

Tefal[®]

ActiFry[®] 2 in 1

CS

HU

SK

PL

ET

LT

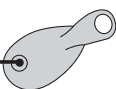
LV



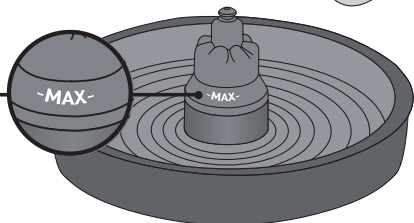
3a



3b

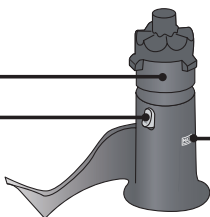


4



5

6



7



8

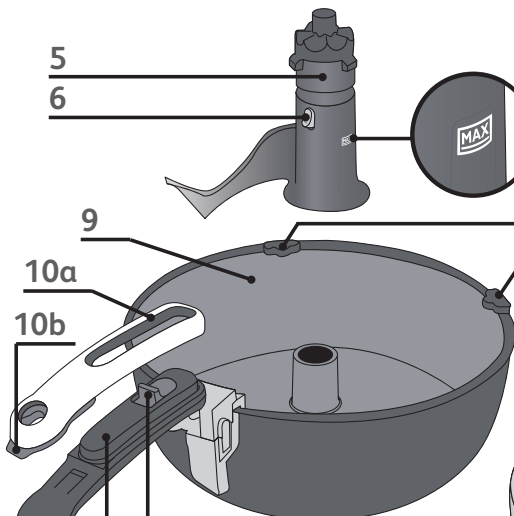
9

10a

10b

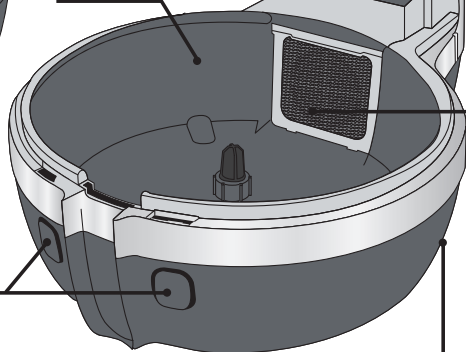
10c

10d



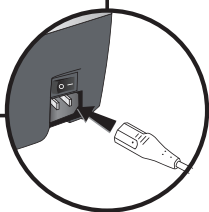
11

13

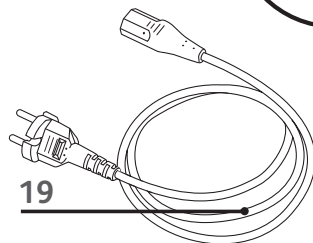


12

18



19

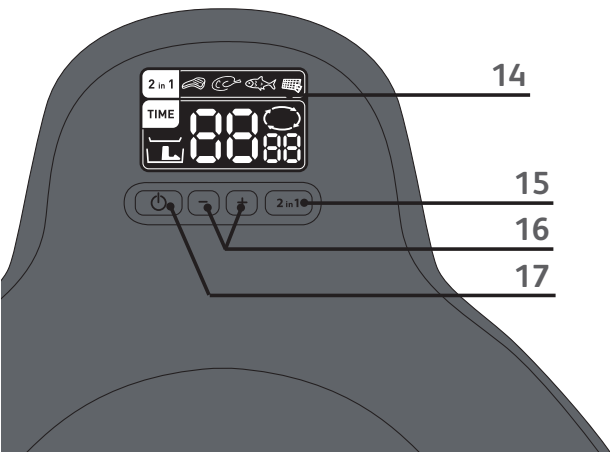


14

15

16

17



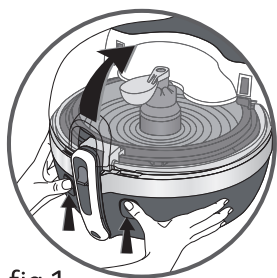


fig.1

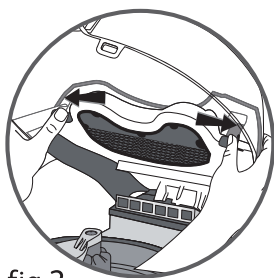


fig.2

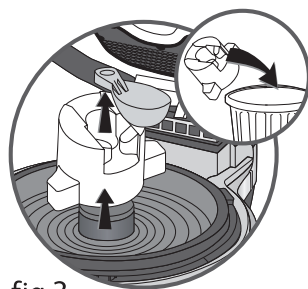


fig.3

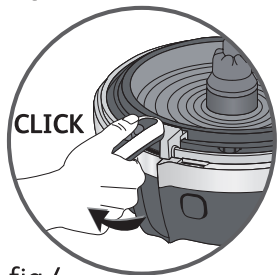


fig.4

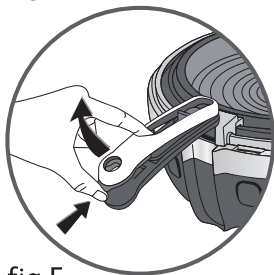


fig.5

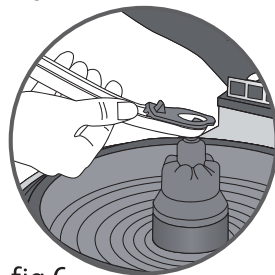


fig.6



fig.7

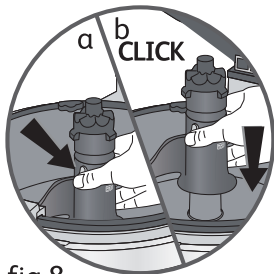


fig.8



fig.9

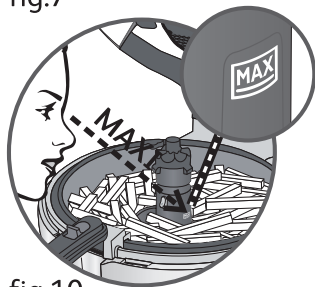


fig.10



fig.11

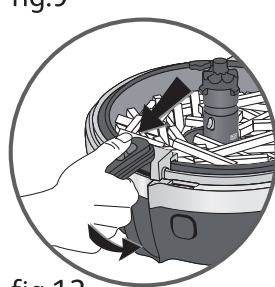


fig.12

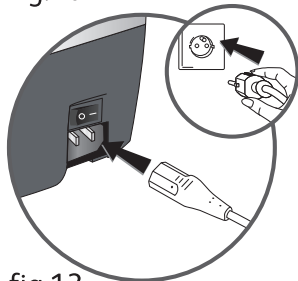


fig.13

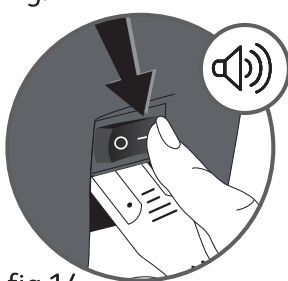


fig.14

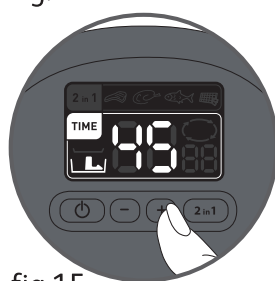


fig.15



fig.16



fig.17



fig.18

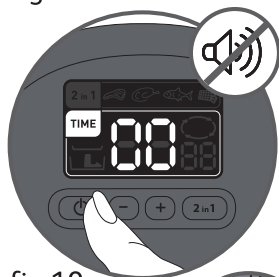


fig.19

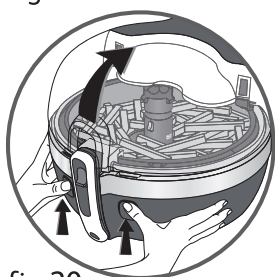


fig.20

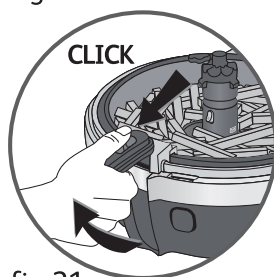


fig.21

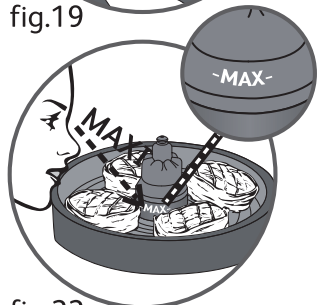


fig.22

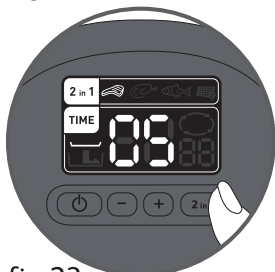


fig.23

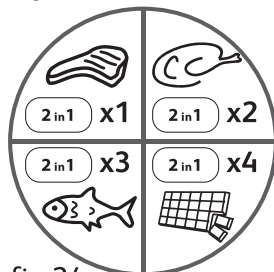


fig.24



fig.25



fig.26



fig.27

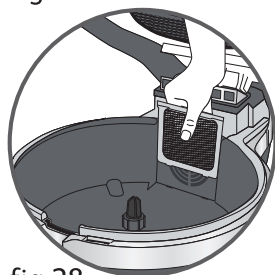


fig.28

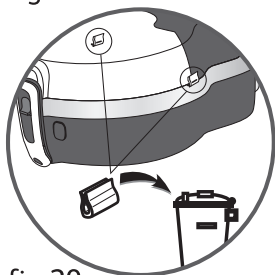


fig.29



fig.30

Tefal

Výživně a chutně

CS

Inovace pro vaše zdraví

Výživa je samozřejmě o pestré a vyvážené stravě..., ale je to také mnohem více než jen to. Způsob, jakým potraviny vaříme, hraje zásadní roli v chuti, struktuře a výživové hodnotě. Také proto, že všechna zařízení nejsou stejná, společnost **Tefal** vyvinula řadu zaměřenou na VÝŽIVU PRO POTĚŠENÍ NAVÍC: geniální kuchyňské zařízení navržené tak, aby zachovalo výživovou hodnotu, ale zároveň také zdůraznilo skutečnou chuť surovin.

Kombinace potěšení z dobrého jídla s výživovou hodnotou - to je to, o čem je řada Nutrition Gourmande.

Pro skupinu SEB, která vyvinula **ActiFry® 2 in 1**, je to průlom s všestranným zařízením, které lze použít pro praktické stravování, jež zajišťuje různorodost pro každého, každý den.

Poskytujeme vám jedinečná řešení

Tefal investuje do výzkumu a vývoje zařízení, která nabízejí bezkonkurenční výživové hodnoty, podložené vědeckými studiemi.

Průběžně vás informujeme

Tefal vždy byla preferovanou volbou pro příjemné, rychlé a praktické způsoby přípravy jídel.

Day after day, the Gourmet Nutrition range from Den co den vám řada Gourmet Nutrition bude pomáhat sdílet vaše potěšení z vaření pomocí vyváženého výběru jídel tím, že:

- rozvine a zachová kvality přírodních složek, které jsou ve vaší stravě nezbytné,
- omezuje používání tuku,
- podněcuje návrat k chutím a vůním, na které máme tendenci zapomínat,
- udržuje čas, který strávíte vařením, na minimu.

V rámci této řady produktů vám **ActiFry® 2 in 1** umožňuje vařit hlavní chod i přílohu s minimálním množstvím oleje a soli.

Vítejte ve světě ActiFry® 2 in 1!

Zde najdete popis, jak si připravit vlastní chutné jídlo.

Je to naše patentovaná technologie, díky níž jsou hranolky křupavé a nadýchané. Vy si vyberete ingredience, olej, koření, bylinky a konečnou úpravu... **ActiFry® 2 in 1** se postará o to ostatní.

Pouze 3 %* tuku a jen špetka soli: 1 lžíce oleje je vše, co potřebujete!

Jedna lžíce oleje dle vašeho výběru je vše, co potřebujete, abyste připravili 1,5 kg opravdových hranolků. Odměrka **ActiFry® 2 in 1** vám umožní snížit množství soli, které používáte, aniž byste něco měnili na chuti.

* 1,5 kg čerstvých bramborových hranolků, nakrájených na hranolky o rozměru 10 x 10 mm, vařených do ztráty hmotnosti -55 % s 20 ml oleje.

Takže mnohem více, než jen obyčejný steak a hranolky!

S **ActiFry® 2 in 1** můžete vařit spoustu různých receptů. Vnese do vaší denní stravy trochu rozmanitosti s nějakými steaky a hranolky, trochou křupavé zeleniny smažené za občasného míchání, výborným chutným mletým masem, aromatickými krevetami, ovocem a ještě více...



:+ **ActiFry® 2 in 1**

Dodává se spolu s knihou receptů připravenou
některými špičkovými kuchaři a specialisty na zdravou výživu.

Je plná originálních nápadů, jak připravit chutné a výživné hlavní jídlo spolu s
přílohami, které je doplňují, stejně jako dezerty, které můžete připravovat pro
celou rodinu.

Abyste při vaření mohli dosáhnout nejlepších výsledků, Tefal kuchařka vám nabízí speciální rady týkající se brambor a olejů.

CS

Brambora: pro příjemnou a vyváženou stravu každý den!

Brambory jsou vynikajícím jídlem pro všechny a v každém věku. Jsou významným zdrojem energie a bohaté na vitamíny. V závislosti na druzích, klimatických podmínkách a pěstování se brambory mohou podstatně lišit, co se týče jejich: tvaru, velikosti, kvality chuti. Každý druh má své vlastní charakteristiky. S ohledem na ranost, úrodnost, velikost, barvu, kvalitu skladování a pokyny k vaření. Výsledky vaření se proto mohou lišit v závislosti na původu a sezónnosti.

Jaký druh by se měl používat v ActiFry® 2 in 1?

Jako pravidlo doporučujeme použít speciální brambory na hranolky. Pro vysoký obsah vlhkosti u nových brambor doporučujeme, abyste hranolky vařili o několik minut déle.

S ActiFry® 2 in 1 je také možné vařit mražené hranolky. Protože už jsou předvařené, není třeba přidávat olej.

Kde byste měli skladovat brambory?

Nejlepším místem pro skladování brambor je tmavý sklep nebo studená skříň (mezi 6 a 8 °C), bez světla.

Jak by měly být brambory pro ActiFry® 2 in 1 připraveny?

Pro nejlepší výsledky musíte zajistit, aby se hranolky neslepily. Z tohoto důvodu vám doporučujeme omýt oloupané brambory pečlivě předtím, než je nakrájíte, a poté ještě jednou, když jste je nakrájeli, dokud voda nezůstane čistá.

To vám umožní odstranit maximální množství škrobu. Pečlivě hranolky osušte pomocí suché a vysoce savé čisté utěrky. Hranolky musí být zcela suché, než je vložíte do ActiFry® 2 in 1.

Jak by měly být brambory nakrájeny?

Křupavost a nadýchanost hranolek závisí na jejich velikosti. Čím tenčí hranolky budou, tím budou křupavější a obráceně, čím budou silnější, tím budou nadýchanější uvnitř. V závislosti na vaší preferenci můžete měnit velikost hranolek a podle toho měnit dobu vaření:

Tloušťka: Tenký americký styl: 8 x 8 mm/Standard: 10 x 10 mm/Silné: 13 x 13 mm

Délka až 9 cm.

Doporučená maximální tloušťka hranolků je 13 x 13 mm a délka až 9 cm.

Vyzkoušejte různé oleje, které jsou pro vás vhodné

Pokud máte zálibu experimentovat s různými chutěmi, pak je jedna lžice přidaného oleje vše, co potřebujete. Veškeré mastné kyseliny, které jsou důležité pro život, jsou totiž obsaženy v rostlinných olejích. Ve všech se v různých množstvích nachází živiny, které jsou důležité pro vyváženou stravu. Je důležité měnit oleje, které používáte, abyste vašemu tělu zajistili vše, co potřebuje! S ActiFry® 2 in 1 můžete používat velké množství olejů:

- Standardní oleje: slunečnicový, olivový, kukuřičný, řepkový*, z hroznových jader, podzemnicový (arašídový), sójový*.
- Ochucené oleje: oleje luhané s bylinkami, česnekem, pepřem, citrónem...
- Speciální oleje: lískový*, sezamový*, světlíkový*, mandlový*, avokádový*, arganový* (*doba vaření se liší podle výrobce).

***Poznámka:** Některé z těchto olejů nejsou v České republice dostupné.

Technologie ActiFry® 2 in 1 s nízkým obsahem tuků vám umožňuje zachovat dobré mastné kyseliny, které jsou důležité k zajištění energie, kterou potřebujete.

S ActiFry® 2 in 1 můžete pohostit sami sebe i své přátele!
Pro více informací nebo v případě dotazů prosím navštivte www.tefal.co.uk.

Užitečné rady

- Při prvním použití zařízení můžete zaznamenat neškodný zápach. Tento zápach, který neovlivní zařízení žádným způsobem, rychle zmizí.
- Proto, abyste nepoškodili zařízení, zajistěte, že dodržíte množství ingrediencí a tekutin uvedených v návodu a knize s recepty.
- Nikdy nepřeplyňujte varnou nádobu a nepřekračujte doporučená množství.
- Nikdy nenechávejte vaši 2v1 v zařízení, když je zapnuté.
- Nikdy neumísťujte nádobu do zařízení bez misky.
- Nikdy nevkládějte míchací lopatku bez misky.
- Nikdy nepřekračujte výšku označenou značkou pro maximální úroveň na lopatce a maximální značku na nádobě.
- Umístěte nádobu do zařízení, když zazní pípnutí a ne na začátku vaření (kromě případu, kdy je doba vaření v pánvi a v koši stejná).
- Nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru, pokud je v provozu.

Popis

1. Průhledné víko
2. Západky víka
3. Lžice 2v1 (2v1)
 - a. strana na olej
min. = 14 ml (4 osoby)
max. = 20 ml (6 osob)
 - b. strana na sůl
4. 2v1 varná nádoba s označením „MAX“ hladiny
5. Odnímatelná míchací lopatka
6. Tlačítko pro uvolnění míchací lopatky
7. Hladina „MAX“ obsahu tekutin
8. Podpěrky varné nádoby
9. Odnímatelná miska
10. Rukojeť 2v1
 - a. rukojeť varné nádoby
 - b. tlačítko pro odpojení obou rukojetí
 - c. rukojeť misky
 - d. tlačítko pro uvolnění rukojeti misky
11. Hlavní nádoba
12. Odnímatelný filtr
13. Ovládání otvírání víka
14. LCD obrazovka
15. Tlačítko pro aktivaci funkce 2v1
16. Tlačítko + a – pro nastavení doby vaření
17. Tlačítko pro zahájení a ukončení vaření
18. Tlačítko zap./vyp. a zásuvka pro zástrčku
19. Odnímatelný přívodní kabel

Pro rychlé vaření

Před prvním použitím

- ⚠ • Nezapomeňte sundat ochranné nástavce umístěné na víku, než přístroj použijete – fig.29.**
- Vnitřní strana pánve ActiFry má vysoce odolný keramický povrch.**
- Otevřete víko stisknutím tlačítek určených k jeho otevření – fig.1 a vytlačte dvě šedé západky směrem ven, abyste jej sundali – fig.2.
 - Vyjměte lžici 2v1 a její polystyrenový obal, který můžete vyhodit – fig.3.
 - Vodorovně zvedněte rukojeť misky, až uslyšíte “CVAKNUTÍ” – fig.4.
 - Vyjměte rukojeť koše stisknutím tlačítka 10b – fig.5.
 - Tuto rukojeť můžete použít k vyndání koše – fig.6-7.
 - Vyjměte míchací lopatku stisknutím uvolňovacího tlačítka – fig.8a.
 - Vyjměte misku.
 - Vyjměte odnímatelný filtr – fig.28.

- Všechny tyto odnímatelné části jsou vhodné do myčky – **fig.9**, nebo mohou být čištěny neabrazivní houbičkou s trochu prostředku na mytí nádobí.
- Před nasazením zpět pečlivě osušte.
- Nastavte polohu míchací lopatky tak, abyste slyšeli „CVAKNUTÍ“ – **fig.8b**

Při prvním použití zařízení můžete zaznamenat neškodný zápach. Tento zápach, který žádným způsobem zařízení neovlivní, rychle zmizí.

Příprava jídla

Když používáte samostatnou misku, nikdy do zařízení nekládejte varnou nádobu.

Bez misky nepoužívejte míchací lopatku.

- Otevřete víko – **fig.1**.
- Vyjměte lžíci 2v1 – **fig.3** a varnou nádobu – **fig.7**.
- Zvedněte rukojeť – **fig.4** a vyjměte misku z přístroje.
- Umístěte potraviny do varné nádoby a zajistěte, abyste vždy dodržovali množství doporučená v tabulkách s pokyny k vaření anebo v knize s recepty (viz: „Tabulka s pokyny k vaření“). Nikdy nepřekračujte značku „MAX“ hladiny – **fig.10**.
- V závislosti na potravinách přidejte doporučené množství tuku na lžíci a její obsah rovnoměrně nalijte do misky – **fig.11**.
- Vložte misku zpět do přístroje a zavřete víko.
- Zatlačte rukojeť zpět – **fig.12**.

Používání samostatné misky

Začátek vaření

- Připojte odnímatelný napájecí kabel k zařízení a zastrčte jej do zásuvky – **fig.13**.
- Stiskněte spínač 0/| – **fig.14**, přístroj pípne a na displeji se zobrazí 00.
- Nastavte dobu vaření pomocí tlačítek   – **fig.15** (viz „Tabulka s pokyny k vaření“).
- Stiskněte tlačítko pro spuštění  – **fig.16**. Zahájí se odpočítávání minut. Odpočítávání bude zobrazeno ve vteřinách pouze tehdy, když bude zbývat méně než jedna minuta.
- Doba vaření můžete nastavit kdykoli stisknutím tlačítek   – **fig.17**.

Otevření víka přeruší vaření.

Vaření můžete znovu zahájit stisknutím tlačítka pro spuštění poté, co bylo vypnuto.

Jakmile je víko otevřeno po dobu 2 minut, přístroj přejde do režimu stand-by.

Vyjmutí jídla

- Když je vaření dokončeno, pípne časovač a obrazovka začne blikat a zobrazovat 00 – **fig.18**: přístroj automaticky přestane vařit. Můžete vypnout budík stisknutím tlačítka pro spuštění  – **fig.19**.
- Otevřete víko – **fig.20**.
- Zvedněte rukojeť, až uslyšíte „CVAKNUTÍ“ – **fig.21**.
- Vyndejte misku a vyjměte jídlo.

Tabulky s pokyny k vaření

Uvedené doby vaření jsou pouze orientační, mohou se lišit v závislosti na tom, zda je jídlo sezónní, jakou má velikost, jak chutná a jaké elektrické napětí je použito. Množství uvedeného oleje může být navýšeno v souladu s vašimi chutěmi a potřebami. Pokud máte raději hranolky ještě křupavější, vařte je o několik minut déle.

Brambory

DRUH		MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Standardní velikost hranolků	Čerstvé	1500 g	1 lžíce oleje	41-43 min
		1250 g	1 lžíce oleje	38-40 min
		1000 g	¾ lžíce oleje	35-37 min
		750 g	½ lžíce oleje	30-32 min
		500 g	⅓ lžíce oleje	24-26 min
		250 g	⅓ lžíce oleje	20-22 min
Tradiční hranolky Mac Cain	Mražené	1200 g	bez	36-38 min
		750 g	bez	24-26 min

Jiná zelenina

DRUH		MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Cukety	Čerstvá na plátky	1200 g	1 lžíce oleje + 150 ml studené vody	30 min
Papriky	Čerstvá na plátky	1000 g	1 lžíce oleje + 250 ml studené vody	25 min
Houby	Čerstvá na čtvrtky	1000 g	1 lžíce oleje	20 min
Rajčata	Čerstvá na čtvrtky	1000 g	1 lžíce oleje	20 min
Cibule	Čerstvá na kolečka	750 g	1 lžíce oleje	30 min

Maso - drůbež

Abyste jídlu přidali extra chuť, smíchejte koření v oleji (paprika, kari, provensálské koření, tymián, bobkový list...).

DRUH		MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Kuřecí nugety	Čerstvé	1200 g	bez	18-20 min
	Mražené jídlo	1200 g	bez	18-20 min
Kuřecí paličky	Čerstvé	9	bez	25-30 min
Kuřecí stehna	Čerstvé	3	bez	30-35 min
Kuřecí prsa	Čerstvé	9 kusů bílého masa z kuřecích prsou (kolem 1200 g)	bez	22-25 min
Rolky	Čerstvé	12 malých	1 lžíce oleje	10-12 min
Telecí kotlety	Čerstvé	9	1 lžíce oleje	22-25 min
Vepřové kotlety	Čerstvé	6	1 lžíce oleje	18-20 min
Vepřová panenka	Čerstvé	9	1 lžíce oleje	13-15 min
Králičí hřbet	Čerstvé	9	1 lžíce oleje	18-20 min
Mleté maso	Čerstvé	900 g	1 lžíce oleje	13-15 min
	Mražené	600 g	1 lžíce oleje	13-15 min
Masové kuličky	Mražené	1200 g	1 lžíce oleje	18-20 min
Párky	Čerstvé	8-10 (nožičky)	bez	10-12 min

	DRUH	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Smažené kalamáry	Bez jídlo	500 g	bez	12-14 min
Krevety	Vařené	600 g	bez	8-10 min
Krevety Gambas	Bez	450 g	bez	9-11 min

Dezerty

	DRUH	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Banány	na plátky	700 g (7 banány)	1 lžice oleje + 1 lžice hnědého cukru	4-6 min
	ve fólii	3 banány	bez	15-17 min
Jablka	rozkrojené na půl	5	1 lžice oleje + 2 lžice cukru	10-12 min
Hrušky	na kostky	1500 g	2 lžice cukru	10-12 min
Ananas	na kostky	2	2 lžice cukru	15-17 min

Mražené pokrmy

	DRUH	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Ratatouille	Mražené	1000 g	bez	25-30 min
Smažené nudle s rybou	Mražené	1000 g	bez	20-22 min
Smažená pánev „Farmer“	Mražené	1000 g	bez	25-30 min
Smažená pánev „Mountain“	Mražené	1000 g	bez	20-25 min
Pasta Carbonara	Mražené	1000 g	bez	18-20 min
Paella	Mražené	1000 g	bez	18-20 min
Rýže Cantonese	Mražené	1000 g	bez	18-20 min
Chili con Carne	Mražené	1000 g	bez	15-20 min

Používání samostatného koše

Příprava jídla

- Otevřete víko – fig.1
- Vyjměte lžici 2v1 – fig.3.
- Zvedněte rukojeť – fig.4 a vyjměte ji – fig.5.
- Umístěte rukojeť na varnou nádobu – fig. 6.
- Vyjměte varnou nádobu – fig.7.
- Umístěte potraviny do varné nádoby a zajistěte, abyste vždy dodržovali množství doporučená v tabulkách s pokyny k vaření anebo v knize s recepty (viz „Tabulka s pokyny k vaření“). Nikdy nepřekračujte značku „MAX“ ve středu koše – fig.22.
- Vložte koš zpět do přístroje.
- Vložte rukojeť 2v1 zpět, poté ji složte.
- Zavřete víko.

Při používání samostatného koše nikdy nedávejte potraviny do misky.

Zahájení vaření

Otevření víka přeruší vaření.

Vaření můžete obnovit

stisknutím tlačítka pro

spuštění vaření poté, co bylo vypnuto.

Jakmile je víko otevřeno po dobu 2 minut, přístroj přejde do režimu stand-by.

- Připojte odnímatelný napájecí kabel k zařízení a zastrčte jej do zásuvky – fig.13.
- Stiskněte spínač 0/| – fig.14, přístroj pípne a na displeji se zobrazí 00.
- Nastavte dobu vaření pomocí tlačítek   (viz „Tabulka s pokyny k vaření“).
- Stiskněte spouštěcí tlačítko . Zahájí se odpočítávání minut. Odpočítávání bude zobrazeno ve vteřinách pouze tehdy, když bude zbývat méně než jedna minuta.
- Doby vaření můžete nastavit kdykoli stisknutím tlačítek  .

Vyjmutí jídla

- Když je vaření dokončeno, pípne časovač a obrazovka začne blikat a zobrazovat 00 - : přístroj automaticky přestane vařit. Můžete vypnout budík stisknutím tlačítka pro spuštění  – fig.19.
- Otevřete víko.
- Nacvakněte rukojeť na varnou nádobu – fig.26.
- Vyjměte varnou nádobu.
- Podávejte jídlo.

Příprava jídla

- Otevřete víko – fig.1
- Vyměňte lžici 2v1 a varnou nádobu – fig.3-6-7.
- Zvedněte rukojeť – fig.4 a vyjměte misku z přístroje.
- Umístěte potraviny do misky a zajistěte, abyste vždy dodržovali množství doporučená v tabulkách s pokyny k vaření anebo v knize s recepty (viz „Tabulka s pokyny k vaření“). Nikdy nepřekračujte značku „MAX“ na míchací lopatce – fig.10.
- V závislosti na potravinách přidejte doporučené množství tuku na lžici a její obsah rovnoměrně nalijte do misky – fig.11.
- Vložte misku zpět do přístroje a zavřete víko.
- Složte rukojeť – fig.12.

Zahájení vaření 2v1

Každý druh jídla má přednastavené časy, které můžete upravit.

Když jej nepoužíváte, zařízení se po 10 minutách automaticky vypne.

- Připojte odnímatelný napájecí kabel k zařízení a zastrčte jej do zásuvky – fig.13.
- Stiskněte spínač 0/I, přístroj pípne a na displeji se zobrazí 00 – fig.14.
- Nastavte celkovou dobu vaření (= vaření jídla v misce) pomocí tlačítek   (viz „Tabulka s pokyny k vaření“) – fig.15.
- Zvolte typ jídla, které chcete vařit v koši, pomocí tlačítka  – fig.23 a 24.
- Nastavte dobu vaření pro varnou nádobu pomocí tlačítek   (viz „Tabulka s pokyny k vaření“).
- Stiskněte spouštěcí tlačítko . Vaření se zahájí.
- Spustí se odpočítávání minutu po minutě.
- Umístěte potraviny do varné nádoby a zajistěte, abyste nepřekročili maximální hladinu – fig.22.
- Když přístroj pípne a automaticky se zastaví, otevřete víko a vložte varnou nádobu – fig.25.
- Znovu zavřete víko a stiskněte tlačítko pro spuštění .
- Obnoví se odpočítávání.

Vyjmutí jídla

- Když je vaření dokončeno, pípne časovač a obrazovka začne blikat a zobrazovat 00: zařízení automaticky přestane vařit. Můžete vypnout budík stisknutím tlačítka pro spuštění  – fig.19.
- Otevřete víko – fig.20
- Zvedněte rukojeť, až uslyšíte „CVAKNUTÍ“ – fig.21.
- Odpojte obě rukojeti stisknutím tlačítka 10b.
- Otočte rukojeť varné nádoby tak, aby abyste ji mohli nasadit na varnou nádobu – fig.26.
- Vyndejte varnou nádobu a vyjměte jídlo – fig.27.
- Vyndejte misku a vyjměte jídlo.

Buďte opatrní, protože varná nádoba je po vaření velmi horká. K vyjímání varné nádoby vždy používejte rukojeť. Pokud chcete ještě křupavější hranolky, můžete je vařit další 2 minuty poté, co jste vyjmuli varnou nádobu.

Tabulka s pokyny k vaření

POTRAVINY VHODNÉ DO MISKY	MNOŽSTVÍ VHODNÉ DO MISKY	CELKOVÁ DOBA	POTRAVINY VHODNÉ DO VARNÉ NÁDOBY	MNOŽSTVÍ VHODNÉ DO VARNÉ NÁDOBY	DOBA VAŘENÍ VE VARNÉ NÁDOBĚ
Brambory	1250 g	45 min	Hovězí Burgery 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Cukety	1000 g	30 min	Losos 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Hranolky	1250 g	50 min	Kuřecí dolní stehna 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Fíky	10	20 min	Křupavá čokoláda 	4	5 min

Snadné čištění

Čištění zařízení

- Nechte zařízení zcela zchladnout.
- Otevřete víko stisknutím tlačítek – fig.1 stlačte obě západky směrem ven a vyjměte víko – fig.2.
- Vodorovně zvedejte rukojeť misky, dokud neuslyšíte „CVAKNUTÍ“ – fig.4.
- Vyjměte varnou nádobu – fig.7.
- Odstraňte míchací lopatku stisknutím uvolňovacího tlačítka – fig.8a.
- Vyjměte misku.
- Vyjměte odnímatelný filtr – fig.28.
- Všechny tyto odnímatelné části jsou vhodné do myčky – fig.9, nebo mohou být čištěny neabrazivní houbičkou s trochou prostředku na mytí nádobí.
- Vyčistěte vnitřek a vnějšek zařízení lehce navlhčenou houbičkou.

⚠ • Pokud ve varné nádobě vaříte masné jídlo, které může prskat, doporučujeme vyčistit poprskání pomocí lehce navlhčené houbičky vždy, když skončíte používání přístroje. Obzvláště vnitřní části ventilátoru označené černými šipkami – fig.30.

- Před nasazením zpět pečlivě osušte.

Nikdy neponořujte zařízení do vody.

Nikdy nepoužívejte korozivní nebo abrazivní čisticí látky.

Odnímatelný filtr musí být pravidelně čištěn.

Abyste udržovali misku a varnou nádobu v co nejlepším stavu, nepoužívejte kovové nářadí.

Několik tipů v případě problémů...

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	Přístroj není správně zapojen do elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je přístroj správně zapojen do elektrické sítě.
	Nestiskli jste tlačítko ZAPNOUT/VYPNOUT.	Stiskněte tlačítko ZAPNOUT/VYPNOUT.
	Stiskli jste tlačítko ZAPNOUT/VYPNOUT, ale zařízení nefunguje.	Zavřete víko.
	Přístroj se nenahřívá.	Zaneste přístroj do schváleného servisního střediska.
	Míchací lopatka se neotáčí správně.	Zkontrolujte, zda je správně umístěna, jinak vezměte přístroj do schváleného servisního střediska.
Míchací lopatka se neotáčí správně.	Míchací lopatka není zajištěná.	Nastavte polohu míchací lopatky tak, až uslyšíte „CVAKNUTÍ“ – fig.8b.
Koš se neotáčí.	Koš není zajištěný.	Nastavte polohu koše tak, abyste uslyšeli „CVAKNUTÍ“.
Jídlo není rovnoměrně uvařené.	Nepoužili jste míchací lopatku.	Dejte ji na místo.
	Potravina není nakrájená stejným způsobem.	Nakrájejte všechny potraviny na stejnou velikost.
	Hranolky nejsou nakrájené stejným způsobem.	Nakrájejte hranolky na stejnou velikost.
	Míchací lopatka je ve správné poloze, ale neotáčí se.	Zaneste přístroj do schváleného servisního střediska.
Hranolky nejsou dostatečně křupavé.	Nepoužíváte speciální brambory na hranolky.	Použijte speciální brambory na hranolky.
	Brambory nebyly dostatečně vyprány a usušeny.	Před vařením brambory pečlivě vyperete, propláchněte a osušte.
	Hranolky jsou příliš široké.	Nakrájejte je na tenčí.
	Nedostatek oleje.	Zvyšte množství oleje (viz „Tabulka s pokyny k vaření“)
Potraviny se v koši neotáčí.	Filtr (12) je zablokovaný.	Vyčistěte filtr.
Potraviny jsou příliš nahrubo.	Potraviny jsou příliš nahrubo.	Nakrájejte potraviny jemněji.
Potraviny v misce nejsou vařené.	Varná nádoba byla položena na misku, když bylo zahájeno vaření.	Varnou nádobu vkládejte pouze během druhé poloviny fáze vaření.
Hranolky se při vaření polámaly.	Nepoužíváte správné množství.	Snižte množství brambor a upravte dobu vaření.
Potraviny zůstávají na okraji talíře.	Miska je přeplněná.	Dodržujte množství uvedená v tabulce s pokyny k vaření.
	Překročena maximální úroveň.	Snižte množství jídla.
Tekutiny z vaření pronikly do hlavní nádoby přístroje.	Miska porouchaná.	Snižte množství.
	Byla překročena maximální úroveň.	Nepřekračujte maximální úroveň.
LCD obrazovka přestala fungovat.	Přístroj není zapojen do elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda nedochází k unikání naplněním misky po MAXIMÁLNÍ hladinu míchací lopatky. Pokud unikání neobjevíte, vezměte misku do schváleného servisního střediska.
	Přístroj nebyl zapnut.	Nepřekračujte maximální úroveň.
	Zařízení bylo používáno nesprávně a následkem toho přešlo do bezpečnostního režimu.	Zapojte zařízení do zásuvky. Stiskněte tlačítko ZAPNOUT/VYPNOUT.
LCD obrazovka zobrazuje Err.	Zařízení je porouchané.	Zaneste přístroj do schváleného servisního střediska.
Přístroj vydává nadměrné množství hluku.	Odpojte zařízení z elektrické sítě, počkejte 10 vteřin, znovu jej zapojte a stiskněte tlačítko ZAP/VYP. Pokud LCD obrazovka stále zobrazuje Err, vezměte přístroj do schváleného servisního střediska.	Zaneste přístroj do schváleného servisního střediska.
Během kombinovaného vaření se činnost přístroje nepřerušuje, abyste mohli vložit koš.	Máte podezření, že motory přístroje nepracují správně.	Během kombinovaného vaření použijte funkci 2v1.
	Vaření v koši nebylo naprogramováno.	

Pokud máte nějaké problémy s produktem nebo stížnosti, nejprve kontaktujte Tým pro vztahy se zákazníky pro odbornou pomoc.



■ Ochrana životního prostředí na prvním místě!

- ❶ Vaše zařízení obsahuje hodnotné materiály, které mohou být obnoveny nebo recyklovány.
- ➡ Nechejte jej v místním sběrném středisku komunálního odpadu.

Tefal

Tápláló és Finom

HU

Innováció az egészsége szolgálatában

A táplálkozás természetesen változatos és kiegyensúlyozott étrendet jelent...de ennél többről is szól. Az étel elkészítésének módja fontos szerepet játszik az étel ízének, textúrájának és tápértékének kialakításában. Mivel a konyhai berendezések nem nyújtanak azonos teljesítményt, az **Tefal** kifejlesztett egy olyan termékcsaládot, mely a TÁPLÁLKOZÁST AZ ÉLVEZETÉRT hivatott szolgálni: nagyszerű konyhai felszereléseit úgy tervezték meg, hogy megőrizzék az étel tápértékét, és lehetővé tegyék az összetevők igazi ízeinek felszínre kerülését.

A finom étel öröme és a tápérték megőrzése: ez a Nutrition Gourmande termékcsalád lényege.

Az SEB csoport számára a **ActiFry® 2 in 1** olyan úttörő fejlesztéseket és egy olyan sokoldalú készüléket jelent, ami praktikus és mindenki számára változatos étkezést nyújt a mindennapokban.

Egyedi megoldások az Ön számára

A **Tefal** komoly befektetésekkel folytat kutatásokat annak érdekében, hogy olyan, páratlan tápértékbeli teljesítményre képes berendezéseket hozzon létre, melyeket tudományos vizsgálatokkal is alátámasztanak.

Folyamatosan tájékoztatjuk

A **Tefal** mindig az élvezetes, gyors és praktikus ételkészítési módokat részesítette előnyben.

A Gourmet Nutrition termékcsalád a **Tefal** -tól nap, mint nap segít Önnel megosztani a főzés és a kiegyensúlyozott étrend élvezetét azáltal, hogy:

- fejleszti, és megőrzi a felhasznált természetes összetevők minőségét, mely rendkívül fontos az étrendje szempontjából,
- lecsökkenti a zsíradék használatot,
- ösztönzi az olyan ízekhez való visszatérést, melyekről kezdünk elfeledkezni,
- a minimálisra csökkenti az ételkészítésre áldozott időt.

A **ActiFry® 2 in 1** ezzel a termékcsalád lehetővé teszi, hogy Ön a legkevesebb olajat és sót használjon a főételek és egyéb fogások elkészítéséhez.

Üdvözljük a ActiFry® 2 in 1 világában!

Íme néhány tipp, hogyan készítheti el saját, ízletes ételét.

A szabadalmazott technológiának köszönhetően a sült krumpli egyszerre lágy és ropogós. Válassza ki a hozzávalókat, az olajat, a fűszereket és a zöldségeket... A **ActiFry® 2 in 1** gondoskodik a munka fennmaradó részéről.

Mindössze 3 %* zsiradék és csak egy csipetnyi só: 1 evőkanál olaj mindaz, amire szüksége van!

Igény szerint egy evőkanál olaj is elég 1,5 kg igazi krumpli kisütéséhez. A **ActiFry® 2 in 1** mérőkanál lehetővé teszi, hogy anélkül csökkentse le a felhasznált só mennyiségét, hogy az hatással lenne az étel ízvilágára.

* Süssön meg 20 ml olajban 1,5 kg friss, 10 x 10 mm-es keresztmetszetű hasábburgonyát addig, amíg 55%-os súlyvesztés be nem következik.

Sokkal több annál, mint átlagos sült hús és sült krumpli!

A **ActiFry® 2 in 1** segítségével számos különböző receptet próbálhat ki. Vigyen egy kis változatosságot napi étrendjébe egy kis bifsztekkal, ropogós zöldségekkel, ízletes vagdalt hússal és rákokkal, gyümölcsökkel és még sok finomsággal...



: A + **ActiFry® 2 in 1**

A készülék mellé egy receptkönyvet is adunk,
melyet első osztályú séfek és táplálkozási tanácsadók készítettek.
Tele van olyan eredeti ötletekkel, melyek segítenek ízletes és tápláló főételek
és egyéb fogások és desszertek elkészítésében, az egész családja számára.

A legjobb eredmény elérése **Tefal** érdekében egyedi tanácsokkal szolgál a sült krumpli és az olaj használatával kapcsolatban.

HU

A burgonya: egy élvezetes és kiegyensúlyozott étel minden napra!

A burgonya kiváló étel mindenki számára bármely életkorban. Kiváló energia- és vitaminforrás. A fajtájától, termesztésének éghajlatától és módjától függően merőben eltérőek lehetnek: az alakjukat, méretüket és ízminőségüket tekintve. Mindegyik fajtának megvan a saját jellegzetessége a koraiság, a terméshozam, a méret, a szín, a raktározás minősége és az elkészítés tekintetében. A sütés eredmények tehát a fajtától és időnytől függően eltérőek lehetnek.

Milyen fajtákat lehet használni a **ActiFry® 2 in 1**-al?

Általában azt ajánljuk, használjon kifejezetten sült krumpli készítéséhez való burgonyát. Magasabb nedvességtartalmú újkrumpli esetén azt javasoljuk, hogy süssé pár perccel tovább.

A **ActiFry® 2 in 1** segítségével fagyasztott krumplit is süthet. Mivel ezek elő vannak sütvve, nincs szükség olaj hozzáadására.

Hol tároljam a burgonyát?

A burgonya tárolására a legjobb hely egy árnyékos pince, vagy egy fénytől védett, hűvös szekrény (6 és 8°C között).

Hogyan készítsük el a burgonyát a **ActiFry® 2 in 1**-hoz?

A legjobb eredmény elérése érdekében, biztosítsa, hogy a hasábok ne ragadjanak össze. Ennek eléréséhez, azt javasoljuk, hogy mielőtt felvágna a krumplikat, alaposan mossa meg őket, majd felszeletelés után ismét mossa át a hasábokat egészen addig, amíg a víz áttetsző nem lesz.

Így a lehető legtöbb keményítőt távolíthatja el. Alaposan szárítsa meg a hasábokat egy nagy nedvszívó képességű törlővel. A hasáboknak teljesen száraznak kell lenniük, mielőtt a **ActiFry® 2 in 1**-be teszi őket.

Hogyan vágjam fel a burgonyát?

A burgonya ropogóssága és lágyága annak méretétől függ. Minél vékonyabbra szeleteli a burgonyát, annál ropogósabb lesz, illetve vice-versa, minél vastagabbra szeleteli, annál lágyabb lesz a belseje. Kedve szerint változtathatja a hasábok méretét, és ennek megfelelően a sütési időt:

Vastagság: Vékony amerikai jellegű: 8 x 8 mm / Szokványos: 10 x 10 mm / Vastag: 13 x 13 mm
Hosszúsága max. 9 cm.

A legnagyobb ajánlott hasábvastagság 13 x 13 mm, míg a hossza legfeljebb 9 cm legyen.

Próbáljon ki különféle olajakat

Ha más ízvilággal van kedve kényeztetni magát, csupán egy kanál hozzáadott olajra van szüksége.

A növényi olajokban az összes szükséges zsírsav megtalálható. Mindegyikük különböző mennyiségben tartalmazza a kiegyensúlyozott étrendhez elengedhetetlen tápanyagokat. Ahhoz, hogy szervezete megkapja mindazt, amire szüksége van, használjon különféle olajokat! A **ActiFry® 2 in 1**, segítségével számos olajfajtát használhat:

- Hagyományos olajok: napraforgó, olíva, kukorica, repce*, szőlőmag, földimogyoró, szója*.
- Ízesített olajok: fűszerekkel, fokhagymával, borssal, citrommal, stb. ízesített olajok...
- Különleges olajok: mogyoró*, szezám*, pórsáfrány*, mandula*, avokádó*, argan* (*a sütési idő a gyártótól függően változó).

***Megjegyzés:** Nem mindegyik olaj érhető el Magyarországon.

A **ActiFry® 2 in 1** technológia lehetővé teszi, hogy azokat a jótékony zsírsavakat tartsa meg a szervezete, amelyek mindenképp szükségesek ahhoz, hogy Önt elegendő energiával lássák el.

A **ActiFry® 2 in 1-vel magát és barátait is kényeztetheti!**

Ha többet szeretne megtudni, vagy kérdése van, látogassa meg a www.tefal.co.uk oldalt!

Néhány hasznos tanács

- Első használatkor a berendezés ártalmatlan szagot adhat ki magából. Ez a szag, nincs hatással a készülékre és hamar elmúlik.
- A berendezés megóvása érdekében, bizonyosodjon meg arról, hogy a kézikönyvben és a receptkönyvben megadott mennyiségeket és hozzávalókat használja.
- Soha ne töltsen túl a serpenyőt, és ne lépjen túl az ajánlott mennyiségeket.
- Soha ne hagyja a 2in1 kanalat a bekapcsolt készülékben.
- A serpenyőt az edény nélkül soha ne helyezze a készülékbe.
- Az edény nélkül ne helyezze be a keverőlapátot.
- Soha ne lépjen túl a keverőlapáton megjelölt maximális magasságot és a serpenyőn megjelölt maximális magasságot.
- A serpenyőt akkor helyezze a készülékbe, mikor megszólal az emlékeztető sípoló hang, és ne a sütés kezdetekor (kivéve, ha a serpenyő és a serpenyő tálca sütési ideje megegyezik).
- Soha ne hagyja őrizetlenül az üzemben lévő készüléket.

Leírás

1. Átlátszó fedő
2. Fedőzárak
3. 2in1 kanál (2in1)
 - a. olaj oldala
min= 14 ml (4 fő)
max= 20 ml (6 fő)
 - b. só oldala
4. 2in1 sütőtálca "MAX" szinttel
5. Leszerelhető keverőlapát
6. Keverőlapát kioldógomb
7. "MAX" folyadéktartalom szint
8. Sütőtálca fogók
9. Leszerelhető edény
10. 2in1 serpenyőkar
 - a. sütőtálca kar
 - b. a két kar szétkapcsolására szolgáló gomb
 - c. edény kar
 - d. az edénykar kioldására szolgáló gomb
11. Test
12. Levehető szűrő
13. Fedőnyitó gomb
14. LCD kijelző
15. A 2in1 funkció aktiválására szolgáló gomb
16. + és – gomb a sütési idő beállítására
17. A sütés elindítását és megállítását irányító gomb
18. On/off (be/ki) kapcsoló és csatlakozó
19. Leválasztható hálózati vezeték

A gyors sütéshez

Első használat előtt

⚠ • Ne felejtse el a fedőn található védőburkolatot eltávolítani mielőtt használni kezdené a készüléket – fig.29.

- A fedőnyitó gomb megnyomásával nyissa fel a fedőt – fig.1 és a fedő eltávolításához nyomja kifelé a két szürke fedőzárát – fig.2.
- Távolítsa el a 2az1-ben kanalat és az eldobható polisztién csomagolást – fig.3.
- Emelje meg vízszintesen az edény karját amíg egy "KATTANÓ" hangot nem hall – fig.4.
- Távolítsa el a sütőtálca karját a 10b gomb megnyomásával – fig.5.
- Használhatja ezt a kart a sütőtálca kivételéhez – fig.6-7.
- Távolítsa el a keverőlapátot a kioldógomb lenyomásával – fig.8a.
- Vegye ki az edényt.
- Távolítsa el a levehető szűrőt – fig.28.

Az ActiFry serpenyő belseje nagy ellenálló képességű kerámia bevonattal rendelkezik.

- Minden eltávolítható rész mosogatógépben mosható – **fig.9** vagy egy nem dörzsfelületű szivaccsal és mosószerrel megtisztítható.
- Mielőtt mindent visszatenne a helyére, alaposan szárítsa meg azokat.
- Helyezze vissza a keverőlapátot, amíg egy „KATTANÓ” hangot nem hall – **fig.8b**

Első használatkor ártalmatlan szagot érezhet a készülékből. Ez a szag hamar elmúlik és semmilyen módon nincs hatással a készülékre.

Az étel elkészítése

Amikor az edényt magában használja, soha ne helyezze a sütőtálcát a készülékbe.

Az edény nélkül ne használja a keverőkanalat.

- Nyissa fel a fedőt – **fig.1.**
- Távolítsa el a 2in1 kanalat – **fig.3** és a sütőtálcát – **fig.7.**
- Emelje fel a kart – **fig.4** és távolítsa el az edényt a készülékből.
- Helyezze az elkészíteni kívánt ételt a sütőtálcára, megbizonyosodva arról, hogy betartja a sütési táblázatok és/vagy a receptkönyv által javasolt mennyiségeket (Lásd: “Sütési táblázat”). Soha ne lépje túl a “MAX” szintjelzést – **fig.10.**
- Az ételtől függően, adjon hozzá egy kanállal javasolt mennyiségű zsiradékból és fokozatosan öntse a hozzávalókat az edénybe – **fig.11.**
- Helyezze vissza az edényt a készülékbe, és csukja le a fedőt.
- Nyomja vissza a kart – **fig.12.**

Az edény különálló használata

A sütés kezdete

- Csatlakoztassa a készülékhez a hálózati kábelt, és dugja be a konnektorba – **fig.13.**
- Nyomja meg a kapcsolót 0/| – **fig.14**, ezután a készülék sípoló hangot ad ki, és a kijelzőn a 00 felirat jelenik meg.
- Állítsa be a sütési időt a   gombokat használva – **fig.15** (lásd: “Sütési táblázat”).
- Nyomja meg az indító gombot  – **fig.16.** A számláló elindul. A számláló csak akkor jeleníti meg az időt másodpercekben, ha már kevesebb mint egy perc van hátra.
- A   gombok lenyomásával bármikor módosíthatja a sütési időt – **fig.17.**

A fedő felnyitásával megállítja a sütést. A sütést a a start (indító) gomb lenyomásával bármikor elindíthatja, miután az le lett kapcsolva.

Ha a fedő 2 percre nyitva van, a készülék készenléti állapotba kapcsol.

Távolítsa el az ételt

- Amikor a sütés befejeződött, a számláló hangjelzést ad, és a kijelző villogni kezd és 00 felirat jelenik meg rajta – **fig.18:** a készülék automatikusan abbahagyja a sütést. A  gombok lenyomásával leállíthatja a jelzőhangot – **fig.19.**
- Nyissa fel a fedőt – **fig.20.**
- Emelje fel a fogantyút, amíg „KATTANÓ” hangot nem hall – **fig.21.**
- Távolítsa el az edényt, majd vegye ki a kész ételt.

Sütési táblázat

A sütési idő és az íz csak jelzés értékű, melyek az étel frissességétől, méretétől, ízétől és a használt elektromosságtól függően változnak. A javasolt olaj mennyisége az Ön ízlésének és szükségleteinek megfelelően növelhető. Ha a sült krumplít még ropogósabban szereti, próbálja meg pár perccel tovább sütni.

Burgonya

FAJTA		MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Szokványos méretű burgonya	Friss	1500 g	1 kanál olaj	41-43 perc
		1250 g	1 kanál olaj	38-40 perc
		1000 g	¾ kanál olaj	35-37 perc
		750 g	½ kanál olaj	30-32 perc
		500 g	⅓ kanál olaj	24-26 perc
		250 g	⅓ kanál olaj	20-22 perc
Mac Cain hagyományos sült krumpli	Fagyasztott	1200 g	nélkül	36-38 perc
		750 g	nélkül	24-26 perc

Egyéb zöldségek

FAJTA		MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Cukkini	Friss szeletek	1200 g	1 kanál olaj + 150 ml hideg víz	30 perc
Bors	Friss szeletek	1000 g	1 kanál olaj + 250 ml hideg víz	25 perc
Gomba	Friss negyedek	1000 g	1 kanál olaj	20 perc
Paradicsom	Friss negyedek	1000 g	1 kanál olaj	20 perc
Hagyma	Friss kör alakú szeletek	750 g	1 kanál olaj	30 perc

Hús - szárnyas

Ahhoz, hogy plusz ízt adjon a húsnak, bátran keverjen fűszereket az olajba (paprika, curry, provanszi fűszerek, kakukkfű, babérlevél...).

FAJTA		MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Csirkefalatok	Friss	1200 g	nélkül	18-20 perc
	Fagyasztott élelmiszer	1200 g	nélkül	18-20 perc
Csirke alsócomb	Friss	9	nélkül	25-30 perc
Csirkecomb	Friss	3	nélkül	30-35 perc
Csirkemell	Friss	9 csirkemell (kb. 1200 g)	nélkül	22-25 perc
Kínai zöldségtekercek	Friss	12 kicsi	1 kanál olaj	10-12 perc
Borjúszület	Friss	9	1 kanál olaj	22-25 perc
Sertésszület	Friss	6	1 kanál olaj	18-20 perc
Sertésfilé	Friss	9	1 kanál olaj	13-15 perc
Nyúlgerinc	Friss	9	1 kanál olaj	18-20 perc
Szeletelt hús	Friss	900 g	1 kanál olaj	13-15 perc
	Fagyasztott	600 g	1 kanál olaj	13-15 perc
Húsgolyó	Fagyasztott	1200 g	1 kanál olaj	18-20 perc
Kolbász	Friss	8 – 10 (rúd)	nélkül	10-12 perc

	FAJTA	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Sült tintahal	Fagyasztott élelmiszer	500 g	nélkül	12-14 perc
Garnéla	Sült	600 g	nélkül	8-10 perc
Gambas garnélarák	Fagyasztott	450 g	nélkül	9-11 perc

Desszertek

	FAJTA	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Banán	szeletelve	700 g (7 banán)	1 kanál olaj + 1 kanál barnacukor	4-6 perc
	fóliában	3 banán	nélkül	15-17 perc
Alma	kettészelve	5	1 kanál olaj + 2 kanál cukor	10-12 perc
Körte	kockázva	1500 g	2 kanál cukor	10-12 perc
Ananász	kockázva	2	2 kanál cukor	15-17 perc

Fagyasztott készítmények

	FAJTA	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Lecsó	Fagyasztott	1000 g	nélkül	25-30 perc
Sült tészta és hal	Fagyasztott	1000 g	nélkül	20-22 perc
Farmer's serpenyős	Fagyasztott	1000 g	nélkül	25-30 perc
Mountain serpenyős	Fagyasztott	1000 g	nélkül	20-25 perc
Carbonara tészta	Fagyasztott	1000 g	nélkül	18-20 perc
Paella	Fagyasztott	1000 g	nélkül	18-20 perc
Kantoni rizs	Fagyasztott	1000 g	nélkül	18-20 perc
Chili con Carne	Fagyasztott	1000 g	nélkül	15-20 perc

A sütőtálca különálló használata

Az étel elkészítése

- Nyissa fel a fedőt – fig.1.
- Távolítsa el a 2in1 kanalat – fig.3.
- Emelje fel a kart – fig.4 és távolítsa el a kart – fig.5.
- Helyezze fel a kart a sütőtálcára – fig.6.
- Távolítsa el a sütőtálcát – fig.7.
- Helyezze az elkészíteni kívánt ételt a sütőtálcára, megbizonyosodva arról, hogy betartja a sütési táblázatok és/vagy a receptkönyv által javasolt mennyiségeket (lásd: „Sütési táblázat”). Soha ne lépje túl a sütőtálca közepén megjelölt „MAX” szintet – fig.22.
- Helyezze vissza a sütőtálcát a készülékbe
- Helyezze vissza a 2in1 kart, majd hajtsa el.
- Zárja le a fedőt.

Amikor a sütőtálcát külön használja, soha ne helyezzen ételt az edénybe.

A sütés megkezdése

A fedő felnyitásával megállítja a sütést. A sütést az indítógomb (start) megnyomásával indíthatja újra, miután az lekapcsolt. Ha a fedő 2 percre nyitva van, a készülék készenléti állapotba kapcsol.

- Csatlakoztassa a készülékhez a hálózati kábelt, és dugja be a konnektorba – fig.13.
- Nyomja meg a kapcsolót 0/| – fig.14, ezután a készülék sípoló hangot ad ki és a kijelzőn a 00 jelenik meg.
- Állítsa be a sütési időt a   gombokat használva (lásd: „Sütési táblázat”).
- Nyomja meg az indítógombot . A számláló elindul. Az számláló csak akkor jeleníti meg az időt másodpercekben, ha már kevesebb, mint egy perc van hátra.
- Bármikor változtathat a sütési időn a   gombok lenyomásával.

Az étel eltávolítása

- Amikor a sütés befejeződött, a számláló hangjelzést ad, és a kijelző villogni kezd és a 00 felirat jelenik meg rajta - : a készülék automatikusan leállítja a sütést. A  gombok lenyomásával leállíthatja a jelzőhangot – fig.19.
- Nyissa fel a fedőt.
- Csíptesse a kart a sütőtálcára – fig.26.
- Távolítsa el a sütőtálcát.
- Az étel tálalásra kész.

A 2in1 használata: edény és sütőtálca

Az étel elkészítése

HU

- Nyissa fel a fedőt – fig.1.
- Távolítsa el a 2in1 kanalat és a sütőtálcát – fig.3-6-7.
- Emelje meg a kart – fig.4 és távolítsa el az edényt a készülékből.
- Helyezze az ételt az edénybe, ügyelve arra, hogy betartsa a a sütési táblázatok és/vagy a receptkönyv által javasolt mennyiségeket (Lásd: "Sütési táblázat"). Soha ne lépje túl a "MAX" keverőkanálon megjelölt "MAX" szintet – fig.10.
- Az ételtől függően, adjon hozzá egy kanállal javasolt mennyiségű zsiradékból majd folyamatosan öntse a tartalmát az edénybe – fig.11.
- Helyezze vissza az edényt a készülékbe és csukja le a fedőt.
- Hajtsa el a kart – fig.12.

A 2in1 sütésének elindítása

Minden típusú ételhez rendelkezésére áll egy előre beállított sütési idő.

Amikor nem használja, a készülék automatikusan kikapcsol 10 perc után.

- Csatlakoztassa a készülékhez a hálózati kábelt, és dugja be a konnektorba – fig.13.
- Nyomja le a kapcsolót 0/|, majd a készülék sípolni kezd, és a kijelzőn megjelenik a 00 felirat – fig.14.
- Állítsa be a teljes sütési időt (= az étel edényben való sütése) az  gombokat használva (lásd: "Sütési táblázat") – fig.15.
- Válassza ki a  gombokkal a sütőtálcán elkészíteni kívánt étel típusát – fig.23 és fig.24.
- A  gombokat használva állítsa be a sütőtálca sütési idejét (lásd: "Sütési táblázat").
- Nyomja meg az indítógombot . A sütés elkezdődik.
- A számláló elindul.
- Helyezze az ételt a sütőtálcára, ügyelve arra, hogy a maximális szintet nem lépi túl – fig.22.
- Amikor a készülék sípol, és automatikusan leáll, nyissa fel a fedőt és helyezze be a sütőtálcát – fig.25.
- Ezután ismét csukja le a fedőt és nyomja meg a  indítógombot.
- A számláló ismét elindul.

Az étel eltávolítása

- Miután a sütés befejeződött, az időzítő sípolni, a kijelző pedig villogni kezd, továbbá a 00 felirat jelenik meg rajta: a készülék automatikusan leállítja a sütést. A  indítógomb lenyomásával leállíthatja a jelzőhangot – fig.19.
- Nyissa fel a fedőt – fig.20.
- Emelje fel a fogantyút, amíg "KATTANÓ" hangot nem hall – fig.21.
- Válassza le a két kart a 10b gomb lenyomásával.
- A sütőtálcához történő illeszkedés érdekében fordítsa meg a sütőtálcakart – fig.26.
- Távolítsa el a sütőtálcát és vegye ki az ételt – fig.27.
- Távolítsa el az edényt és vegye ki az ételt.

Vigyázzon, a sütőtálca a sütés után nagyon forró.
Az eltávolításhoz mindig használja a sütőtálcakart. Ha még ropogósabb sült krumplit szeretne, süsse további 2 percig miután eltávolította a sütőtálcát.

Sütési táblázat

EDÉNYBEN KÉSZÜLT ÉTELEK	EDÉNY MENNYISÉGEI	TELJES IDŐ	SÜTŐTÁLCA ÉTELEK	SÜTŐTÁLCA MENNYISÉG	SÜTŐTÁLCA IDŐ
Burgonya	1250 g	45 perc	Marhahús Hamburger 	4	7 perc
	1000 g	35 perc		4	7 perc
	750 g	30 perc		3	6 perc
	250 g	25 perc		1	5 perc
Cukkini	1000 g	30 perc	Lazac 	4	10 perc
	750 g	25 perc		3	10 perc
	500 g	20 perc		2	8 perc
	250 g	18 perc		1	7 perc
Sült krumpli	1250 g	50 perc	Csirke Csirkecomb 	5	18 perc
	1000 g	45 perc		4	16 perc
	750 g	40 perc		3	16 perc
	250 g	33 perc		1	15 perc
Füge	10	20 perc	Ropogós Csokoládé 	4	5 perc

Könnyen tisztítható A berendezés tisztítása

- Hagyja teljesen lehűlni.
- Nyissa fel a fedőt a gombok lenyomásával – fig.1 a két zár kifelé nyomásával távolítsa el a fedőt – fig.2.
- Emelje meg vízszintesen az edény karját, amíg „KATTANÓ” hangot nem hall – fig.4.
- Távolítsa el a sütőtálcát – fig.7.
- A kioldógomb lenyomásával távolítsa el a keverőkanalat – fig.8a.
- Vegye ki az edényt.
- Távolítsa el a levehető szűrőt – fig.28.
- Minden eltávolítható rész mosogatógépben mosható – fig.9 vagy egy nem dörzsfelületű szivaccsal és mosószerrel megtisztítható.
- Nedves szivaccsal tisztítsa meg a készülék belsejét és külsejét.
- ⚠️ • Amennyiben zsíros ételt süt a sütőtálcában, azt javasoljuk, hogy a kispriccelt zsiradékot egy enyhén nedves szivaccsal törölje le, minden egyes használat után. Különösen a ventilátor fekete nyílal megjelölt részein – fig.30.
- Mielőtt mindent visszatenne a helyére, alaposan szárítsa meg azokat.

Soha ne merítse a készüléket vízbe.
Ne használjon maró vagy csiszoló hatású tisztítószerkeket.
Az eltávolítható szűrőt rendszeresen tisztítsa.
Ahhoz, hogy az edényt és a sütőtálcát a lehető legjobb állapotban tudja tartani, ne használjon fém evőeszközöket.

Néhány jó tanács a problémás esetekre...

HU

PROBLÉMÁK	ESETEK	MEGOLDÁSOK
A készülék nem működik.	A készülék nincs megfelelően bedugva.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-csatlakoztatva.
	Nem nyomta meg a be-/kikapcsoló gombot.	Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.
	Megnyomta a be-/kikapcsoló gombot, de a berendezés nem működik.	Zárja le a fedőt.
	A készülék nem melegszik fel.	Vigye a készüléket egy hivatalos szervizbe.
	A keverőlapát nem forog megfelelően.	Ellenőrizze, hogy pontosan a helyén van-e. Ha igen, vigye a készüléket egy hivatalos szervizbe.
A keverőlapát nem forog megfelelően.	A keverőlapát nincs lezárva.	Helyezze vissza a keverőkart, amíg egy "KATTANÓ" hangot nem hall – fig.8b.
A sütőtálca nem forog.	A sütőtálca nincs lezárva.	Helyezze vissza a sütőtálcát, amíg egy "KATTANÓ" hangot nem hall.
Az étel nincs egyenletesen átsütve.	Nem használta a keverőlapátot.	Tegye a helyére.
	Az étel nem azonos méretűre van feldarabolva.	Minden ételt azonos méretűre vágjon fel.
	A burgonya nem azonos méretűre van felszeletelve.	Aprítsa fel egyformára az összes burgonyát.
	A keverőlapát megfelelő helyen van, azonban nem forog.	Vigye a készüléket egy szervizközpontba.
A sült krumpli nem elég ropogós.	Ön nem a speciális hasábburgonyát használja.	Válassza a speciális hasábburgonyát.
	A burgonya nincs megfelelően megmosva és megszáritva.	Sütés előtt mossa és szárítsa meg alaposan a burgonyát.
	A hasábburgonyák túl vastagok.	Vágja még vékonyabbra.
	Nincs elegendő olaj.	Növelje az olaj mennyiségét (lásd: "Sütési táblázat").
	A szűrő (12) eltömődött.	Tisztítsa meg a szűrőt.
Az étel nem forog a sütőtálcával.	Az étel túl vastag.	Csökkentse az étel vastagságát.
Az edényben sült étel nincs eléggé megsütve.	A sütőtálca az edényben volt a sütés kezdetekor.	A sütőtálcát csak a sütési fázis második felénél helyezze be.
A hasábburgonya sütés közben megtörtött.	Ön nem a megfelelő mennyiséget használja.	Csökkentse a krumpli mennyiségét és változtasson a sütési időn.
Az étel az edény szélén marad.	Az edény túltelített.	Tartsa be a sütési táblázatban írt mennyiségeket. Csökkentse az étel mennyiségét.
	Túllépte a maximális szintet.	Csökkentse a mennyiséget.
A sütéshez használt folyadék beszívárgott a készülékbe.	Az edény meghibásodott.	Töltse fel az edényt a keverőlapát MAX szintjéig, és ellenőrizze nem lyukas-e az edény. Ha nem talált lyukat az edényen, vigye egy szervizközpontba.
	Túllépte a maximális szintet	Ne lépje túl a maximális szintet.
Az LCD-kijelző nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a berendezést.
	A készülék nem kapcsol be.	Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.
	A készüléket nem megfelelően használták és emiatt biztonsági módba kapcsol.	Vigye a készüléket egy hivatalos szervizbe.
Az LCD-kijelzőn az Err felirat jelenik meg.	A készülék meghibásodott.	Húzza ki a készüléket, várjon 10 másodpercet, majd csatlakoztassa ismét, és nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot. Amennyiben az LCD-kijelzőn továbbra is az Err felirat jelenik meg, vigye a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
A készülék nem szokványos hangot ad ki.	Arra gyanakszik, hogy a berendezés motorja nem működik megfelelően.	Vigye a készüléket egy hivatalos szervizbe.
Kombinált sütés esetén a készülék nem áll meg a sütőtálca behelyezéséhez.	A sütőtálca nem lett beprogramozva.	Kombinált sütés esetén használja a 2in1 funkciót.

Ha problémája vagy kérdése van a termékkel kapcsolatban, akkor hívja ügyfélszolgálatunkat szakértői segítségért és tanácsért.



A környezetvédelem az első!

- ❗ Berendezése értékes összetevőket tartalmaz, melyek újrahasznosíthatók.
- ➡ Hagyja a helyi lakossági hulladékgyűjtő helyen.

Tefal

Zdravo a chutne

S inováciami pre vaše zdravie

Výživa sa samozrejme týka rôznorodej a vyváženej stravy, ale ide o viac než len o toto. Spôsob prípravy nášho jedla hrá veľmi dôležitú úlohu pre jeho chuť, zloženie a výživovú hodnotu. A aj preto, že nie všetky spotrebiče sú rovnaké, **Tefal** vyvinul rad venovaný VÝŽIVE S VÁČŠÍM PÔŽITKOM: domyselný kuchynský riad navrhnutý tak, aby zabezpečoval výživovú hodnotu a súčasne vyzdvihol skutočnú chuť jednotlivých prísad.

SK

Kombinovanie pôžitku z dobrého jedla s výživovou hodnotou - to je to, o čom je rad Nutrition Gourmande.

Pre skupinu SEB, ktorá vytvorila **ActiFry® 2 in 1**, je to priekopníctvo pomocou univerzálneho spotrebiča, ktorý možno použiť na praktické stravovanie a ktorý pre každého a každý deň zabezpečí rôznorodosť.

Poskytovanie jedinečných riešení

Tefal investuje do výskumu na vývoj prístrojov, ktoré ponúkajú bezkonkurenčné výživové charakteristiky podložené vedeckými štúdiami.

Informujeme vás

Tefal bol vždy preferovanou voľbou pre príjemné, rýchle a praktické spôsoby prípravy jedla.

Deň čo deň vám rad Gourmet Nutrition od spol. **Tefal** pomôže zdieľať radosť z varenia pomocou vyváženého výberu jedál, a to:

- vypracovaním a zachovaním množstva prírodných zložiek, ktoré sú vo vašej potrave nevyhnutné,
- obmedzením používania tukov,
- podnecovaním návratu k chuti a príchuti, na ktoré sme už takmer zabudli,
- udržiavaním času, ktorý trávimé prípravou jedla, na minime.

V rámci tohto radu výrobkov vám **ActiFry® 2 in 1** umožňuje variť hlavný chod a prílohu s minimálnym množstvom oleja a soli.

Vitajte vo svete XX ! ActiFry® 2 in 1!

Ponúkame vám spôsob, akým pripravíte vaše vlastné chutné jedlo.

Je to naša patentovaná technológia, vďaka ktorej sú hranolky chrumkavé a nadýchané. Vy vyberiete prísady, olej, korenie a bylinky... A **ActiFry® 2 in 1** sa postará o ostatné.

Len 3 %* tuku a iba štipka soli: 1 lyžica oleja je všetko, čo potrebujete!

Jedna lyžica oleja podľa vášho výberu je všetko, čo potrebujete na prípravu 1,5 kg skutočných hranolčiek. Odmerka **ActiFry® 2 in 1** vám umožňuje znížiť používané množstvo soli a to bez kompromisov ohľadom chuti.

* 1,5 kg čerstvých zemiakových hranolčiekov narezaných s pričným rezom 10 x 10 mm, varených až do úbytku na hmotnosti -55% s 20 ml oleja.

Oveľa viac ako len obyčajný rezeň a hranolčeky!

Pomocou **ActiFry® 2 in 1** môžete pripraviť množstvo rôznych receptov. Do vašej dennej stravy pozostávajúcej z rezňa a hranolčiekov pridajte trochu rozmanitosti - trochu chrumkavej zeleniny opečenej za občasného miešania, mleté mäso delikátnej chuti, krevety plné arómy, ovocie a ešte viac...



: + **ActiFry® 2 in 1**

Obsahuje aj knihu receptov, ktorú pripravili niektorí z najlepších šéfkuchárov a odborníkov z oblasti zdravej výživy.

Kniha je plná originálnych nápadov o spôsobe prípravy lahodných a výživných hlavných jedál spolu s prílohami, ktoré sa majú s nimi podávať, ako aj dezertov, ktoré môžete vytvoriť pre celú rodinu.

Aby ste pri varení dosiahli najlepšie výsledky, Tefal vám ponúka jedinečné rady ohľadom zemiakov a oleja.

Zemiaky: pre vyváženú stravu pre potešenie na každý deň!

Zemiaky sú výbornou potravinou pre každého v každom veku. Sú vynikajúcim zdrojom energie a obsahujú mnoho vitamínov. V závislosti od odrôd, klimatických podmienok a kultivácie sa zemiaky môžu líšiť z hľadiska: tvaru, veľkosti a kvality chuti. Každý druh má svoje vlastné charakteristiky. A to ohľadom rannosti, výnosnosti, veľkosti, farby, kvality skladovania a pokynov na varenie. Výsledky varenia sa môžu líšiť v závislosti od pôvodu a sezónnosti.

SK

Aký druh by sa mal používať pre ActiFry® 2 in 1?

Spravidla odporúčame používať špeciálne zemiaky na hranolčeky. Pri nových zemiakoch s vysokým obsahom vlhkosti odporúčame pripravovať hranolky zopár minút dlhšie.

Pomocou **ActiFry® 2 in 1** je tiež možné pripraviť mrazené hranolky. Keďže sú už predvarené, nie je potrebné pridávať žiaden olej.

Kde by ste mali uskladňovať zemiaky?

Najlepším miestom na skladovanie zemiakov je miesto v tmavej pivnici alebo v chladnej skrinke (teplota medzi 6 a 8°C), mimo svetla.

Ako pripraviť zemiaky pre ActiFry® 2 in 1?

Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, musíte skontrolovať, či nie sú hranolčeky navzájom zlepené. Preto odporúčame, aby ste ošúpané zemiaky dôkladne premyli ešte pred ich rozkrájaním a potom ešte raz po rozkrájaní, pokiaľ nezostane voda čistá.

Takto odstránite čo najviac škrobu. Hranolčeky opatrne vysušte pomocou suchej a dobre savej čistej utierky. Pred vložením do **ActiFry® 2 in 1** musia byť hranolčeky úplne suché.

Ako krájať zemiaky?

Chrumkavosť a nadýchanosť hranolčekov závisí od ich veľkosti. Čím tenšie sú hranolčeky narezané, tým chrumkavejšie budú a naopak, čím sú hrubšie, tým nadýchanejšie budú vo vnútri. V závislosti od vašich preferencií môžete meniť veľkosť hranolčekov a podľa toho upravovať čas varenia:

Hrúbka: Tenký americký štýl: 8 x 8 mm / Štandardný: 10 x 10 mm / Hrubý: 13 x 13 mm

Dĺžka až 9 cm.

Maximálna odporúčaná hrúbka hranolčka je 13 x 13 mm a dĺžka až 9 cm.

Vyskúšajte rôzne oleje, ktoré sú pre vás vhodné.

Ak si radi doprajete inú chuť, tak jedna pridaná lyžica oleja je všetko, čo potrebujete.

V rastlinných olejoch sa nachádzajú všetky kyseliny dôležité pre život. Oleje obsahujú rôzne pomery a živiny, ktoré sú základom pre vyváženú stravu. Je dôležité, aby ste menili oleje, ktoré používate, aby ste vášmu telu zabezpečili všetko, čo potrebuje! S **ActiFry® 2 in 1**, môžete používať veľké množstvo druhov oleja:

- Štandardné oleje: slnečnicový, olivový, kukuričný, repkový*, hroznový, podzemnicový (arašidový), sójový*.
- Ochutené oleje: oleje s bylinkami, cesnakom, paprikami, citrónom...
- Špeciálne oleje: lieskový*, sezamový*, požitkový*, mandľový*, avokádový*, arganový* (* čas varenia sa líši podľa výrobcu).

***Poznámka:** Niektoré z týchto olejov nie sú v Slovenskej republike dostupné.

Technológia **ActiFry® 2 in 1** s malým množstvom tukov vám umožňuje uchovať dobré masťné kyseliny dôležité pre zabezpečenie energie, ktorú potrebujete.

Pomocou **ActiFry® 2 in 1**, môžete obslúžiť seba i vašich priateľov!
Ďalšie informácie a odpovede na vaše otázky nájdete na stránke www.tefal.co.uk.

Užitočné rady

- Pri prvom použití spotrebiča môžete spozorovať neškodný zápach. Tento zápach nijako neovplyvní tento spotrebič a rýchlo zmizne.
- Aby ste zabránili poškodeniu spotrebiča, určite dodržujte množstvá prísad a tekutiny, ktoré sú uvedené v návode na použitie a receptári.
- Nikdy nepreťažujte tácku a neprekračujte odporúčané množstvá.
- Nikdy nenechávajte lyžicu 2v1 v spotrebiči, keď je zapnutý.
- Nikdy neumiestňujte tácku do spotrebiča bez misky.
- Nikdy nevkladajte otočné rameno, ak nie je vo vnútri misa.
- Nikdy neprekračujte výšku naznačenú značkou maximálnej hladiny na ramene a maximálnou značkou na tácke.
- Tácku vkladajte do spotrebiča vtedy, keď sa ozve pípnutie pripomienky, nie na začiatku varenia (okrem prípadu, ak je čas varenia na panvici a tácke rovnaký).
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru, keď je v prevádzke.

Popis

1. Priehľadné veko
2. Západky veka
3. Lyžica 2v1 (2in1)
 - a. strana na olej
min = 14 ml (4 osoby)
max = 20 ml (6 osôb)
 - b. strana na soľ
4. Tácka na varenie 2v1 s označením maximálnej hladiny „MAX“
5. Odnímateľné rameno na miešanie
6. Tlačidlo na uvoľnenie ramena
7. „MAX“ hladina obsahu tekutín
8. Podperky tácky
9. Detachable bowl
10. Rúčka 2v1
 - a. rúčka tácky
 - b. tlačidlo na odpojenie dvoch rúčok
 - c. rúčka misky
 - d. tlačidlo na uvoľnenie rúčky misky
11. Hlavná nádoba
12. Odnímateľný filter
13. Riadenie otvárania veka
14. LCD displej
15. Tlačidlo na aktiváciu funkcie 2v1
16. Tlačidlá „+“ a „-“ na nastavenie doby varenia
17. Tlačidlo na spustenie a zastavenie varenia
18. Spínač zapnutia/vypnutia a zásuvka pre zástrčku
19. Odnímateľný sieťový kábel

Rýchle varenie

Pred prvým použitím

- ⚠ • Pred použitím spotrebiča nezabudnite odstrániť ochranné prvky umiestnené na veku – fig.29.**
- Vnútro panvice ActiFry má vysoko odolný keramický povlak.
- Otvorte veko stlačením tlačidiel na otvorenie veka – fig.1 a zatlačením obidvoch sivých západiek smerom von veko odstránite – fig.2.
 - Vyberte lyžicu 2v1 a jej polystyrénové balenie, ktoré môžete následne zahodiť – fig.3.
 - Horizontálne dvíhajte rúčku misky, až kým nezačujete kliknutie – fig.4.
 - Stlačením tlačidla 10b odstránite rúčku tácky – fig.5.
 - Môžete ju použiť na vybratie tácky – fig.6 - 7.
 - Stlačením tlačidla na uvoľnenie vyberiete rameno – fig.8a.
 - Vyberte misu.
 - Vyberte odnímateľný filter – fig.28.

- Všetky tieto odnímateľné časti sú vhodné pre umývačky riadu – **fig.9** alebo je možné ich čistiť neabrazívnou špongiou a prostriedkom na umývanie riadu.
- Pred ich opätovným nasadením ich dôkladne vysušte.
- Polohu ramena nastavujte dovtedy, kým nebudete počuť kliknutie – **fig.8b**.

Pri prvom použití spotrebiča môžete spozorovať neškodný zápach. Tento zápach nijako neovplyvní tento spotrebič a rýchlo zmizne.

Príprava jedla

Pri používaní samostatnej misy nikdy neumiestňujte tácku do spotrebiča.

Nepoužívajte rameno bez misy.

- Otvorte veko – **fig.1**.
- Vyberte lyžicu 2v1 – **fig.3** a tácku – **fig.7**.
- Zdvihnite rúčku – **fig.4** a zo spotrebiča vyberte misu.
- Potraviny umiestnite na tácku a skontrolujte, či vždy dodržiavate množstvá odporúčané v tabuľkách a/alebo receptári (pozrite tabuľku s informáciami o varení). Nikdy neprekročte značku „MAX“ pre maximálnu hladinu – **fig.10**.
- Podľa potravín pridajte odporúčané množstvo tuku na lyžici a jeho obsah rovnomerne vylejte do misy – **fig.11**.
- Vložte misu späť do spotrebiča a zatvorte veko.
- Zatlačte späť rúčku – **fig.12**.

Používanie samostatnej misy

Spustenie varenia

- Pripojte odnímateľný sieťový kábel k spotrebiču a zasunúť ho do zásuvky – **fig.13**.
- Stlačte spínač 0/I – **fig.14**, spotrebič pípne a na displeji sa zobrazí 00.
- Pomocou tlačidiel  – **fig.15** nastavte dobu varenia (pozrite tabuľku s informáciami o varení).
- Stlačte tlačidlo spustenia  – **fig.16**. Spustí sa odpočítavanie minút. Odpočítavanie sa zobrazuje v sekundách len vtedy, keď zostáva menej ako jedna minúta.
- Dobu varenia je možné upraviť kedykoľvek stlačením tlačidiel  – **fig.17**.

Otvorením veka sa varenie zastaví. Varenie môžete opäť spustiť stlačením tlačidla spustenia po tom, ako bolo tlačidlo vypnuté.

Keď je veko otvorené 2 minúty, spotrebič sa uvedie do pohotovostného režimu.

Vybratie jedla

- Keď sa varenie dokončí, časovač pípne a displej začne blikať a zobrazovať 00 – **fig.18**: spotrebič automaticky zastaví varenie jedla. Bzučiak môžete zastaviť stlačením tlačidla spustenia  – **fig.19**.
- Otvorte veko – **fig.20**.
- Zdvihnite rúčku, kým nezačujete kliknutie – **fig.21**.
- Vyberte misu a vyberte jedlo.

Tabuľky s informáciami o varení

Doby varenia sú uvedené len ako príklad, môžu sa líšiť v závislosti od toho, či sa dané potraviny používajú v danej sezóne, od ich veľkosti a chuti a použitého elektrického napätia. Naznačené množstvo oleja môžete zväčšiť podľa vašich chutí a potrieb. Ak máte radi ešte chrumkavejšie hranolčeky, skúste predĺžiť ich varenie o zopár minút navyše.

Zemiaky

DRUH		MNOŽSTVO	OLEJ	DOBA VARENIA
Hranolčeky štandardnej veľkosti	Čerstvé	1500 g	1 lyžica oleja	41-43 min
		1250 g	1 lyžica oleja	38-40 min
		1000 g	¾ lyžica oleja	35-37 min
		750 g	½ lyžica oleja	30-32 min
		500 g	⅓ lyžica oleja	24-26 min
		250 g	⅕ lyžica oleja	20-22 min
Tradičné hranolčeky Mac Cain	Mrazené	1200 g	bez	36-38 min
		750 g	bez	24-26 min

Iná zelenina

DRUH		MNOŽSTVO	OLEJ	DOBA VARENIA
Cukiny	Čerstvé, rezané na plátky	1200 g	1 lyžica oleja + 150 ml studenej vody	30 min
Papriky	Čerstvé, rezané na plátky	1000 g	1 lyžica oleja + 250 ml studenej vody	25 min
Huby	Čerstvé, rezané na štvrtiny	1000 g	1 lyžica oleja	20 min
Paradajky	Čerstvé, rezané na štvrtiny	1000 g	1 lyžica oleja	20 min
Cibuľa	Čerstvá, rezaná na okrúhle plátky	750 g	1 lyžica oleja	30 min

Mäso - Hydina

Aby ste mäsu pridali mimoriadnu chuť, nebojte sa vmiešať do oleja korenie (papriku, kari korenie, provensálske bylinky, tymián, bobkový list...).

DRUH		MNOŽSTVO	OLEJ	DOBA VARENIA
Kuracie nugetky	Čerstvé	1200 g	bez	18-20 min
	Mrazené potraviny	1200 g	bez	18-20 min
Kuracie stehná dolné	Čerstvé	9	bez	25-30 min
Kuracie stehná celé	Čerstvé	3	bez	30-35 min
Kuracie prsia	Čerstvé	9 kusov bieleho mäsa z kuracích prs (okolo 1200g)	bez	22-25 min
Rolky	Čerstvé	12 malých	1 lyžica oleja	10-12 min
Teľacie kotlety	Čerstvé	9	1 lyžica oleja	22-25 min
Bravčové kotlety	Čerstvé	6	1 lyžica oleja	18-20 min
Bravčová panenka	Čerstvé	9	1 lyžica oleja	13-15 min
Kráľíči chrbát	Čerstvé	9	1 lyžica oleja	18-20 min
Mleté mäso	Čerstvé	900 g	1 lyžica oleja	13-15 min
	Mrazené	600 g	1 lyžica oleja	13-15 min
Mäsové guľky	Mrazené	1200 g	1 lyžica oleja	18-20 min
Klobásy	Čerstvé	8-10 (nožičky)	bez	10-12 min

	DRUH	MNOŽSTVO	OLEJ	DOBA VARENIA
Kalamáre smažené	Mrazené potraviny	500 g	bez	12-14 min
Krevety	Varené	600 g	bez	8-10 min
Krevety Gamba	Mrazené	450 g	bez	9-11 min

Dezerty

	DRUH	Množstvo	OLEJ	DOBA VARENIA
Banány	v plátkoch	700 g (7 banánov)	1 lyžica oleja + 1 lyžica hnedého cukru	4-6 min
	vo fólii	3 banány	bez	15-17 min
Jablká	rezané na dve časti	5	1 lyžica oleja + 2 lyžice cukru	10-12 min
Hrušky	nakrájané	1500 g	2 lyžice cukru	10-12 min
Ananás	nakrájané	2	2 lyžice cukru	15-17 min

Mrazené pokrmy

	DRUH	MNOŽSTVO	OLEJ	DOBA VARENIA
Ratatouille	Mrazené	1000 g	bez	25-30 min
Cestoviny s rybou smažené na panvici	Mrazené	1000 g	bez	20-22 min
Farmárska panvica	Mrazené	1000 g	bez	25-30 min
Horská panvica	Mrazené	1000 g	bez	20-25 min
Cestoviny Carbonara	Mrazené	1000 g	bez	18-20 min
Paella	Mrazené	1000 g	bez	18-20 min
Kantonská ryža	Mrazené	1000 g	bez	18-20 min
Chili con Carne	Mrazené	1000 g	bez	15-20 min

Používanie samostatnej tácky

Príprava jedla

- Otvorte veko – fig.1.
- Vyberte lyžicu 2v1 – fig.3.
- Zdvihnite rúčku – fig.4 a vyberte ju – fig.5.
- Položte rúčku na tácku – fig.6.
- Vyberte tácku – fig.7.
- Potraviny umiestnite na tácku a skontrolujte, či vždy dodržiavate množstvá odporúčané v tabuľkách a/alebo receptári (pozrite tabuľku s informáciami o varení). Nikdy neprekročte značku „MAX“ pre maximálnu hladinu, ktorá je zobrazená v strede tácky – fig.22.
- Tácku vložte späť do spotrebiča.
- Dajte na miesto rúčku 2v1 a potom ju zložte.
- Zatvorte veko.

Pri používaní samostatnej tácky nikdy nedávajte potraviny do misy.

Spustenie varenia

Otvorením veka sa varenie zastaví. Varenie môžete obnoviť stlačením tlačidla spustenia po tom, ako bolo tlačidlo vypnuté.

Keď je veko otvorené 2 minúty, spotrebič sa uvedie do pohotovostného režimu.

- Pripojte odnímateľný sieťový kábel k spotrebiču a zasunúť ho do zásuvky – fig.13.
- Stlačte spínač 0/I – fig.14, spotrebič pípne a na displeji sa zobrazí 00.
- Pomocou tlačidiel   nastavte dobu varenia (pozrite tabuľku s informáciami o varení).
- Stlačte tlačidlo spustenia . Spustí sa odpočítavanie minút. Odpočítavanie sa zobrazuje v sekundách len vtedy, keď zostáva menej ako jedna minúta.
- Dobu varenia je možné upraviť kedykoľvek stlačením tlačidiel  .

Vybratie jedla

- Keď sa varenie dokončí, časovač pípne a displej začne blikať a zobrazovať 00 - : spotrebič automaticky zastaví varenie jedla. Bzučiak môžete zastaviť stlačením tlačidla spustenia  – fig.19.
- Otvorte veko.
- Zaklapnite rúčku na tácke – fig.26.
- Vyberte tácku.
- Podávajte jedlo.

Použitie 2v1: misa + tácka

Príprava jedla

- Otvorte veko – fig.1.
- Vyberte lyžicu 2v1 a tácku – fig.3-6-7.
- Zdvihnite rúčku – fig.4 a zo spotrebiča vyberte misu.
- Potraviny umiestnite do misy a skontrolujte, či vždy dodržiavate množstvá odporúčané v tabuľkách a/alebo receptári (pozrite tabuľku s informáciami o varení). Nikdy neprekročte značku „MAX“ pre maximálnu hladinu zobrazenú na ramene – fig.10.
- Podľa potravín pridajte odporúčané množstvo tuku na lyžici a jeho obsah rovnomerne vylejte do misy – fig.11.
- Vložte misu späť do spotrebiča a zatvorte veko.
- Zložte rúčku – fig.12.

SK

Spustenie varenia 2v1

Každý druh jedla má prednastavenú dobu, ktorú môžete upraviť.

Keď spotrebič nepoužívate, sám sa po 10 minútach automaticky vypne.

- Pripojte odnímateľný sieťový kábel k spotrebiču a zasunúť ho do zásuvky – fig.13.
- Stlačte spínač 0/I, spotrebič pípne a na displeji sa zobrazí 00 – fig.14.
- Celkovú dobu varenia (= varenie jedla v mise) nastavíte pomocou tlačidiel   (pozrite tabuľku s informáciami o varení) – fig.15.
- Pomocou tlačidla  vyberiete druh jedla, ktorý chcete variť na tácke – fig.23 a 24.
- Pomocou tlačidiel   nastavte dobu varenia na tácke (pozrite tabuľku s informáciami o varení).
- Stlačte tlačidlo spustenia . Varenie sa spustí.
- Spustí sa odpočítavanie po minútach.
- Potraviny umiestnite na tácku a skontrolujte, či ste neprekročili maximálnu hladinu – fig.22.
- Keď spotrebič pípne a automaticky sa zastaví, otvorte veko a vložte tácku – fig.25.
- Zatvorte veko a stlačte tlačidlo spustenia .
- Obnoví sa odpočítavanie.

Vybratie jedla

- Keď sa varenie dokončí, časovač pípne a displej začne blikať a zobrazovať 00: spotrebič automaticky zastaví varenie jedla. Bzučiak môžete zastaviť stlačením tlačidla spustenia  – fig.19.
- Otvorte veko – fig.20.
- Zdvihnite rúčku, kým nezačujete kliknutie – fig.21.
- Stlačením tlačidla 10b obidve rúčky odpojte.
- Rúčku pretočte tak, aby ste ju mohli nasadiť na tácku – fig.26.
- Vyberte tácku a vyberte jedlo – fig.27.
- Vyberte misu a vyberte jedlo.

Buďte opatrní, pretože tácka je po varení veľmi horúca.

Na jej vybratie vždy používajte rúčku. Ak chcete, aby boli hranolčeky ešte chrumkavejšie, nechajte ich variť ďalšie 2 minúty po vybratí tácky.

Tabuľka s informáciami o varení

POTRAVINY DO MISY	MNOŽSTVO V MISE	CELKOVÁ DOBA	POTRAVINY NA TÁCKE	MNOŽSTVO NA TÁCKE	DOBA VARENIA NA TÁCKE
Zemiaky	1250 g	45 min	Hovädzie burgery 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Cukiny	1000 g	30 min	Losos 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Hranolčky	1250 g	50 min	Kuracie stehná dolné 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Figy	10	20 min	Chrumkavá čokoláda 	4	5 min

Ľahké čistenie Čistenie spotrebiča

- Nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
- Otvorte veko stlačením tlačidiel – fig.1 a zatlačením obidvoch západiek smerom von veko odstránite – fig.2.
- Horizontálne dvihnite rúčku misy, až kým nezačujete kliknutie – fig.4.
- Vyberte tácku – fig.7.
- Stlačením tlačidla na uvoľnenie vyberiete rameno – fig.8a.
- Vyberte misu.
- Vyberte odnímateľný filter – fig.28.
- Všetky tieto odnímateľné časti sú vhodné pre umývačky riadu – fig.9 alebo je možné ich čistiť neabrazívnou špongiou a prostriedkom na umývanie riadu.
- Jemne navlhčenou špongiou očistite vnútornú a vonkajšiu stranu spotrebiča.

⚠ • Ak na tácke varíte masné jedlo, ktoré môže spôsobiť prskanie, odporúčame, aby ste vždy po ukončení používania spotrebiča odstránili naprskanú masnotu pomocou navlhčenej špongie. Očistite hlavne vnútorné oblasti ventilátora vyznačené čiernymi šípkami – fig.30.

- Pred ich opätovným nasadením ich dôkladne vysušte.

Spotrebič nikdy neponárajte do vody.

Nikdy nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace látky.

Odstrániteľný filter je potrebné čistiť pravidelne.

Aby si misa a tácka zachovali čo najlepší stav, nepoužívajte žiadne kovové kuchynské pomôcky.

Zopár tipov na riešenie problémov

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je správne zapojený do siete.	Skontrolujte, či je spotrebič správne zapojený do siete.
	Ešte ste nestlačili tlačidlo zapnutia/vypnutia (0/I).	Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia (0/I).
	Stlačili ste tlačidlo zapnutia/vypnutia (0/I), ale spotrebič nefunguje.	Zatvorte veko.
	Spotrebič sa nezohrieva.	Odneste spotrebič do autorizovaného servisného strediska.
	Rameno sa neotáča správne.	Skontrolujte, či je rameno správne umiestnené. V opačnom prípade odneste spotrebič do autorizovaného servisného strediska.
Rameno sa neotáča správne.	Rameno nie je zaistené.	Polohu ramena nastavujte dovtedy, kým nebudete počuť kliknutie – fig.8b .
Tácka sa neotáča.	Tácka nie je zaistená.	Polohu tácky nastavujte dovtedy, kým nebudete počuť kliknutie.
Jedlo nie je rovnomerne uvarené.	Nepoužili ste rameno.	Vložte rameno na jeho miesto.
	Potraviny nie sú nakrájané rovnako.	Všetky potraviny krájajte na rovnakú veľkosť.
	Hranolčky nie sú nakrájané rovnako.	Nakrájajte hranolčky na rovnakú veľkosť.
	Rameno je na správnom mieste, ale neotáča sa.	Odneste spotrebič do autorizovaného servisného strediska.
Hranolčky nie sú dostatočne chrumkavé.	Nepoužili ste špeciálne zemiaky na hranolčky.	Používajte špeciálne zemiaky na hranolčky.
	Zemiaky neboli dostatočne umyté a vysušené.	Pred varením zemiaky dôkladne umyte, opláchnite a vysušte.
	Hranolčky sú príliš hrubé.	Krájajte ich na tenšie kúsky.
	Množstvo oleja je nedostatočné.	Zvýšte množstvo oleja (pozrite tabuľku s informáciami o varení).
	Filter (12) je zablokovaný.	Očistite filter.
Potraviny sa neotáčajú s táckou.	Potraviny sú príliš hrubé.	Zmenšite hrúbku potravín.
Potraviny v mise nie sú uvarené.	Tácku ste položili na misu, keď sa spustilo varenie.	Tácku vložte až počas druhej polovice fázy varenia.
Hranolčky počas varenia praskajú.	Nepoužili ste správne množstvo.	Znížte množstvo zemiakov a zmeňte dobu varenia.
Potraviny zostávajú na kraji riadu.	Misa je preplnená.	Dodržujte množstvá uvedené v tabuľke s informáciami o varení.
	Maximálna hladina je prekročená.	Znížte množstvo potravín.
Tekutiny z varenia vsiakli do telesa spotrebiča.	Misa je chybná.	Skontrolujte, či nedochádza k vytekaniu, a to tak, že misu naplníte až do maximálnej hladiny označenej na ramene. Ak zistíte, že misa preteká, odneste misu do autorizovaného servisného strediska.
	Maximálna hladina bola prekročená.	Neprekračujte maximálnu hladinu.
LCD displej nefunguje.	Spotrebič nie je zapojený do siete.	Zapojte spotrebič do siete.
	Spotrebič nie je zapnutý.	Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia (0/I).
	Spotrebič nebol správne používaný a v dôsledku toho prešiel do bezpečnostného režimu.	Odneste spotrebič do autorizovaného servisného strediska.
LCD displej zobrazuje „Err“.	Spotrebič má poruchu.	Odpojte spotrebič zo siete, počkajte 10 sekúnd, opäť ho zapojte do siete a stlačte tlačidlo 0/I. Ak LCD displej stále zobrazuje „Err“, odneste spotrebič do autorizovaného servisného strediska.
Spotrebič vydáva dosť hlučný zvuk.	Je podozrenie, že motory spotrebiča nefungujú správne.	Odneste spotrebič do autorizovaného servisného strediska.
Počas kombinovaného varenia sa prístroj nezastaví na vloženie tácky.	Varenie na tácke nebolo naprogramované.	Počas kombinovaného varenia používajte funkciu 2v1.

Ak máte problémy s výrobkom alebo nejaké otázky, najprv zavolajte nášmu tímu pre vzťahy so zákazníkmi a využite odbornú pomoc a poradenstvo.



Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!

- ❗ Váš spotrebič obsahuje veľké množstvo využiteľných alebo recyklovateľných materiálov.
- ➡ Odnesť preto prístroj do zberného strediska.

Tefal

Pysznie i Zdrowo

Wprowadzenie zmian dla Twojego zdrowia

W odżywianiu chodzi, rzecz jasna, o zapewnienie zróżnicowanej i zrównoważonej diety... lecz również o coś więcej. Sposób przygotowywania posiłków ma duży wpływ na ich smak, konsystencję i wartość odżywczą. A ponieważ nie wszystkie urządzenia są jednakowe, marka **Tefal** przygotowała kolekcję produktów zorientowanych na WIĘKSZĄ PRZYJEMNOŚĆ Z ODŻYWIANIA: pomysłowe naczynia kuchenne, których konstrukcja pozwala chronić wartości odżywcze, wydobywając przy tym prawdziwy smak składników.

Połączenie przyjemności płynącej z dobrego jedzenia oraz wartości odżywczych: taka właśnie jest kolekcja Nutrition Gourmande.

Dla grupy SEB **ActiFry® 2 in 1** oznacza świeże spojrzenie na wszechstronne urządzenie, które można wykorzystać do gotowania różnorodnych potraw, które zadowolą nawet najbardziej wymagające podniebienie.

Oferujemy wyjątkowe rozwiązania

Tefal nieustannie inwestuje w rozwój urządzeń zdolnych zapewniających niedoścignione wyniki w zakresie wartości odżywczych, poparte badaniami naukowymi.

Informujemy na bieżąco

Tefal zawsze stawiała na radość, szybkość i praktyczny charakter przygotowania posiłków.

Kolekcja Gourmet Nutrition marki **Tefal** pomoże Państwu dzielić radość płynącą z gotowania z użyciem zrównoważonych składników, ponieważ:

- Wydobywa i zachowuje jakość naturalnych składników, tak ważnych dla przygotowywanej potrawy;
- Ogranicza ilość tłuszczu;
- Zachęca do powrotu do smaków i zapachów, o których niemal zapomnieliśmy;
- Pozwala ograniczyć czas przygotowania posiłku do minimum.

ActiFry® 2 in 1 to prorodukt, dzięki któremu mogą Państwo przygotować zarówno drugie danie, jak i przystawki z użyciem minimalnej ilości oleju i soli.

PL

Witaj w świecie ActiFry® 2 in 1!

Oto jak mogą Państwo samodzielnie przygotować wspaniałą posiłek.

Dzięki naszej opatentowanej technologii frytki są chrupiące i puszyste. Państwo wybierają składniki, olej, przyprawy i zioła.... **ActiFry® 2 in 1** zajmie się resztą.

Tylko 3%* zawartości tłuszczu i szczypta soli: przy użyciu tylko 1 łyżki oleju!

Do przygotowania 1,5 kg prawdziwych frytek potrzebują Państwo zaledwie jedną łyżkę dowolnego oleju. Łyżka - miarka **ActiFry® 2 in 1** pozwala zmniejszyć ilość soli bez utraty walorów smakowych.

* 1.5 kg frytek ze świeżych ziemniaków pokrojonych na grubość 10 x 10 mm, smażonych do czasu utraty 55% ich masy przy użyciu na 20 ml oleju.

To o wiele więcej niż zwykły kotlet z frytkami!

Dzięki **ActiFry® 2 in 1** mogą Państwo przygotować wiele różnych potraw. Zachęcamy do urozmaicenia diety mięsem z frytkami, warzywami smażonymi na chrupko, mięsem mielonym, wybornymi krewetkami, owocami i wieloma innymi potrawami...



:+ **ActiFry® 2 in 1**

Załączamy także książkę kucharską przygotowaną przez najlepszych szefów kuchni i dietetyków.

Zawiera ona mnóstwo oryginalnych pomysłów na pyszne dania główne, oraz przystawki oraz desery o wysokich wartościach odżywczych, które można przygotować dla całej rodziny.

Służymy poradą na temat ziemniaków i rodzaju stosowanego oleju, dzięki czemu będą Państwo mogli osiągnąć najlepsze rezultaty gotowania.

Ziemniak: codzienna przyjemna i zrównoważona dieta!

Ziemniaki są doskonałym składnikiem posiłków dla osób w każdym wieku. Stanowią one doskonałe źródło energii i zapewniają bogactwo witamin. Zależnie od odmiany, warunków klimatycznych i sposobu uprawy ziemniaki mogą wykazywać znaczne różnice pod względem kształtu, rozmiaru i jakości smaku. Każdy rodzaj posiada odrębne cechy związane z okresem dojrzewania, wielkością plonu, rozmiarem, kolorem, sposobem przechowywania i wskazówkami dotyczącymi gotowania. Efekty gotowania mogą się różnić zależnie od pochodzenia i sezonowości.

Jakich odmian ziemniaków należy używać do ActiFry® 2 in 1?

Zasadniczo polecamy specjalne ziemniaki "frytkowe". Młode ziemniaki o dużej zawartości wilgoci należy smażyć kilka minut dłużej.

ActiFry® 2 in 1 umożliwia również smażenie frytek mrożonych. Ponieważ zostały one poddane wstępnej obróbce, nie trzeba dodawać oleju.

Gdzie przechowywać ziemniaki?

Najlepszym miejscem do przechowywania ziemniaków jest ciemna piwnica lub chłodny kredens (6-8°C), bez dostępu światła.

Jak przygotować ziemniaki do ActiFry® 2 in 1?

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy upewnić się, że frytki nie skleją się ze sobą. W tym celu zaleca się obficie umyć ziemniaków w całości, a następnie pokrojonych aż do momentu kiedy woda będzie czysta. W ten sposób usuwasz maksymalnie skrobię. Osusz frytki za pomocą suchej ściereczki dobrze absorbującej wodę. Frytki muszą być dokładnie osuszone przed włożeniem ich do **ActiFry® 2 in 1**.

Jak kroić ziemniaki?

Wielkość frytki wpływa na jej kruchość i miękkość. Im bardziej Twoje frytki będą cienkie, tym bardziej będą one chrupiące, i odwrotnie, im będą grubsze, tym bardziej będą miękkie w środku. W zależności od Twojego życzenia, możesz zróżnicować krojenie frytek i dostosować czas smażenia:

Grubość: cienkie: 8 x 8 mm/Standarde: 10 x 10 mm/Grube: 13 x 13 mm

Długość do 9 cm.

Maksymalna zalecana grubość frytki to 13 x 13 mm, a długość do 9 cm.

Wypróbuj różne rodzaje oleju o pozytywnych właściwościach dla zdrowia

Możesz używać różnych gatunków oleju, jakie tylko wybierzesz, dodając jednej łyżki oleju. Za każdym razem wybieraj inny olej! Teraz dzięki **ActiFry® 2 in 1** możesz używać całej gamy gatunków oleju:

- Standardowe: oliwa z oliwek, olej z pestek winogron, olej kukurydziany, olej z orzeszków ziemnych, olej słonecznikowy, olej sojowy*
- Smakowe: oleje z aromatycznymi ziołami, czosnkiem, chilli, cytryną...
- Specjalne: orzechowy*, sezamowy*...(*należy przyrządzać stosownie do wskazówek producenta)

***Uwaga:** niektóre z tych rodzajów oleju są niedostępne w Polsce.

Używając urządzenia **ActiFry® 2 in 1** wykorzystujesz niewielkie ilości tłuszczu, a jednocześnie zachowujesz dobre kwasy tłuszczowe, pokrywające Twoje codzienne zapotrzebowanie na nie.

Dzięki ActiFry® 2 in 1 przygotowują Państwo pyszne dania dla siebie i przyjaciół!
Aby uzyskać dalsze informacje lub odpowiedzi na pytania, mogą Państwo odwiedzić stronę www.tefal.pl

Przydatne porady

- Podczas pierwszego użycia urządzenia mogą Państwo zauważyć nieszkodliwy zapach. Zapach ten, który nie ma żadnego wpływu na urządzenie i jego działanie, szybko zniknie.
- Aby nie uszkodzić urządzenia, proszę przestrzegać ilości składników i płynów podanych w instrukcji i książce kucharskiej.
- Nie wolno dopuścić do przeciążenia tacy i nie wolno przekraczać zalecanych ilości.
- We włączonym urządzeniu nie należy zostawiać łyżki 2-w-1.
- Nie należy umieszczać w urządzeniu tacy bez misy.
- Nie należy umieszczać w urządzeniu łopatki bez misy.
- Nie należy przekraczać wysokości wskazanej jako poziom maksymalny na łopatce i na tacy.
- Tacę należy włożyć do urządzenia po usłyszeniu dźwięku przypomnienia, a nie na początku gotowania (z wyjątkiem sytuacji, gdy czas gotowania na patelni i tacy są jednakowe).
- Włączonego urządzenia nie należy zostawiać bez nadzoru.

Opis

1. Przezroczysta pokrywa
2. Blokady pokrywy
3. Łyżka – miarka 2-w-1
 - a. strona do oleju
min = 14 ml (4 osoby)
max = 20 ml (6 osób)
 - b. strona do soli
4. Taca do gotowania 2-w-1 ze wskaźnikiem "MAX"
5. Zdejmowana łopatka mieszająca
6. Przycisk zwalniania łopatki
7. Wskaźnik maksymalnego poziomu płynów
8. Wsporniki tacy
9. Wyjmowana misa
10. Uchwyt 2-w-1
 - a. uchwyt tacy
 - b. przycisk do odłączenia dwóch uchwytów
 - c. uchwyt misy
 - d. przycisk do odblokowania uchwytu misy
11. Korpus
12. Zdejmowany filtr
13. Kontrola otwarcia pokrywy
14. Wyświetlacz LCD
15. Przycisk uruchomienia funkcji 2-w-1
16. Przycisk + i – do regulacji czasu gotowania
17. Przycisk do rozpoczęcia i przerwania gotowania
18. Włącznik on/off i gniazdo przyłączeniowe
19. Odłączany przewód zasilający

Szybkie gotowanie

Przed pierwszym użyciem

- ⚠ • Przed uruchomieniem urządzenia należy zdjąć osłony pokrywy – fig.29.**
- Otworzyć pokrywę, naciskając przyciski kontroli otwarcia pokrywy – fig.1, a następnie popchnąć dwie szare blokady na zewnątrz, aby zdjąć pokrywę – fig.2.
 - Wyjąć łyżkę 2-w-1 wraz z opakowaniem z polistyrenu, które można wyrzucić – fig.3.
 - Podnieść uchwyt misy pionowo, aż rozlegnie się kliknięcie – fig.4.
 - Zdjąć uchwyt tacy, naciskając przycisk 10b – fig.5.
 - Za pomocą tego uchwytu można wyjąć tacę – fig.6-7.
 - Wyjąć łopatkę, naciskając przycisk blokady – fig.8a.
 - Wyjąć misę.
 - Zdjąć filtr – fig.28.
- Wnętrze patelni ActiFry posiada powłokę ceramiczną o dużej odporności.**

- Wszystkie zdejmowane elementy można myć w zmywarkach – **fig.9** lub czyścić miękką gąbką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
 - Przed ponownym założeniem dokładnie osuszyć.
 - Wyregulować położenie łopatki, aż rozlegnie się kliknięcie – **fig.8b**.
- Podczas pierwszego użycia urządzenia mogą Państwo zauważyć nieszkodliwy zapach. Zapach ten, który nie ma żadnego wpływu na urządzenie i jego działanie, szybko zniknie.**

Przygotowywanie żywności

Podczas wykorzystywania samej misy nie należy umieszczać tacy w urządzeniu.

Nie należy używać łopatki bez misy.

- Otworzyć pokrywę – **fig.1**.
- Wyjąć łyżkę 2-w-1 – **fig.3** oraz tacę – **fig.7**.
- Unieść uchwyt – **fig.4** i wyjąć misę z urządzenia.
- Umieścić żywność na tacy w ilości zalecanej w tabelach gotowania i/lub w książce kucharskiej (patrz "Tabela gotowania"). Nie należy przekraczać poziomu "MAX" – **fig.10**.
- Zależnie od rodzaju żywności należy wlać zalecaną ilość tłuszczu do łyżki, a następnie dodać ją do misy – **fig.11**.
- Umieścić misę ponownie w urządzeniu i zamknąć pokrywę.
- Założyć uchwyt – **fig.12**.

PL

Używanie samej misy

Rozpoczęcie gotowania

- Podłączyć odłączany przewód zasilający do urządzenia i do gniazda sieciowego – **fig.13**.
- Nacisnąć włącznik 0/I – **fig.14**, urządzenie wyda dźwięk, a na wyświetlaczu pojawi się 00.
- Ustawić czas gotowania za pomocą przycisków  – **fig.15** (patrz "Tabela gotowania").
- Nacisnąć przycisk uruchamiający  – **fig.16**. Rozpocznie się odliczanie minut. Czas wyświetli się w sekundach dopiero wówczas, gdy pozostanie mniej niż minuta do końca gotowania.
- Czas gotowania można ustawić w dowolnej chwili, naciskając przyciski  – **fig.17**.

Otwarcie pokrywy przerywa proces gotowania. Proces ten można rozpocząć ponownie po naciśnięciu przycisku uruchamiającego po uprzednim wyłączeniu go.

Kiedy pokrywa pozostanie otwarta przez 2 minuty, urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

Wymowanie potrawy

- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się dźwięk zegara, a na wyświetlaczu pojawi się migający symbol 00 – **fig.18**: urządzenie automatycznie przerwie gotowanie. Można wyłączyć brzęczyk, naciskając przycisk uruchamiający  – **fig.19**.
- Otworzyć pokrywę – **fig.20**.
- Unieść uchwyt do usłyszenia kliknięcia – **fig.21**.
- Wyjąć misę, a następnie żywność.

Tabele gotowania

Podane czasy gotowania mają charakter poglądowy. Mogą się wahać zależnie od tego, czy produkty używa się we właściwym dla nich sezonie, zależnie od ich wielkości, smaku oraz używanego napiecia. Zalecaną ilość oleju można zwiększyć zależnie od potrzeb i preferencji smakowych. Jeżeli woła Państwo bardziej chrupiące frytki, proszę przedłużyć czas ich smażenia o kilka minut.

Ziemniaki

RODZAJ		IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS GOTOWANIA
Frytki o wymiarach standardowych	Świeże	1500 g	1 łyżka oleju	41-43 min
		1250 g	1 łyżka oleju	38-40 min
		1000 g	$\frac{3}{4}$ łyżka oleju	35-37 min
		750 g	$\frac{1}{2}$ łyżka oleju	30-32 min
		500 g	$\frac{1}{3}$ łyżka oleju	24-26 min
		250 g	$\frac{1}{5}$ łyżka oleju	20-22 min
Tradycyjne frytki Mac Cain	Mrożone	1200 g	nie dodawać	36-38 min
		750 g	nie dodawać	24-26 min

Inne warzywa

RODZAJ		IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS GOTOWANIA
Cukinia	Świeże w plastrach	1200 g	1 łyżka oleju + 150 ml zimnej wody	30 min
Papryka	Świeże w plastrach	1000 g	1 łyżka oleju + 250 ml zimnej wody	25 min
Grzyby	Świeże w ćwiartkach	1000 g	1 łyżka oleju	20 min
Pomidory	Świeże w ćwiartkach	1000 g	1 łyżka oleju	20 min
Cebula	Świeże w okrągłych plastrach	750 g	1 łyżka oleju	30 min

Mięso – Drób

Aby zapewnić lepszy smak mięsa, można wymieszać olej z przyprawami (papryka, curry, zioła prowansalskie, tymianek, liść laurowy...).

RODZAJ		IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS GOTOWANIA
Nugetsy z kurczaka	Świeże	1200 g	nie dodawać	18-20 min
	Mrożonki	1200 g	nie dodawać	18-20 min
Pałki z kurczaka	Świeże	9	nie dodawać	25-30 min
Udka z kurczaka	Świeże	3	nie dodawać	30-35 min
Piersi z kurczaka	Świeże	9 piersi (około 1200 g)	nie dodawać	22-25 min
Roladki nems	Świeże	12 małych	1 łyżka oleju	10-12 min
Kotlety cielęce	Świeże	9	1 łyżka oleju	22-25 min
Kotlet schabowy	Świeże	6	1 łyżka oleju	18-20 min
Polędwica wieprzowa	Świeże	9	1 łyżka oleju	13-15 min
Comber z królika	Świeże	9	1 łyżka oleju	18-20 min
Mięso mielone	Świeże	900 g	1 łyżka oleju	13-15 min
	Mrożone	600 g	1 łyżka oleju	13-15 min
Pulpety	Mrożone	1200 g	1 łyżka oleju	18-20 min
Kiełbasa	Świeże	8 – 10 (kawalków)	nie dodawać	10-12 min

	RODZAJ	IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS GOTOWANIA
Kalamarnice w cieście	Mrożonki	500 g	nie dodawać	12-14 min
Krewetki	Gotowane	600 g	nie dodawać	8-10 min
Krewetki gambas	Mrożone	450 g	nie dodawać	9-11 min

Desery

	RODZAJ	IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS GOTOWANIA
Banany	W plastrach	700 g (7 bananów)	1 łyżka oleju + 1 łyżka brązowego cukru	4-6 min
	W folii	3 banany	nie dodawać	15-17 min
Jabłka	Półówki	5	1 łyżka oleju + 2 łyżki cukru	10-12 min
Gruszki	Kostka	1500 g	2 łyżki cukru	10-12 min
Ananasy	Kostka	2	2 łyżki cukru	15-17 min

Produkty mrożone

	RODZAJ	IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS GOTOWANIA
Ratatouille	Mrożone	1000 g	nie dodawać	25-30 min
Zapiekanka z makaronu z rybą	Mrożone	1000 g	nie dodawać	20-22 min
Zapiekanka farmerska	Mrożone	1000 g	nie dodawać	25-30 min
Zapiekanka górską	Mrożone	1000 g	nie dodawać	20-25 min
Makaron Carbonara	Mrożone	1000 g	nie dodawać	18-20 min
Paella	Mrożone	1000 g	nie dodawać	18-20 min
Ryż po kantońsku	Mrożone	1000 g	nie dodawać	18-20 min
Chili con Carne	Mrożone	1000 g	nie dodawać	15-20 min

Używanie samej tacy

Przygotowanie żywności

- Otworzyć pokrywę – fig.1.
- Wyjąć łyżkę 2-w-1 – fig.3.
- Unieść uchwyt – fig.4 i wyjąć uchwyt – fig.5.
- Umieścić uchwyt na tacy – fig.6.
- Wyjąć tacę – fig.7.
- Umieścić żywność na tacy w ilości zalecanej w tabelach gotowania i/lub w książce kucharskiej (patrz "Tabela gotowania"). Nie należy przekraczać poziomu "MAX" wskazanego na środku tacy – fig.22.
- Umieścić tacę ponownie w urządzeniu.
- Założyć ponownie uchwyt 2-w-1 i złożyć go.
- Zamknąć pokrywę.

W przypadku używania samej tacy nie należy umieszczać jedzenia w misie.

Rozpoczęcie gotowania

Otwarcie pokrywy przerywa proces gotowania. Proces ten można rozpocząć ponownie po naciśnięciu przycisku uruchamiającego po uprzednim wyłączeniu go.

Kiedy pokrywa pozostanie otwarta przez 2 minuty, urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

- Podłączyć odłączany przewód zasilający do urządzenia i do gniazda sieciowego – fig.13.
- Nacisnąć włącznik 0/I – fig.14, urządzenie wyda dźwięk, a na wyświetlaczu pojawi się 00.
- Ustawić czas gotowania za pomocą przycisków   (patrz "Tabela gotowania").
- Nacisnąć przycisk uruchamiający . Rozpocznie się odliczanie minut. Czas wyświetli się w sekundach dopiero wówczas, gdy pozostanie mniej niż minuta do końca gotowania.
- Czas gotowania można ustawić w dowolnej chwili, naciskając przyciski  .

Wymowanie potrawy

- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się dźwięk zegara, a na wyświetlaczu pojawi się migający symbol 00: urządzenie automatycznie przerwie gotowanie. Można wyłączyć brzęczyk, naciskając przycisk uruchamiający  – fig.19.
- Otworzyć pokrywę.
- Założyć uchwyt na tacę – fig.26.
- Wyjąć tacę.
- Podać posiłek.

Używanie 2-w-1: misa i taca

Przygotowanie żywności

- Otworzyć pokrywę – fig.1.
- Wyjąć łyżkę 2-w-1 oraz tacę – fig.3-6-7.
- Unieść uchwyt – fig.4 i wyjąć misę z urządzenia.
- Umieścić żywność w misie w ilości zalecanej w tabelach gotowania i/lub w książce kucharskiej (patrz "Tabela gotowania"). Nie należy przekraczać poziomu "MAX" na łopatkę – fig.10.
- Zależnie od rodzaju żywności należy wlać zalecaną ilość tłuszczu do łyżki, a następnie dodać ją do misy – fig.11.
- Umieścić misę ponownie w urządzeniu i zamknąć pokrywę.
- Złożyć uchwyt – fig.12.

PL

Rozpoczęcie gotowania 2-w-1

Dla każdego rodzaju żywności jest wstępnie ustawiony czas, który można dostosować.

Nie używane urządzenie wyłączy się automatycznie po 10 minutach.

- Podłączyć odłączany przewód zasilający do urządzenia i do gniazda sieciowego – fig.13.
- Nacisnąć włącznik 0/I, urządzenie wyda dźwięk, a na wyświetlaczu pojawi się 00 – fig.14.
- Ustawić czas gotowania (=gotowanie żywności w misie) za pomocą przycisków   (patrz "Tabela gotowania") – fig.15.
- Wybrać rodzaj żywności, którą chcą Państwo przyrządzić na tacy, za pomocą przycisku  – fig.23 i 24.
- Ustawić czas gotowania dla tacy za pomocą przycisków   (patrz "Tabela gotowania").
- Nacisnąć przycisk uruchamiający . Rozpocznie się gotowanie.
- Rozpocznie się odliczanie minut.
- Umieścić żywność na tacy, pamiętając o przestrzeganiu maksymalnego poziomu – fig.22.
- Kiedy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przerwie cykl, otworzyć pokrywę i włożyć tacę – fig.25.
- Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk uruchamiający .
- Proces odliczania zostanie przywrócony.

Wyjmowanie potrawy

- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się dźwięk zegara, a na wyświetlaczu pojawi się migający symbol 00: urządzenie automatycznie przerwie gotowanie. Można wyłączyć brzęczyk, naciskając przycisk uruchamiający  – fig.19.
- Otworzyć pokrywę – fig.20.
- Unieść uchwyt do chwili usłyszenia kliknięcia – fig.21.
- Odłączyć oba uchwyty za pomocą przycisku 10b.
- Odwrócić uchwyt tacy, by dopasował się do tacy – fig.26.
- Wyjąć tacę, a następnie żywność – fig.27.
- Wyjąć misę, a następnie żywność.

Proszę uważać, ponieważ po zakończeniu gotowania taca jest bardzo gorąca.

Do jej wyjmowania należy używać uchwytu tacy. Jeśli lubią Państwo bardziej chrupiące frytki, mogą je Państwo smażyć przez kolejne 2 minuty po wyjęciu tacy.

Tabela czasu gotowania

ŻYWNOSĆ DO GOTOWANIA W MISIE	IŁOŚĆ W MISIE	ŁĄCZNY CZAS	ŻYWNOSĆ DO PRZYGOTOWANIA NA TACY	IŁOŚĆ NA TACY	CZAS DLA TACY
Ziemniaki	1250 g	45 min	Burgery wołowe 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Cukinia	1000 g	30 min	Łosoś 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Frytki	1250 g	50 min	Pałki z kurczaka 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Figi	10	20 min	Chrupiąca czekolada 	4	5 min

Łatwość czyszczenia

Czyszczenie urządzenia

- Pozostawić do całkowitego wystygnięcia.
- Otworzyć pokrywę przez naciśnięcie przycisków – fig.1, popchnąć dwie blokady na zewnątrz, aby zdjąć pokrywę – fig.2.
- Unieść uchwyt misy pionowo do usłyszenia kliknięcia – fig.4.
- Wyjąć tacę – fig.7.
- Wyjąć łopatkę, naciskając przycisk blokady – fig.8a.
- Wyjąć misę.
- Wyjąć zdejmowany filtr – fig.28.
- Wszystkie zdejmowane części można myć w zmywarce – fig.9 lub czyścić miękką gąbką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Urządzenie należy czyścić w środku i na zewnątrz lekko wilgotną gąbką.
- ⚠ • **W przypadku gotowania na tacy tłustej żywności, która może pryskać tłuszczem, zalecamy zmycie zachłapań wilgotną gąbką po zakończeniu każdego użytkowania. Szczególną uwagę należy zwrócić na wewnętrzne powierzchnie dmuchawy zaznaczone czarnymi strzałkami – fig.30.**
- Dokładnie osuszyć przed złożeniem.

Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie.

Nie używać substancji czyszczących ściernych ani powodujących korozję.

Wyjmowany filtr wymaga regularnego czyszczenia.

Aby utrzymać misę i tacę w możliwie najlepszym stanie, nie należy używać metalowych przyrządów.

Wskazówki na wypadek problemów...

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest poprawnie podłączone.	Sprawdzić, czy urządzenie jest poprawnie podłączone.
	Nie nacisnęli Państwo jeszcze przycisku ON/OFF.	Nacisnąć przycisk ON/OFF.
	Nacisnęli Państwo przycisk ON/OFF, lecz urządzenie nie działa.	Zamknąć pokrywę.
	Urządzenie nie grzeje.	Zabrać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego.
	Łopatka nie obraca się poprawnie.	Sprawdzić poprawność jej położenia. Jeśli jest ułożona niewłaściwie, zabrać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego.
Łopatka nie obraca się poprawnie.	Łopatka nie jest zablokowana.	Wyregulować położenie łopatki do chwili usłyszenia kliknięcia – fig.8b .
Taca się nie obraca.	Taca nie jest zablokowana.	Wyregulować położenie tacy do chwili usłyszenia kliknięcia.
Żywność się nierówno gotuje.	Żywność się nierówno gotuje.	Umieścić ją we właściwym miejscu.
	Kawałki żywności nie są jednakowe.	Pokroić żywność na jednakowe kawałki.
	Frytki nie zostały pokrojone w jednakowy sposób.	Pokrój frytki w jednakowy sposób.
	Łopatka jest we właściwym położeniu, lecz się nie obraca.	Zabrać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego.
Frytki nie są wystarczająco chrupiące.	Nie używają Państwo specjalnych ziemniaków do frytek.	Proszę wybrać specjalne ziemniaki do frytek.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio umyte i osuszone.	Przed rozpoczęciem smażenia dokładnie umyć, odsączyć i osuszyć ziemniaki.
	Frytki są zbyt grube.	Pokroić je na cieńsze.
	Nie ma wystarczająco dużo oleju.	Zwiększyć ilość oleju (patrz „Tabela gotowania”).
	Filtr (12) jest zablokowany.	Wyczyścić filtr.
Żywność nie obraca się wraz z tacą.	Warstwa żywności jest zbyt gruba.	Zmniejszyć grubość warstwy żywności.
Żywność w misie nie jest ugotowana.	Tacę umieszczono na misie bezpośrednio po rozpoczęciu gotowania.	Tacę należy nakładać dopiero w drugiej połowie etapu gotowania.
Frytki popękały podczas smażenia.	Nie użyli Państwo odpowiedniej ilości ziemniaków.	Zmniejszyć ilość ziemniaków i zmienić czas smażenia.
Żywność pozostaje na krawędzi naczynia.	Misa jest nadmiernie obciążona.	Należy przestrzegać ilości wskazanych w tabeli gotowania.
	Przekroczono poziom maksymalny.	Zmniejszyć ilość żywności.
Płyn powstałe podczas gotowania wyciekły do korpusu urządzenia.	Wadliwa misa.	Sprawdzić wycieki, napełniając misę do maksymalnego poziomu wskazanego na łopatkę (MAX). W razie stwierdzenia wycieku należy zabrać misę do autoryzowanego punktu serwisowego.
	Przekroczono maksymalny poziom.	Nie przekraczać maksymalnego poziomu.
Wyświetlacz LCD przestał działać.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłączyć urządzenie.
	Urządzenie nie zostało włączone.	Nacisnąć przycisk ON/OFF.
	Urządzenie było niewłaściwie użytkowane i w związku z tym przeszło w tryb bezpieczeństwa.	Zabrać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego.
Wyświetlacz LCD wskazuje Err (błąd).	Wadliwe działanie urządzenia.	Odłączyć urządzenie, odczekać 10 sekund, podłączyć urządzenie ponownie i nacisnąć przycisk ON/OFF. Jeśli wyświetlacz LCD nadal wskazuje Err, zabrać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego.
Urządzenie wytwarza nietypową ilość hałasu.	Podejrzewają Państwo, że silniki urządzenia nie działają poprawnie.	Zabrać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego.
Podczas gotowania w trybie łączonym urządzenie nie przerywa cyklu, by można włożyć tacę.	Nie ustawiono gotowania na tacy.	Podczas gotowania w trybie łączonym wykorzystać funkcję 2-w-1.

W razie jakichkolwiek problemów lub pytań związanych z produktem prosimy o kontakt z naszym Zespołem ds. Obsługi klienta, który udzieli pomocy i porad.



Przed wszystkim ochrona środowiska!

- ❶ Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do ponownego wykorzystania lub recyklingu.
- ➡ Należy je przekazać do punktu zbiórki odpadów lub w przypadku jego braku do autoryzowanego serwisu w celu przeprowadzenia jego utylizacji.

Tefal

Toitev ja maitsev

Uudne teie tervisele

Loomulikult hõlmab toitumine mitmekesist ja tasakaalustatud toiduvalikut... kuid lisaks sellele on veel olulisi aspekte. Viis, kuidas me toidu valmistame, on oluline roll toidu maitse, tekstuuri ja toiteväärtuse kujundamisel. Kuna kõik seadmed on erinevad, on **Tefal** töötanud välja tootevaliku, mida iseloomustab tunnuslause ROHKEM NAUDINGUT TOITUMISEST: need on geniaalsed köögiseadmed, mis ei kahanda toiteväärtust ja toovad samal ajal esile koostisainete tegeliku maitse.

Kombineerime heast toidust saadava naudinguga toiteväärtusega: see ongi tootesarja Nutrition Gourmande olemus.

SEB grupi jaoks on **ActiFry® 2 in 1** tootesarja väljatöötamine murranguline, pannes aluse mitmekülgsetele seadmetele, mida saab igapäevaselt kasutada erinevate ja kõigile meelepäraste toitude valmistamiseks.

ET

Pakume teile ainulaadseid lahendusi

Tefal investeerib uuringutesse, et töötada välja seadmeid, mis on konkurentsilt tõhusaimad toiteainete toiteväärtuse tagamisel ja mis põhinevad teaduslikel uuringutel.

Hoiame teid asjaga kursis

Tefal on alati olnud eelistatud valikuks, kui eesmärgiks on nauditav, kiire ja praktiline toiduvalmistamine.

Iga päev aitab **Tefal** tootesari Gourmet Nutrition jagada toiduvalmistamise naudingut tasakaalustatud toiduvaliku kaudu:

- täiendades ja säilitades toiduainetes oluliste looduslike koostisosade omadusi,
- piirates rasvainete kasutamist,
- julgustades naasma unustatud maitsete juurde,
- viies toiduvalmistamisele kuluva aja miinimumini.

Selle tootevaliku toodetega aitab **ActiFry® 2 in 1** teil valmistada põhirooga ja lisandit minimaalse õli ja soola kogusega.

Tere tulemast ActiFry® 2 in 1 maailma!

Siinkohal näpunäited, kuidas ise maitsvat toitu valmistada.

Meie patenteeritud tehnoloogia on see, mis muudab friikartulid krõbedaks ja õhuliseks. Teie valite koostisained: õli, vürtsid, ürdid ja maitseained... ülejäänu eest hoolitseb **ActiFry® 2 in 1**.

Ainult 3%* rasva ja kõigest näpuotsatäis soola: kõik, mida vajate, on üks lusikatäis õli!

Üks lusikatäis teie valitud õli on kõik, mida vajate 1,5 kg ehtsate krõbekartulite valmistamiseks. **ActiFry® 2 in 1** mõõtelusikas aitab teil vähendada soola kogust, ilma et see seaks maitse ohtu.

* 1,5 kg värskeid kartulikange: lõigake kartulitest kangid läbilõikega 10 x 10 mm ja küpsetage 20 ml õliga, kuni nende kaal väheneb 55% võrra.

See on midagi muud kui lihtsalt tavaline lihalõik friikartulitega!

ActiFry® 2 in 1 abil saate valmistada toitu paljude erinevate retseptide järgi. Muutke oma igapäevane toiduvalik mitmekesisemaks liha ja krõbekartulite, krõmpsuvate vokitud köögiviljade, oivaliselt maitsva hakkliha, isuäratavate krevettide, puuviljade ja palju muuga...



: + **ActiFry® 2 in 1**

Kaasas on ka retseptiraamat, mis on koostatud mitmete juhtivate ja tuntud kokkade ja toitumisteadlaste poolt.

See pakatab headest ideedest, kuidas valmistada maitsvat ja toitvat pearooga, aga ka sellega pakutavaid lisandeid ning magustoitustid, mida kogu perele pakkuda.

Parimate küpetustulemuste saavutamiseks annab Tefal teile kartulite ja õlide kohta spetsiaalset nõu.

Kartul: igapäevaselt nauditavate ja tasakaalustatud toidukordade osa!

Kartulid sobivad toiduks igas vanuses inimestele. Need on heaks energiaallikaks ja vitamiinirikkad. Olenevalt sortidest, kliimatingimustest ja viljelemismeetoditest võivad kartulid olla väga erineva suuruse, kuju ja maitse kvaliteediga. Igal kartulil on erinevad omadused: erinev valmimisaeg, saagikus, värvus ja säilivusaeg. Sellest tulenevalt on erinevad ka valmistamisjuhised. Valmistatud toit võib olla erinev sõltuvalt kartulite päritolust ja hooajast.

Millist sorti tuleks kasutada ActiFry® 2 in 1 puhul?

Tavaliselt soovime kasutada spetsiaalseid krõbekartulite valmistamiseks sobivaimaid kartulisorte. Kõrge niiskusesisaldusega kartulitest lõigatud kange soovime mõni minut kauem küpsetada.

ActiFry® 2 in 1 abil saab küpsetada ka külmutatud friikartuleid. Kuna need on eelküpsutatud, ei ole neile vaja õli lisada.

Kus tuleks kartuleid hoiustada?

Kõige parem on hoiustada kartuleid pimedas keldris või jahedas kapis (temperatuur vahemikus 6 kuni 8 °C), eemal valgusest.

Kuidas kartuleid ActiFry® 2 in 1 jaoks ette valmistada?

Parima tulemuse saavutamiseks veenduge, et kartulikangid ei kleepu üksteise külge. Selleks soovime kooritud kartuleid enne nende lõikamist põhjalikult pesta ja pärast kangideks lõikamist uuesti pesta, kuni vesi pole enam hägune. Nii toimides eemaldate võimalikult palju tärklist. Kuivatage kartulikangid korralikult kuiva ja hea imamisvõimega puhta köögikäterätikuga. Enne **ActiFry® 2 in 1** seadmesse asetamist peavad kartulikangid olema täiesti kuivad.

Kuidas tuleks kartuleid lõigata?

Kartulikangide krõbedus ja õhulisus sõltub nende suurusest. Mida peenemad on kartulikangid, seda krõbedamad nad on, ja vastupidi, mida paksemad on kartulikangid, seda õhulisemad on nad seest. Sõltuvalt oma eelistusest võite kasutada erineva suurusega kartulikange ja muuta vastavalt sellele küpsetamisaega:

paksus: ameerikapärane: 8 x 8 mm / standard: 10 x 10 mm / paksud: 13 x 13 mm

Pikkusega kuni 9 cm.

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

Katsetage erinevaid teile meelepäraseid õlisid

Kui soovite ennast erinevate maitsetega hellitada, piisab ainult ühe lusikataie õli lisamisest.

Kõik eluks vajalikud rasvhapped sisalduvad taimeõlides. Kõik need sisaldavad erinevas koguses toitaineid, mis on tasakaalustatud toidukordade puhul olulised. Selleks, et organism saaks kätte kõik vajalikud toained, on oluline kasutada erinevaid õlisid! **ActiFry® 2 in 1** seadmega saate kasutada paljusid erinevaid õlisid:

- tavalised õlid: päevalille-, oliivi-, maisi-, rapsi-*, viinamarjaseemne-, maapähkli-, sojaõli*;
- maitseõlid: õlid, milles on leotatud ürte, küüslauku, erinevaid pipraid, sidrunit...
- spetsiaalsed õlid: sarapuupähkli-*, seesami-*, saffloor-*, mandli-*, avokaado-*, argaaniaõli* (* küpsetamisaeg on erinevate tootjate puhul erinev).

***Märkus:** Mõned nendest õlidest pole Eestis saadaval.

ActiFry® 2 in 1 vähest rasva kasutav tehnoloogia võimaldab teil säilitada kõik head rasvhapped, mis tagavad teile kogu vajaliku energia.

ActiFry® 2 in 1-ga võite kostitada nii ennast, kui oma sõpru! Täpsema teabe saamiseks või küsimuste tekkimise korral külastage veebilehte www.tefal.com

Mõned kasulikud nõuanded

- Seadme esmakordsel kasutamisel võite tunda kahjutut lõhna. See lõhn ei avalda seadmele mingit mõju ja haihtub ruttu.
- Seadme kahjustamise vältimiseks järgige koostisainete ja vedeliku koguseid, mis on toodud kasutusjuhendis ja retseptiraamatus.
- Kandikut ei tohi üle laadida ega soovitatud koguseid ületada.
- Ärge jätke kaks-ühes lusikat seadmesse, kui seade töötab.
- Ärge asetage kandikut seadmesse, millel puudub kauss.
- Ärge pange segamislabidat seadmesse, kui selles pole kaussi.
- Ärge ületage segamislabidale märgitud maksimumtaset, millele osutab vastav märk, ega kandikul märgitud maksimumtaset.
- Asetage kandik seadmesse, kui kostub meeldetuletav helisignaal, ja mitte küpsetamise alguses (välja arvatud juhul, kui panni ja kandiku puhul kasutatav küpsetusaeg on sama).
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.

Kirjeldus

1. Läbipaistev kaas
2. Kaane fiksaatorid
3. Kaks-ühes lusikas (2in1)
 - a. õli pool
min = 14 ml (4 inimest)
max = 20 ml (6 inimest)
 - b. soola pool
4. Kaks-ühes küpsetuskandik, millel on märgitud maksimumtase (MAX)
5. Eemaldatav segamislabidas
6. Labida lahtilukustamise nupp
7. Vedelate koostisainete taseme näidik (MAX)
8. Kandiku alustoeid
9. Eemaldatav kauss
10. Kaks-ühes käepide
 - a. kandiku käepide
 - b. nupp kahe käepideme lahtiühendamiseks
 - c. kausi käepide
 - d. nupp kausi käepideme lahtilukustamiseks
11. Korpus
12. Eemaldatav filter
13. Kaane avamise juhtseade
14. LCD-ekraan
15. Nupp kaks-ühes funktsiooni aktiveerimiseks
16. + ja – nupp küpsetamisaja reguleerimiseks
17. Nupp küpsetamise alustamiseks ja lõpetamiseks
18. Sisse-/väljalülitamise lüliti ja pistikupesa
19. Eemaldatav toitejuhe

Kiireks toiduvalmistamiseks

Enne esmakordset kasutamist

- ⚠ • Ärge unustage enne seadme kasutamist eemaldada kaane peal asuvat kaitseümbrist – fig.29.**
- Avage kaane avamise juhtnuppe vajutades kaas – fig.1 ja lükake kaane eemaldamiseks kahte halli fiksaatorit väljapoole – fig.2.
 - Eemaldage kaks-ühes lusikas ja selle polüstüreenpakend, mille võite seejärel ära visata – fig.3.
 - Tõstke kausi käepidet horisontaalselt üles, kuni kuulete KLÕPSATUST – fig.4.
 - Eemaldage kandiku käepide, vajutades nupule 10b – fig.5.
 - Seda käepidet saate kasutada kandiku väljavõtmiseks – fig. 6–7.
 - Eemaldage labidas, vajutades lahtilukustamise nuppu – fig.8a.
 - Võtke kauss välja.
 - Võtke välja eemaldatav filter – fig.28.

ActiFry panni sisepind on kaetud eriti vastupidava keraamilise kattekihiga.

- Kõiki lahtivõetavaid osasid võib pesta nõudepesumasinas – fig.9 või puhastada mitteabrasiivse nuustiku või vähese nõudepesuvedelikuga.
- Enne tagasi asetamist kuivatage korralikult.
- Reguleerige labida asendit, kuni kuulete KLÕPSATUST – fig.8b.

Seadme esmakordsel kasutamisel võite tunda kahjutut lõhna. See lõhn ei avalda seadmele mingit mõju ja haihtub kiiresti.

Valmistage toit ette

Kui kasutate ainult kaussi, ärge pange kandikut seadmesse.

Ärge kasutage laba ilma kausita.

- Avage kaas – fig.1.
- Eemaldage kaks-ühes lusikas – fig.3 – ja kandik – fig.7.
- Tõstke käepide üles – fig.4 – ja eemaldage kauss seadmest.
- Asetage toiduained kandikule ja järgige küpsetustabelites ja/või retseptiraamatus soovitatud koguseid (vt küpsetustabelit). Ärge ületage maksimumtaseme märki „MAX” – fig.10.
- Olenevalt toiduainetest lisage lusikaga soovitatav kogus rasvainet ja valage koostisained ühtlaselt kaussi – fig.11.
- Asetage kauss seadmesse tagasi ja sulgege kaas.
- Suruge käepide tagasi – fig.12.

ET

Kausi eraldi kasutamine

Alustage toiduvalmistamist

- Ühendage eemaldatav toitejuhe seadmega ja ühendage juhe vooluvõrku – fig.13.
- Vajutage lüliti 0/1 – fig.14, seadmest kostub helisignaal ja ekraanil kuvatakse 00.
- Reguleerige toiduvalmistamise aega, kasutades nuppe  – fig.15 (vt küpsetustabelit).
- Vajutage käivitusnuppu  – fig.16. Minuteid hakatakse tagurpidi lugema. Aega loetakse sekundites ainult juhul, kui järelejäanud toiduvalmistamise aeg on alla minuti.
- Saate toiduvalmistamise aega igal hetkel reguleerida, vajutades nuppe  – fig.17.

Kaane avamisel toiduvalmistamine lõpetatakse. Saate toiduvalmistamist uuesti alustada, vajutades käivitusnuppu pärast selle väljalülitamist.

Kui kaas on olnud avatud 2 minutit, lülitub seade ooterežiimi.

Eemaldage toiduained

- Kui toiduvalmistamine on lõpetatud, kostub taimerist helisignaal, ekraan hakkab vilkuma ning kuvatakse 00 – fig.18: seade lõpetab automaatselt toiduvalmistamise. Signaali väljalülitamiseks vajutage käivitusnuppu  – fig.19.
- Avage kaas – fig.20.
- Tõstke käepide üles, kuni kuulete KLÕPSATUST – fig.21.
- Eemaldage kauss ja võtke toiduained välja.

Küpsetustabelid

Küpsetusajad on näitlikud, kuna need võivad varieeruda olenevalt toiduainete värskusest, suurusest, iga koostisosa maitsest ja kasutatavast elektriringest. Toodud õli kogust võib suurendada vastavalt maitseelistustele ja vajadustele. Kui te soovite krõbedamaid kartulikange, laske neil paar minutit kauem küpseda.

Kartulid

TÜÜP		KOGUS	ÕLI	TOIDUVALMISTAMISE AEG
Standardsuurusega kartulikangid	Värsked	1500 g	1 lusikatais õli	41-43 min
		1250 g	1 lusikatais õli	38-40 min
		1000 g	¾ lusikatait	35-37 min
		750 g	½ lusikatait	30-32 min
		500 g	⅓ lusikatait	24-26 min
		250 g	⅓ lusikatais õli	20-22 min
Mac Caini traditsioonilised krõbekartulid	Külmutatud	1200 g	ilma	36-38 min
		750 g	ilma	24-26 min

Muud köögiviljad

TÜÜP		KOGUS	ÕLI	TOIDUVALMISTAMISE AEG
Kabatšokk	Värskelt viiludena	1200 g	1 lusikatais õli + 150 ml külma vett	30 min
Piprad	Värskelt viiludena	1000 g	1 lusikatais õli + 250 ml külma vett	25 min
Seened	Värskelt sektoritena	1000 g	1 lusikatais õli	20 min
Tomatid	Värskelt sektoritena	1000 g	1 lusikatais õli	20 min
Sibulad	Värskelt ümmarguste viiludena	750 g	1 lusikatais õli	30 min

Liha – linnuliha

Lihale täiendava maitseüansi andmiseks lisage õile vürtse (paprika, karri, prantsusepärane kuivatatud ürdisegu, tüümian, loorber...).

TÜÜP		KOGUS	ÕLI	TOIDUVALMISTAMISE AEG
Kananagitsad	Värsked	1200 g	ilma	18-20 min
	Külmutatud toiduained	1200 g	ilma	18-20 min
Kanakoivad	Värsked	9	ilma	25-30 min
Kanakintsud	Värsked	3	ilma	30-35 min
Kanarinnak	Värsked	9 kanarinnakut (umbes 1200 g)	ilma	22-25 min
Liharullid	Värsked	12 väikest	1 lusikatais õli	10-12 min
Vasikalihast šnitslid	Värsked	9	1 lusikatais õli	22-25 min
Sealihaviilud	Värsked	6	1 lusikatais õli	18-20 min
Seafilee	Värsked	9	1 lusikatais õli	13-15 min
Küüliku seljaliha	Värsked	9	1 lusikatais õli	18-20 min
Hakkliha	Värsked	900 g	1 lusikatais õli	13-15 min
	Külmutatud	600 g	1 lusikatais õli	13-15 min
Lihapallid	Külmutatud	1200 g	1 lusikatais õli	18-20 min
Vorstikesed	Värsked	8 – 10 (vorstikest)	ilma	10-12 min

TÜÜP		KOGUS	ÕLI	TOIDUVALMISTAMISE AEG
Õlis küpsetatud kalmaarid	Külmutatud toiduained	500 g	ilma	12-14 min
Krevetid	Küpsetatud	600 g	ilma	8-10 min
Küüslaugukrevetid	Külmutatud	450 g	ilma	9-11 min

Magustoidud

TÜÜP		KOGUS	ÕLI	TOIDUVALMISTAMISE AEG
Banaanid	viiludena	700 g (7 banaani)	1 lusikatäis õli + 1 lusikatäis fariinisuhkrut	4-6 min
	fooliumis	3 banaani	ilma	15-17 min
Õunad	kaheks lõigatuna	5	1 lusikatäis õli + 2 lusikatäit suhkrut	10-12 min
Pirnid	kuubikutena	1500 g	2 lusikatäit suhkrut	10-12 min
Ananass	kuubikutena	2	2 lusikatäit suhkrut	15-17 min

Külmutatud toidud

TÜÜP		KOGUS	ÕLI	TOIDUVALMISTAMISE AEG
Köögiljlaroog Ratatouille	Külmutatud	1000 g	ilma	25-30 min
Pannil praetud pasta ja kala	Külmutatud	1000 g	ilma	20-22 min
Talupoja panniroog	Külmutatud	1000 g	ilma	25-30 min
Mäestiku panniroog	Külmutatud	1000 g	ilma	20-25 min
Pasta Carbonara	Külmutatud	1000 g	ilma	18-20 min
Paella	Külmutatud	1000 g	ilma	18-20 min
Kantoni riis	Külmutatud	1000 g	ilma	18-20 min
Chili con Carne	Külmutatud	1000 g	ilma	15-20 min

Kandiku eraldi kasutamine

Valmistage toit ette

- Avage kaas – fig.1.
- Eemaldage kaks-ühes lusikas – fig.3.
- Tõstke käepide üles – fig.4 – ja eemaldage käepide – fig.5.
- Asetage käepide kandiku peale – fig. 6.
- Eemaldage kandik – fig.7.
- Asetage toiduained kandikule ja järgige küpsetustabelites ja/või retseptiraamatus soovitatud koguseid (vt küpsetustabelit). Ärge ületage maksimumtaseme märki „MAX“, mis asub kandiku keskel – fig.22.
- Asetage kandik tagasi seadmesse.
- Asetage kaks-ühes käepide tagasi ja pange see kokku.
- Sulgege kaas.

Kasutades ainult kandikut, ärge pange toiduaineid kaussi.

Alustage toiduvalmistamist

Kaane avamisel toiduvalmistamine lõpetatakse.

Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage käivitusnuppu pärast selle väljalülitumist.

Kui kaas on olnud avatud 2 minutit, lülitub seade ooterežiimi.

- Ühendage eemaldatav toitejuhe seadmega ja lülitage seade sisse – fig.13.
- Vajutage lülitit 0/| – fig.14, seadmest kostub helisignaal ja ekraanil kuvatakse 00.
- Reguleerige toiduvalmistamise aega kasutades nuppe   (vt Küpsetustabelit).
- Vajutage käivitusnuppu . Minuteid hakatakse tagurpidi lugema. Aega loetakse sekundites ainult siis, kui järelejäänud toiduvalmistamise aeg on alla minuti.
- Saate toiduvalmistamise aega igal ajal muuta, vajutades nuppe  .

Võtke toiduained välja

- Kui toiduvalmistamine on lõpetatud, kostub taimerist helisignaal, ekraan hakkab vilkuma ja seal kuvatakse 00 - : seade lõpetab automaatselt toiduvalmistamise. Signaali väljalülitamiseks vajutage käivitusnuppu  – fig.19.
- Avage kaas.
- Kinnitage käepide kandiku külge – fig.26.
- Eemaldage kandik.
- Serveerige toit.

Kaks-ühes kasutamine: kauss + kandik

Valmistage toit ette _____

- Avage kaas – fig.1.
- Eemaldage kaks-ühes lusikas ja kandik – fig.3-6-7.
- Tõstke käepide üles (fig.4) ja eemaldage kauss seadmest.
- Asetage toit kaussi ja järgige alati küpsetustabelites ja/või retseptiraamatus soovitatud koguseid (vt küpsetustabelit). Ärge ületage maksimumtaseme märki „MAX“, mis on märgitud segamislabilale – fig.10.
- Olenevalt toiduainetest lisage lusikaga soovitatav kogus rasvainet ja valage koostisained ühtlaselt kaussi – fig.11.
- Asetage kauss seadmesse tagasi ja sulgege kaas.
- Pange käepide kokku – fig.12.

Alustage kaks-ühes toiduvalmistamist

ET

Igale toiduainele on eelnevalt seadistatud küpsemisaeg, mida te saate reguleerida.

Kui te seadet ei kasuta, lülitub seade 10 minuti möödudes automaatselt välja.

- Ühendage eemaldatav toitejuhe seadmega ja ühendage seade vooluvõrku – fig.13.
- Vajutage lülitit 0/|, seadmest kostub helisignaal ja ekraanil kuvatakse 00 – fig.14.
- Reguleerige kogu küpsemisaega (=toiduainete küpsetamine kausis), kasutades nuppe   (vt küpsetustabelit) – fig.15.
- Valige toiduaine, mida soovite kandikul küpsetada, kasutades selleks nuppu  – fig.23 ja 24.
- Reguleerige toiduainete kandikul küpsetamise aega, kasutades nuppe   (vt küpsetustabelit).
- Vajutage käivitusnuppu . Küpsetamine algab.
- Minuteid hakatakse tagurpidi lugema.
- Asetage toiduained kandikule ja jälgige, et toiduained ei ületa maksimaalset taset – fig.22.
- Kui seadmest kostub helisignaal ja seade seiskub automaatselt, avage kaas ja asetage kandik paika – fig.25.
- Sulgege kaas uuesti ja vajutage käivitusnuppu .
- Minutite tagurpidi lugemine jätkub.

Võtke toiduained välja _____

- Kui küpsetamine on lõpetatud, kostub taimerist helisignaal, ekraan hakkab vilkuma ja seal kuvatakse 00: seade lõpetab automaatselt toiduainete küpsetamise. Signaali lõpetamiseks vajutage käivitusnuppu  – fig.19.
- Avage kaas – fig.20.
- Tõstke käepidet üles, kuni kuulete KLÖPSATUST – fig.21.
- Ühendage kaks käepidet lahti, vajutades nuppu 10b.
- Pöörake kandiku käepide ümber, et see sobiks kandikuga kasutamiseks – fig.26.
- Eemaldage kandik ja võtke toiduained välja – fig.27.
- Eemaldage kauss ja võtke toiduained välja.

Olge ettevaatlik, kuna kandik on küpsetamise järgselt väga kuum. Kandiku eemaldamiseks kasutage alati kandiku käepidet. Kui te soovite veel krõbedamaid kartulikange, küpsetage neid veel 2 minutit pärast kandiku eemaldamist.

Küpsetustabel

KAUSIS KÜPSETATAVAD TOIDUAINED	KOGUS KAUSIS	AEG KOKKU	TOIDUAINED KANDIKUL	KOGUS KANDIKUL	KANDIKU KÜPSETUSAEG
Kartulid	1250 g	45 min	Loomaliha Hamburgerid 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Kabatšokk	1000 g	30 min	Lõhe 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Krõbekartulid	1250 g	50 min	Kana- koivad 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Viigimarjad	10	20 min	Krõbe šokolaad 	4	5 min

Lihtne puhastada Puhastage seade

- Laske seadmel täielikult jahtuda.
- Avage kaas, vajutades nuppudele – fig.1, ja lükake kaks fiksaatorit väljapoole, et saaksite kaane eemaldada – fig.2.
- Tõstke kausi käepidet horisontaalselt üles, kuni kuulete KLÕPSATUST – fig.4.
- Eemaldage kandik – fig.7.
- Eemaldage segamislubidas, vajutades lahtilukustamise nuppu – fig.8a.
- Võtke kauss välja.
- Võtke välja eemaldatav filter – fig.28.
- Kõiki lahtivõetavaid osasid võib pesta nõudepesumasinas – fig.9 – või puhastada mitteabrasiivse nuustiku või vähese nõudepesuvedelikuga.
- Puhastage seadet seest ja väljast veidi niiske käsnaga.
- ⚠ • **Küpsetades kandikul rasvaseid toiduained, mis võivad rasva pritsida, soovime rasvapritsmes pärast seadme iga kasutuskorda veidi niiske lapiga ära pühkida. Eelkõige pühkige ventilaatori sisemust, mis on märgistatud musta värvi nooltega – fig.30.**
- Enne tagasi asetamist kuivatage korralikult.

Ärge kastke seadet vette.
Ärge kasutage söövitavaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid.
Eemaldatavat filtrit tuleb regulaarselt puhastada.
Kausi ja kandiku hea seisukorra säilitamiseks ärge kasutage metallist köögiriistu.

Mõned nõuanded, mida probleemide korral järgida...

PROBLEEMID	PÕHJUSED	LAHENDUSED
Seade ei tööta.	Seade pole korralikult vooluvõrku ühendatud.	Veenduge, et seade on nõuetekohaselt vooluvõrku ühendatud.
	Te pole veel vajutanud ON / OFF (sisse-/väljalülitamise) nuppu.	Vajutage ON/OFF (sisse-/väljalülitamise) nuppu.
	Olete vajutanud ON/OFF (sisse-/väljalülitamise) nuppu, kuid seade ei tööta.	Sulgege kaas.
	Seade ei soojene.	Viige seade heakskiidetud teeninduskeskusesse.
	Segamislabidas ei pöörle korralikult.	Veenduge, et labidas asub korralikult oma kohal. Kui see pole nii, viige seade heakskiidetud teeninduskeskusesse.
Segamislabidas ei pöörle korralikult.	Kandik pole lukustatud.	Reguleerige labida asendit, kuni kuulete KLÕPSATUST – fig.8b.
Kandik ei pöörle.	Kandik pole lukustatud.	Reguleerige kandiku asendit, kuni kuulete KLÕPSATUST.
Toiduained pole ühtlaselt küpsenud.	Te ei kasutanud segamislabidat.	Asetage see õigesse asendisse.
	Hakitud toiduainete tükid pole ühesuurused.	Hakkige toiduained ühesuurusteks tükkideks.
	Lõigatud kartulikangid pole ühesuurused.	Lõigake kõik kartulikangid ühesuurusteks.
	Labida asend on õige, kuid see ei pöörle.	Viige seade heakskiidetud teeninduskeskusesse.
Kartulikangid pole piisavalt krõbedad.	Te ei kasuta spetsiaalseid kartulisorte.	Valige spetsiaalsed kartulisordid.
	Kartuleid pole piisavalt pestud ja kuivatatud.	Enne küpsetamist peske, nõrutage ja kuivatage kartulid korralikult.
	Kartulikangid on liiga paksud.	Lõigake need õhemaks.
	Pole piisavalt õli.	Suurendage õli kogust (vt küpsetustabelit).
	Filter (12) on ummistunud.	Puhastage filter.
Toiduained ei pöörle koos kandikuga.	Toiduainete tükid on liiga paksud.	Lõigake toiduainete tükid õhemaks.
Kausis olevad toiduained pole küpsed.	Kandik asetati kausi peale, kui küpsetamine oli alanud.	Asetage kandik sisse alles küpsetusprotsessi teises pooles.
Kartulikangid mõranevad küpsemise ajal.	Kasutatav kogus pole õige.	Vähendage kartulite kogust ja muutke küpsemisaega.
Toiduained jäävad kausi äärde.	Kausis on liiga palju toiduaineid.	Järgige küpsetustabelis esitatud koguseid.
	Ületatakse maksimaalset taset.	Vähendage toiduainete kogust.
Küpsemisel eraldunud vedelik on seadme korpusesse tilkunud.	Kauss on defektne.	Veenduge, et kauss ei lase läbi, täites kausi segamislabidal märgitud maksimaalse tasemeni (MAX). Kui tuvastate lekke, viige kauss heakskiidetud teeninduskeskusesse.
	Maksimumtaset on ületatud.	Ärge ületage maksimumtaset.
LCD-ekraan ei tööta enam.	Seade pole vooluvõrku ühendatud.	Ühendage seade vooluvõrku.
	Seade pole sisse lülitatud.	Vajutage ON/OFF (sisse-/väljalülitamise) nuppu.
	Seadet pole nõuetekohaselt kasutatud ja seetõttu on seade lülitunud ohutusrežiimi.	Viige seade heakskiidetud teeninduskeskusesse.
LCD-ekraan osutab veale (Err).	Seadme töös esineb tõrge.	Tõmmake seadme juhe vooluvõrgust välja, oodake 10 sekundit, ühendage juhe uuesti vooluvõrku ja vajutage ON/OFF (sisse-/väljalülitamise) nuppu. Kui LCD-ekraan osutab ikka veale (Err), viige seade heakskiidetud teeninduskeskusesse.
Seade teeb tavatut müra.	Kahtlustate, et seadme mootorid ei tööta korralikult.	Viige seade heakskiidetud teeninduskeskusesse.
Kombineeritud küpsetamisel seade ei seisku, mistõttu ei saa te kandikut seadmesse asetada.	Kandikuga küpsetamine pole programmeeritud.	Kasutage kombineeritud küpsetamise puhul kaks-ühes funktsiooni.

ET

Kui teil tekib probleeme või küsimusi, helistage meie klienditeenindusse, et saada professionaalset abi ja nõuandeid.



■ Keskkonnakaitse eelkõige!

- ① Teie seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada ja ümber töödelda.
- ➡ Viige seade kohalikku jäätmekogumispunkti.

Tefal

Maistinga ir skanu

Jūsų sveikatai skirtos naujovės

Maitintis, žinoma, reikia įvairiu ir subalansuotu maistu, bet svarbu ne vien tai. Nuo to, kaip gaminame maistą, priklauso jo skonis, išvaizda ir maistinė vertė. Kadangi ne visi maisto ruošimo prietaisai yra vienodi, **Tefal** sukūrė MALONAUŠ MAITINIMOSI prietaisų seriją: originalūs virtuvės prietaisai pagaminti taip, kad išsaugotų maistinę vertę ir atskleistų tikrąjį sudedamųjų dalių skonį.

Gero maisto suteikiamas malonumas ir maistinė vertė – štai kam skirta serija „Nutrition Gourmande“.

ActiFry® 2 in 1 išradusi SEB grupė atverčia naują puslapį, skirtą universaliems prietaisams, kuriuos galima naudoti taip, kad kiekvienas kasdien maitintųsi sveikai ir įvairiai.

Unikalių sprendimų kūrimas

Tefal investuoja į tyrimus, kad galėtų kurti prietaisus, kurie užtikrintų moksliniais tyrimais pagrįstą nepalenkiamą maistinę vertę.

LT

Jums skirta informacija

Renkantis malonius, greitus ir praktiškus maisto gaminimo būdus, pirmenybė visuomet buvo teikiama **Tefal**.

Naudodami **Tefal** „Gourmet Nutrition“ serijos prietaisus ir rinkdamiesi subalansuotus maisto produktus maisto gaminimą paversite tikru malonumu. Gaminant maistą su šiais prietaisais:

- puoselėjamos ir išsaugojamos esminės maisto natūralių sudedamųjų dalių savybės;
- apribojamas riebalų sunaudojimas;
- sugrįžtama prie skonių ir kvapų, kuriuos baigiame užmiršti;
- maisto gaminimo laikas sutrumpinamas iki minimumo.

Šiais **ActiFry® 2 in 1** gaminių serijos prietaisais pagrindinį patiekalą ir garnyrą galima pagaminti naudojant minimalų aliejaus ir druskos kiekį.

Sveiki atvykę į ActiFry® 2 in 1 pasaulį!

Štai, kaip galite pagaminti labai skanų patiekalą.

Tai mūsų patentuota technologija, kuri bulvytes paverčia traškėmis ir puriomis kaip pūkas. Pasirinkite sudedamąsias dalis, aliejų, prieskonius, žoleles ir užpilą. Viskuo kitu pasirūpins **ActiFry® 2 in 1**

Tik 3 %* riebalų ir truputis druskos: viskas, ko jums reikia, tai 1 šaukštas aliejaus!

Vienas jūsų pasirinkto aliejaus šaukštas – tai viskas, ko reikia norint pagaminti 1,5 kg tikrų keptų bulvyčių. **ActiFry® 2 in 1** matavimo šaukštas suteikia galimybę nepabloginant skonio sumažinti jūsų suvartojamą druskos kiekį.

* 1,5 kg šviežių bulvyčių, supjaustytų 10 x 10 mm skerspjūvio griežinėliais, su 20 ml aliejaus kepama tol, kol prarandama 55 % svorio.

Tai daug daugiau nei įprastinis kepsnys su keptomis bulvytėmis!

Su **ActiFry® 2 in 1** galite gaminti daugybę įvairių patiekalų. Kasdienę mitybą pajvairinkite kepsniu su bulvytėmis, traškėmis aliejuje keptomis daržovėmis, nepaprastai skania malta mėsa, sodraus skonio krevetėmis, vaisiais ir daugybe kitų dalykų.



: + **ActiFry® 2 in 1**

Taip pat pridama receptų knyga, kurią parengė keli aukščiausio lygio virėjai ir mitybos specialistai.

Joje yra daugybė idėjų, kaip pagaminti skanūs ir maistingus pagrindinius patiekalus, su jais pateikiamus garnyrus ir desertus – juos galite gaminti visai šeimai.

Kad gamindami maistą gautumėte geriausius rezultatus, Tefal pateikia specialių patarimų dėl bulvių ir aliejaus.

Bulvės: maloniai ir subalansuotai kasdienei mitybai!

Bulvės yra puikus įvairaus amžiaus žmonėms tinkamas maisto produktas. Jos – puikus energijos šaltinis ir turi daug vitaminų. Priklausomai nuo rūšies, klimato sąlygų ir auginimo, bulvės gali labai skirtis forma, dydžiu, skonio savybėmis. Kiekviena rūšis turi savitų savybių. Tai priklauso nuo ankstyvumo, derliaus, dydžio, spalvos, laikymo sąlygų ir maisto gaminimo nurodymų. Gaminimo rezultatus gali nulemti bulvių kilmė ir sezoniskumas.

Kokią rūšį reikėtų naudoti su ActiFry® 2 in 1?

Paprastai mes patariame naudoti specialias keptoms bulvytėms gaminti skirtas bulves. Kadangi šviežiose bulvėse yra daug drėgmės, keptas bulvytes patariame gaminti keliomis minutėmis ilgiau.

Su ActiFry® 2 in 1 taip pat galima ruošti šaldytas bulvytes. Kadangi jos būna jau apkeptos, nebereikia aliejaus.

Kur laikyti bulves?

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

Kaip bulves paruošti gaminti su ActiFry® 2 in 1?

Jei norite pasiekti geriausius rezultatus, pasirūpinkite, kad griežinėliai nesuliptų. Tuo tikslu patariame prieš pjaustant nuluptas bulves gerai nuplauti ir tai padaryti dar kartą po supjaustymo. Reikia plauti tol, kol vanduo taps skaidrus.

Taip pašalinsite didžiąją dalį krakmolo. Griežinėlius gerai nusauskinkite gerai sugeriančiu švairiu virtuviniu rankšluosčiu. Dedami į ActiFry® 2 in 1 griežinėliai turi būti visiškai sausi.

Kaip pjaustyti bulves?

Bulvyčių traškumas ir purumas priklauso nuo dydžio. Kuo griežinėliai plonesni, tuo jie traškesni. Ir priešingai – kuo jie storesni, tuo puresnis vidus. Priklausomai nuo to, kas Jums labiau patinka, galite keisti griežinėlių dydį ir atitinkamai jų gaminimo laiką:

Storis: ploni amerikietiško stiliaus: 8 x 8 mm; įprastiniai: 10 x 10 mm; stori: 13 x 13 mm
Ilgis iki 9 cm.

Didžiausias rekomenduojamas bulvyčių storis yra 13 x 13 mm, ilgis – 9 cm.

Stenkitės naudoti įvairų jums tinkantį aliejų

Jeigu mėgstate bandyti įvairius skonius, viskas, ko jums reikia – vieną kartą įpilti vieną šaukštą aliejaus. Augaliniame aliejuje galima rasti visų gyvybiškai reikalingų riebalų rūgščių. Riebalų rūgštyse įvairiomis proporcijomis yra subalansuoti mitybai svarbių maistinių medžiagų. Kad organizmas gautų visko, ko jam reikia, svarbu kaitalioti naudojamą aliejų! Su ActiFry® 2 in 1, galite naudoti daugybės rūšių aliejų:

- Įprastas aliejus: saulėgrąžų, alyvų, kukurūzų, rapsų*, vynuogių kauliukų, žemės riešutų, sojų*.
- Kvapusis aliejus: pagardintas žolelėmis, česnakais, pipirais ar citrinomis.
- Specialus aliejus: riešutų*, sezamų*, dažinių dygminių*, migdolų*, avokadų*, arganų* (* maisto gaminimo laikas priklauso nuo aliejaus gamintojo).

***Pastaba:** kai kurių rūšių aliejaus Lietuvoje nėra.

ActiFry® 2 in 1 mažo riebalų kiekio technologija leidžia išsaugoti naudingąsias riebalų rūgštis, kurios yra svarbios aprūpinant jus reikiama energija.

Turėdami ActiFry® 2 in 1 galite pasivaikinti patys ir pavaišinti draugus!
Jei norite sužinoti daugiau arba turite klausimų, apsilankykite interneto svetainėje
www.tefal.co.uk

Keli naudingi patarimai

- Prietaisą naudodami pirmą kartą, galite pajusti tam tikrą specifinį kvapą. Šis kvapas prietaisui nekelia jokio pavojaus ir greitai išnyks.
- Kad nesugadintumėte prietaiso, laikykitės instrukcijoje ir receptų knygelėje nurodytų sudedamųjų dalių ir skysčių kiekių.
- Neperkraukite dėklo ir neviršykite rekomenduojamų kiekių.
- Įjungtame prietaise nepalikite „2in1“ šaukšto.
- Nedėkite dėklo į prietaisą be dubens.
- Nedėkite mentelės be dubens.
- Neviršykite aukščio, kurį nurodo ant mentelės esanti didžiausio lygio žymė ir ant dėklo esantis maksimumo ženklas.
- Dėklą į prietaisą dėkite tada, kai pasigirsta priminimo signalas, o ne maisto gaminimo pradžioje (išskyrus atvejus, kai maisto gaminimo puode ir dėkle laikas yra vienodas).
- Veikiančio prietaiso nepalikite be priežiūros.

Aprašymas

1. Permatomas dangtis
2. Šaukštas „2in1“ (du viename)
 - a. aliejaus pusė
min. – 14 ml (4 žmonėms)
maks. – 20 ml (6 žmonėms)
 - b. druskos pusė
4. „2in1“ maisto gaminimo dėklas su „MAX“ lygiu
5. Išimamoji maišymo mentelė
6. Mentelės atlaisvinimo mygtukas
7. Skysčio kiekio lygis „MAX“
8. Laikančiosios dėklo atramėlės
9. Išimamasis dubuo
10. „2in1“ rankena
 - a. dėklo rankena
 - b. mygtukas dviem rankenoms atjungti
 - c. dubens rankena
 - d. mygtukas dubens rankenai atpalaiduoti
11. Korpusas
12. Išimamasis filtras
13. Dangčio atidarymo mygtukai
14. Skystųjų kristalų ekranėlis
15. Funkcijos „2in1“ įjungimo mygtukas
16. „+“ ir „-“ mygtukai maisto gaminimo trukmei reguliuoti
17. Maisto gaminimo paleidimo ir sustabdymo mygtukas
18. Maitinimo jungiklis ir lizdas
19. Atjungiamasis maitinimo laidas

Greitas maisto gaminimas

Prieš naudojant pirmą kartą

-  **Prieš naudodami prietaisą, nepamirškite pašalinti dangtyje esančių apsauginių movų – fig.29.**
- Paspausdami dangčio atidarymo mygtukus atidarykite dangtį – fig.1 ir, kad galėtumėte nuimti dangtį, į išorę pastumkite du pilkus fiksatorius – fig.2.
 - Išimkite „2in1“ šaukštą ir polistireno pakuotę (ją galite išmesti) – fig.3.
 - Dubens rankeną kelkite į horizontalią padėtį, kol išgirsite spragtelėjimą – fig.4.
 - Paspausdami 10b mygtuką išimkite dėklo rankeną – fig.5.
 - Naudodami šią rankeną galite išimti dėklą – fig.6–7.
 - Paspaudę atpalaidavimo mygtuką išimkite mentelę – fig.8.
 - Išimkite dubenį.
 - Išimkite išimamąjį filtrą – fig.28.

„ActiFry“ dubens vidus padengtas labai atsparia keramine danga.

- Visas išimamąsias dalis galima plauti indaplovėje – **fig.9** arba valyti paviršiaus nebraižančia kempine su trupučiu ploviklio.
- Prieš sudėdami atgal gerai nusauskinkite.
- Mentelės padėtį sureguliuokite taip, kad pasigirstų spragtelėjimas – **fig.8b**.

Prietaisą naudodami pirmą kartą, galite pajusti tam tikrą specifinį kvapą. Šis kvapas prietaisui nekelia jokio pavojaus ir greitai išnyks.

Maisto produktų paruošimas

Kai dubenį naudojate atskirai, į prietaisą nedėkite dėklo.

Mentelės nenaudokite be dubens.

- Pakelkite dangtį – **fig.1**.
- Išimkite „2in1“ šaukštą – **fig.3** ir dėklą – **fig.7**.
- Pakelkite rankeną – **fig.4** ir išimkite iš prietaiso dubenį.
- Į dėklą sudėkite maisto produktus; tai darydami laikykitės maisto gaminimo lentelėse ir (arba) receptų knygelėje pateiktų rekomendacijų dėl kiekių (žr. Maisto gaminimo lentelę). Neviršykite lygio žymės „MAX“ – **fig.10**.
- Priklausomai nuo maisto produktų, į šaukštą įpilkite rekomenduojamą kiekį riebalų ir juos tolygiai supilkite į dubenį – **fig.11**.
- Dubenį įdėkite atgal į prietaisą ir uždenkite dangtį.
- Nuspauskite rankeną – **fig.12**.

LT

Dubens naudojimas atskirai

Maisto gaminimo pradžia

- Prie prietaiso ir elektros tinklo lizdo prijunkite atjungiamąjį maitinimo laidą – **fig.13**.
- Paspauskite jungiklį „0/|“ – **fig.14**; prietaisas pyptelės ir ekranelyje pasirodys „00“.
- Mygtukais  nustatykite maisto gaminimo laiką – **fig.15** (žr. Maisto gaminimo lentelę).
- Paspauskite paleidimo mygtuką  – **fig.16**. Prasidės laiko skaičiavimas atbuline tvarka. Kai liks mažiau nei viena minutė, skaičiuojamas laikas bus rodomas tik sekundėmis.
- Maisto gaminimo laiką bet kuriuo metu galite pakeisti paspausdami mygtukus  – **fig.17**.

Pakėlus dangtį, maisto gaminimas sustoja. Kai maisto gaminimas išsijungia, jį vėl pradėti galite paspausdami paleidimo mygtuką.

Kai dangtis pabūna atidarytas 2 minutes, persijungia prietaiso laukimo režimas.

Maisto produktų išėmimas

- Kai maisto gaminimas pasibaigia, laikmatis pypteli ir ekranelyje pradeda mirksėti „00“ – **fig.18**; prietaisas automatiškai nustoja gaminti maistą. Signalą galite išjungti paspausdami mygtuką  – **fig.19**.
- Pakelkite dangtį – **fig.20**.
- Kelkite rankeną, kol išgirsite spragtelėjimą – **fig.21**.
- Ištraukite dubenį ir iš jo išimkite maistą.

Maisto gaminimo lentelės

Čia pateiktas tik orientacinis maisto gaminimo laikas. Jis gali kisti priklausomai nuo to, ar naudojami sezoniniai maisto produktai, nuo jų dydžio, pageidaujamo skonio ir naudojamos elektros įtampos. Pagal jūsų skonį ir poreikį nurodytą aliejaus kiekį galima padidinti. Jeigu norite, kad bulvytės būtų traškesnės, pabandykite jas kepti keliomis minutėmis ilgiau.

Bulvės

TIPAS		KIEKIS	ALIEJUS	GAMINIMO LAIKAS
Standartinio dydžio bulvytės	Šviežios	1500 g	1 šaukštas aliejaus	41-43 min
		1250 g	1 šaukštas aliejaus	38-40 min
		1000 g	¾ šaukštas aliejaus	35-37 min
		750 g	½ šaukštas aliejaus	30-32 min
		500 g	⅓ šaukštas aliejaus	24-26 min
		250 g	⅓ šaukštas aliejaus	20-22 min
Tradicinės bulvytės „Mac Cain“	Užšaldyti	1200 g	be	36-38 min
		750 g	be	24-26 min

Kitos daržovės

TIPAS		KIEKIS	ALIEJUS	GAMINIMO LAIKAS
Cukinijos	Švieži griežinėliais	1200 g	1 šaukštas aliejaus + 150 ml šalto vandens	30 min
Pipirai	Švieži griežinėliais	1000 g	1 šaukštas aliejaus + 250 ml šalto vandens	25 min
Grybai	Švieži ketvirčiais	1000 g	1 šaukštas aliejaus	20 min
Pomidorai	Švieži ketvirčiais	1000 g	1 šaukštas aliejaus	20 min
Svogūnai	Švieži apskritais griežinėliais	750 g	1 šaukštas aliejaus	30 min

Mėsa. Paukštiena

Jei norite mėšai suteikti papildomo skonio, į aliejų įmaišykite prieskonių (paprikų, kario, Provanso žolelių, čiobrelių, lauro lapų...).

TIPAS		KIEKIS	ALIEJUS	GAMINIMO LAIKAS
Vištienos gabaliukai	Šviežios	1200 g	be	18-20 min
	Užšaldyti maisto produktai	1200 g	be	18-20 min
Viščiukų kulšėlės	Šviežios	9	be	25-30 min
Viščiukų kojelės	Šviežios	3	be	30-35 min
Viščiukų krūtinėlės	Šviežios	9 viščiukų krūtinėlės (apie 1200 g)	be	22-25 min
Vištienos suktinukai	Šviežios	12 mažų	1 šaukštas aliejaus	10-12 min
Veršienos pjautosiai	Šviežios	9	1 šaukštas aliejaus	22-25 min
Kiaulienos žlėgtainiai	Šviežios	6	1 šaukštas aliejaus	18-20 min
Kiaulienos filė	Šviežios	9	1 šaukštas aliejaus	13-15 min
Triušienos nugarinė	Šviežios	9	1 šaukštas aliejaus	18-20 min
Malta mėsa	Šviežios	900 g	1 šaukštas aliejaus	13-15 min
	Užšaldyti	600 g	1 šaukštas aliejaus	13-15 min
Mėsos kukuliai	Užšaldyti	1200 g	1 šaukštas aliejaus	18-20 min
Dešrelės	Šviežios	8-10 dešrelių	be	10-12 min

	TIPAS	KIEKIS	ALIEJUS	GAMINIMO LAIKAS
Kalmarų gabaliukai	Užšaldyti maisto produktai	500 g	be	12-14 min
Krevetės	Pagaminti	600 g	be	8-10 min
„Gambas“ krevetės	Užšaldyti	450 g	be	9-11 min

Desertai

	TIPAS	KIEKIS	ALIEJUS	GAMINIMO LAIKAS
Banantai	griežinėliais	700 g (7 banantai)	1 šaukštas aliejaus + 1 šaukštas rudojo cukraus	4-6 min
	folijoje	3 banantai	be	15-17 min
Obuoliai	perpjauti pusiau	5	1 šaukštas aliejaus + 2 šaukštai cukraus	10-12 min
Kriaušės	supjaustyti kubeliais	1500 g	2 šaukštai cukraus	10-12 min
Ananasai	supjaustyti kubeliais	2	2 šaukštai cukraus	15-17 min

LT

Šaldyti gaminiai

	TIPAS	KIEKIS	ALIEJUS	GAMINIMO LAIKAS
Daržovių troškiny	Užšaldyti	1000 g	be	25-30 min
Kepti makaronai ir žuvis	Užšaldyti	1000 g	be	20-22 min
Ūkininko kepinys	Užšaldyti	1000 g	be	25-30 min
„Mountain“ kepinys	Užšaldyti	1000 g	be	20-25 min
Makaronai „Carbonara“	Užšaldyti	1000 g	be	18-20 min
Paelija	Užšaldyti	1000 g	be	18-20 min
„Cantonese“ ryžiai	Užšaldyti	1000 g	be	18-20 min
Chili con Carne	Užšaldyti	1000 g	be	15-20 min

Dėklo naudojimas atskirai

Paruoškite maisto produktus

- Pakelkite dangtį – fig.1.
- Išimkite „2in1“ šaukštą – fig.3.
- Pakelkite rankeną (fig.4) ir ją išimkite – fig.5.
- Rankeną uždėkite ant dėklo – fig.6.
- Išimkite dėklą – fig.7.
- Į dėklą sudėkite maisto produktus; tai darydami laikykitės maisto gaminimo lentelėse ir (arba) receptų knygelėje pateiktų rekomendacijų dėl kiekių (žr. Maisto gaminimo lentelę). Neviršykite dėklo centre esančios žymės „MAX“ – fig.22.
- Dėklą įdėkite atgal į prietaisą.
- Įdėkite „2in1“ rankeną ir atlenkite ją.
- Uždenkite dangtį.

Kai dėklą naudojate atskirai, į dubenį nedėkite maisto produktų.

Maisto gaminimas

Pakėlus dangtį, maisto gaminimas sustoja.

Nutrauktą maisto gaminimą galite atnaujinti paspausdami paleidimo mygtuką.

Kai dangtis pabūna atidarytas 2 minutes, persijungia prietaiso laukimo režimas.

- Prie prietaiso ir elektros tinklo lizdo prijunkite atjungiamąjį maitinimo laidą – fig.13.
- Paspauskite jungiklį „0/|“ – fig.14; prietaisas pyptelės ir ekranelyje pasirodys „00“.
- Mygtukais  nustatykite maisto gaminimo laiką (žr. Maisto gaminimo lentelę).
- Paspauskite paleidimo mygtuką . Prasidės laiko skaičiavimas atbuline tvarka. Kai liks mažiau nei viena minutė, skaičiuojamas laikas bus rodomas tik sekundėmis.
- Maisto gaminimo laiką bet kuriuo metu galite pakeisti paspausdami mygtukus .

Maisto produktų išėmimas

- Kai maisto gaminimas pasibaigia, laikmatis pypteli ir ekranelyje pradeda mirksėti „00“ - : prietaisas automatiškai nustoja gaminti maistą. Signalą galite išjungti paspausdami mygtuką  – fig.19.
- Pakelkite dangtį.
- Užkabinkite ant dėklo rankeną – fig.26.
- Išimkite dėklą.
- Patiekite maistą.

„2in1“ naudojimas: dubuo + dėklas

Paruoškite maisto produktus _____

- Pakelkite dangtį – fig.1.
- Išimkite „2in1“ šaukštą ir dėklą – fig.3-6-7.
- Pakelkite rankeną (fig.4) ir iš prietaiso išimkite dubenį.
- Į dubenį sudėkite maisto produktus; tai darydami laikykitės maisto gaminimo lentelėse ir (arba) receptų knygelėje pateiktų rekomendacijų dėl kiekių (žr. Maisto gaminimo lentelę). Neviršykite ant mentelės esančios lygio žymės „MAX“ – fig.10.
- Priklausomai nuo maisto produktų, į šaukštą įpilkite rekomenduojamą kiekį riebalų ir juos tolygiai supilkite į dubenį – fig.11.
- Dubenį įdėkite atgal į prietaisą ir uždenkite dangtį.
- Atlenkite rankeną – fig.12.

Maisto gaminimas su „2in1“

Kiekvienam maisto produktų tipui yra iš anksto nustatytas laikas. Jį galite pakeisti.

Kai prietaisu nesinaudojate, jis po 10 minučių automatiškai išsijungia.

- Prie prietaiso ir elektros tinklo lizdo prijunkite atjungiamąjį maitinimo laidą – fig.13.
- Paspauskite jungiklį „0/|“; prietaisas pyptelės ir ekranėlyje pasirodys „00“ – fig.14.
- Mygtukais  (žr. Maisto gaminimo lentelę) reguliuokite bendrą maisto gaminimo laiką (maisto gaminimas dubenyje) (fig.15).
- Mygtuku  pasirinkite norimo gaminti maisto tipą – fig.23 ir 24.
- Mygtukais  nustatykite maisto gaminimo dėkle laiką (žr. Maisto gaminimo lentelę).
- Paspauskite paleidimo mygtuką . Prasidės maisto gaminimas.
- Prasidės atbulinis laiko skaičiavimas minutėmis.
- Į dėklą neviršydami aukščiausio lygio sudėkite maisto produktus – fig.22.
- Kai prietaisas pypteli ir automatiškai išsijungia, pakelkite dangtį ir įdėkite dėklą – fig.25.
- Vėl uždenkite dangtį ir paspauskite paleidimo mygtuką .
- Bus tęsiamas skaičiavimas atbuline tvarka.

LT

Maisto produktų išėmimas _____

- Kai maisto gaminimas pasibaigia, laikmatis pypteli ir ekranėlyje pradeda mirksėti „00“: prietaisas automatiškai nustoja gaminti maistą. Signalą galite išjungti paspausdami mygtuką  – fig.19.
- Pakelkite dangtį – fig.20.
- Kelkite rankeną tol, kol išgirsite spragtelėjimą – fig.21.
- Paspausdami mygtuką 10b, atjunkite dvi rankenas.
- Kad dėklo rankeną galėtumėte įdėti į dėklą, apverskite ją – fig.26.
- Išimkite dėklą ir iš jo išimkite maistą – fig.27.
- Išimkite dubenį ir iš jo išimkite maistą.

Būkite atsargūs, nes po maisto gaminimo dėklas būna labai karštas.

Dėklą visada išimkite už rankenos. Jeigu norite dar traškesnių bulvyčių, išėmę dėklą jas galite gaminti dar 2 minutes.

Maisto gaminimo lentelė

MAISTAS SKIRTAS DĖTI Į DUBENĮ	KIEKIS DUBENYJE	BENDRAS LAIKAS	MAISTAS SKIRTAS DĖTI ANT PADĖKLO	KIEKIS ANT PADĖKLO	LAIKAS GAMINANT ANT PADĖKLO
Bulvės	1250 g	45 min	Jautienos Suvožtiniai 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Cukinijos	1000 g	30 min	Lašiša 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Bulvytės	1250 g	50 min	Viščiukų kulšėlės 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Figos	10	20 min	Traškus šokoladas 	4	5 min

Lengva valyti Prietaiso valymas

- Palaukite, kol visiškai atvės.
- Paspausdami mygtukus atidarykite dangtį – fig.1 ir pastumkite du skląščius išorėn, kad galėtumėte nuimti dangtį – fig.2.
- Dubens rankeną pakelkite į horizontalią padėtį tiek, kad išgirstumėte spragtelėjimą – fig.4.
- Išimkite dėklą – fig.7.
- Paspaudę atpalaidavimo mygtuką, išimkite mentelę – fig.8.
- Išimkite dubenį.
- Išimkite išimamąjį filtrą – fig.28.
- Visas išimamąsias dalis galima plauti indaplovėje – fig.9 arba valyti paviršiaus nebraižančia kempine su trupučiu ploviklio.
- Prietaiso vidų ir išorę nuvalykite truputį sudrėkinta kempine.
- ⚠ • Jeigu padėkle gaminate galintį tikėti riebų maistą, užtiškusius purslus truputį sudrėkinta kempine patariame nuvalyti kiekvieną kartą, kai tik baigiate naudotis prietaisu. Ypač svarbu nuvalyti juodomis rodyklėmis nurodytas vidines ventiliatoriaus sritis – fig.30.
- Prieš sudėdami atgal, gerai nusauskinkite.

Prietaiso negalima nardinti į vandenį.
Nenaudokite chemiškai aktyvių ar paviršius braižančių valomųjų priemonių.
Reguliariai valykite išimamąjį filtrą.
Kad išsaugotumėte geriausią įmanomą dubens ir dėklo būklę, nenaudokite jokių metalinių įrankių.

Keli patarimai, jei kyla problemų...

PROBLEMOS	PRIEŽASTYS	PRIEŽASTYS
Prietaisas neveikia.	Prietaisas netinkamai įjungtas į elektros tinklą.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai įjungtas į elektros tinklą.
	Dar nepaspaudėte ĮJUNGIMO ir IŠJUNGIMO mygtuko.	Paspauskite ĮJUNGIMO ir IŠJUNGIMO mygtuką.
	Paspaudėte ĮJUNGIMO ir IŠJUNGIMO mygtuką, bet prietaisas neveikia.	Uždengkite dangtį.
	Prietaisas nekaista.	Prietaisą nugabenkite į įgaliotąjį priežiūros centrą.
	Mentelė nesisuka tinkamai.	Patikrinkite, ar ji tinkamai įdėta. Jei taip, prietaisą nugabenkite į įgaliotąjį priežiūros centrą.
Mentelė neužfiksuota.	Mentelė neužfiksuota.	Mentelės padėtį sureguliuokite taip, kad pasigirstų spragtelėjimas – fig.8b .
Nesisuka dėklas.	Dėklas neužfiksuotas.	Dėklo padėtį sureguliuokite taip, kad pasigirstų spragtelėjimas.
Maistas gaminamas netolygiai.	Nenaudojate mentelės.	Įdėkite ją į skirtą vietą.
	Maisto produktai nevienodai susmulkinti.	Maisto produktus susmulkinkite vienodais gabaliukais.
	Bulvytės nevienodai susmulkintos.	Susmulkinkite bulvytes vienodais gabaliukais.
	Mentelė yra jai skirtoje vietoje, bet nesisuka.	Prietaisą nugabenkite į įgaliotąjį priežiūros centrą.
Bulvytės nepakankamai traškios.	Naudojate ne specialiai keptoms bulvytėms gaminti skirtas bulves.	Pasirinkite specialias bulvytėms gaminti skirtas bulves.
	Bulvės nepakankamai nuplaautos ir nusaustos.	Prieš keptami bulves nuplaukite, nupilkite ir nusauskite.
	Bulvytės per storos.	Supjaustykite griežinėlius ploniau.
	Per mažai aliejaus.	Padidinkite aliejaus kiekį (žr. Maisto gaminimo lentelę).
	Užsikiošė filtras (12).	Išvalykite filtrą.
Dėklas nesuka maisto produktų.	Maisto produktai per storai supjaustyti.	Sumažinkite maisto produktų storį.
Dubenyje esantys maisto produktai negaminami.	Dėklas į dubenį įdėtas prasidėjus maisto gaminimui.	Dėklą įdėkite tik per antrą maisto gaminimo fazę.
Kepamos bulvytės trupa.	Naudojate netinkamą kiekį.	Sumažinkite bulvių kiekį ir pakeiskite kepimo laiką.
Ant indo kraštų lieka maisto produktų.	Dubuo perpildytas.	Laikykites maisto gaminimo lentelėje nurodytų kiekių. Sumažinkite maisto produktų kiekį.
	Viršytas aukščiausias lygis.	Sumažinkite kiekius.
Į prietaiso korpusą prasiskverbė gaminamo maisto skysčių.	Sugedęs dubuo.	Dubenį pripildykite iki mentelės „MAX“ lygio ir patikrinkite, ar nėra nutekėjimų. Jeigu nutekėjimų nerandate, dubenį nugabenkite į įgaliotąjį priežiūros centrą.
	Viršytas aukščiausias lygis.	Nepripildykite virš aukščiausio lygio.
Nebeveikia skystųjų kristalų ekranėlis.	Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą.	Prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
	Prietaisas neįjungtas.	Paspauskite ĮJUNGIMO ir IŠJUNGIMO mygtuką.
	Prietaisas buvo netinkamai naudojamas ir todėl perjungė apsauginį režimą.	Prietaisą nugabenkite į įgaliotąjį priežiūros centrą.
Skystųjų kristalų ekranėlyje rodoma „Err“.	Sutriko prietaiso darbas.	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, palaukite 10 sekundžių, vėl įjunkite ir paspauskite ĮJUNGIMO ir IŠJUNGIMO mygtuką. Jeigu skystųjų kristalų ekranėlyje vis dar rodoma „Err“, prietaisą nugabenkite į įgaliotąjį priežiūros centrą.
Prietaisas kelia neįprastai didelį triukšmą.	Įtariate, kad blogai veikia prietaiso varikliai.	Prietaisą nugabenkite į įgaliotąjį priežiūros centrą.
Gaminant kombinuotu būdu prietaisas nesusustoja, kad galėtumėte įdėti dėklą.	Nesuprogramuotas maisto gaminimas dėkle.	Gaminami kombinuotu būdu naudokite funkciją „2in1“.

LT

Jeigu turite kokių nors su gaminiu susijusių problemų ar klausimų, pagalbos ir patarimų pirmiausia kreipkitės į mūsų ryšių su klientais komandą.



Svarbiausia – aplinkos apsauga!

- ① Prietaisas turi vertingų medžiagų, kurias galima panaudoti dar kartą arba perdirbti.
- ➔ Nugabenkite jį į vietinį buitinių atliekų surinkimo punktą.

Tefal

Garšīgi un Veselīgi

Inovācija Jūsu veselībai

Uzturs, protams, ir viss, kas saistīts ar dažādu un sabalansētu diētu... bet arī vairāk par to. Ēdiena pagatavošanas veidam ir izšķirīga ietekme uz tā garšu, struktūru un uzturvērtību. Turklāt tāpēc, ka ne visas ierīces ir vienādas, **Tefal** ir izstrādājis sēriju, kuras mērķis ir UZTURS AR VĒL LIELĀKU BAUDU: atjautīgas virtuves ierīces, kuru mērķis ir pasargāt uzturvērtību un vienlaikus atklāt sastāvdaļu īsteno garšu.

Šī Nutrition Gourmande sērijas mērķis ir apvienot baudu no garšīgiem ēdieniem un uzturvērtību.

Attiecībā uz SEB grupu un izgudrojumiem tas nozīmē, ka **ActiFry® 2 in 1** uzsāk jaunu ceļu ar vispusīgu ierīci, kuru var izmantot praktiskā ēdiena gatavošanā, lai ikvienam katru dienu nodrošinātu dažādību.

Unikāli risinājumi

Tefal atbalsta pētījumus, lai izstrādātu ierīces, kas piedāvā nepārspētus rezultātus uztura jomā, tos pamatojot uz zinātniskiem pētījumiem.

Pastāvīgs informācijas nodrošinājums

Tefal ir vienmēr devis priekšroku patīkamiem, ātriem un praktiskiem ēdiena gatavošanas paņēmieniem.

Dienu pēc dienas **Tefal** Gourmet Nutrition sērija palīdz jums izjust ēdiena gatavošanas prieku, izmantojot sabalansētas uzturvielas:

- attīstot un saglabājot ēdiena svarīgo dabisko sastāvdaļu īpašības;
- ierobežojot tauku lietošanu;
- mudinot atgriezties pie garšas un smaržas, kuras mēdzam aizmirst;
- ļaujot ēdiena gatavošanai veltīt pēc iespējas mazāk laika.

Šī produktu klāsta ietvaros **ActiFry® 2 in 1** ļauj pagatavot otro ēdienu un piedevas ar minimālu eļļas un sāls daudzumu.

Iepazīstiet ActiFry® 2 in 1 pasauli!

Šeit jūs varat pagatavot savu īpašo, gardo maltīti.

Pateicoties mūsu patentētajai tehnoloģijai, čipsi kļūst kraukšķīgi un mīksti. Jūs izvēlaties sastāvdaļas, eļļu, garšvielas un zaļumus... par pārējo parūpēsies **ActiFry® 2 in 1**.

Tikai 3%* taukvielu un šķipsniņa sāls, jo nepieciešama tikai 1 karote eļļas!

Lai pagatavotu 1,5 kg īstu ceptu kartupeļu, nepieciešama tikai viena karote jūsu izvēlētās eļļas. **ActiFry® 2 in 1** mērkarote ļauj samazināt sāls daudzumu, nepasliktinot garšu.

* 1,5 kg svaigu kartupeļu, kas sagriezti 10 x 10 mm šķēlītēs un tiek gatavoti, līdz svars samazinās par 55%, ar 20 ml eļļas.

Daudz vairāk nekā parastais bifšteks un cepti kartupeļi!

Ar **ActiFry® 2 in 1** palīdzību jūs varat izmantot dažādas receptes. Dažādojiet ikdienas uzturu ar bifštek un ceptiem kartupeļiem, ceptu kraukšķīgu dārzeņu maisījumiem, īpaši garšīgu malto gaļu, aromātiskām garnelēm, augļiem un daudz ko citu...



:+ **ActiFry® 2 in 1**

Komplektā iekļauta arī grāmata, kurā atrodamās receptes ir sagatavojuši vairāki augstākā līmeņa šefpavāri un uzturvielu speciālisti.

Tajā ir daudz oriģinālu ideju, kā pagatavot garšīgus un uzturvielām bagātus otros ēdienus, kā arī to piedevas un desertus visai ģimenei.

Lai sasniegtu vislabākos rezultātus ēdienu gatavošanā, Tefal jums piedāvā īpašus ieteikumus par kartupeļiem un eļļām.

Kartupeļi gādā par garšīgu un sabalansētu uzturu katru dienu!

Kartupeļi ir lieliska pārtika ikvienam jebkurā vecumā. Tie ir izcils enerģijas un vitamīnu bagātības avots. Atkarībā no šķirnes, klimatiskajiem apstākļiem un audzēšanas kartupeļu forma, izmērs un garšas īpašības ir ļoti atšķirīgas. Tiem ir dažādas iezīmes, kas saistītas ar augšanas ilgumu, ražīgumu, lielumu, krāsu, noliktavas kvalitāti un pagatavošanas norādījumiem. Gatavā ēdiena rezultāti var būt atšķirīgi atkarībā no izcelsmes un sezonālītātes.

Kādu šķirni vajadzētu izmantot, lietojot ActiFry® 2 in 1 ierīces?

Noteikti ieteicams izmantot īpaši cepšanai paredzētos kartupeļus. Jaunos kartupeļus ar lielu mitruma saturu ieteicams cept par dažām minūtēm ilgāk.

Ar **ActiFry® 2 in 1** ierīcēm var gatavot arī sasaldētus kartupeļus. Tā kā tie ir jau daļēji pagatavoti, eļļa vairs nav jāpievieno.

Kur uzglabāt kartupeļus?

Vislabākā vieta būtu tumšs pagrabs vai auksts skapis (6–8 °C), kurā neiekļūst gaisma.

Kā kartupeļus sagatavot izmantošanai ActiFry® 2 in 1?

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, šķēlītes nedrīkst salipt. Nomizotos kartupeļus ieteicams rūpīgi nomazgāt gan pirms, gan pēc griešanas, līdz ūdens kļuvis caurspīdīgs.

Tādējādi var maksimāli noņemt cieti. Šķēlītes rūpīgi nosusiniet ar sausu un īpaši absorbējošu tīru trauku dvieli. Pirms ievietošanas **ActiFry® 2 in 1** ierīcē kartupeļiem ir jābūt pilnīgi sausiem.

Kā jāsagriež kartupeļi?

Tas, cik kartupeļi būs kraukšķīgi vai mīksti, ir atkarīgs no to lieluma: jo plānāk tie sagriezti, jo kraukšķīgāki; jo biezāki, jo mīkstāki iekšpusē. Jūs varat pēc savas izvēles variēt šķēlīšu lielumu un atbilstoši mainīt gatavošanas laiku.

Biezums — plānie amerikāņu stilā: 8 x 8 mm / standarta: 10 x 10 mm / biezie: 13 x 13 mm

Garums — līdz 9 cm.

Maksimālais ieteicamais biezums ir 13 x 13 mm, bet garums — līdz 9 cm.

Izmēģiniet dažādas eļļas pēc savas garšas

Ja patik izmēģināt dažādas garšas, jāpievieno tikai viena karote eļļas. Augu eļļas satur visas dzīvības uzturēšanai svarīgās taukskābes. Tās visas satur sabalansētam uzturam nepieciešamās uzturvielas dažādās proporcijās. Lai organismam nodrošinātu visu nepieciešamo, ir svarīgi mainīt lietojamās eļļas! Izmantojot **ActiFry® 2 in 1**, ierīces, varat lietot ļoti dažādas eļļas.

- Standarta eļļas: saulespuķu, olīvu, kukurūzas, rapša*, vīnogu sēklu, zemesriekstu, sojas*.
- Aromatizētās eļļas, kurām pievienoti zaļumi, ķiploki, pipari, citrons...
- Speciālās eļļas: lazdu riekstu*, sezama*, saflora*, mandeļu*, avokado*, argana* (*atšķirīgs gatavošanas laiks atkarībā no ražotāja).

***Piezīme:** Dažas no šīm eļļām nav pieejamas Latvijā.

ActiFry® 2 in 1 tehnoloģija ar zemu tauku saturu ļauj saglabāt labās taukskābes, kuras ir svarīgas nepieciešamās enerģijas nodrošināšanai.

Izmantojot **ActiFry® 2 in 1** ierīces, jūs varat uzlabot savu un arī draugu veselību!
Ja radušies jautājumi vai vēlaties iegūt papildinformāciju, lūdzu, apmeklējiet vietni
www.tefal.com

Daži noderīgi ieteikumi

- Pirmoreiz izmantojot ierīci, jūtamš nekaitīgs aromāts. Tas nekādi neietekmē ierīci un drīz vien pazūd.
- Lai nekaitētu ierīcei, noteikti ievērojiet lietošanas pamācībā un receptu grāmatā norādītos sastāvdaļu un šķidruma daudzumus.
- Nekad nepārslogojiet paplāti un nepārsniedziet ieteiktos daudzumus.
- Nekad ieslēgtā ierīcē neatstājiet karoti “2 vienā”.
- Nekad nelieciet ierīcē paplāti bez trauka.
- Nekad neielieciet lāpstiņu bez trauka.
- Nekad nepārsniedziet augstumu, kas parādīts ar maksimālā līmeņa atzīmi uz lāpstiņas un paplātes.
- Paplāti ievietojiet ierīcē nevis gatavošanas sākumā, bet tad, kad dzirdams atgādinājuma signāls (izņemot gadījumu, kad gatavošanas laiks pārnā un paplātē ir vienāds).
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā darbojas.

Apraksts

1. Caurspīdīgs vāks
2. Vāka aizturi
3. Karote “2 vienā”
 - a. eļļas puse
min. = 14 ml (4 personām)
maks. = 20 ml (6 personām)
 - b. sāls puse
4. Cepšanas paplāte “2 vienā” ar maksimālā līmeņa atzīmi “MAX”
5. Noņemama maisīšanas lāpstiņa
6. Lāpstiņas atbrīvošanas poga
7. Maksimālā šķidruma satura līmeņa atzīme “MAX”
8. Paplātes atbalsta paliktņi
9. Noņemams trauks
10. Rokturis “2 vienā”
 - a. paplātes rokturis
 - b. abu rokturu atvēršanas poga
 - c. trauka rokturis
 - d. trauka roktura atvēršanas poga
11. Korpus
12. Noņemams filtrs
13. Vāka atvēršanas vadības elements
14. LCD ekrāns
15. Funkcijas “2 vienā” aktivizēšanas poga
16. + un – poga gatavošanas laika noregulēšanai
17. Gatavošanas sākuma un pārtraukšanas poga
18. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis un pievienošanas ligzda
19. Noņemams strāvas vads

Ātrai gatavošanai

Pirms pirmās lietošanas

-  **Pirms ierīces izmantošanas neaizmirstiet no vāka noņemt aizsarguzmavas – fig.29.**
- ActiFry pannas iekšpusē ir augstas pretestības keramiskais pārklājums.**
- Atveriet vāku, nospiežot vāka atvēršanas vadības pogas, – fig.1, un pabīdiet uz ārpusi abus pelēkos aizturus, lai vāku noņemtu – fig.2.
 - Izņemiet karoti “2 vienā” un tās polistirēna iesaiņojumu, kuru pēc tam var izmest – fig.3.
 - Horizontāli paceliet trauka rokturi, līdz dzirdams klikšķis – fig.4.
 - Noņemiet paplātes rokturi, nospiežot pogu 10b – fig.5.
 - Šo rokturi var izmantot paplātes izņemšanai – fig.6-7.
 - Izņemiet lāpstiņu, nospiežot atbrīvošanas pogu – fig.8a.
 - Izņemiet trauku.
 - Izņemiet noņemamo filtru – fig.28.

- Visas šīs noņemamās daļas var mazgāt trauku mašīnā – **fig.9** vai tīrīt ar neabrazīvu sūkli, izmantojot neredzams trauku mazgāšanas līdzekļa.
- Pirms ievietot atpakaļ, rūpīgi nosusiniet.
- Noregulējiet lāpstiņas pozīciju, līdz dzirdams klikšķis – **fig.8b**.

Pirmoreiz izmantojot ierīci, jūtams nekaitīgs aromāts. Tas nekādi neietekmē ierīci un ātri pazūd.

Ēdiena gatavošana

Izmantojot tikai trauku, nelieciet ierīcē paplāti.

Neizmantojiet lāpstiņu bez trauka.

- Atveriet vāku – **fig.1**.
- Izņemiet karoti “2 vienā” – **fig.3** un paplāti – **fig.7**.
- Paceliet rokturi (fig.4) un izņemiet trauku no ierīces.
- Uzlieciet produktus uz paplātes, noteikti ievērojot ēdiena gatavošanas tabulās un/vai recepšu grāmatā ieteikto daudzumu (lūdzu, skatiet “Gatavošanas tabulu”). Nekad nepārsniedziet maksimālā līmeņa atzīmi “MAX” – **fig.10**.
- Ielejiet karotē nepieciešamo taukvielu daudzumu (atkarībā no pārtikas) un satoru vienmērīgi ielejiet traukā – **fig.11**.
- Ielieciet trauku atpakaļ ierīcē un aizveriet vāku.
- Piespiediet rokturi atpakaļ – **fig.12**.

Atsevišķa trauka izmantošana Gatavošanas sākums

- Pievienojiet ierīcei un pieslēdziet noņemamo strāvas vadu – **fig.13**.
- Nospiediet slēdzi 0/| (fig.14). Atskan skaņas signāls, un ekrānā ir redzams 00.
- Noregulējiet gatavošanas laiku ar pogām  – **fig.15** (skatiet “Gatavošanas tabulu”).
- Nospiediet sākšanas pogu  – **fig.16**. Sākas minūšu atpakaļskaitīšana. Kad atlikusi mazāk nekā minūte, atpakaļskaitīšana tiek rādīta tikai sekundēs.
- Gatavošanas laiku var noregulēt jebkurā brīdī, nospiežot pogas  – **fig.17**.

Atverot vāku, gatavošana tiek pārtraukta. To var atsākt, vēlreiz nospiežot sākšanas pogu pēc tās izslēgšanas.

Ja vāks ir atvērts 2 minūtes, ierīce pāriet gaidstāves režīmā.

Ēdiena izņemšana

- Kad gatavošana pabeigta, atskan taimera signāls, bet ekrāns sāk mirgot un tajā ir redzams 00 – **fig.18**: ierīce automātiski pārtrauc ēdiena gatavošanu. Skaņas signālu var pārtraukt, nospiežot sākšanas pogu  – **fig.19**.
- Atveriet vāku – **fig.20**.
- Paceliet rokturi uz augšu, līdz dzirdams klikšķis – **fig.21**.
- Noņemiet trauku un izņemiet ēdienu.

Gatavošanas tabulas

Norādītie gatavošanas laiki ir tikai aptuveni, jo var atšķirties atkarībā no tā, vai produktiem ir pievienotas garšvielas, to lieluma, individuālās garšas un izmantotā elektriskā sprieguma. Norādīto eļļas daudzumu var palielināt pēc gaumes un nepieciešamības. Ja vēlaties, lai kartupeļi būtu kraukšķīgāki, mēģiniet tos gatavot par dažām minūtēm ilgāk.

Kartupeļi

VEIDS		DAUDZUMS	EĻĻA	GATAVOŠANAS LAIKS
Standarta lieluma gabaliņi	Svaigi	1500 g	1 karote eļļas	41-43 min
		1250 g	1 karote eļļas	38-40 min
		1000 g	¾ karote eļļas	35-37 min
		750 g	½ karote eļļas	30-32 min
		500 g	⅓ karote eļļas	24-26 min
		250 g	⅕ karote eļļas	20-22 min
Mac Cain tradicionālie čipsi	Sasaldēta	1200 g	bez	36-38 min
		750 g	bez	24-26 min

Citi dārzeņi

VEIDS		DAUDZUMS	EĻĻA	GATAVOŠANAS LAIKS
Cukini	Svaigi šķēlītēs	1200 g	1 karote eļļas + 150 ml aukstā ūdens	30 min
Pipari	Svaigi šķēlītēs	1000 g	1 karote eļļas + 250 ml aukstā ūdens	25 min
Sēnes	Svaigi ceturtdaļās	1000 g	1 karote eļļas	20 min
Tomāti	Svaigi ceturtdaļās	1000 g	1 karote eļļas	20 min
Sīpoli	Svaigi apaļās šķēlēs	750 g	1 karote eļļas	30 min

Putnu gaļa

Lai gaļai piešķirtu īpašu garšu, eļļai var pievienot garšvielas (papriku, kariju, herbes de Provence, timiānu, laurus...).

VEIDS		DAUDZUMS	EĻĻA	GATAVOŠANAS LAIKS
Vistas stienīši	Svaigi	1200 g	bez	18-20 min
	Saldētā pārtika	1200 g	bez	18-20 min
Vistas stilbiņi	Svaigi	9	bez	25-30 min
Vistu kājas	Svaigi	3	bez	30-35 min
Vistas krūtiņa	Svaigi	9 baltas gaļas krūtiņas	bez	22-25 min
Veltnīši	Svaigi	12 mazi	1 karote eļļas	10-12 min
Teļa gaļas kotletes	Svaigi	9	1 karote eļļas	22-25 min
Karbonādes	Svaigi	6	1 karote eļļas	18-20 min
Cūkgaļas fileja	Svaigi	9	1 karote eļļas	13-15 min
Truša mugura	Svaigi	9	1 karote eļļas	18-20 min
Maltā gaļa	Svaigi	900 g	1 karote eļļas	13-15 min
	Sasaldēta	600 g	1 karote eļļas	13-15 min
Gaļas bumbiņas	Sasaldēta	1200 g	1 karote eļļas	18-20 min
Desiņas	Svaigi	8-10 desiņas	bez	10-12 min

VEIDS		DAUDZUMS	EĻĻA	GATAVOŠANAS LAIKS
Kalmāru gabaliņi	Saldētā pārtika	500 g	bez	12-14 min
Garneles	Pagatavota	600 g	bez	8-10 min
Dzīļūdens garneles	Sasaldēta	450 g	bez	9-11 min

Deserti

VEIDS		DAUDZUMS	EĻĻA	GATAVOŠANAS LAIKS
Banāni	šķēlēs	700 g (7 banāni)	1 karote eļļas + 1 karote brūnā cukura	4-6 min
	folijā	3 banāni	bez	15-17 min
Āboli	sagriezti divās daļās	5	1 karote eļļas + 2 karotes cukura	10-12 min
Bumbieri	kubiņos	1500 g	2 karotes cukura	10-12 min
Ananāsi	kubiņos	2	2 karotes cukura	15-17 min

LV

Saldētu ēdienu gatavošana

	VEIDS	DAUDZUMS	EĻĻA	GATAVOŠANAS LAIKS	
	Ratatula	Sasaldēta	1000 g	bez	25-30 min
	Pannā cepti makaroni un zivs	Sasaldēta	1000 g	bez	20-22 min
	Laucinieku sacepums	Sasaldēta	1000 g	bez	25-30 min
	Kalniešu sacepums	Sasaldēta	1000 g	bez	20-25 min
	Carbonara pasta	Sasaldēta	1000 g	bez	18-20 min
	Paelja	Sasaldēta	1000 g	bez	18-20 min
	Cantonese rīsi	Sasaldēta	1000 g	bez	18-20 min
	Čili con Carne	Sasaldēta	1000 g	bez	15-20 min

Atsevišķa paplātes izmantošana

Ēdiena gatavošana

- Atveriet vāku – fig.1.
- Izņemiet karoti “2 vienā” – fig.3.
- Paceliet (fig.4) un noņemiet rokturi – fig.5.
- Nolieciet rokturi uz paplātes – fig.6.
- Izņemiet paplāti – fig.7.
- Uzlieciet produktus uz paplātes, noteikti ievērojot ēdiena gatavošanas tabulās un/vai recepšu grāmatā ieteikto daudzumu (lūdzu, skatiet “Gatavošanas tabulu”). Nekad nepārsniedziet maksimālā līmeņa atzīmi “MAX”, kas redzama paplātes centrā – fig.22.
- Ievietojiet paplāti atpakaļ ierīcē.
- Novietojiet atpakaļ, pēc tam nolieciet rokturi “2 vienā”.
- Aizveriet vāku.

Izmantojot paplāti atsevišķi, nekad nolieciet pārtiku traukā.

Sāciet gatavot ēdienu

Atverot vāku, gatavošana tiek pārtraukta. To var atsākt, nospiežot sākšanas pogu pēc tās tās izslēgšanas. Ja vāks ir atvērts 2 minūtes, ierīce pāriet gaidstāves režīmā.

- Pievienojiet ierīcei un pieslēdziet noņemamo strāvas vadu – fig.13.
- Nospiediet slēdzi 0/| – fig.14. Atskan skaņas signāls, un ekrānā ir redzams 00.
- Noregulējiet gatavošanas laiku ar pogu   (skatiet “Gatavošanas tabulu”).
- Nospiediet sākšanas pogu . Sākas minūšu atpakaļskaitīšana. Kad atlikusi mazāk nekā minūte, atpakaļskaitīšana tiek rādīta tikai sekundēs.
- Jebkurā brīdī varat noregulēt gatavošanas laiku, nospiežot pogas  .

Ēdiena izņemšana

- Kad gatavošana pabeigta, atskan taimera signāls, bet ekrāns sāk mirgot un ir redzams 00 - : ierīce automātiski pārtrauc ēdiena gatavošanu. Skaņas signālu var pārtraukt, nospiežot sākšanas pogu  – fig.19.
- Atveriet vāku.
- Piestipriniet rokturi pie paplātes – fig.26.
- Izņemiet paplāti.
- Pasniedziet ēdienu.

“2 vienā”: trauks + paplāte

Ēdiena gatavošana

- Atveriet vāku – fig.1
- Izņemiet karoti “2 vienā” un paplāti – fig.3-6-7.
- Paceliet rokturi – fig.4 un izņemiet trauku no ierīces.
- Ielieciet produktus traukā, noteikti ievērojot ēdiena gatavošanas tabulās un/vai recepšu grāmatā ieteikto daudzumu (lūdzu, skatiet “Gatavošanas tabulu”). Nekad nepārsniedziet maksimālā līmeņa atzīmi “MAX” uz lāpstīņas – fig.10.
- Ielejiet karotē nepieciešamo taukvielu daudzumu (atkarībā no produkta) un saturu vienmērīgi ielejiet traukā – fig.11.
- Ielieciet trauku atpakaļ ierīcē un aizveriet vāku.
- Atlieciet rokturi – fig.12.

Sāciet “2 vienā” gatavošanu

Katram ēdiena veidam ir iepriekš iestatīts laiks, kuru var pielāgot.

Kad ierīce netiek izmantota, tā automātiski izslēdzas pēc 10 minūtēm.

- Pievienojiet ierīcei un pieslēdziet noņemamo strāvas vadu – fig.13.
- Nospiediet slēdzi 0/|. Atskan skaņas signāls, un ekrānā ir redzams 00 – fig.14.
- Noregulējiet kopējo gatavošanas laiku (= gatavojot ēdienu traukā) ar pogām   (skatiet “Gatavošanas tabulu”) – fig.15.
- Atlasiet paplātē gatavojamā ēdiena veidu ar pogu  – fig.23 un 24.
- Noregulējiet paplātei gatavošanas laiku ar pogām   (lūdzu, skatiet “Gatavošanas tabulu”).
- Nospiediet sākšanas pogu . Sākas gatavošana.
- Sākas minūšu atpakaļskaitīšana.
- Novietojiet ēdienu uz paplātes, nekādā ziņā nepārsniedzot maksimālo līmeni – fig.22.
- Kad atskan skaņas signāls un ierīce automātiski pārtrauc darbu, atveriet vāku un ievietojiet paplāti – fig.25.
- Aizveriet vāku un nospiediet sākšanas pogu .
- Atsākas atpakaļskaitīšana.

IV

Ēdiena izņemšana

- Kad gatavošana pabeigta, atskan taimera signāls, bet ekrāns sāk mirgot un ir redzams 00: ierīce automātiski pārtrauc ēdiena gatavošanu. Skaņas signālu var pārtraukt, nospiežot sākšanas pogu  – fig.19.
- Atveriet vāku – fig.20.
- Paceliet rokturi uz augšu, līdz dzirdams klikšķis – fig.21.
- Atvienojiet divus rokturus, nospiežot pogu 10b.
- Apgrīziet otrādi paplātes rokturi, lai tas derētu paplātei – fig.26.
- Noņemiet paplāti un izņemiet ēdienu – fig.27.
- Noņemiet trauku un izņemiet ēdienu.

Uzmanieties, jo paplāte pēc gatavošanas ir ļoti karsta. Izņemšanai vienmēr izmantojiet rokturi. Ja vēlaties, lai kartupeļi būtu kraukšķīgāki, varat tos gatavot vēl 2 minūtes pēc paplātes izņemšanas.

Gatavošanas tabula

TRAUKĀ GATAVOJAMS ĒDIENS	DAUDZUMS TRAUKĀ	KOPĒJAIS LAIKS	PAPLĀTĒ GATAVOJAMS ĒDIENS	DAUDZUMS PAPLĀTĒ	LAIKS PAPLĀTĒ
Kartupeļi	1250 g	45 min	Liellopa gaļas burgeri 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Cukini	1000 g	30 min	Lasis 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Čipsi	1250 g	50 min	Vistas stilbiņi 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Vīģes	10	20 min	Kraukšķoša šokolāde 	4	5 min

Vienkārša tīrīšana Ierīces tīrīšana

- Ļaujiet tai atdzist pilnībā.
- Atveriet vāku, nospiežot pogas – fig.1, un piespiediet abus aizturus uz ārpusi, lai noņemtu vāku – fig.2.
- Horizontāli paceliet trauka rokturi, līdz dzirdams klikšķis – fig.4.
- Izņemiet paplāti – fig.7.
- Izņemiet lāpstiņu, nospiežot atbrīvošanas pogu – fig.8a.
- Izņemiet trauku.
- Izņemiet noņemamo filtru – fig.28.
- Visas šīs noņemamās daļas var mazgāt trauku mašīnā – fig.9 vai tīrīt ar neabrazīvu sūkli, izmantojot nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa.
- Notīriet ierīces iekšpusi un ārpusi ar viegli samitrinātu sūkli.

⚠ • Ja uz paplātes gatavojat taukainu ēdienu, kas var radīt šļakatas, ieteicams tās notīrīt ar viegli samitrinātu sūkli ik reizi, kad beidzat lietot ierīci. It īpaši tas attiecas uz ventilatora iekšējām zonām, kas atzīmētas ar melnām bultiņām – fig.30.

- Pirms ievietot atpakaļ, rūpīgi nosusiniet.

Nekad ierīci neiegremdējiet ūdenī.

Nekad nelietojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Regulāri tīriet noņemamo filtru.

Lai trauku un paplāti uzturētu pēc iespējas labākā stāvoklī, nelietojiet metāla piederumus.

Daži ieteikumi problēmu gadījumiem...

PROBLĒMAS	ĪEMESLI	RISINĀJUMI
Ierīce nedarbojas.	Ierīce nav pareizi pieslēgta.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pieslēgta.
	Nav nospiesta ieslēgšanas/izslēgšanas poga.	Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
	Pēc ieslēgšanas/izslēgšanas pogas nospiešanas ierīce nedarbojas.	Aizveriet vāku.
	Ierīce nesilst.	Nogādājiet ierīci apstiprinātā servisa centrā.
	Lāpstīņa negriežas pareizi.	Pārbaudiet, vai tā novietota pareizi, ja ne, nogādājiet ierīci apstiprinātā servisa centrā.
Lāpstīņa negriežas pareizi.	Lāpstīņa nav nofiksēta.	Noregulējiet lāpstīņas pozīciju, līdz dzirdat klikšķi – fig.8b .
Paplāte negriežas.	Paplāte nav nofiksēta.	Noregulējiet paplātes pozīciju, līdz dzirdat klikšķi.
Ēdiens nav pagatavots vienmērīgi.	Jūs neizmantojāt lāpstīņu.	Uzstādiet to vietā.
	Produkts nav vienmērīgi sasmalcināts.	Sasmalciniet produktu vienmērīgi.
	Čipsi nav sasmalcināti vienmērīgi.	Sagrieziet visus kartupeļus vienādā izmērī.
	Lāpstīņa ir pareizā pozīcijā, bet negriežas.	Nogādājiet ierīci apstiprinātā servisa centrā.
Čipsi nav pietiekami kraukšķīgi.	Jūs neizmantojat īpašos cepšanai paredzētos kartupeļus	Izvēlieties īpaši cepšanai paredzētos kartupeļus.
	Kartupeļi ir nepietiekami nomazgāti un nožāvēti.	Pirms gatavošanas rūpīgi nomazgājiet, nosusiniet un nožāvējiet kartupeļus.
	Pārāk biezas šķēles.	Sagrieziet tos plānāk.
	Nepietiek eļļas.	Palieliniet eļļas daudzumu (skatiet "Gatavošanas tabulu").
	Nosprostots filtrs (12).	Iztīriet filtru.
Ēdiens negriežas kopā ar paplāti.	Produkts ir pārāk biezs.	Samaziniet produkta biežumu.
Ēdiens traukā nav gatavs.	Paplāte tika uzlikta uz trauka, sākot gatavošanu.	Ievietojiet paplāti tikai gatavošanas posma otrajā pusē.
Čipsi gatavošanas laikā saplaisā.	Netiek izmantots pareizais daudzums.	Samaziniet kartupeļu daudzumu un mainiet gatavošanas laiku.
Produkts paliek uz trauka malām.	Traukā ir pārāk daudz produkta.	Ievērojiet gatavošanas tabulā norādīto daudzumu.
	Pārsniegts maksimālais līmenis.	Samaziniet produkta daudzumu.
Ēdiena gatavošanas šķidrums ir nonākuši ierīces korpusā.	Bojāts trauks.	Pārbaudiet, vai nav noplūzu, uzpildot trauku līdz lāpstīņas maksimālā līmeņa atzīmei MAX. Ja konstatējat noplūdi, nogādājiet trauku apstiprinātā servisa centrā.
	Pārsniegts maksimālais līmenis	Nepārsniedziet maksimālo līmeni.
Vairs nedarbojas LCD ekrāns.	Ierīce nav pieslēgta.	Pieslēdziet ierīci.
	Ierīce nav ieslēgta.	Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
	Ierīce izmantota nepareizi, tāpēc pārgājusi drošības režīmā.	Nogādājiet ierīci apstiprinātā servisa centrā.
LCD ekrānā redzams rādījums Err (Kļūda)	Ierīcei radusies disfunkcija.	Atslēdziet ierīci, pagaidiet 10 sekundes, pēc tam atkal pieslēdziet un nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. Ja LCD ekrānā joprojām redzams rādījums Err, nogādājiet ierīci apstiprinātā servisa centrā.
Ierīce rada nenormālu troksni.	Rodas aizdomas, ka ierīces motori nedarbojas pareizi.	Nogādājiet ierīci apstiprinātā servisa centrā.
Kombinētās gatavošanas laikā ierīce nepārtrauc darbu, lai varētu ievietot paplāti.	Gatavošana paplātē nav ieprogrammēta.	Kombinētās gatavošanas laikā izmantojiet funkciju "2 vienā".

Ja jums radušās ar produktu saistītas problēmas vai jautājumi, vispirms piezvaniet klientu apkalpošanas grupai, lai saņemtu speciālistu palīdzību un ieteikumus.



Vides aizsardzība pirmajā vietā!

- ① Jūsu ierīce satur vērtīgus materiālus, kurus var atjaunot vai pārstrādāt.
- ➡ Nogādājiet to vietējā atkritumu savākšanas punktā.