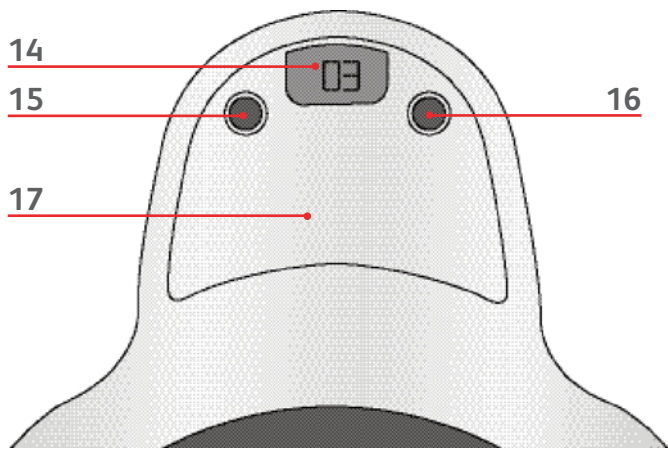
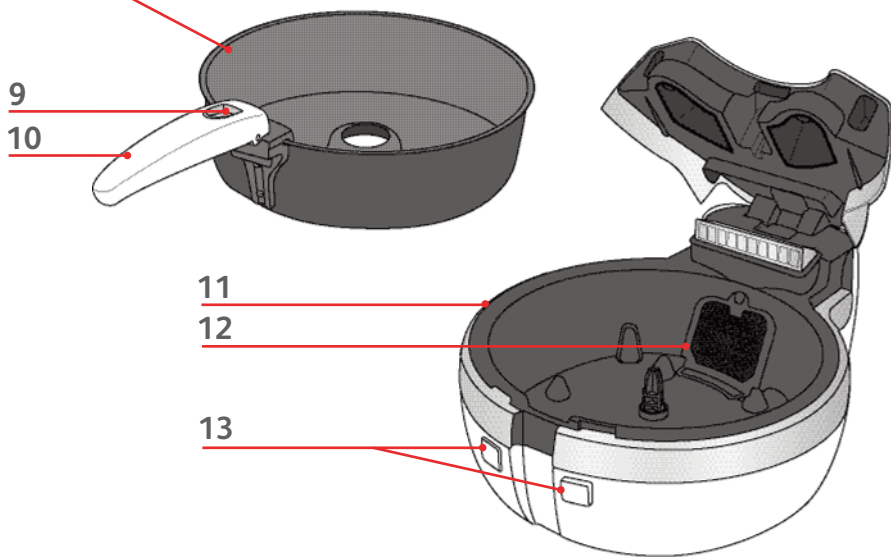
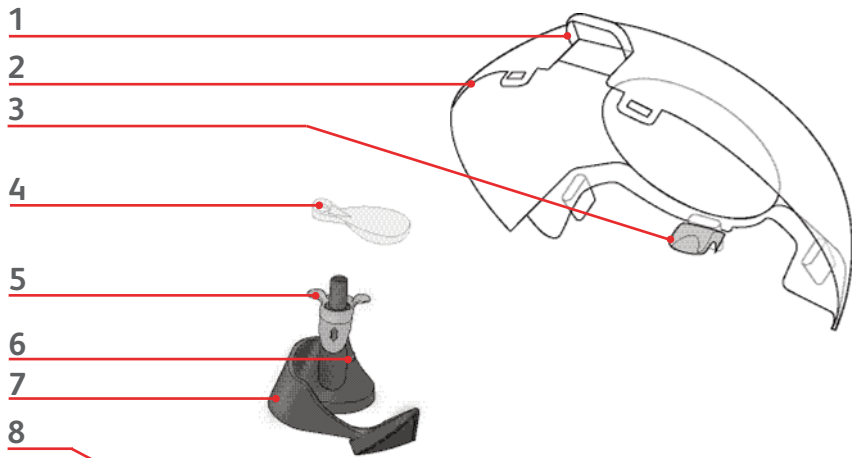


Tefal[®]

ActiFry





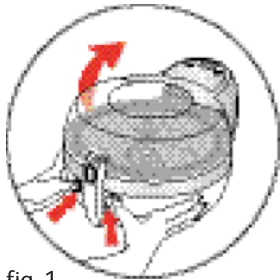


fig. 1

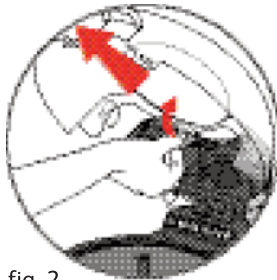


fig. 2

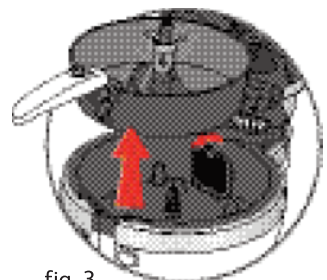


fig. 3

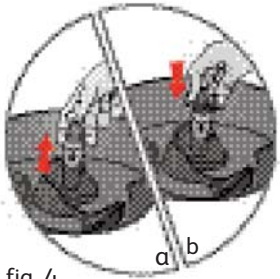


fig. 4



fig. 5

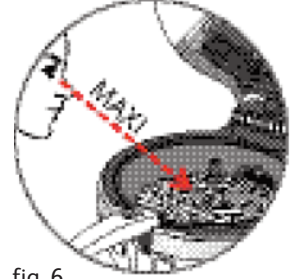


fig. 6

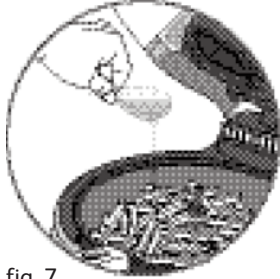


fig. 7

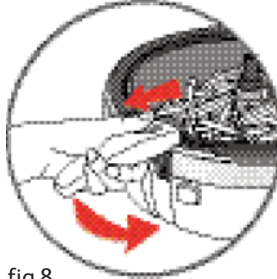


fig. 8



fig. 9

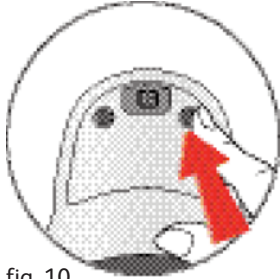


fig. 10

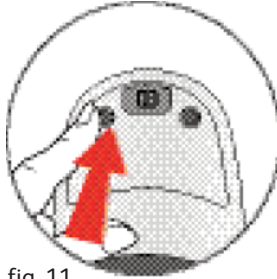


fig. 11

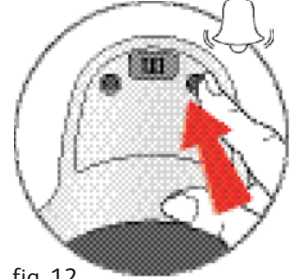


fig. 12

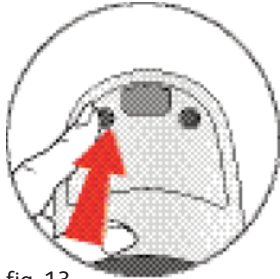


fig. 13

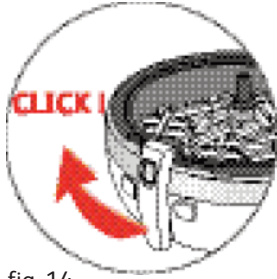


fig. 14

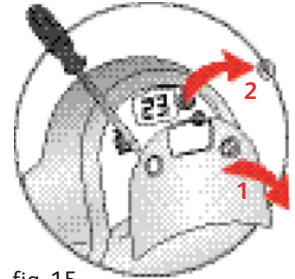


fig. 15

Tefal

Nutritious & Delicious

Innovating for your health's sake

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

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

Bringing you unique solutions

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

Informing you

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

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

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

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

Welcome to the world of *ActiFry* !

Make real tasty chips just the way you like them!

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

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

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

**1 kg of potatoes prepared then cut into fresh chips, to a thickness 13x13 mm and a length of up to approx 9cm, cooked until -55% of weight loss with 14 ml of oil..*

Chips and so much more!

ActiFry enables you to cook a wide variety of recipes.

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



: the **+** *ActiFry*

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

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

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

The potato: balance and pleasure on a daily basis!

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

Which variety should I use ?

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

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

Where should I store potatoes?

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

How should I prepare potatoes for *ActiFry* ?

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

How should I cut the potatoes?

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

Thickness: American style: 8 x 8mm / Thin: 10 x 10mm / Standard: 13 x 13mm

Length: Up to approx 9cm.

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

Try a variety of different oils for good health

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

With *ActiFry*, you can use a very wide variety of oils:

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

(*cook according to the manufacturers instructions)

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



: the + *ActiFry*

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

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

Important recommendations

Safety instructions

- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
- This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- Read and follow the instructions for use. Keep them for future use.

Connecting to the power supply

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to your point of purchase.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the appliance.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer. Return to your point of purchase. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always unplug the appliance immediately after use ; when moving it ; prior to any cleaning or maintenance.

Using the appliance

- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes or any sources of heat.
- When in operation, never leave the appliance unattended.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This electrical appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (lid, metal parts...).
- Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate...etc.).
- In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
- Do not move the appliance when it is full of hot food.
- Never immerse the appliance in water!



Cooking

- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
- Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
- Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for chips only).

Description

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

Quick introduction for use

Before first use

- To remove the lid – **fig.1**, press the lid opening buttons (13) at the same time and lift the latch (3) to take off the lid – **fig. 2**.
- Remove the measuring spoon.
- Lift the handle to a horizontal position until you hear a “click” as it locks.
- Take out the cooking pan – **fig. 3**.
- To remove the paddle, lift up the light grey colour locking lever positioned on part of the paddle. Position your thumb on the top of the paddle and your index and middle finger under the locking lever, lift up the locking lever using your fingers to unlock the paddle – **fig. 4a**.
- All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Wipe the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry the parts carefully before putting them back together.
- To fit the paddle, pull the light grey colour locking lever up, then place the paddle in the middle of the cooking pan and push the locking lever down – **fig. 4b**.
- During its first use, the appliance may give off a slight odour: this is not harmful and it will disappear quickly. It has no effect on the functioning of your + ActiFry.

Remove all the stickers and any packaging.

Never immerse the base in water.

On first use, to obtain the best results from your new product, we advise you to prepare a recipe that cooks for 30 minutes or more.

Preparing food

- For chips, never exceed the maximum level indicated on the paddle – fig. 6. Do not leave the measuring spoon inside the pan when cooking food.**
- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 6 to 8).
 - Add the oil to the food with the spoon – **fig. 7**, spreading it evenly (see cooking tables p. 6 to 8).
(1 spoonful of oil = 14 ml of oil)
 - Unlock the handle and fold it completely into its housing – **fig. 8**.
 - Close the lid – **fig. 9**.

Cooking

Set the cooking time

- Press the timer setting button to set the time. Hold down the button until desired time is featured on the display – **fig. 10** (see cooking tables p. 6 to 8).
- Now release. The selected time (in minutes) is displayed and the countdown starts.
- If you make a mistake or to delete the selected time, hold down the button for 2 seconds then set the time again.

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

Starting the cooking

When you open the lid, the appliance stops working.

- Press the On/Off switch, the cooking begins thanks to the hot air circulation inside the cooking enclosure – **fig.11**. The paddle rotates slowly in a clockwise direction.

Taking food out

- Once cooking is completed, the timer beeps. To stop the beeping signal, press the timer setting button – **fig.12**.
- Press on On/Off to stop the appliance – **fig. 13** and open the lid.
- Lift the handle until you hear a “click” that it locks and take out the cooking pan – **fig. 14**.
- Serve at once.

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

Table of cooking times

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

Potatoes

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chips standard thickness 13mm x 13mm length up to 9cm	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 45 min
	Fresh	750 g*	3/4 spoonful oil	35 - 37 min
	Fresh	500 g*	1/2 spoonful oil	28 - 30 min
	Fresh	250 g*	1/4 spoonful oil	24 - 26 min
Potatoes (quartered)	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	14 - 16 min
Diced potato	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	30 - 32 min
Chips	Frozen - suitable for deep frying only	750 g Standard 13mm x 13mm	None	35-40 min
	Frozen - 2 way or 3 way cook suitable for oven and grill (and deep frying).	750 g Thin 10mm x 10mm	None	30-32 min
		500 g American Style 8mm x 8mm	None	25-27 min

*Weight of unpeeled potatoes

Other vegetables

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

Meat - Poultry

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

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

*Turn halfway through cooking

Fish - Shellfish

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

GB

Desserts

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

Frozen products

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

ActiFry cooking hints and tips

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

Easy cleaning

Cleaning the appliance

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

Never immerse the base in water.

Do not use harsh or abrasive cleaning products or scourers.

The removable filter must be cleaned regularly.

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

GB

Environment protection first!

Timer battery

This appliance uses a button battery – L1154.

- To change the battery remove the control panel with a small flat bladed jewellers screw driver. Prise the control panel up by inserting the screwdriver into the gap at the top of the panel. Remove the white battery cover and replace the battery – fig 15. To protect the environment do not throw the old battery in your regular waste but take it to a suitable collection point.
- Insert a new battery, put the battery cover back on and clip the control panel back on.
- ① Your appliance contains valuable materials which can be recycled.
- ↻ When you decide to replace your appliance, take out the battery and leave the appliance at a local civic waste collection point.



If your fryer is not working correctly

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Check that the appliance is plugged in correctly.
	The On-Off switch is not fully pressed down.	Press on the On/Off switch.
	You have pressed down the On-Off switch but the appliance is not working.	Close the lid.
	The motor is running but the appliance does not heat.	Contact your point of purchase.
	The paddle does not turn.	Check that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase.
The removable paddle doesn't stay in place.	The mixing paddle is not locked.	Check that the locking lever has been pushed down fully.
Food is not cooking evenly.	The paddle has not been installed.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in regular size pieces.	Cut food to the same size.
	The chips have not been cut in regular size pieces.	Cut the chips to the same size.
	The paddle has been installed correctly but it does not turn.	Check that it has been pushed down and clicked in position. If the problem continues, contact your point of purchase.
The chips are not crispy enough.	The wrong variety of potatoes has been used.	Choose a variety of potato recommended for chips.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash the potatoes for a long time to remove excess starch, then drain and dry them before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut the chips thinner. The maximum chips dimensions are 13mm x 13 mm.
	There is not enough oil for the quantity of chips.	Increase the oil quantity (see cooking tables p. 6 to 8).
	The filter is obstructed.	Clean the removable filter.
The chips break up during the cooking.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes down to 800 g and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the cooking pan.	The cooking pan is too full.	Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
Cooking liquids have flowed into the base of the appliance.	The paddle is not positioned correctly or the seal of the paddle is defective.	Make sure that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase. Do not use ActiFry for making soups or recipes with a high liquid content.
The timer does not work.	The battery is dead.	Change the battery (see fig. 15).
The appliance is unusually noisy.	You suspect the motor is not working correctly.	Contact your point of purchase.
The paddle stops turning during cooking.	The paddle is not positioned correctly.	Using an oven glove, push the paddle downward until it clicks into place. If this does not work, contact your point of purchase.

If you have any product problems or queries please contact our Customer Relations Team Helpline:

0845 602 1454 - UK / (01) 401 8448 - Ireland
or consult our website - www.tefal.co.uk

Tefal

Zdravě a chutně

Inovace pro vaše zdraví

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

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

Přinášíme vám jedinečná řešení

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

Pro vaši informaci

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

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

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

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

Vítejte ve světě *ActiFry* !

Připravte si skutečně chutné hranolky způsobem, který máte rádi!

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

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

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

* Z 1 kg brambor nakrájejte čerstvé hranolky o velikosti 13x13 mm a délce až přibližně 9 cm a smažte tak dlouho, dokud neztratí 55 % své hmotnosti, při použití 14 ml oleje.

Hranolky a ještě daleko více!

ActiFry vám umožňuje připravovat jídla ze široké řady receptů.

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



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

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

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

Brambory: vyváženost a potěšení pro každý den!

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

Kterou odrůdu bychom měli používat?

Jako obecné pravidlo navrhujeme používat speciální brambory, které byly doporučeny pro přípravu hranolků. V mnoha supermarketech vám informace na obalech řeknou, které odrůdy jsou vhodné pro výrobu hranolků.

Pokud jsou brambory čerstvě sklizeny, mají větší obsah vody a doporučujeme z nich dělat hranolky o několik minut déle než běžně.

Kde bychom měli brambory skladovat?

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

Jak bychom měli připravovat brambory na vaření v *ActiFry* ?

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

Jak bychom měli nakrájet brambory?

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

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

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

Vyzkoušejte různé druhy olejů

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

S *ActiFry* můžete používat široký sortiment olejů:

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

(*připravovat podle pokynů výrobce)

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



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

Důležitá doporučení

Bezpečnostní pokyny

- Pro zajištění vaší bezpečnosti odpovídá tento spotřebič požadavkům bezpečnostních předpisů a směrnic, platných v době jeho výroby (Směrnice o nízkém napětí, elektromagnetická kompatibilita, předpisy o materiálech pro kontakt s potravinami, životní prostředí apod.).
- Zkontrolujte, zda napětí vašeho zdroje elektrické energie odpovídá hodnotě napětí, uvedené na štítku spotřebiče (střídavý proud).
- Jelikož se platné normy v různých zemích mohou lišit, a jestliže bude spotřebič používán v jiné zemi, než ve které byl zakoupen, nechte jej prověřit v autorizovaném servisním centru.
- Tento spotřebič je navržen pouze pro použití v domácnosti. V případě jeho profesionálního použití, nevhodného použití, nebo nedodržování těchto pokynů, odmítá výrobce jakoukoli odpovědnost a současně zaniká platnost záruky.
- Přečtěte si a dodržujte tyto pokyny pro použití. Pokyny uchovejte i pro budoucí použití.

CZ

Připojení k elektrické síti

- Nepoužívejte spotřebič s poškozenou napájecí šňůrou nebo zástrčkou, pokud má spotřebič funkční závadu, nebo pokud upadl, nebo je jakkoli jinak poškozen. Vratte spotřebič tam, kde jste jej zakoupili.
- Nepoužívejte prodlužovací šňůru. Pokud ji přesto na vlastní odpovědnost použijete, pak použijte pouze takovou, která je v dobrém stavu a je proudově dimenzována pro příkon spotřebiče.
- Jestliže je poškozena napájecí šňůra, musí být vyměněna za novou výrobcem. Vratte přístroj tam, kde jste ho zakoupili. Spotřebič sami nedemontujte.
- Nenechávejte přívodní šňůru volně viset.
- Neodpojujte spotřebič od zástrčky tažením za přívodní šňůru.
- Spotřebič odpojujte vždy: okamžitě po jeho použití, v případě jeho přenášení a před prováděním jakékoli jeho údržby nebo čištění.

Použití spotřebiče

- Spotřebič používejte na ploché a stabilní, tepelně odolné pracovní ploše, v dostatečné vzdálenosti od postřikání vodou a od zdrojů tepla.
- Nikdy nenechávejte spotřebič v provozu bez dohledu. Tento spotřebič nesmí být používán osobami (včetně dětí) s fyzickou, duševní nebo pohybovou nezpůsobilostí, nebo lidmi bez znalostí a zkušeností, pokud nejsou pod dohledem, nebo nebyli předem instruováni o použití spotřebiče někým, kdo je odpovědný za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem, aby si nemohly se spotřebičem hrát.
- Tento elektrický spotřebič pracuje při vysokých teplotách, které mohou způsobit popáleniny. Nedotýkejte se horkých ploch spotřebiče (víko, kovové části, ...).
- Nezapínejte spotřebič v blízkosti hořlavých materiálů (rolety, závěsy, ...) nebo v blízkosti vnějších zdrojů tepla (plynové sporáky, horké plotýnky, apod.).
- V případě požáru se nikdy nepokoušejte uhasit plameny vodou. Odpojte spotřebič ze síťové zásuvky. Pokud to není nebezpečné, uzavřete víko. Zmírněte plameny vlhkou látkou.
- Nehýbejte spotřebičem, když je naplněn horkými potravinami.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody!



Vaření

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

Popis

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

Rychlý úvod pro používání

Před prvním použitím

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

Odstraňte všechny nálepky a obalové materiály.

Nikdy neponořujte základnu do vody!

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

Příprava potravin

U hranolků nikdy nepřekračujte max. indikovanou hladinu na lopatkovém kole – Obr. 6.
Při fritování potravin neponěchávejte odměrnou lžici v pánvi.

- Uložte potraviny do fritovací pánve, rozdělte je rovnoměrně a ujistěte se, že jste dodrželi maximální množství (viz tabulky 6 až 8).
- Pomocí lžice přidejte do potravin olej – **Obr. 7**, a rovnoměrně jej rozložte (viz tabulky 6 až 8).
(1 lžice oleje = 14 ml oleje)
- Uvolněte rukojeť a překlotejte ji dolů do jejího prostoru – **Obr. 8**.
- Uzavřete víko – **Obr. 9**.

Fritování

Nastavení doby fritování

- Stiskněte tlačítko časového spínače pro nastavení času. Držte tlačítko stlačené tak dlouho, až se požadovaná doba zobrazí na displeji – **Obr. 10** (viz tabulky 6 až 8).
- Tlačítko uvolněte. Zvolená doba (v minutách) se zobrazí na displeji a začne její odpočítávání.
- Pokud jste při nastavování udělali chybu, nebo si přejete zvolený čas zrušit, podržte stlačené tlačítko po dobu dvou sekund a nastavte nový čas.

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

Začínáme fritovat

Když otevřete víko, spotřebič přestane pracovat.

- Stiskněte spínač Zap/Vyp. Díky cirkulaci horkého vzduchu uvnitř fritovačeho prostoru začne proces fritování - **Obr. 11**. Lopatkové kolo se pomalu otáčí ve směru otáčení hodinových ručiček.

Vyjmutí potravin

- Jakmile je fritování dokončeno, pípá časovač. Pro vypnutí akustického signálu stiskněte tlačítko časovače - **Obr. 12**.
- Stiskněte tlačítko Zap/vyp spotřebiče - **Obr. 13** a otevřete víko.
- Nadzvedněte rukojeť, dokud neuslyšíte „kliknutí“, které označuje její uzamčení ve vodorovné poloze a vyjměte fritovací pánev - **Obr. 14**.
- Můžete jídlo podávat.

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

Tabulka dob fritování

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

Brambory

	STAV	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA FRITOVÁNÍ
Hranolky standardní síla 13mm x 13mm délka až 9 cm	čerstvé	1000 g*	1 lžíce oleje	40 - 45 min
	čerstvé	750 g*	3/4 lžíce oleje	35 - 37 min
	čerstvé	500 g*	1/2 lžíce oleje	28 - 30 min
	čerstvé	250 g*	1/4 lžíce oleje	24 - 26 min
Brambory (čtvrcené)	čerstvé	1000 g*	1 lžíce oleje	40 - 42 min
	zmrazené	750 g	žádný	14 - 16 min
Kostky brambor	čerstvé	1000 g*	1 lžíce oleje	40 - 42 min
	zmrazené	750 g	žádný	30 - 32 min
Hranolky	Zmrazené - vhodné pouze pro hloubkové fritování	750 g Standard 13mm x 13mm	žádný	35-40 min
	Zmrazené - vhodné na 2 nebo 3 typy přípravy (pečení, grilování a hloubkové fritování)	750 g Tenké 10mm x 10mm	žádný	30-32 min
		500 g Americký styl 8mm x 8mm	žádný	25-27 min

*Hmotnost neoškrabaných brambor

Ostatní zelenina

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

CZ

Maso - Drůbež

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

	STAV	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA FRITOVÁNÍ
Kuřecí nuggety	čerstvé	750 g	Žádný	18 - 20 min
	Zmrazené	750 g	Žádný	18 - 20 min
	Zmrazené	12 kusů (160 g)	Žádný	12 - 15 min
Kuřecí paličky	čerstvé	4 až 6	Žádný	30 - 32 min
Kuřecí stehna	čerstvé	2	Žádný	30 - 35 min
Kuřecí prsa (bez kostí)	čerstvé	6 (okolo 750 g)	Žádný	10 - 15 min
Čínské rolády	čerstvé	4 až 8 malé	1 lžíce oleje	10 - 12 min
Jehněčí kotlety	čerstvé (2.5 cm až 3 cm silné)	2 až 6	Žádný	20 - 25 min*
Vepřové kotlety	čerstvé (2.5 cm silné)	2 až 3	Žádný	18 - 23 min*
Vepřové filety	čerstvé	2 až 6 slabých plátků nebo proužků	1 lžíce oleje	12 - 15 min
Párky, vuřty	čerstvé	4 až 8 (propíchnuté)	Žádný	10 - 12 min
Chilli Con Carne	čerstvé (zhotovené ze sekaného hov.)	500 g	1 lžíce oleje	30 - 40 min
Hovězí steak	čerstvé (kýta nebo roštěnec nakrájený na 1 cm silné proužky)	600 g	Žádný	8 - 10 min
Masové kuličky	čerstvé	12 kusů	Žádný	18 - 20 min

*Během fritování obracet

Ryby - Korýši

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

Dezerty

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

Zmrazené potraviny

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

Rady a tipy pro použití ActiFry

- Když jsou hranolky v pánvi, nepřidávejte k nim sůl. Sůl přidejte k hranolkům až na talíři.
- Když přidáváte suché byliny a koření, smíchejte je s trochou oleje nebo tekutiny. Pokud se je pokusíte nasypat přímo na potraviny, rozfouknou se působením systému horkého vzduchu pouze po obvodu pánve.
- Prosím uvědomte si, že silně zbarvené koření může vytvořit na lopatkovém kole a na dalších částech spotřebiče slabé skvrny. Toto je normální jev.
- Pro dosažení nejlepších výsledků použijte nakrájený česnek místo rozdrčeného česneku, aby se zamezilo přichycování potravin ke střednímu lopatkovému kolu.
- Jestliže v receptech ActiFry používáte cibuli, je lepší ji používat nakrájenou na tenké proužky než nasekanou, neboť takto připravená se smaží lépe. Kroužky cibule nejprve od sebe oddělte a poté je vložte do pánve, a důkladně je promíchejte, aby se rozmístily rovnoměrně.
- U masných a kuřecích pokrmů zastavte spotřebič a obsah pánve jednou nebo dvakrát v průběhu fritování promíchejte, aby potraviny v horní části neoschly a smažily se rovnoměrně.
- Připravte zeleninu na malé kousky a rozmíchejte ji, aby se provařila.
- Tento spotřebič není vhodný pro recepty s vysokým obsahem tekutin (např. polévky, jídla s velkým množstvím šťávy).

Snadné čištění

Čištění spotřebiče

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

Nikdy neponořujte základnu do vody.

Nepoužívejte hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky nebo obušovadla.

Vyjímatelný filtr musí být čištěn pravidelně.

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

Ochrana životního prostředí na prvním místě!

Baterie časovacího spínače

Tento spotřebič používá baterii – L1154.

- Pro výměnu baterie vyjměte pomocí malého plochého klenotnického šroubováku ovládací panel. Zasadnutím šroubováku do mezery v horní části panelu vypáčte tento panel. Sejměte bílý kryt baterie a baterii vyměňte – **Obr. 15**. S cílem chránit životní prostředí neodhazujte starou baterii do komunálního odpadu, ale předejte ji do příslušné sběrný tohoto odpadu.
 - Zasuňte novou baterii, vraťte zpět víko baterie a zatlačte ovládací panel zpět do jeho místa.
- ① Váš spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které je možno recyklovat.
 ➔ Když se rozhodnete vyřadit váš spotřebič, vyjměte baterii a předejte spotřebič do místního sběrného střediska komunálního odpadu.



Když vaše fritovací nádoba nepracuje správně

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Spotřebič nepracuje.	Spotřebič není připojen do zásuvky.	Zkontrolujte správnost připojení spotřebiče.
	Spínač Zap/Vyp nebyl plně stlačen dolů.	Stiskněte spínač Zap/Vyp.
	Stlačili jste spínač Zap/Vyp, ale spotřebič nepracuje.	Zavřete víko.
	Motor se otáčí, ale spotřebič se nezahřívá.	Kontaktujte vaše prodejce.
	Lopatkové kolo se neotáčí.	Zkontrolujte správnost usazení lopatkového kola. Pokud problém přetrvává, kontaktujte prodejce.

Vyjímatelné kolo nezůstává na místě.	Míchací kolo není uzamknuto.	Ověřte, zda je blokovácí páčka stlačena plně dolů.
Potraviny se nezpracovávají rovnoměrně.	Nebylo nainstalováno lopatkové kolo.	Nainstalujte lopatkové kolo.
	Potraviny nebyly nakrájeny na stejně velké kusy.	Nakrájejte potraviny na stejně velké kusy.
	Hranolky nebyly nakrájeny na stejně velké kusy.	Nakrájejte hranolky na stejně velké kusy.
	Otočné kolo bylo nainstalováno správně, ale neotáčí se.	Zkontrolujte, zda bylo stlačeno dolů a upevněte jej v této poloze. Pokud problém přetrvává, kontaktujte prodejce.
Hranolky nejsou dostatečně křupavé.	Byly použity brambory o různé velikosti.	Vyberte druh brambor doporučených pro přípravu hranolků.
	Brambory nejsou dostatečně omyté a/nebo nejsou zcela osušené.	Důkladně omyjte nakrájené brambory kvůli odstranění nadměrného škrobu, a před fritováním je řádně osušte. Musí být zcela suché.
	Hranolky jsou příliš silné.	Nakrájejte slabší hranolky. Maximální rozměr hranolků je 13 mm x 13 mm.
	Nepostačující množství oleje pro vložené množství hranolků.	Přidejte olej (viz tabulky 6 až 8).
	Filtr je ucpán.	Vyčistit vyjímatelný filtr.
Hranolky během fritování praskají.	Použité brambory jsou čerstvě sklizené a mají vysoký obsah vody.	Snižte množství brambor na 800 g a upravte dobu fritování.
Potraviny zůstávají po krajích fritovací pánve.	Fritovací pánev je příliš naplněná potravinami.	Dodržujte maximální množství indikované v tabulkách vaření.
Tekutiny vyteklly do základny spotřebiče.	Lopatkové kolo není správně usazeno nebo je vadné těsnění lopatkového kola.	Prověřte správné umístění kola. Pokud problém přetrvává, kontaktujte prodejce. Nepoužívejte Actifry pro přípravu polévek nebo pro recepty s vysokým obsahem tekutin.
Časový spínač nepracuje.	Je vybitá baterie.	Vyměňte baterii (viz Obr. 15).
Spotřebič je neobvykle hlučný.	Podezření, že motor nepracuje správně.	Kontaktujte vašeho prodejce.
Lopatkové kolo se během fritování zastavuje.	Lopatkové kolo není správně usazeno.	S použitím chňapky zatlačte lopatkové kolo směrem dolů, až správně zapadne do svého místa. Pokud toto nepomůže, kontaktujte prodejce.

Pokud máte jakékoli problémy, kontaktujte prosím náš autorizovaný servis:

+ 420 284 823 813

Pokud máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím naši zákaznickou linku:

+ 420 222 317 127

nebo navštivte naši webovou stránku
www.tefal.cz

CZ

Tefal

Táplálóan & Ízletesen

Találékony megoldások az Ön egészsége érdekében

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

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

Különlegesen sikeres megoldások

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

A vásárlóközönség informálása

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

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

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

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

Üdvözöljük az **ActiFry** világában!

Készítsen igazi, ropogós hasáburgonyát a saját ízlése szerint!

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

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

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

* 1 kg előkészített burgonyát 13 x 13 mm és kb. 9 cm hosszú csíkokra aprítunk. Addig sütjük, míg 55 %-át a súlyának elveszti 14 ml olaj felhasználásával.

Hasáburgonya és még sok minden más!

Az **ActiFry**-ben nemcsak hasáburgonyát, hanem sok egyéb ételt is el lehet készíteni.

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



: Az + **ActiFry**

A mellékelt receptkönyvet cégünk szakácsai és családi szaktanácsadói készítették különös figyelemmel az Ön érdekeire. Nemcsak tradicionális hasáburgonyát ajánlanak, hanem talá- lékony sütési megoldásokat és különféle ízesítéseket fejlesztettek ki partikhoz, valamint tar- talmaz egy sor egészséges és ízletes receptet és néhány edességet is.

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

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

A burgonya: a mindennapi egyensúly és élvezet eszköze!

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

Milyen fajta burgonyát használjak?

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

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

Hol tároljam a burgonyát?

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

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

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

Hogyan vágjam fel a burgonyát?

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

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

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

Próbáljon ki többféle olajat, válassza ki a legegészségesebbet!

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

Az *ActiFry*-vel nagyon sokféle olajat használhat:

- Egyszerű olajok: jolíva olaj, szőlőszem olaj, kukorica olaj, földimogyoró olaj, szója olaj*
- Ízesített olajok: olajok különféle aromákkal, fűszerekkel: fokhagyma, erős paprika, citrom...
- Speciális olajok: szezámolaj, mogyoró olaj...

(* sütéskor kövesse a gyártó utasítását).

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



: Az + *ActiFry*

Az *ActiFry* használatával táplálóbb hasáburgonyát lehet készíteni. Az íz fokozásához még további egy vagy két evőkanál olajat lehet adni, de ebben az esetben a zsírtartalom is növekszik.

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

Használati utasítás

Biztonsági utasítások

- A jelen készülék megfelel a gyártáskor érvényes, vonatkozó műszaki előírásoknak és szabvány követelményeknek. (Háztartási készülékek előírásai, Elektromágneses előírások, Élelmiszeripari gépekkel kapcsolatos előírások, Környezetvédelem...)
- Az első használat előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék címkéjén feltüntetett feszültséggel (váltóáram).
- Amennyiben a készüléket más országban használja mint ahol vásárolta, a helyi szabványok különbözősége miatt forduljon tanácsért a helyi szakszervizhez.
- A készülék csak otthoni, háztartási használatra alkalmas; semmi esetre sem használható kereskedelmi célokra, ilyen esetekre a gyártó nem nyújt garanciát, és nem felel az esetleges károkért sem.
- Gondosan olvassa el, kövesse és őrizze meg a használati utasítást.

A készülék elektromos hálózatra való kapcsolása

- Sose használja a készüléket sérült hálózati dugóval, kábellel vagy bármilyen meghibásodás esetén, leesés vagy egyéb törés után. Ilyen esetben forduljon a szakszervizhez.
- Hosszabbító kábelt csak abban az esetben használjon, ha felelősséget vállal annak megfelelő állapotáért és amely megfelel a készüléknek.
- Amennyiben a hálózati csatlakozókábel megsérült, azt csak a gyártó cserélheti ki. Vigye vissza a készüléket az eladóhoz. Ne szedje szét a készüléket.
- Ne hagyja a kábelt lógva.
- A hálózati vezetéket a csatlakozó aljzatból való kihúzásakor ne a kábelnél fogva húzza ki.
- Használat után, amikor áthelyezi a készüléket, vagy tisztítás és karbantartás előtt mindig húzza ki a dugót a konnektorból.

Hogyan használjam a készüléket?

- A készüléket stabil, lapos és hőálló felületen használja, távol fröccsenő víztől vagy hóforrástól.
- Bekapcsolás után sose hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ezt a készüléket csak olyan személyek kezelhetik, akiknek fizikai adottságai, érzékelő képessége vagy szellemi képessége nincs korlátozva (a gyerekekkel egyetemben), illetve kellő tapasztalattal vagy ismeretekkel rendelkeznek. Ellenkező esetben megfelelő felügyeletet kell biztosítani és a készülék megfelelő használatát ismertetni kell.
- A készülék nem játékszer, gyermekek csak felügyelettel vehetnek részt a sütésben.
- Mivel a készülék magas hőmérsékleten működik, égési sérülést okozhat. Sose érintse meg a készülék forró részeit (fedő, fém alkatrészek)
- Ne használja a készüléket éghető anyagok (függöny, redőny ...) vagy külső hőforrás (gázlámpa, elektromos főzőlap ...) közvetlen közelében.
- Tűz esetén ne oltsa a tüzet vízzel! Azonnal húzza ki a kábelt. Ha nem veszélyes, csukja le a készülék fedelét. A lángokat nedves ruhával próbálja oltani.
- Ne mozgassa a készüléket, amíg tele van forró étellel.
- Sose merítse a készüléket vízbe!



Sütési tanácsok

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

Alkatrészek listája

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

A készülék rövid bemutatása

Az első használat előtt

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

Távolítson el minden csomagolóanyagot és feliratot!

Sose merítse a az alaptestet vízbe!

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

Az alapanyagok előkészítése

Hasáburgonya

sütésekor sose töltsse a készüléket a

keverőlapáton látható jel fölül - 6. ábra. Sütés alatt sose hagyja a mérőkanalat a készülékben!

- Helyezze az alapanyagot egyenletesen elosztva a sütőtálcába és ellenőrizze, hogy nem haladja meg a maximális mennyiséget (lásd a táblázatot a 6. és 8. oldalakon).
- A mérőkanállal adja hozzá az olajat - **7. ábra**, egyenletesen elosztva (lásd a táblázatot a 6. és 8. oldalakon). (1 mérőkanál olaj = 14 ml)
- Akassza ki a fogantyút és helyezze el a házában - **8. ábra**.
- Csukja be a fedelet.

Sütés

A sütési idő beállítása

- A kívánt idő beállításához nyomja meg az időkapcsoló gombját, tartsa lenyomva amíg a kívánt idő megjelenik a kijelzőn. - **10. ábra** (lásd a táblázatot a 6. és 8. oldalakon).
- Ekkor engedje el a gombot. A kijelzőn látható idő visszaszámlálása megkezdődik.
- Ha a kiválasztott idő nem megfelelő, vagy újra akarja indítani az időkapcsolót, tartsa a gombot lenyomva 2 másodpercig. Ezután új idő választható.

FIGYELEM:

Az időkapcsoló csak jelzi a sütési idő lejártját, de nem kapcsolja ki a készüléket!

A sütés elkezdése

Figyelem! Amint kinyitja a fedelet, a készülék kikapcsol!

Nyomja meg a Be/Ki kapcsolót - a készülékben elindul a forró levegő áramlása és a sütési folyamat kezdetét veszi a sütőtérben - **11. ábra**. A keverőlapát az óramutató járásával egyező irányba lassú forgásba kezd

A kész étel kiszedése a készülékből

- A sütési idő lejártával a készülék figyelmeztető hangot ad. A figyelmeztetés leállításához nyomja meg az időkapcsoló gombját - **12. ábra**.
- Nyomja meg a készülék Be/Ki gombját - **13. ábra** és nyissa ki a fedelet.
- Emelje fel a fogantyút amíg egy kattánást hall, ami a fogantyút rögzíti. Ezután kiemelheti a sütőtálcát - **14. ábra**.
- A kész étel azonnal tálalható.

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

Sütési idők

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

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

Burgonya

BURGONYA	TÍPUSA	MENNYISÉGE	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Standard hasáburgonya 13x13 mm és 9 mm hosszú	friss	1000 g*	1 mérőkanál	40-45 perc
	friss	750 g*	3/4 mérőkanál	35-37 perc
	friss	500 g*	1/2 mérőkanál	28-30 perc
	friss	250 g*	1/4 mérőkanál	24-26 perc
Negyedbe vágott burgonya	friss	1000 g*	1 mérőkanál	40-42 perc
	mélyhűtött	750 g	nincs	14-16 perc
Kockára vágott burgonya	friss	1000 g*	1 mérőkanál	40-42 perc
	mélyhűtött	750 g	nincs	30-32 perc
Hasáburgonya	Fagyasztott - csak mélyhűtésre alkalmas	750 g standard 13 x 13 mm	nincs	35-40 perc
	Fagyasztott - 2 vagy 3 lépésben süthető sütőben vagy grillben (vagy olajban)	750 g vékony 10 x 10 mm	nincs	30-32 perc
		500 g Amerikai 8mm x 8mm	nincs	25-25 perc

* a hámozatlan burgonya súlya

Egyéb zöldségek

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

Hús - Szárnyasok

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

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

*Sütés közben forgassa meg

Hal - Kagyló

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

Desszertek

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

Mélyfagyasztott termékek

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

Actifyr Ötletek és tanácsok

- Sose sózza meg a hasáburgonyát a sütés alatt! A sőt tálalás előtt adja az ételhez, miután eltávolította a sütőtálcaából.
- Ha szárított fűszereket vagy fűszernövényeket tesz az Actifyr-ba, előtte olajjal vagy valamilyen folyadékkal keverje el. Ha szárazon próbálja a készülékbe tenni, a forró levegőáramlat szétfújja és a levegőben tartja a fűszereket.
- Figyelem! Erősen színező hatású fűszerek nyomot hagyhatnak a keverőlapáton vagy a készülék egyéb felületein. Ez nem okoz problémát.
- Fokhagyma esetében vágja apróra a fokhagymát, ne használjon fokhagyma kinyomót. Ez utóbbi esetben a fokhagyma hozzáragad a lapát tengelyéhez.
- Hagyma esetében szintén csak szeletelje fel vékonyan, ne vágja apróra a hagymát. Mielőtt behelyezi az Actifyr-ba, válassza szét a szeleteket és gyorsan keverje el a megfelelő eloszlás érdekében.
- Hús és szárnyasok esetében sütés közben néhányszor állítsa le a készüléket és keverje át az ételt, hogy a felső rész ne száradjon ki és a sütés egyenletes maradjon.
- A zöldségeket vágja fel megfelelő darabokra, így azok át tudnak sülni.
- A készülék nem alkalmas magas nedvességtartalmú ételek készítésére (pl. levesek, szószok..)

Könnyű tisztítás

A készülék tisztítása

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

Sose merítse az alaptestet vízbe!

Sose használjon súrolóanyagot vagy durva eszközt!

A kivehető szűrőt rendszeresen kell tisztítani!

Annak érdekében hogy a sütőtálcá nem-ragadó felületét a lehető leghosszabb ideig megőrizze, sose használjon fém eszközöket a tálaláshoz!

H

Környezetvédelem mindenek előtt!

Az elem az időkapcsolóban

A gombem típusa: L1154.

- Az elem cseréléséhez távolítsa el a fedelet egy kis, lapos csavarhúzóval. Helyezze a csavarhúzót a fedél felső nyílásába és feszítse felfelé a fedelet. Vegye ki a fehér elemtakarót és cserélje ki az elemet - **15. ábra**. Sose dobja ki az elemet a háztartási szeméttel; használja a megfelelő szelektív szemétygyűjtési módot.
- Tegye be az új elemet, helyezze vissza az elemtakarót és kattintsa vissza a fedelet.



- ① Fontos! A készüléke értékes, újra felhasználható alkatrészeket tartalmaz.
- ➡ Amennyiben megválna készülékétől, vegye ki az elemet és vigye a készüléket a megfelelő szemétygyűjtő helyre. A kereskedők is kötelesek visszavenni használt készülékeket.

Hibakereső táblázat

A HIBA	OKA	MEGOLDÁSA
A készülék nem működik.	A készülék nincs bedugva a hálózatba.	Ellenőrizze a helyes bekötést
	A Be/Ki kapcsoló nincs teljesen benyomva.	Nyomja be a Be/Ki kapcsolót.
	Bár a Be/Ki kapcsoló be van nyomva, a készülék nem működik.	Csukja be a fedelet.
	A motor forog, de a készülék nem melegedik fel.	Vigye vissza a készüléket az eladóhoz.
	A keverőlapát nem forog.	Ellenőrizze a keverőlapát megfelelő helyzetét. Ha ez nem segít, vigye vissza a készüléket az eladóhoz.

A kivethető keverőlapát nem marad a helyén.	A lapát nincs rögzítve.	Ellenőrizze hogy a rögzítő kallantyú teljesen le van nyomva.
Az étel nem sül egyenletesen.	A keverőlapát nincs behelyezve.	Helyezze be a keverőlapátot.
	Az alapanyagok nincsenek megfelelő méretre aprítva.	Aprítsa az alapanyagokat a megfelelő méretre.
	A burgonya hasábok nincsenek megfelelően, egyformára szeletelve.	Szeletelje a burgonyát egyforma hasábokra.
	Bár a keverőlapát a helyén van, nem forog.	Ellenőrizze, hogy teljesen le van nyomva és bekattant a helyére. Ha a probléma nem múlik el, vigye vissza a készüléket az eladóhoz
A hasáburgonya nem eléggé ropogós.	Nem a megfelelő fajtájú burgonyát használja.	Válasszon egy ajánlott fajtát.
	A burgonya nincs megfelelően mosva és/vagy megszáritva.	Mossa a burgonyát tovább, hogy a felesleges keményítőt eltávolítsa, utána szárítsa meg alaposan.
	A hasábok túl vastagok.	Vágja vékonyabbra a burgonyát. A hasábok ne legyenek 13x13 mm-nél nagyobbak.
	Az olaj kevés ehhez a mennyiséghez.	Növelje meg az olajmennyiséget. (Lásd a 6. és 8. oldalon található táblázatot.)
	A szűrő eltömődött.	Vegye ki és tisztítsa meg a szűrőt.
Sütés alatt szétesnek a hasábok.	A burgonya nagyon friss és túl magas a víztartalma.	Csökkentse a burgonyát 800 g-ra és növelje a sütési időt.
Az étel a sütőtálca szélén marad.	A tálca túl van töltve.	Csak a táblázatban megadott alapanyag mennyiséget használja.
A készülék alján folyadék tapasztalható.	A keverőlapát nincs megfelelően felhelyezve vagy a lapát tömítése rossz.	Ellenőrizze a lapát megfelelő helyzetét. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az eladóhoz. Sose használja az Actifry készüléket levesek vagy nedvdús ételek készítéséhez.
Az időkapcsoló nem működik.	Az elem kimerült.	Cserélje ki az elemet (lásd 15.sz.ábra).
A készülék szokatlanul hangos.	A motor valószínűleg nem működik helyesen.	Vigye vissza az eladónak.
A keverőkanál leáll sütés közben.	A kanál nincs a helyén.	Vegyen fel egy hőálló kesztyűt és nyomja le a kanalat kattanásig, a megfelelő helyre. Ha ez nem segít, forduljon az eladóhoz.

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

+36 18 01 84 34

vagy a weboldalunkhoz - www.tefal.hu

Tefal

Zdravo a Chutne

SK

Inovácia v záujme vášho zdravia

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

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

Prinášame vám jedinečné riešenia

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

Informujeme vás

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

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

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

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

Vitajte vo svete *ActiFry*!

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

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

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

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

*1 kg zemiakov pripravených a pokrýjaných na surové hranolčeky s hrúbkou 13x13 mm a dĺžkou až do približne 9 cm, vypražených až do 55% straty váhy na 14 ml oleja...

Hranolčeky a mnoho iného!

ActiFry vám umožňuje pripraviť veľké množstvo rôznych receptov.

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



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

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

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

Zemiak: vyváženosť a pôžitok každý deň!

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

Akú odrodu by som mal(a) použiť?

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

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

Kde by sa mali zemiaky skladovať?

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

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

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

Ako sa majú hranolččky krájať?

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

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

Dĺžka: Až do približne 9cm.

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

Vyskúšajte viacero rôznych olejov pre zdravie

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

S *ActiFry* môžete použiť veľké množstvo rôznych typov olejov:

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

(*pripravujte v súlade s inštrukciami výrobcu)

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



S *ActiFry* môžete pripraviť hranolččky s vyššou výživovou kvalitou. Pre extra príchúť môžete pridať 1 alebo 2 plné lyžice oleja navyše a získať tak ešte intenzívnejšiu chuť, to však zvýši obsah tukov

S + *ActiFry* pripravíte chutnejšie, zdravšie hranolččky, presne také, aké máte radi!

Dôležité odporúčania

Bezpečnostné pokyny

- Pre vašu bezpečnosť je toto zariadenie v súlade s bezpečnostnými nariadeniami a smernicami platnými v čase jeho výroby (smernica o rizikom napätí, elektromagnetickej kompatibilite, nariadenia o materiáloch v kontakte s potravinami, o životnom prostredí...).
- Skontrolujte, či napájacie napätie zodpovedá napätiu zobrazenému na zariadení (striedavý prúd).
- Vzhľadom na rôzne platné normy, ak sa zariadenie používa v inom štáte ako je štát jeho zakúpenia, nechajte ho skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku.
- Toto zariadenie je určené iba na domáce použitie. V prípade odborného použitia, nevhodného použitia alebo nedodržania pokynov výrobcu nepreberá nijakú zodpovednosť a záruka sa stáva neplatnou.
- Prečítajte si a dodržiavajte pokyny na používanie. Tieto pokyny uschovajte pre neskoršie použitie.

SK

Pripojenie do zdroja energie

- Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený kábel alebo zástrčku alebo potom, čo zlyhalo jeho fungovanie, alebo spadol či nejakým spôsobom došlo k jeho poškodeniu. Zariadenia vráťte do miesta, kde ste ho zakúpili.
- Nepoužívajte predĺžovacie káble. Ak toto riziko prijmete a použijete predĺžovací kábel, použite iba taký predĺžovací kábel, ktorý je v dobrom stave a je vhodný na napájanie zariadenia.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca. Zariadenie vráťte do miesta, kde ste ho zakúpili. Zariadenie nerozoberajte vy sami.
- Kábel nikdy nenechávajte visieť.
- Zariadenie nikdy neodpájajte od zdroja energie tak, že ťaháte za kábel.
- Zariadenie ihneď odpojte od zdroja energie po použití, pri prenášaní, pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou.

Používanie zariadenia

- Používajte plochú a stabilnú, teplu odolnú pracovnú plochu, ďaleko od zdroja tečúcej vody alebo od zdrojov tepla.
- Zariadenie v prevádzke nikdy nenechávajte nestrážené.
- Toto zariadenie nie je určené na to, aby ho používali ľudia (vrátane detí) s fyzickými a psychickými, senzorickými alebo mentálnymi poruchami alebo ľudia bez vedomostí alebo skúseností s manipuláciou so zariadením, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo pre vlastnú bezpečnosť inštruovaní ohľadom používania zariadenia zodpovednou osobou.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali.
- Toto elektrické zariadenie využíva vysoké teploty, ktoré môžu spôsobiť popálenie. Nedotýkajte sa horúcich plôch zariadenia (veko, kovové časti...).
- Zariadenia nezapínajte v blízkosti horľavých látok (roliet, závesov ...) alebo v blízkosti externých zdrojov tepla (plynový sporák, horúca platňa...atď.).
- V prípade požiaru sa nepokúšajte zhasiť plamene vodou. Odpojte zariadenie od zdroja energie. Zastarte veko, ak to nie je nebezpečné. Plamene zaduste vlhkým kusom látky.
- Zariadenie nepresúvajte, keď je plné horúceho jedla.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody!



Varenie

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

Popis

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

Rýchly úvod do používania

Pred prvým použitím

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

Odstráňte všetky nálepky a obaly.

Bázu nikdy neponárajte do vody!

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

V prípade hranolčekov nikdy neprekračujte maximálnu úroveň označenú na lopatke - obr. 6. Odmernou lyžicu nenechávajte vo vnútri nádoby počas prípravy jedla.

- Potraviny vložte do nádoby na varenie, rovnomerne ich rozmiestnite, skontrolujte, či dodržiavate maximálne hodnoty (pozri tabuľky varenia, str. 6 až 8).
- Lyžicou do jedla pridajte olej - **obr. 7**, rovnomerne ho rozmiestnite (pozri tabuľky varenia, str. 6 až 8). (1 plná lyžica = 14 ml oleja)
- Odblokujte rúčku a úplne ju zložte do jej krytu - **obr. 8**.
- Zatvorte veko - **obr. 9**.

Príprava jedla

Varenie

Zvoľte čas varenia

- Stlačte tlačidlo nastavenia časovača pre nastavenie času. Tlačidlo držte stlačené, kým sa na displeji nezobrazí želaný čas - **obr. 10** (pozri tabuľky varenia, str. 6 až 8).
- Teraz tlačidlo uvoľnite. Zvolený čas (v minútach) sa zobrazí a spustí sa odpočítavanie.
- Ak urobíte chybu alebo vymažete zvolený čas, tlačidlo podržte stlačené počas 2 sekúnd, a potom znova nastavte čas.

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

Začínáme variť

Keď veko otvoríte, zariadenie prestane pracovať.

- Stlačte spínač zapínania/vypínania, varenie začne vďaka horúcemu vzduchu, ktorý cirkuluje vo vnútri uzatvoreného priestoru na varenie - obr. 11. Lopatka pomaly rotuje v smere hodinových ručičiek.

Vyberanie jedla

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

Aby ste predišli akémukoľvek riziku popálenia nedotýkajte sa veka alebo akejkolvek inej časti ako chladnej dotykovej plochy - obr. 14.

Tabuľka časov varenia

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

Zemiaky

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

*Váha neošúpaných zemiakov

Iná zelenina

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

SK

Mäso - Hydina

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

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

*Pootáčať počas varenia

Ryby - mäkkýše

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

Dezerty

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

SK

Mrazené výrobky

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

Tipy a pomôcky pri varení v ActiFry

- Hranolčky nesolte, pokiaľ sú v nádobe na varenie. Soľ pridávajte až keď sú hranolčky vybraté zo zariadenia po ukončení vyprážania.
- Keď do ActiFry pridávate sušené bylinky a korenie, zmiešajte ich s trochou oleja alebo nejakej tekutiny.
Ak sa ich pokúsíte vhodiť priamo do nádoby, jednoducho ich dookola rozveje systém horúceho vzduchu.
- Upozorňujeme vás, že veľmi farebné korenia môžu jemne zafarbiť lopatku a časti zariadenia. Je to bežné.
- Za účelom získania lepších výsledkov použite jemne nasekaný cesnak namiesto popučeneho cesnaku, aby sa neprilepil na ústrednú lopatku.
- Ak v receptoch ActiFry používate cibule, je lepšie, keď ich nakrájate na tenké plátky namiesto nasekania, keďže sa tak lepšie uvaria. Krúžky cibule oddelte predtým, ako ich pridáte do nádoby, a narýchlo ich premiešajte, aby sa pravidelne rozdelili.
- Keď pripravujete mäso a hydinu, zastavte zariadenie a jeden alebo dvakrát premiešajte obsah nádoby počas varenia tak, aby sa jedlo na vrchu nevyusušilo a opražilo sa pravidelne.
- Zeleninu nakrájajte na malé kúsky alebo premiešavajte, aby sa uvarila rovnomerne.
- Toto zariadenie nie je vhodné na prípravu receptov s vysokým obsahom tekutín (napr. polievky, jedlá s množstvom šťavy...).

Jednoduché čistenie

Čistenie zariadenia

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

Bázu nikdy neponárajte do vody.

Nepoužívajte hrubé alebo drsné čistiace výrobky alebo drôtenky.

Odobrateľný filter treba pravidelne čistiť.

Aby ste čo najdlhšie zachovali nelepivosť nádoby na varenie, nepoužívajte kovové kuchynské náradie pri servirovaní

jedla.

Ochrana životného prostredia je prvoradá!

Batéria časovača

Toto zariadenie využíva gombíkovú batériu - L1154.

- Pre výmenu batérií vyberte ovládací panel za pomoci malého plochého skrutkovača. Vypáčte ovládací panel tak, že vložíte skrutkovač do medzery na vrchu ovládacieho panelu. Odstráňte biely kryt batérie a vymeňte batériu - **obr. 15**. Pre ochranu životného prostredia starú batériu nehádzte do bežného odpadu, likvidujte ju na príslušnom mieste odpadu.
 - Vložte novú batériu, vráťte kryt batérie na miesto a ovládací panel zaklapnite na miesto.
- ① Vaše zariadenie obsahuje hodnotné materiály, ktoré možno recyklovať.
② Keď sa rozhodnete zariadenie vymeniť, vyberte batériu a zariadenie likvidujte na mieste miestneho zberu mestského odpadu.



Ak vaše zariadenie na vyprážnanie nefunguje správne

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Zariadenie nepracuje.	Zariadenie nie je zapojené do zdroja energie.	Skontrolujte, či je zariadenia správne zapojené.
	Spínač zapínania/vypínania nie je úplne stlačený.	Stlačte spínač zapínania/vypínania.
	Stlačili ste spínač zapínania/vypínania, ale zariadenie i naďalej nepracuje.	Zatvorte veko.
	Motor beží ale zariadenie sa nezahrieva.	Kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.
	Lopatka sa neotáča.	Skontrolujte, či je lopatka umiestnená správne. Ak problém pretrváva, kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.

Odoberateľná lopatka nezostáva na mieste.	Lopatka na miešanie nie je zablokovaná na mieste.	Skontrolujte, či je blokovacia páka stlačená úplne dole.
Jedlo sa nevarí rovnomerne.	Nebola vložená lopatka.	Namontujte lopatku.
	Jedlo nebolo nakrájané na rovnaké kúsky.	Potraviny nakrájajte na rovnaké kúsky.
	Hranolčky neboli nakrájané na rovnaké kúsky.	Hranolčky nakrájajte na rovnaké kúsky.
	Lopatka bola vložená správne, ale neotáča sa.	Skontrolujte, či je stlačená dole a riadne zaklapnutá. Ak problém pretrváva, kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.
Hranolčky nie sú dostatočne chrumkavé.	Použila sa nesprávna odroda zemiakov.	Zvoľte odrodu zemiakov odporúčanú na prípravu hranolčiekov.
	Zemiaky nie sú dostatočne umyté a/alebo úplne osušené.	Dlhšie zemiaky umývajte, aby ste odstránili nadbytočný škrob, pred prípravou ich riadne osušte. Musia byť úplne suché.
	Hranolčky sú príliš hrubé.	Hranolčky nakrájajte tenšie. Maximálne rozmery hranolčiekov sú 13mm x 13 mm.
	Na dané množstvo hranolčiekov ste nepoužili dostatočné množstvo oleja.	Zvýšte množstvo oleja (pozri tabuľky varenia, str. 6 až 8).
	Filter je upchaný.	Vyčistite odoberateľný filter.
Hranolčky sa počas vyprážania lámu.	Zemiaky sú čerstvo nazbierané, a preto majú väčší obsah vody.	Množstvo zemiakov znížte na 800 g a upravte čas vyprážania.
Jedlo zostáva uchytené na okrajoch nádoby na varenie.	Nádoba na varenie je plná.	Rešpektujte maximálne množstvá uvedené v tabuľkách varenia.
Tekutiny z varenia pretiekli do bázy zariadenia.	Lopatka nie je správne vložená alebo jej tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je lopatka umiestnená správne. Ak problém pretrváva, kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili. Svoje zariadenie ActiFry nepoužívajte na prípravu polievok a receptov s veľkým obsahom tekutín.
Časovač nefunguje.	Batéria je vybitá.	Vymeňte batériu (pozri obr. 15).
Zariadenie je nezvyčajne hlučné.	Máte podozrenie, že motor nefunguje správne.	Kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.
Lopatka sa počas varenia prestane otáčať.	Lopatka nie je založená správne.	Navlečte si rukavicu na pečenie v rúre, zatlačte lopatku dole, kým sa nezaklapne na mieste. Ak problém pretrváva, kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.

Ak máte akékoľvek problémy, kontaktujte prosím náš autorizovaný servis:

+421 2 448 871 24

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

+420 222 317 127 - ČR

alebo konzultujte našu webovú stránku - www.tefal.sk

