptata.

Proces pečenja

- Aparat nije namenjen za pripremu hrane sa visokim procentom vode (supa, umaci).
- Nikada ne puštajte aparat da radi bez sastojaka.
- Ne stavljajte previše namirnica u posudu friteze. Ne stavljajte više hrane nego što je navedeno u receptu, niti prekoračujte oznaku za dozvoljeni nivo hrane (odnosi se samo na pomfrit).

Određivanje vremena pečenja

- Pritisnite taster za postavljanje tajmera da biste odredili vreme pečenja. Taster držite pritisnutim dok se na displeju ne prikaže željeno vreme – **sl. 9** (vidite tabelu s vremenima pripreme na str. 112-114).
- Nakon toga pustite taster. Na displeju će biti prikazano izabrano vreme (u minutima) i proces odbrojavanja će započeti.
- Ukoliko pogrešite u odabiranju vremena pripreme ili želite da obrišete izabrano vreme, dve sekunde držite pritisnut taster za postavljanje tajmera, a zatim ponovo odredite vreme pečenja.

OPREZ: tajmer označava kraj vremena pripreme jela, ali ne i kraj rada aparata!

Stavljanje aparata u rad

- Ako podignete poklopac, aparat će prestati sa radom.**
- Pritiskom na taster za uključivanje-isključivanje počinje proces pečenja zahvaljujući protoku vrućeg vazduha unutar aparata – **sl.10**. Lopatica počinje lagano da se okreće u smeru kazaljke na satu.

Vađenje jela iz aparata

- Zvučni signal će označiti kraj vremena pripreme. Da biste zaustavili zvučni signal, pritisnite taster za postavljanje tajmera – **sl. 11**.
- Zatim postavite taster za uključivanje/isključivanje da biste zaustavili rad aparata – **sl.12**, i otvorite poklopac.
- Podižite ručku dok ne čujete „klik“. Izvadite posudu za pečenje iz aparata - **sl. 13**.
- Poslužite odmah.

Da biste smanjili rizik od opekotina ne dodirujte poklopac osim dela poklopca koji je hladan na dodir.

Tabela sa vremenom pripreme

Vreme pripreme navedeno je u tabelama koje slede i služe za orijentaciju i mogu se razlikovati u zavisnosti od vrste i količine pripremljenog krompira.

Krompiri

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Pomfrit standardne debljine 10 x 10 mm, dužine do 9 cm	Sveži	1200 g*	1 kašika za doziranje ulja + 1/4**	43 - 46 min
	Sveži	1000 g*	1 kašika za doziranje ulja	40 - 43 min
	Sveži	750 g*	3/4 kašika za doziranje ulja**	35 - 37 min
	Sveži	500 g*	1/2 kašika za doziranje ulja**	28 - 30 min
	Sveži	250 g*	1/4 kašika za doziranje ulja**	24 - 26 min
Krompiri (isečeni na četvrtine)	Sveži	1000 g*	1 kašika za doziranje ulja	40 - 42 min
	Zamrznuti	750 g	Bez ulja	14 - 16 min
Krompiri (isečeni na kockice)	Sveži	1000 g*	1 kašika za doziranje ulja	40 - 42 min
	Zamrznuti	750 g	Bez ulja	30 - 32 min
Pomfrit	Zamrznuti – podobni isključivo za prženje u dubokom ulju	750 g debeli 13mm x 13mm	Bez ulja	35-40 min
	Zamrznuti – podobni za pripremu u pećnici, na grillu i u dubokom ulju	750 g standardni 10mm x 10mm	Bez ulja	30-32 min
		500 g Američki način 8mm x 8mm	Bez ulja	25-27 min

* Količina se odnosi na neoljuštene krompire / ** fig. 15

VAŽNO: Da ne biste oštetili uređaj, nikada nemojte da prelazite maksimalnu količinu sastojaka i tečnosti koje su navedene u uputstvu i knjizi receptata.

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Tikvice	Sveže, izrezana na kriške	750 g	1 kašika za doziranje ulja + 150 ml hladne vode	25 - 35 min
Paprika	Sveža, izrezana na kriške	650 g	1 kašika za doziranje ulja + 150 ml hladne vode	20 - 25 min
Pečurke	Sveža, izrezana na četvrtine	650 g	1 kašika za doziranje ulja	12 - 15 min
Paradajz	Svež, izrezan na četvrtine	650 g	1 kašika za doziranje ulja + 150 ml hladne vode	10 - 15 min
Crni luk	Svež, izrezan na kolutove	500 g	1 kašika za doziranje ulja	15 - 25 min

Meso – Živina

Ukoliko želite da začinite meso, dodajte začine (paprika, kari, začinsko bilje...) u ulje.

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
(Pohovani) komadići piletine (nuggets)	Sveže	750 g	Bez ulja	18 - 20 min
	Zamrznuto	750 g	Bez ulja	18 - 20 min
	Zamrznuto	12 komada (160 g)	Bez ulja	12 - 15 min
Pileći bataci	Sveži	4 do 6	Bez ulja	30 - 32 min
Pileći karabataci	Sveži	2	Bez ulja	30 - 35 min
Pileća prsa (bez kostiju)	Sveža	6 (oko 750 g)	Bez ulja	10 - 15 min
Kineske pitice sa povrćem	Sveže	4 do 8 manjih	1 kašika za doziranje ulja	10 - 12 min
Jagnjeći odresci	Sveži (2,5 do 3 cm debljine)	2 do 6	Bez ulja	20 - 25 min*
Svinjski odresci	Sveži (2,5 do 3 cm debljine)	2 do 3	Bez ulja	18 - 23 min*
Svinjski file	Sveži	2 do 6 tanjih komada	1 kašika za doziranje ulja	12 - 15 min
Kobasice	Sveže	4 do 8	Bez ulja	10 - 12 min
Ljuti pasulj sa mlevenim mesom	Sveži (od mlevene junetine)	500 g	1 kašika za doziranje ulja	30 - 40 min
Biftek	Sveži (deo buta narezan na odreske debljine 1 cm)	600 g	Bez ulja	8 - 10 min
Mesne pitice	Sveže	12 komada	Bez ulja	18 - 20 min

* Kada prođe polovina predviđenog vremena pripreme, okrenite odreske

Ribe – Školjke

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Škamp (pohovani)	Zamrznuti	18 komada (280 g)	Bez ulja	10 min
Fratar	Svež, narezan na komade	500 g	1 kašika za doziranje ulja	20 - 22 min
Kozice	Pržene	400 g	Bez ulja	10 - 12 min
Račići	Odmrznuti	300 g (16 komada)	Bez ulja	12 - 14 min

Deserti

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Banane	Narezane na kriške	500 g (5 banana)	1 kašika za doziranje ulja + 1 kašika za doziranje žutog šećera	4 - 6 min
	U aluminijumskoj foliji	2 banana	Bez ulja	20 - 25 min
Trešnje	Cele	Do 1000 g	1 kašika za doziranje ulja + 2 kašike za doziranje žutog šećera	12 - 15 min
Jagode	Veći komadi narezani na četvrtine, manji na polovine	Do 1000 g	1 do 2 kašike za doziranje šećera	5 - 7 min
Jabuke	Narezane na kriške	3	1 kašika za doziranje ulja + 2 kašike za doziranje šećera	15 - 18 min
Kruške	Narezane na kriške	Do 1000 g	1 do 2 kašike za doziranje šećera	8 - 12 min
Ananas	Narezane na kriške	1	1 do 2 kašike za doziranje šećera	8 - 12 min

Smrznuta jela

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Ratatui	Smrznuto	750 g	Bez ulja	20 - 22 min
Panirana riba i testenina	Smrznuto	750 g	Bez ulja	20 - 22 min
Pasta karbonara	Smrznuto	750 g	Bez ulja	15 - 20 min
Paelja	Smrznuto	650 g	Bez ulja	15 - 20 min
Kineski pirinač	Smrznuto	650 g	Bez ulja	15 - 20 min
Ljuti pasulj sa mlevenim mesom	Smrznuto	750 g	Bez ulja	112 - 15 min

Saveti za pripremu hrane u Actifry fritezi

- Nemojte dodatno soliti krompir dok je u posudi za pečenje. Posolite krompir tek kad ga izvadite iz aparata.
- Začinsko bilje i druge začine pomešajte s uljem ili drugom tečnošću pre stavljanja na hranu koju pripremate u Actifry fritezi. Ukoliko biste posuli začine po hrani bez mešanja sa uljem ili tečnošću, vrući vazduh, pomoću kog se hrana peče u fritezi, jednostavno bi ih raspršio po unutrašnjosti aparata.
- Imajte u vidu da začini jakih boja mogu ostaviti lagane mrlje na lopatici i delovima aparata, što je uobičajena pojava.
- Za bolje rezultate, koristite sitno iseckan beli luk, umesto zgnječenog da se ne bi prilepio za lopaticu.
- Ukoliko koristite crni luk, bolje je da ga iseckate na tanke kriške nego na sitne komadiće, jer će se bolje skuhati. Odvojite izrezane kolutove luka pre stavljanja u Actifry fritezu i ravnomerno ih rasporedite.
- Kod pripreme mesa i živine, zaustavite aparat i promešajte hranu u posudi jednom ili dva puta u toku kuvanja, da biste izbegli sušenje jela na vrhu i obezbedili ravnomerno pečenje.
- Povrće je najbolje pripremati narezano na manje komade da biste bili sigurni da će biti potpuno pečeno.
- Aparat nije namenjen za pripremu hrane koja se sastoji od visokog procenta vode (npr. supe, umaci...)

Jednostavno čišćenje

Čišćenje aparata

- Ostavite aparat da se u potpunosti ohladi pre nego što počnete da ga čistite.
- Otvorite poklopac – **sl. 1** i podignite polugu da biste ga odvojili – **sl. 2**.
- Podižite ručku dok ne dođe u horizontalni položaj dok ne začujete „klik“ – **sl. 3**.
- Izvadite posudu za pečenje.
- Uklonite prsten tako što ćete otpustiti kopče na ivici posude i gurnuti ih nagore.
- Da biste izvadili lopaticu za mešanje, podignite polugu za odvajanje lopatice – **sl. 4**.
- Izvadite filter povlačeći ga za vrh – **sl. 3** i operite ga.
- Svi demontažni delovi Actifry friteze mogu se prati u mašini za pranje posuđa – **sl. 5**, ali se takođe mogu oprati mekanim delom spužve i sredstvom za pranje posuđa.
- Kućiste aparata operite vlažnom krpom i sredstvom za pranje posuđa.
- Iperite sve delove i dobro ih osušite pre ponovnog sastavljanja.
- U slučaju da se hrana zalepila na posudu ili lopaticu, ukvasite te delove toplom vodom pre čišćenja.
- Posuda za pečenje obložena je nelepljivim slojem: blago tamnjenje i ogrebotine koje se pojavljuju nakon dužeg vremena upotrebe su sasvim uobičajene i ne predstavljaju nikakav problem.
- Garantujemo da je upotrebljeni nelepljivi sloj u skladu sa direktivama koje se odnose na materijale koji dolaze u dodir s hranom.

Nikada nemojte uranjati kućiste aparata u vodu.

Nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva prilikom čišćenja svog aparata.

Redovito čistite demontažni filter.

U cilju zadržavanja kvaliteta nelepljivog sloja, nikada nemojte koristiti metalni pribor prilikom vađenja i posluživanja jela.

Učestvujemo u zaštiti okoline!

Baterija za tajmer

Za aparat se koriste baterije – L 1154.

- Da biste promenili baterije, odvojite komandnu ploču tako da odšrafite šrafove pomoću kojih je komandna ploča pričvršćena za aparat. Skinite belu zaštitu postavljenu preko baterije. Izvadite bateriju i zamenite je novom – **sl. 14**. U cilju zaštite okoline nemojte baciti stare baterije sa uobičajenim otpadom, već ih odnesite u servis za sakupljanje i recikliranje električnog i elektronskog otpada.
 - Stavite novu bateriju, vratite zaštitu preko uloška i postavite komandnu ploču nazad na mesto.
- ① Vaš aparat se sastoji od brojnih vrednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovo upotrebiti.
- ➡ Nakon što izvadite baterije, odnesite aparat na mesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.



Šta raditi u slučaju neispravnog rada aparata?

PROBLEMI	MOGUĆI UZROCI	REŠENJA
Aparat ne radi.	Aparat nije priključen na električnu mrežu.	Proverite da li je aparat pravilno priključen na električnu mrežu.
	Taster za uključenje/isključenje nije pritisnut do kraja.	Pritisnite taster za uključenje/isključenje do kraja.
	Pritisnuli ste taster za uključenje / isključenje do kraja, ali aparat još uvek ne radi.	Zatvorite poklopac.
	Motor radi, ali aparat ne greje.	Obratite se prodavcu ili ovlašćenom Tefal servisu (vidite popis u garantnom listu)
Demontažna lopatica se pomera nagore tokom rada aparata.	Lopatica za mešanje nije dovoljno pričvršćena.	Proverite da li je poluga za zaključavanje potpuno potisnuta prema dole.
	Lopatica nije postavljena u aparat.	Postavite lopaticu u aparat.
Hrana nije ravnomerno pečena.	Namirnice nisu pravilno narezane.	Isecite namirnice na jednake komade.
	Krompir nije pravilno narezan.	Isecite krompir na jednake komade preporučene debljine/dužine.
	Lopatica je pravilno postavljena, ali se ne okreće.	Proverite da li ste lopaticu pritisnuli do kraja. Ako se problem nastavi obratite se prodavcu ili ovlašćenom Tefal servisu (vidite popis u garantnom listu)
	Koristili ste pogrešnu vrstu krompira.	Koristite vrstu krompira koja se preporučuje za pomfrit.
Prženi krompiri nisu dovoljno hrskavi.	Krompir nije dobro opran i/ili nije dovoljno suv.	Ispirajte dugo isečeni krompir da biste otklonili višak skroba, zatim ga ocedite ili dobro osušite pre pripreme u fritezi. Krompir mora biti potpuno suv.
	Krompir je previše debelo narezan.	Isecite krompir na tanje delove. Maksimalna preporučena debljina je 13 mm x 13 mm
	Nema dovoljno ulja u odnosu na količinu krompira.	Koristite veću količinu ulja (vidite tabelu sa vremenom pripreme na str. 112-114)
	Filter je prljav.	Očistite demontažni filter.
	Krompiri se lome tokom kuvanja.	Koristite mladi krompir koji se sastoji od visokog procenta vode.
Hrana se zadržava na krajevima posude za pečenje.	Stavili ste previše hrane u posudu za pečenje.	Pratite uputstva o maksimalnoj količini hrane navedene u priloženim tabelama.
Tečnost iz hrane je iscurila u kućište aparata.	Lopatica za mešanje nije pravilno postavljena ili je sečivo lopatice neispravno.	Pravilno postavite lopaticu za mešanje i pritisnite je do kraja. Ako se problem nastavi obratite se prodavcu ili ovlašćenom Tefal servisu (vidite popis u garantnom listu). Ne koristite Actifry fritezu za pripremu supe ili recepata sa visokim delom tečnosti.
Tajmer ne radi.	Baterijski uložak je prazan.	Promenite bateriju (vidite sl. 14).
Uređaj stvara neuobičajeno jaku buku.	Postoji mogućnost da motor radi neispravno.	Obratite se prodavcu ili ovlašćenom Tefal servisu (vidite popis u garantnom listu).
Lopatica je prestala da se okreće tokom pečenja.	Lopatica nije pravilno postavljena.	Koristeći zaštitne kuhinjske rukavice, pritisnite lopaticu nadole, dok u potpunosti ne bude na svom mestu. Ako se problem nastavi obratite se prodavcu ili ovlašćenom Tefal servisu (vidite popis u garantnom listu).

Ukoliko imate bilo kakvih problema s aparatom ili želite da saznate nešto više posetite naš [website](http://www.yu.tefal.com): www.yu.tefal.com ili kontaktirajte ovlašćeni servis (pogledaj spisak u garantnom listu).

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

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

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

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

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

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

 : www.tefal.com

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL

GUARANTEE

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

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

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

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

EN	p. 4 - 11
CS	p. 12 - 19
HU	p. 20 - 27
SK	p. 28 - 35
PL	p. 36 - 43
ET	p. 44 - 51
LT	p. 52 - 59
LV	p. 60 - 67
BG	p. 68 - 75
BS	p. 76 - 83
HR	p. 84 - 91
RO	p. 92 - 99
SL	p. 100 - 107
SR	p. 108 - 115