

Tefal[®]

ActiFry[®]

EN

CS

HU

SK

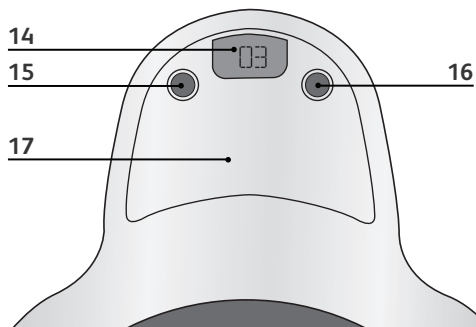
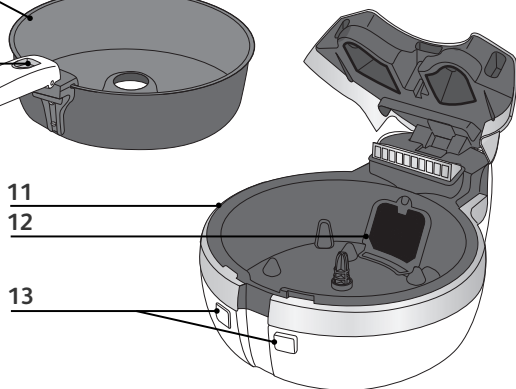
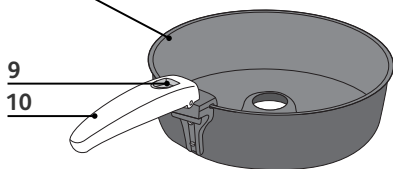
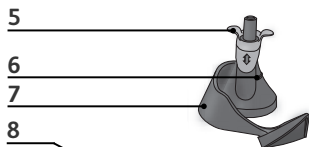
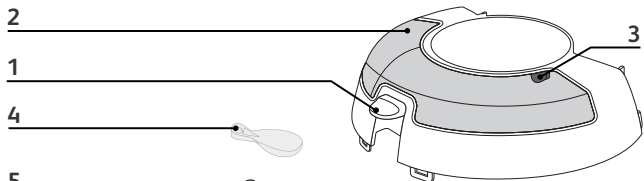
PL

ET

LT

LV





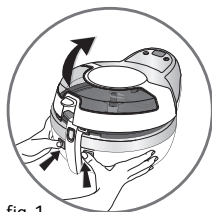


fig. 1

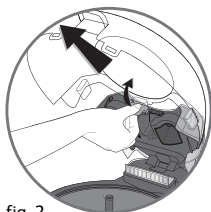


fig. 2

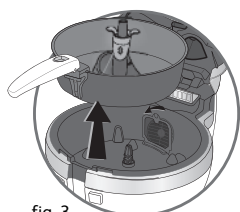


fig. 3

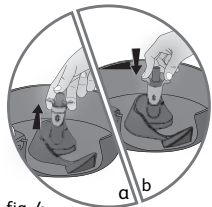


fig. 4



fig. 5

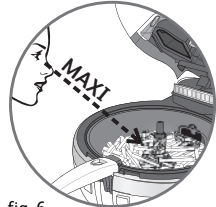


fig. 6



fig. 7



fig. 8

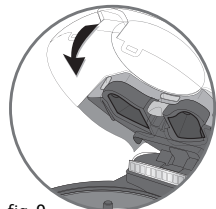


fig. 9

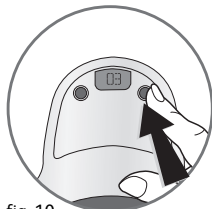


fig. 10



fig. 11

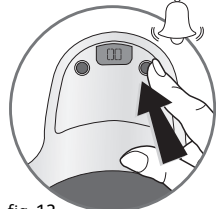


fig. 12



fig. 13



fig. 14

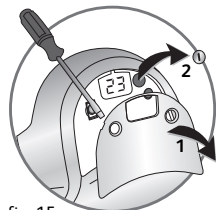


fig. 15

Tefal

Nutritious & Delicious

Innovating for your health's sake

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

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

Bringing you unique solutions

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

Informing you

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

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

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

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

Welcome to the world of ActiFry[®] !

Make real tasty chips just the way you like them!

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

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

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

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

Chips and so much more!

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

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



: the + **ActiFry**[®]

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

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

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

The potato: balance and pleasure on a daily basis!

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

Which variety should I use ?

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

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

Where should I store potatoes?

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

How should I prepare potatoes for ActiFry[®] ?

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

How should I cut the potatoes?

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

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

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

Try a variety of different oils for good health

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

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

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

(*cook according to the manufacturers instructions)

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



: the + ActiFry[®]

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

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

Description

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

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

Set the cooking time

- Press the timer setting button to set the time. Hold down the button until desired time is featured on the display – **fig. 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 10mm x 10mm 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 Thick 13mm x 13mm	None	35-40 min
	Frozen - 2 way or 3 way cook suitable for oven and grill (and deep frying).	750 g Standard 10mm x 10mm	None	30-32 min
		500 g American Style 8mm x 8mm	None	25-27 min

*Weight of unpeeled potatoes

Other vegetables

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

Meat - Poultry

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

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

*Turn halfway through cooking

Fish - Shellfish

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

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

Frozen products

FOOD	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Ratatouille	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pan-fried fish and pasta	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pasta carbonara	Frozen	750 g	None	15 - 20 minutes
Paella	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Cantonese rice	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Chilli con carne	Frozen	750 g	None	11- 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.

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.

Tefal

Zdravě a chutně

Inovace pro vaše zdraví

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

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

Přinášíme vám jedinečná řešení

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

Pro vaši informaci

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

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

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

Jeden z těchto jedinečných výrobků **ActiFry®** vám umožní připravit domácí hranolky z 1 kg brambor s použitím pouze 1 plné 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 kůrkou a jemné a měkké uvnitř díky patentovaným technologiím: míchací lopatka, která jemně míchá potraviny a rovnoměrně rozmísťuje olej a dále unikátní systém zahřívání vzduchu. Zvolte si ingredience, olej, koření, bylinky a zbytek za vás udělá **ActiFry®**.

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

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

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

Hranolky a ještě daleko více!

ActiFry® vám umožňuje připravovat jídla ze široké řady receptů.

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



+ **ActiFry®**

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

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

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

Brambory: vyváženost a potěšení pro každý den!

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

Kterou odrůdu bychom měli používat?

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

Kde bychom měli brambory skladovat?

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

Jak bychom měli připravovat brambory na vaření v ActiFry® ?

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

Jak bychom měli nakrájet brambory?

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

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

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

Vyzkoušejte různé druhy olejů

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

S ActiFry® můžete používat široký sortiment olejů:

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

(*připravovat podle pokynů výrobce)

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



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

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

Popis

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

Rychlý úvod pro používání

Před prvním použitím

- Pro sejmutí víka – **Obr. 1** stiskněte současně otevírací tlačítka víka (13) a nadzvedněte západku (3) pro sejmutí víka – **Obr. 2**.
- Vyjměte odměrnou lžiči.
- Nadzvedněte rukojeť do horizontální polohy, až uslyšíte „kliknutí“ při jejím uzamknutí.
- Vyjměte fritovací pánve – **Obr. 3**.
- Pro vyjmutí lopatkového kola nadzvedněte světle šedou uzamykací páčku, umístěnou na lopatkovém kole. Položte váš palec na horní část lopatkového kola a váš ukazováček a prostředník pod uzamykací páčku a s použitím těchto prstů páčku nadzvedněte, až se odemkne lopatkové kolo – **Obr. 4a**.
- Všechny vyjimatelné 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.

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

- Uložte potraviny do fritovací pánve, rozdělte je rovnoměrně a ujistěte se, že jste dodrželi maximální množství (viz tabulky 15 až 17).
- Pomocí lžiče přidejte do potravin olej – **Obr. 7**, a rovnoměrně jej rozložte (viz tabulky 15 až 17).
(1 lžiče oleje = 14 ml oleje)
- Uvolněte rukojeť a překlopte ji dolů do jejího prostoru – **Obr. 8**.
- Uzavřete víko – **Obr. 9**.

Příprava potravin

Fritování

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

Nastavení doby fritování

- Stiskněte tlačítko časového spínače pro nastavení času. Držte tlačítko stlačené tak dlouho, až se požadovaná doba zobrazí na displeji - **Obr. 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.

CS

Začínáme fritovat

Když otevřete víko, spotřebič přestane pracovat.

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

Vyjmutí potravin

- Jakmile je fritování dokončeno, pípá časovač. Pro vypnutí akustického signálu stiskněte tlačítko časovače - **Obr. 12**.
- Stiskněte tlačítko Zap/vyp spotřebiče - **Obr. 13** a otevřete víko.
- Nadzvedněte rukojeť, dokud neuslyšíte „kliknutí“, které oznamuje 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 10mm x 10mm délka až 9 cm	čerstvé	1000 g*	1 lžíce oleje	40 - 45 min
	zmrazené	750 g*	3/4 lžíce oleje	35 - 37 min
	zmrazené	500 g*	1/2 lžíce oleje	28 - 30 min
	čerstvé	250 g*	1/4 lžíce oleje	24 - 26 min
Brambory (čtvrčené)	čerstvé	1000 g*	1 lžíce oleje	40 - 42 min
	zmrazené	750 g	žádný	14 - 16 min
Kostky brambor	čerstvé	1000 g*	1 lžíce oleje	40 - 42 min
	zmrazené	750 g	žádný	30 - 32 min
Hranolky	Zmrazené - vhodné pouze pro hloubkové fritování	750 g hrubé 13mm x 13mm	žádný	35-40 min
	Zmrazené - vhodné na 2 nebo 3 typy přípravy (pečení, grilování a hloubkové fritování)	750 g Standardní 10mm x 10mm	žádný	30-32 min
		500 g Americký styl 8mm x 8mm	žádný	25-27 min

*Hmotnost neoškrabaných brambor

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

Maso - Drůbež

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

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

*Během fritování obracet

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

Dezerty

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

Zmrazené potraviny

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

Rady a tipy pro použití ActiFry

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

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

Snadné čištění

Čištění spotřebiče

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

Nikdy neponořujte základnu do vody.

Nepoužívejte hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky nebo obrušovačla.

Vyjímatelný filtr musí být čistěn pravidelně.

Pro uchování nepřílnavosti fritovací pánve pokud možno na co nejdelší dobu, nepoužívejte kovové přístroje při podávání 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. Zasuňte šroubovák do mezery v horní části panelu vypáče 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.
	Lopátkové kolo se neotáčí.	Zkontrolujte správnost usazení lopátkového kola. Pokud problém přetrvává, kontaktujte prodejce.
Vyjímatelné kolo nezůstává na místě.	Michací kolo není uzamknuto.	Ověřte, zda je blokovací páčka stlačena plně dolů.
Potraviny se nezpracovávají rovnoměrně.	Nebylo nainstalováno lopátkové kolo.	Nainstalujte lopátkové kolo.
	Potraviny nebyly nakrájeny na stejné velké kusy.	Nakrájejte potraviny na stejné velké kusy.
	Hranolky nebyly nakrájeny na stejné velké kusy.	Nakrájejte hranolky na stejné velké kusy.
	Otočné kolo bylo nainstalováno správně, ale neotáčí se.	Zkontrolujte, zda bylo stlačeno dolů a upevněte jej v této poloze. Pokud problém přetrvává, kontaktujte prodejce.
Hranolky nejsou dostatečně křupavé.	Byly použity brambory o různé velikosti.	Vyberte druh brambor doporučených pro přípravu hranolků.
	Brambory nejsou dostatečně omyté a/nebo nejsou zcela osušené.	Důkladně omyjte nakrájené brambory kvůli odstranění nadměrného škrobu, a před fritováním je řádně osušte. Musí být zcela suché.
	Hranolky jsou příliš silné.	Nakrájejte slabší hranolky. Maximální rozměr hranolků je 13 mm x 13 mm.
	Nepostačující množství oleje pro vložené množství hranolků.	Přidejte olej (viz tabulky 15 až 17).
	Filter 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 vytekly do základny spotřebiče.	Lopátkové kolo není správně usazeno nebo je vadné těsnění lopátkového kola.	Proveďte správné umístění kola. Pokud problém přetrvává, kontaktujte prodejce. Nepoužívejte ActiFry pro přípravu polévek nebo pro recepty s vysokým obsahem tekutin.
Časový spínač nepracuje.	Je vybitá baterie.	Vyměňte baterii (viz Obr. 15).
Spotřebič je neobvykle hlučný.	Podezření, že motor nepracuje správně.	Kontaktujte vašeho prodejce.
Lopátkové kolo se během fritování zastavuje.	Lopátkové kolo není správně usazeno.	S použitím chňapky zatlačte lopátkové kolo směrem dolů, až správně zapadne do svého místa. Pokud toto nepomůže, kontaktujte prodejce.

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

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

nebo navštivte naši webovou stránku www.tefal.cz

Tefal

Táplálóan & Ízletesen

Találékony megoldások az Ön egészsége érdekében

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

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

Különlegesen sikeres megoldások

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

A vásárlóközönség informálása

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

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

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

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

Üdvözljük az ActiFry® világában!

Készítsen igazi, ropogós hasábburgonyát a saját ízlése szerint!

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

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

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

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

Hasábburgonya és még sok minden más!

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

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



Az + ActiFry®

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

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

Alkatrészek listája

- | | |
|---|---|
| 1. A fedő hidegen maradó, megfogható része | 9. Sütőtálca fogantyú kioldó gomb |
| 2. Fedő | 10. Sütőtálca fogantyú |
| 3. A fedő felemelésére szolgáló pánt | 11. Alaptest |
| 4. 14 ml-es mérőkanál | 12. Kivehető szűrő |
| 5. Keverőlapát rögzítő | 13. Fedő nyitó gombok |
| 6. Az étel maximális szintjét mutató jel (csak hasáburgonya esetében) | 14. Digitális kapcsolóóra |
| 7. Kivehető keverőlapát | 15. Ki/be kapcsoló |
| 8. Kivehető sütőtálca, tapadás mentes bevonattal | 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 világoszürke kallantyút, helyezze a lapátot a tálca közepére és nyomja a kallantyút kattánásig lefelé - **4b. ábra**.
- Első használatkor a készülék bizonyos szagot áraszt: ez nem rendellenes, a szag hamarosan elmúlik. Ez a továbbiakban nem lesz hatással a + ActiveFry készüléke működésére.

Távolítson el minden csomagolóanyagot és feliratot!

Sose merítse a szilikon 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 sütések sose töltsse a készüléket a keverőlapáton látható jel fölé! - 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 24. és 26. oldalakon).
- A mérőkanállal adja hozzá az olajat - **7. ábra**, egyenletesen elosztva (lásd a táblázatot a 24. és 26. oldalakon). (1 mérőkanál olaj = 14 ml)
- Akassza ki a fogantyút és helyezze el a házában - **8. ábra**.
- Csukja be a fedelet.

Sütés

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

A sütési idő beállítása

- A kívánt idő beállításához nyomja meg az időkapcsoló gombját, tartsa lenyomva amíg a kívánt idő megjelenik a kijelzőn. - **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 sütőtálcat - **14. ábra**.
- A kész étel azonnal található.

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

Sütési idők

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

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

Burgonya

BURGONYA	TÍPUSA	MENNYISÉGE	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Standard hasábburgonya 10x10 mm és 9 mm hosszú	friss	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
Hasábburgonya	Fagyasztott - csak mélyhűtésre alkalmas	750 g vastag 13 x 13 mm	nincs	35-40 perc
	Fagyasztott - 2 vagy 3 lépésben süthető sütőben vagy grillben (vagy olajban)	750 g standard 10 x 10 mm	nincs	30-32 perc
		500 g Amerikai 8mm x 8mm	nincs	25-25 perc

* a hámozatlan burgonya súlya

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

Hús - Szárnyasok

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

	TÍPUSA	MENNYISÉGE	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Csirkedarabkák	friss	750 g	nincs	18-20 perc
	fagyaszott	750 g	nincs	18-20 perc
	fagyaszott	12 darab (160 g)	nincs	12-15 perc
Csirkecomb	friss	4 - 6 db	nincs	30-32 perc
Csirkeláb	friss	2	nincs	30-35 perc
Csirke mellehúsa (csontozott)	friss	6 db (kb. 750 g)	nincs	10-15 perc
Kínai tavaszi tekercs	friss	4-8 db (kicsi)	1 mérőkanál olaj	10-12 perc
Bárányborda	friss (2.5 - 3 cm vastag)	2-6 db	nincs	20-25 perc*
Disznó borda	friss (2.5 cm vastag)	2-3 db	nincs	18-23 perc*
Disznó szelet	friss	2-6 vékony szelet vagy 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

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

Desszertek

TÍPUS	MENNYISÉGE	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ	
Banán	Felszeletelve	500 g (5 banán)	1 kanál olaj + 1 evőkanál barnacukor	4 - 6 perc
	Alufóliába csomagolva	2 banán	nincs	20 - 25 perc
Cseresznye	Egészben	Max. 1000 g	1 kanál olaj + 1 - 2 kanál cukor	12 - 15 perc
Eper	Negyedele ha nagy vagy 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 tésztaféleségek	Fagyasztott	750 g	nincs	20-22 perc
Spagetti karbonare	Fagyasztott	750 g	nincs	15-20 perc
Pajella	Fagyasztott	650 g	nincs	15-20 perc
Kantoni rizs	Fagyasztott	650 g	nincs	15-20 perc
Chilli con carne	Fagyasztott	750 g	nincs	12-15 perc

Actifyr Ötletek és tanácsok

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

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

Könnyű tisztítás

A készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
- Nyissa ki a fedelet - **1. ábra** és emelje fel a pántot - **2. ábra** a fedél kiemeléséhez.
- Emelje fel a fogantyút vízszintes helyzetben, amíg egy kattantást hall, mely rögzíti a fogantyút - **3. ábra**.
- 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 tapadás mentes felülettel van bevonva: hosszabb idő elteltével ez a felület karcolódhat és elbarnulhat; ez természetes folyamat és nem okoz problémát.
- Cégünk garantálja, hogy ez a bevonat az élelmiszer törvény idevágó feltételeinek megfelelően.

Sose merítse az alaptestet vízbe!

Sose használjon súrolóanyagot vagy durva eszközt!

A kivethető szűrőt rendszeresen kell tisztítani!

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

Környezetvédelem mindenképp előtt!

Az elem az időkapcsolóban

A gombjelem 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.

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

- ➔ Amennyiben megváltik készülékétől, vegye ki az elemet és vegye 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 kivehető keverőlapát nem marad a helyén.	A lapát nincs rögzítve.	Ellenőrizze hogy a rögzítő kallantú teljesen le van nyomva.
Az étel nem sül egyenletesen.	A keverőlapát nincs behelyezve.	Helyezze be a keverőlapátot.
	Az alapanyagok nincsenek megfelelő méretre aprítva.	Aprítsa az alapanyagokat a megfelelő méretre.
	A burgonya hasábok nincsenek megfelelően, egyformára szeletelve.	Szeletelje a burgonyát egyforma hasábokra.
	Bár a keverőlapát a helyén van, nem forog.	Ellenőrizze, hogy teljesen le van nyomva és bekattant a helyére. Ha a probléma nem múlik el, vigye vissza a készüléket az eladóhoz
A hasábburgonya nem eléggé ropogós.	Nem a megfelelő fajtájú burgonyát használja.	Válasszon egy ajánlott fajtát.
	A burgonya nincs megfelelően mosva és/vagy megszárita.	Mossa a burgonyát tovább, hogy a felesleges keményítőt eltávolítsa, utána szárítsa meg alaposan.
	A hasábok túl vastagok.	Vágja vékonyabbra a burgonyát. A hasábok ne legyenek 13x13 mm-nél nagyobbak.
	Az olaj kevés ehhez a mennyiséghez.	Növelje meg az olajmennyiséget. (Lásd a 24. és 26. 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 tömitése rossz.	Ellenőrizze a lapát megfelelő helyzetét. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az eladóhoz. Sose használja az Actify 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

HU

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 PÔŽITKOM: domýselné kulinárske zariadenia, ktoré zachovávajú výživné hodnoty a zdokonaľujú prirodzenú chuť prísad.

Prinášame vám jedinečné riešenia

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

Informujeme vás

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

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

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

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

Vitajte vo svete ActiFry®!

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

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

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

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

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

Hranolčeky a mnoho iného!

ActiFry vám umožňuje pripraviť veľké množstvo rôznych receptov.

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



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

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

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

Zemiak: vyváženosť a pôžitok každý deň!

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

Akú odrodu by som mal(a) použiť?

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

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

Kde by sa mali zemiaky skladovať?

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

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

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

Ako sa majú hranolčky krájať?

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

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

Dĺžka: Až do približne 9cm.

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

Vyskúšajte viacero rôznych olejov pre zdravie

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

S ActiFry® môžete použiť veľké množstvo rôznych typov olejov:

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

(*prpravujte v súlade s inštrukciami výrobcu)

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



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

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

Popis

1. Chladná dotyková oblasť na veku
2. Veko
3. Západka na odobratie veka
4. Odmerná lyžica (14ml)
5. Páka na zamykanie/odomykanie 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 zapínaní/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!

Abyste 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. Odmernú lyžicu nenechávajte vo vnútri nádoby počas prípravy jedla.

- Potraviny vložte do nádoby na varenie, rovnomerne ich rozmiestnite, skontrolujte, či dodržiavate maximálne hodnoty (pozri tabuľky varenia, str. 33 až 35).
- Lyžicou do jedla pridajte olej - **obr. 7**, rovnomerne ho rozmiestnite (pozri tabuľky varenia, str. 33 až 35). (1 plná lyžica = 14 ml oleja).
- Odblokujte rúčku a úplne ju zložte do jej krytu - **obr. 8**.
- Zatvorte veko - **obr. 9**.

Príprava jedla

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 neprepĺňajte, nikdy neprekračujte uvedené hodnoty alebo značku pre maximálnu úroveň potravín (platí iba pre hranolčeky).**

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 nevypína spotrebič.

Začíname variť

Keď veko otvoríte, zariadenie prestane pracovať.

- Stlačte spínač zapínania/vypínania, varenie začne vďaka horúcemu vzduchu, ktorý cirkuluje vo vnútri uzatvoreného priestoru na varenie - **obr. 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 servirovať.

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 10mm x 10mm 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 hĺbkové vyprážanie	750 g Nhrubo 13mm x 13mm	Žiadny	35-40 min
	Mrazené - 2 alebo 3 spôsoby prípravy vhodné na pečenie v rúre a na grile (a na hĺbkové vyprážanie)	750 g Štandardné 10mm x 10mm	Žiadny	30-32 min
		500 g Americký štýl 8mm x 8mm	Žiadny	25-27 min

*Váha neošúpaných zemiakov

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

Mäso - Hydina

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

	DRUH	VÁHA	OLEJ	ČAS PRÍPRAVY
Kuracie nuggety	Čerstvé	750 g	Žiadny	18 - 20 min
	Mrazené	750 g	Žiadny	18 - 20 min
	Mrazené	12 kusů (160 g) 12 kusův (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 jamé 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 (prepichneté)	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 sviečkoviaca nakrájané na 1 cm hrubé plátky)	600 g	Žiadny	8 - 10 min
Fašírky	Čerstvé	12 kusův	Žiadny	18 - 20 min

*Pootáčať počas varenia

	DRUH	VÁHA	OLEJ	ČAS PRÍPRAVY
Obalované krevety	Mrazené	18 kúskov (280 g)	Žiadny	10 min
Poloraja	Čerstvé a 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 mesiaciky	3	1 plná lyžica oleja + 2 plná lyžica cukru	15 - 18 min
Hrušky	Nakrájané na kúsky	Do 1000 g	1 až 2 plné lyžice cukru	8 - 12 min
Ananás	Nakrájaný na kúsky	1	1 až 2 plné lyžice cukru	8 - 12 min

Mrazené výrobky

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

Tipy a pomôcky pri varení v ActiFry

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

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

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

Jednoduché čistenie

Čistenie zariadenia

- Pred čistením prístroj nechajte úplne vychladnúť.
- Otvorte veko - **obr. 1** a zdvihnite západku pre odobratie veka - **obr. 2**.
- Zdvihnite 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 ťahaním za vrch - **obr. 3** a umyte ho.
- Všetky odoberateľné časti možno umývať v umývačke riadu - **obr. 5** alebo ich možno umývať za pomoci špongie a saponátu na umývanie.
- Bázu zariadenia vytrite vlhkou handričkou so saponátom.
- Opláchnite a dôkladne vysušte všetky časti predtým, ako ich zložíte späť.
- Ak jedlo uviazne v nádobe na varenie alebo v lopatke alebo sa pripáli, pred čistením ich nechajte namočené v teplej vode.
- Zariadenie je vybavené nelepivou nádobou na varenie: zhnednutie a škrabance sa môžu zjavíť po dlhšom používaní, sú však bežné a nespôsobujú nijaké problémy.
- Ručíme za to, že nelepivý povrch je v súlade s nariadeniami týkajúcimi sa materiálov v kontakte s potravinami.

Bázu nikdy neponárajte do vody.

Nepoužívajte hrubé alebo drsné čistiace výrobky alebo drôtenky.

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



Ak vaše zariadenie na vyprážanie nefunguje správne

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Zariadenie nepracuje.	Zariadenie nie je zapojené do zdroja energie.	Skontrolujte, či je zariadenia správne zapojené.
	Spínač zapínania/vypínania nie je úplne stlačený.	Stlačte spínač zapínania/vypínania.
	Stlačili ste spínač zapínania/vypínania, ale zariadenie i naďalej nepracuje.	Zatvorte veko.
	Motor beží ale zariadenie sa nezahrieva.	Kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.
	Lopatka sa neotáča.	Skontrolujte, či je lopatka umiestnená správne. Ak problém pretrváva, kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.
Odoberateľná lopatka nezostáva na mieste.	Lopatka na miešanie nie je 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.
	Hranolčeky neboli nakrájané na rovnaké kúsky.	Hranolčeky nakrájajte na rovnaké kúsky.
	Lopatka bola vložená správne, ale neotáča sa.	Skontrolujte, či je stlačená dole a riadne zaklapnutá. Ak problém pretrváva, kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.
Hranolčeky nie sú dostatočne chrumkavé.	Použila sa nesprávna odroda zemiakov.	Zvoľte odrodu zemiakov odporúčanú na prípravu hranolčekov.
	Zemiaky nie sú dostatočne umyté a/alebo úplne osušené.	Dlhšie zemiaky umývajte, aby ste odstránili nadbytočný škrob, pred prípravou ich riadne osušte. Musia byť úplne suché.
	Hranolčeky sú príliš hrubé.	Hranolčeky nakrájajte tenšie. Maximálne rozmery hranolčekov sú 13mm x 13 mm.
	Na dané množstvo hranolčekov ste nepoužili dostatočné množstvo oleja.	Zvýšte množstvo oleja (pozri tabuľky varenia, str. 33 až 35).
	Filter je upchaný.	Vyčistite odoberateľný filter.
Hranolčeky sa počas vyprážania lámu.	Zemiaky sú čerstvo nazbierané, a preto majú väčší obsah vody.	Množstvo zemiakov znížte na 800 g a upravte čas vyprážania.
Jedlo zostáva uchytené na okrajoch nádoby na varenie.	Nádoba na varenie je plná.	Rešpektujte maximálne množstvá uvedené v tabuľkách varenia.
Tekutiny z varenia pretiekli do bázy zariadenia.	Lopatka nie je správne vložená alebo jej tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je lopatka umiestnená správne. Ak problém pretrváva, kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili. Svoje zariadenie ActiFry nepoužívajte na prípravu polievok a receptov s veľkým obsahom tekutín.
Časovač nefunguje.	Batéria je vybitá.	Vymeňte batériu (pozri obr. 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 nezačlapne na mieste. Ak problém pretrváva, kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.

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

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

+420 222 317 127 - ČR

alebo konzultujte našu webovú stránku - www.tefal.sk

SK

Tefal

Pysznie i zdrowo

Innowacja dla Twojego zdrowia

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

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

Unikalne rozwiązania

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

Informacje

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

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

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

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

Witaj w świecie ActiFry®!

Przygotuj smaczne frytki, dokładnie tak jak lubisz!

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

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

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

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

Frytki i nie tylko!

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

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



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

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

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

Ziemniak – równowaga i przyjemność każdego dnia!

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

Jakiej odmiany użyć?

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

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

Gdzie przechowywać ziemniaki?

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

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

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

Jak pokroić ziemniaki?

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

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

Długość: do ok. 9 cm.

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

Wypróbuj różne oleje

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

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

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

(*gotować zgodnie z instrukcjami producenta)

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



: + **ActiFry®**

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

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

- dokładnie takie, jak lubisz!

Opis

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

Krótki wstęp do użytkowania

Przed pierwszym użyciem

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

Usuń wszystkie naklejki oraz opakowanie.

Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie !

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

Przygotowanie posiłków

W przypadku frytek nie należy przekraczać maks. poziomu podanego na łopacie – rys. 6. Wyjmij miarkę z pojemnika przed gotowaniem.

- Umieść składniki spożywcze w pojemniku do smażenia i rozłóż je równomiernie. Upewnij się, że przestrzegasz dozwolonego poziomu ilości (patrz tabele na str. 39-41).
- Dodaj olej, używając miarki – **rys. 7** i rozprowadź go równomiernie (patrz tabele gotowania str. 39-41). (1 łyżka = 14 ml oleju)
- Odblokuj uchwyt i włóż go w całości do obudowy – **rys. 8**.
- Zamknij pokrywę – **rys. 9**.

Gotowanie

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

Ustawianie czasu gotowania

- Naciśnij przycisk zegarka, aby ustawić czas gotowania. Przytrzymaj przycisk tak długo, aż wyświetli się oczekiwany czas – **rys. 10** (patrz tabele gotowania str. 39-41).
- Następnie puść przycisk. Wybrany czas (w minutach) zostanie wyświetlony i rozpocznie się jego odliczanie.
- W razie pomyłki lub w celu zresetowania zegara przytrzymaj przycisk przez 2 sekundy i ponownie ustaw czas.

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

Rozpoczęcie gotowania

Po otwarciu pokrywy urządzenie wyłącza się.

- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, gotowanie rozpocznie się wskutek cyrkulacji powietrza wewnątrz pojemnika – fig.11. Łopatka obraca się powoli w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Wymowanie jedzenia

- Zegar sygnalizuje zakończenie czasu gotowania. Aby wyłączyć sygnał, naciśnij przycisk ustawienia zegara – **rys. 12**.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby wyłączyć urządzenie – **rys. 13** i otwórz pokrywę.
- Podnieś uchwyty do momentu, aż usłyszysz kliknięcie oznaczające, że został zablokowany, a następnie wyjmij pojemnik do smażenia. **rys. 14**.
- Podawaj od razu.

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

Tabela czasów gotowania

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

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

Ziemniaki

	RODZAJ	IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS GOTOWANIA
Frytki grubość standardowa 10 x 10 mm długość do 9 cm.	Świeże	1000 g*	1 łyżka oleju	40 - 45 min
	Świeże	750 g*	3/4 łyżki oleju	35 - 37 min
	Świeże	500 g*	1/2 łyżki oleju	28 - 30 min
	Świeże	250 g*	1/4 łyżki oleju	24 - 26 min
Ziemniaki (ćwiartki)	Świeże	1000 g*	1 łyżka oleju	40 - 42 min
	Mrożone	750 g	Brak	14 - 16 min
Ziemniaki (kostki)	Świeże	1000 g*	1 łyżka oleju	40 - 42 min
	Mrożone	750 g	Brak	30 - 32 min
Frytki	Mrożone – odpowiednie do głębokiego smażenia	750 g cienkie 13mm x 13mm	Brak	35-40 min
	Mrożone – odpowiednie do przygotowania w piekarniku lub na grillu (lub do głębokiego smażenia)	750 g Standardowe 10mm x 10mm	Brak	30-32 min
		500 g Amerykański styl 8mm x 8mm	Brak	25-27 min

*Waga ziemniaków przed obraniem

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

Mięso - Drób

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

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

*Przełóż na drugą stronę w połowie smażenia.

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

Desery

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

Produkty mrożone

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

Wskazówki i porady dotyczące gotowania w urządzeniu ActiFry

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

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

Łatwość czyszczenia

Czyszczenie urządzenia

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

Podstawy nie należy zanurzać w wodzie.

Nie używać żrących środków czyszczących ani ostrych przyrządów.

Wyjmowany filtr należy czyścić regularnie.

Aby zachować nieprzywierające właściwości pojemnika nie używaj metalowych nakładania jedzenia.

Przed wszystkim ochrona środowiska!

Bateria zegara

Niniejsze urządzenie posiada baterię pastylkową – L1154.

- Aby wymienić baterię, wyjmij panel kontrolny przy użyciu małego, płaskiego śrubokrętu jubilerskiego. Podważ panel kontrolny, umieszczając śrubokręt w szczelinie u góry panelu. Usuń białą pokrywę baterii i wymień baterię – fig. 15. Aby chronić środowisko, nie wyrzucaj baterii do zbiorczego kubła na śmieci, lecz zanieś ją do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów.
- Włóż nową baterię, włóż z powrotem pokrywę baterii i zamknij panel kontrolny.

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



Jeżeli urządzenie nie działa prawidłowo

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do źródła zasilania.	Sprawdź, czy urządzenie jest poprawnie podłączone.
	Przycisk włącz/wyłącz jest niedociśnięty do końca.	Wciśnij przycisk włącz/wyłącz.
	Przycisk włącz/wyłącz jest wciśnięty, ale urządzenie nie działa.	Zamknij pokrywę.
	Silnik działa, ale urządzenie nie podgrzewa.	Skontaktuj się z punktem sprzedaży.
	Łopátka nie obraca się.	Sprawdź, czy łopátka jest ustawiona w odpowiedniej pozycji. Jeżeli problem nadal nie znika, skontaktuj się z punktem sprzedaży.
Wymijowana łopátka nie trzyma się w jednym miejscu.	Łopátka do mieszania nie jest zablokowana.	Sprawdź, czy dźwignia do zamykania jest całkowicie opuszczona.
Żywność gotuje się nierównomiernie.	Łopátka nie została umocowana.	Zamocuj łopátkę.
	Składniki nie zostały pokrojone na równe kawałki.	Pokrój składniki na równe kawałki.
	Frytki nie zostały pokrojone na równe kawałki.	Pokrój frytki na równe kawałki.
	Łopátka została umocowana prawidłowo, ale nie obraca się.	Sprawdź, czy łopátka została opuszczona i zatrzaśnięta w odpowiedniej pozycji. Jeżeli problem nadal nie znika, skontaktuj się z punktem sprzedaży.
Frytki nie są wystarczająco chrupiące.	Użyto niewłaściwej odmiany ziemniaków.	Wybierz odmianę ziemniaków zalecaną do przyrządzania frytek.
	Ziemniaki nie są wystarczająco dokładnie umyte lub osuszone.	Plucz ziemniaki przez dłuższy czas, aby usunąć nadmiar skrobi, następnie odcedź i osusz je przed gotowaniem. Ziemniaki muszą być zupełnie suche.
	Frytki są zbyt grube.	Pokrój frytki na cieńsze kawałki. Maksymalne wymiary frytek to 13 mm x 13 mm.
	Niewystarczająca ilość oleju na daną ilość frytek.	Zwiększyć ilość oleju (patrz „Tabele gotowania” str. 39-41).
	Filtr jest zapchany.	Wyczyścić wymijowany filtr.
Frytki łamią się podczas smażenia.	Użyte ziemniaki zostały świeżo zebrane i mają wysoką zawartość wody.	Zmniejsz ilość ziemniaków do 800 g i dostosuj czas smażenia.
Żywność pozostaje na krawędzi naczynia.	Pojemnik jest nadmiernie obciążony.	Przestrzegaj maksymalnych dopuszczalnych ilości podanych w Tabelach gotowania.
Soki powstałe podczas smażenia wyciekły na podstawę urządzenia.	Łopátka nie jest zainstalowana poprawnie lub zatrzaśk łopátki posiada wadę.	Upewnij się, że łopátka jest ustawiona w odpowiedniej pozycji. Jeżeli problem nadal nie znika, skontaktuj się z punktem sprzedaży. Nie używaj urządzenia Actifry do przyrządzania zup lub innych przepisów o wysokiej zawartości wody.
Zegar nie działa.	Bateria jest rozładowana.	Wymień baterię (patrz rys. 15).
Urządzenie działa wyjątkowo głośno.	Podjeżdżasz, że silnik nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z punktem sprzedaży.
Łopátka przestaje się kręcić podczas gotowania.	Łopátka nie jest zainstalowana poprawnie.	Używając rękawicy kuchennej, wciśnij łopátkę w dół, aż usłyszysz kliknięcie. Jeżeli problem nadal nie znika, skontaktuj się z punktem sprzedaży.

Tefal Toitev ja maitsev

Innovatiivsus Teie tervise nimel

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

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

Unikaalsed lahendused

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

Teie teavitamine

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

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

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

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

Tere tulemast **ActiFry**® maailma!

Valmistage kröbekartuleid täpselt enda maitse järgi!

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

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

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

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

Kröbekartulid ja veelgi enam!

ActiFry® võimaldab Teil küpsetada väga erinevaid toite.

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



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

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

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

Kartul: tasakaal ja nauding iga päev!

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

Millist sorti ma peaksin eelistama?

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

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

Kus ma peaksin kartuleid hoiustama?

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

Kuidas ma peaksin kartulid ActiFry® jaoks ette valmistama?

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

Kuidas ma peaksin kartuleid lõikama?

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

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

Pikkus: kuni u 9 cm

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

Proovige erinevaid kasulikke õlisid

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

ActiFry® võimaldab kasutada väga mitmeid erinevaid õlisid.

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

(* kasutage vastavalt tootja juhistele)

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



: + ActiFry®

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

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

Kirjeldus

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

Kiired juhised kasutamiseks

Enne esmakordset kasutamist

- Kaane eemaldamiseks – **Joon 1** – vajutage samaaegselt alla kaane avamisnupud (13) ning tõstke kaane eemaldamiseks käepide (3) üles. – **Joon 2.**
- Eemaldage mõõtelusikas.
- Tõstke käepidet horisontaalsesse asendisse, kuni kuulete selle lukustumist kinnitavat klõpsatust.
- Võtke välja küpsetuspann. – **Joon 3.**
- Labida eemaldamiseks tõstke helehalli värvi lukustushooba, mis paikneb osaliselt labida peal, ülespoole. Asetage põial labida peale ning nimetissõrm ja keskmine sõrm lukustushooba alla; labida lahtilukustamiseks tõstke hooba sõrmede abil ülespoole. – **Joon 4a.**
- Kõiki eemaldatavaid osi saab pesta nõudepesumasinas – **Joon 5** – või pehme lapi ja pesuvahendiga.
- Pühkige seadme alust niiske lapi ja pesuvahendiga.
- Enne seadme uuesti kokkupanemist loputage ja kuivatage kõik osad hoolikalt.
- Labida paigaldamiseks tõmmake helehalli lukustushooba ülespoole, asetage labidas küpsetuspanni keskele ja lükake lukustushooba allapoole. – **Joon 4b.**
- Esmakordsel kasutamisel võib seadmest levida ebatavalist lõhna. See ei ole kahjulik ja hajub kiiresti. See ei mõjuta Teie + ActiFry tööd.

Eemaldage kõik kleepsud ja kogu pakkematerjal

Ärge kastke alust vette!

Esmakordsel kasutamisel soovitage Teil parima tulemuse saamiseks valida roog, mille valmistamiseks kulub 30 minutit või kauem.

Ärge ületage kröbekartulite puhul kunagi maksimaalset taset. - Joon. 6
Ärge jätke toidu küpsetamise ajal mõõtelusikat pannile.

- Asetage toit küpsetuspannile, jaotades selle ühtlaselt laiali. Ärge ületage maksimaalset lubatud kogust (vt küpsetustabeleid, lk 47–49).
- Lisage õli lusikaga toidule – **Joon 7** – jaotades selle ühtlaselt laiali (vt küpsetustabeleid, lk 47–49). (1 lusikatäis õli = 14 ml õli)
- Lukustage käepide lahti ja pakkige see täielikult korpuse sisse. – **Joon 8.**
- Sulgege kaas. – **Joon 9.**

Toidu ettevalmistamine

Küpsetamine

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

Küpsetusaja määramine

- Vajutage aja määramiseks taimeri seadistusnuppu. Hoidke nuppu all, kuni ekraanile kuvatakse soovitud aeg – **Joon 10** (vt küpsetustabeleid, lk 47–49).
- Vabastage nupp. Valitud aeg (minutites) kuvatakse ekraanile ja alustatakse pöördloendust.
- Kui teete aja määramisel vea või soovite määratud aja kustutada, hoidke nuppu 2 sekundit all ja seadistage seejärel aeg uuesti.

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

Küpsetamise alustamine

Kaane avamisel lülitub seade välja.

- Vajutage sees/väljas lülitit. Küpsetamist alustatakse küpsetusalas oleva kuuma õhu abil. – **Joon 11** Labidas keerleb aeglaselt päripäeva.

Toidu väljavõtmine

- Kui küpsetamine on lõpetatud, kostab taimerist helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks vajutage taimeri seadistusnuppu. – **Joon 12**
- Vajutage seadme peatamiseks sees/väljas lülitit – **Joon 13** – ja avage kaas.
- Tõstke käepidet, kuni kuulete selle lukustumist kinnitavat klõpsatust, ning võtke küpsetuspann välja. – **Joon 14.**
- Serveerige kohe.

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

ET

Küpsetusaegade tabel

Allpool esitatud küpsetusajad on ligikaudsed ning võivad sõltuvalt kartulisordist varieeruda.

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

Kartulid

	TÜÜP	KOGUS	ÕLI	KÜPSETUSAEG
Kröbekartulid, standardse pakusega 10 x 10 mm ja pikkusega kuni 9 cm	Värske	1000 g*	1 lusikatäis õli	40 - 45 min
	Värske	750 g*	¾ lusikatäit õli	35 - 37 min
	Värske	500 g*	½ lusikatäit õli	28 - 30 min
	Värske	250 g*	¼ lusikatäit õli	24 - 26 min
Kartul (neljaks lõigatuna)	Värske	1000 g*	1 lusikatäis õli	40 - 42 min
	Külmutatud	750 g	Puudub	14 - 16 min
Kartul kuubikutena	Värske	1000 g*	1 lusikatäis õli	40 - 42 min
	Külmutatud	750 g	Puudub	30 - 32 min
Friikartulid	Külmutatud – sobivad ainult frittimiseks	750 g jämedad 13 x 13 mm	Puudub	35-40 min
	Külmutatud – 2 või 3 moel, sobivad ahjus küpsetamiseks ja grillimiseks (ja frittimiseks)	750 g standardne 10 x 10 mm	Puudub	30-32 min
		500 g Ameerika stiilis 8 x 8 mm	Puudub	25-27 min

* koorimata kartulite kaal

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

Liha ja kana

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

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

*pöörake pärast poole küpsetusaja möödumist

Kala ja koorikloomad

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

Magustoidud

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

ET

Külmutatud tooted

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

ActiFry küpsetusalased nipid ja nõuanded

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

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

Lihne puhastada

Seadme puhastamine

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

Ärge kastke alust vette.

Ärge kasutage tugevatoimelisi ega abrasiivseid puhastusvahendeid ega traatnuustikuid.

Eemaldatavat filtrit tuleb regulaarselt puhastada.

Küpsetuspanni mittenakkuvate omaduste säilitamiseks ärge kasutage toidu serveerimisel metallriistu.

Keskonnakaitse eelkõige!

Taimeri aku

Käesolev seade kasutab nööppatareid – L1154.

- Aku vahetamiseks eemaldage juhtpaneel väikese lamedaotsalise kruvikeerajaga. Kangutage juhtpaneel lahti, sisestades kruvikeeraja paneeli ülaosas olevasse pilusse. Eemaldage valge akupesa kaas ja vahetage aku välja. – **Joon 15** Keskkonna kaitsmise eesmärgil ärge visake vana akut tavajäätmete hulka, vaid viige see vastavasse kogumispunkti.
 - Sisestage uus aku, pange akupesa kaas tagasi ja klõpsake juhtpaneel uuesti oma kohale.
- ① Teie seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab ümber töödelda.
- Kui otsustate seadme välja vahetada, eemaldage selle aku ja viige seade kohalikku majapidamisjäätmete kogumispunkti.



Kui seade ei tööta korralikult

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
Seade ei tööta.	Seade ei ole vooluvõrguga ühendatud.	Kontrollige, et seade on korrektselt vooluvõrguga ühendatud.
	Sees/väljas lüliti ei ole täielikult alla vajutatud.	Vajutage sees/väljas lülitit.
	Vajutasite sees/väljas lülitit, kuid seade ei hakka tööle.	Sulgege kaas.
	Mootor töötab, kuid seade ei lähe soojaks.	Võtke ühendust seadme müügipunktiga.
	Labidas ei pöörle.	Kontrollige, et labidas on õigesti paigutatud. Kui probleem püsib, siis võtke ühendust seadme müügipunktiga.
Eemaldatav labidas ei seisa õiges kohas paigal.	Segamislabidas ei ole lukustatud.	Kontrollige, et lukustushoob on täielikult alla vajutatud.
Toit ei küpse ühtlaselt.	Labidas ei ole paigaldatud.	Paigaldage labidas.
	Toit ei ole lõigatud väiksemateks tükkideks.	Lõigake toit ühesuurusteks tükkideks.
	Toit ei ole lõigatud sama suurusega tükkideks.	Lõigake toit ühesuurusteks tükkideks.
	Labidas on õigesti paigaldatud, kuid ei pöörle.	Kontrollige, et labidas on alla vajutatud ja see on kohale klõpsanud. Kui probleem püsib, siis võtke ühendust seadme müügipunktiga.
Kröbekartulid ei ole piisavalt krõbedad.	Kröbekartulite valmistamisel kasutatakse vale sorti kartuleid.	Kasutage kröbekartulite valmistamiseks sobivat kartulisorti.
	Kartuleid ei ole piisavalt pestud ja/või need ei ole täielikult kuivad.	Peske kartuleid hoolikalt ja pika aja vältel, et neist üleliigne tärklis eemaldada, seejärel loputage ja kuivatage need enne küpsetamist. Kartulid peavad olema täiesti kuivad.
	Kartulikangid on liiga paksud.	Lõigake kangid õhemaks. Kangide maksimaalsed mõõtmed võivad olla 13 x 13 mm.
	Konkreetsed kogused kartulite jaoks ei ole piisavalt õli.	Suurendage õli kogust (vt küpsetustabeleid, lk 47–49).
	Filter on ummistunud.	Puhastage eemaldatav filter.
Kröbekartulid lagunevad küpsetamise ajal koost.	Kasutatavad kartulid on värsked ning nende veesisaldus on kõrgem.	Vähendage kartulite kogust 800 grammi ja reguleerige küpsetusaega.
Toit jääb küpsetuspanni ääre külge kinni.	Küpsetuspann on liiga täis.	Järgige küpsetustabelites esitatud maksimaalseid lubatud koguseid.
Küpsetusvedelik on voolanud seadme alusele.	Labidas ei ole korralikult paigutatud või labida tihend on vigane.	Veenduge, et labidas on õigesti paigutatud. Kui probleem püsib, siis võtke ühendust seadme müügipunktiga. Ärge kasutage ActiFry seadet supptide või teiste kõrge vedeliksisaldusega toitude valmistamiseks.
Taimer ei tööta.	Aku on tühi.	Vahetage aku välja (vt Joon. 15).
Seade on ebatavaliselt lärmakas.	Arvate, et mootor ei tööta korrektselt.	Võtke ühendust seadme müügipunktiga.
Labidas lõpetab küpsetamise ajal töötamise.	Labidas ei ole õigesti paigutatud.	Lükake pajakinda abil labidat alla-poolle, kuni see klõpsatab kohale. Kui see ei tööta, võtke ühendust seadme müügipunktiga.

Tefal[®] Maistinga ir skanu

Inovacijos jūsų sveikatos labui

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

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

Unikalių sprendimų kūrimas

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

Jūsų informavimas

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

Kiekvieną dieną **Tefal** Maistinga ir skanu[®] linija padės jums:

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

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

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

Pagrudinkite skaniausias bulvytes taip, kaip jums patinka!

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

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

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

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

Gruzdintos bulvytės ir daug daugiau!

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

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



+ **ActiFry**[®]

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

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

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

Bulvė: balansas ir malonumas kasdien!

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

Kurią rūšį turėčiau naudoti?

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

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

Kur reikėtų laikyti bulves?

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

Kaip paruošti bulves su ActiFry®?

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

Kaip pjaustyti bulves?

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

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

Ilgis: iki maždaug 9 cm.

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

Sveikatos labai išbandykite skirtingas aliejaus rūšis

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

Su ActiFry® galite naudoti įvairias aliejaus rūšis:

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

(* gruzdinkite pagal gamintojo nurodymus)

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



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

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

Aprašas

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

Trumpas vartotojo vadovas

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Maisto paruošimas

Gruzdindami bulvytes, neviršykite ant maišiklio nurodyto maksimalaus lygmens (fig. 6). Gruzdindami, inde nepalikite matavimo šaukšto.

- Įdėję maistą į indą, tolygiai jį paskirstykite. Neviršykite maksimalaus kiekio (žr. 55–57 lenteles)
- Šaukštu užpylę alieju ant maisto (**7 pav.**), tolygiai jį paskirstykite (žr. 55–57 lenteles). (1 šaukštas aliejaus = 14 ml aliejaus)
- Atrakinę rankeną, sustumkite ją iki galo (**8 pav.**).
- Uždėkite dangtį (**9 pav.**).

Gruzdinimas

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

Nustatykite gruzdinimo laiką

- Norėdami nustatyti laiką, paspauskite laikmačio nustatymo mygtuką. Laikykite nuspaudę mygtuką, kol ant ekrano pasirodys norimas laikas (**10 pav.**) (žr. 55–57 lenteles).
- Atleiskite mygtuką. Pasirinktas laikas (minutėmis) pasirodo ekrane ir pradedamas laiko skaičiavimas atgal.
- Suklydę ar norėdami ištrinti pasirinktą laiką, laikykite mygtuką nuspaudę 2 sekundes ir nustatykite laiką iš naujo.

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

Gruzdinimo pradžia

Nuėmus dangtį, prietaisas išsijungia.

- Paspaudus įjungimo / išjungimo mygtuką, prietaisas pradeda veikti dėl karšto oro cirkuliacijos viduje (**11 pav.**). Maišiklis lėtai sukasi pagal laikrodžio rodyklę.

Maisto išėmimas

- Baigus gruzdinti, supypsi laikmatis. Norėdami sustabdyti pypsėjimą, paspauskite laikmačio nustatymo mygtuką (**12 pav.**).
- Paspaudę įjungimo / išjungimo mygtuką, išjungsite prietaisą (**13 pav.**).
- Kelkite rankeną, kol išgirsite užsifiksavimo garsą, tuomet nuimkite dangtį (**14 pav.**).
- Iš karto patiekite.

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

Gruzdinimo laikų lentelė

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

Bulvės

	TIPAS	KIEKIS	ALIEJUS	GRUZDINIMO LAIKAS
Standartinio storio bulvytės 10 mm x 110 mm, iki 9 cm ilgio.	Šviežios	1000 g*	1 šaukštas aliejaus	40 - 45 min
	Šviežios	750 g*	3/4 šaukšto aliejaus	35 - 37 min
	Šviežios	500 g*	1/2 šaukšto aliejaus	28 - 30 min
	Šviežios	250 g*	1/4 šaukšto aliejaus	24 - 26 min
Bulvės (supjaustytos ketvirčiais)	Šviežios	1000 g*	1 šaukštas aliejaus	40 - 42 min
	Šaldytos	750 g	Nė vienas	14 - 16 min
Kubeliai supjaustytos bulvės	Šviežios	1000 g*	1 šaukštas aliejaus	40 - 42 min
	Šaldytos	750 g	Nė vienas	30 - 32 min
Bulvytės	Šaldytos – tinkamos tik gruzdinimui	750 g stori 13mm x 13mm	Nė vienas	35-40 min
	Šaldytos – gruzdinamos 2 ar 3 būdais Tinka kepimui orkaitėje ir ant grilio (ir gruzdinimui)	750 g standartinės 10 mm x 10 mm	Nė vienas	30-32 min
		500 g Amerikietiško stiliaus 8 mm x 8 mm	Nė vienas	25-27 min

* nuluptų bulvių svoris.

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

Mėsa, paukštiena

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

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

* įpusėjus gruzdinimui, apverskite.

Žuvis, kiaukutiniai gyvūnai

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

Desertai

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

Šaldyti gaminiai

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

Patarimai, kaip gruzdinti su „ActiFry“

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

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

Lengvas valymas

Prietaiso valymas

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

Gruzdintuvės pagrindą draudžiama nardinti į vandenį.

Draudžiama naudoti šiurkščias ar abrazyvines valymo priemones ar metalinius šveistukus.

Reguliariai valykite išimamą filtrą.

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

Svarbiausia saugoti aplinką!

Laikmačio baterija

Šiame prietaise naudojama diskinė baterija L1154.

- Norėdami pakeisti bateriją, nuimkite valdymo skydelį mažu juvelyriniu plokščiuoju atsuktuvu. Pakeikite valdymo skydelį, atsuktuvą įstatydami į skydelio viršuje esančią angą. Nuėmę baltą baterijos dangtelį, pakeiskite bateriją **(15 pav.)**. Saugodami aplinką seną bateriją ne meskite į paprastą šiukšliadėžę, o nuneskite į tinkamą surinkimo vietą.
 - Įdėkite naują bateriją, uždėkite baterijos dangtelį ir valdymo skydelį.
- ① Prietaise yra vertingų medžiagų, kurias galima perdirbti.
- Nusprendę pakeisti savo prietaisą, išimkite bateriją ir palikite prietaisą vietiniame šiukšlių surinkimo punkte.



Jeigu jūsų gruzdintuvė neveikia tinkamai

PROBLEMA	PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Prietaisas neveikia.	Prietaisas neįjungtas į elektros lizdą.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai įjungtas į elektros lizdą.
	Įjungimo / išjungimo mygtukas nepilnai įspaustas.	Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
	Paspaudėte įjungimo / išjungimo mygtuką, tačiau prietaisas neveikia.	Uždėkite dangtį.
	Variklis veikia, tačiau prietaisas neįšyla.	Susisieki su savo pardavimo vieta.
	Nesisuka maišiklis.	Patikrinkite, ar maišiklis yra tinkamoje padėtyje. Jeigu problema tęsiasi, susisieki su savo pardavimo vieta.
Nuimamas maišiklis nesilaiko vietoje.	Neužfiksuotas maišiklis.	Patikrinkite, ar fiksavimo svirtis iki galo nuleista.
Maistas netolygiai gruzdinasi.	Neįdėtas maišiklis.	Įdėkite maišiklį.
	Maistas supjaustytas nevienodais gabaliukais.	Supjaustykite maistą vienodais gabaliukais.
	Bulvytės supjaustytos nevienodomis lazdelėmis.	Supjaustykite bulves vienodomis lazdelėmis.
	Maišiklis tinkamai įdėtas, tačiau nesisuka.	Patikrinkite, ar maišiklis yra nuleistas ir užfiksuotoje padėtyje. Jeigu problema tęsiasi, susisieki su savo pardavimo vieta.
Bulvytės nepakankamai traškios.	Naudojate netinkamą bulvių rūšį.	Pasirinkite rekomenduojamą bulvių rūšį.
	Bulvės nepakankamai nuplautos ir (arba) sausos.	Plaukite bulves, kol pašalinsite krakmolo perteklių. Prieš gruzdindami, jas nusausinkite ir išdžiovinkite. Bulvytės turi būti visiškai sausos.
	Per storos bulvytės.	Ploniau supjaustykite bulves. Maksimalus bulvytės storis yra 13 mm x 13 mm.
	Per mažai aliejaus tokiam bulvyčių kiekiui.	Įpilkite daugiau aliejaus (žr. lenteles 55–57 psl.).
	Užsikimšo filtras.	Išplaukite nuimamą filtrą.
Gruzdinamos bulvytės lūžta.	Naudojamos bulvės yra senesni nei nimitos, todėl vandeningos.	Sumažinkite bulvių kiekį iki 800 g ir pakoreguokite gruzdinimo laiką.
Maistas lieka ant indo kraštų.	Per pilnas indas.	Laikykitės lentelėse nurodyto maksimalaus kiekio.
Gruzdinimo metu susidaręs skystis pateko į prietaiso pagrindą.	Netinkamai nustatytas maišiklis ar brokuota maišiklio plomba.	Patikrinkite, ar maišiklis yra tinkamoje padėtyje. Jeigu problema tęsiasi, susisieki su savo pardavimo vieta. Nenaudokite „ActiFry“ sriuboms ar patiekalams, kuriuose daug skysčio.
Neveikia laikmatis.	Išsikrovė baterija.	Pakeiskite bateriją (žr. 15 pav.).
Prietaisas neįprastai triukšmingas.	Įtariate, kad variklis netinkamai veikia.	Susisieki su savo pardavimo vieta.
Gruzdinimo metu maišiklis nebesisuka.	Maišiklis yra netinkamoje padėtyje.	Užsidėję kepimo pirštine sukite maišiklį, kol jis užsifiksuoja. Jeigu tai nepadaeda, susisieki su savo pardavimo vieta.

Tefal® Garšīgi un veselīgi

Inovācijas jūsu veselības labā

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

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

Unikāli risinājumi tieši jums

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

Padomi jums

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

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

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

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

Iepazīstiet **ActiFry®** pasauli!

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

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

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

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

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

Kartupeļu šķēlītes un daudz kas cits!

ActiFry® ļauj gatavot pēc dažādām receptēm.

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



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

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

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

Kartupeļi: līdzsvars un bauda katru dienu!

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

Kuru pasugu izmantot?

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

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

Kur uzglabāt kartupeļus?

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

Kā gatavot kartupeļus izmantošanai ar ActiFry®?

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

Kā jāgriez kartupeļi?

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

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

Garums: līdz 9 cm.

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

Uzturiet labu veselību ar dažāda veida eļļām

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

Izmantojot ActiFry® ierīces, varat lietot ļoti dažādas eļļas:

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

(*gatavojiet atbilstoši ražotāju norādījumiem)

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



+ ActiFry®

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

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

Apraksts

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

Īss pamācības ievads

Pirms lietojat pirmo reizi

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

Noņemiet visas uzlimes un visu iepakojumu.

Nekad neiemērciet pamatni ūdenī.

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

Gatavojot kartupeļu šķēlītes, nekad nepārsniedziet maksimālo līmeni, kas norādīts uz lāpstiņas **fig. 6. Neatstājiet mērkaroti pannā, kamēr tajā tiek gatavots ēdiens.**

- Ielieciet ēdienu pannā, to vienmēri izklājot un ievērojot maksimālo daudzumu (skatiet cepšanas tabulas no 63. Līdz 65. lpp).
- Pievienojiet ēdienam eļļu ar karoti – **fig. 7**, to vienmēri izklājot (skatiet cepšanas tabulas no 63. līdz 65. lpp). (1 karote eļļas = 14 ml eļļas)
- Atbrīvojiet rokturi un ielokiet to pilnībā tā korpusā – **fig. 8**.
- Aizveriet vāku – **fig. 9**.

Ēdiena gatavošana

Pagatavošana

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

Gatavošanas laika iestatīšana

- Nospiediet taimera iestatījumu pogu, lai iestatītu laiku. Turiet pogu nospiestu, līdz displejā parādās nepieciešamais laiks – **fig. 10** (skatiet tabulas no 63. līdz 65. lpp).
- Tagad atbrīvojiet. Parādās atlasītais laiks (minūtēs) un sākas laika atskaite.
- Ja gadījies kļūda vai esat izdzēsis atlasīto laiku, 2 sekundes paturiet nospiestu pogu, un tad iestatiet laiku no jauna.

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

Gatavošanas sākums

Atverot vāku, ierīce aptur darbību.

- Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi, sākas gatavošana, izmantojot karstā gaisa cirkulāciju cepšanas kamerā – **fig.11**. Lāpstiņa lēni griežas pulksteņrādītāja virzienā.

Ēdiena izņemšana

- Kad gatavošana pabeigta, sāk pikstēt taimeris. Lai apturētu pikstienu signālu, nospiediet taimera iestatījumu pogu – **fig.12**.
- Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi, lai apturētu ierīci – **fig. 13** un atveriet vāku.
- Paceliet rokturi, līdz atskan "klikšķis", tas noslēdzas, un izņemiet pannu. – **fig. 14**.
- Servējiet uzreiz.

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

Cepšanas laiku tabula

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

Kartupeļi

	VEIDS	DAUDZUMS	EĻĀ	GATAVOŠANAS LAIKS
Šķēlišu standarta biežums 10 mm x 10 mm garumā līdz 9 cm.	Svaigi	1000 g*	1 karote eļļas	40 - 45 min
	Svaigi	750 g*	1/4 karote eļļas	35 - 37 min
	Svaigi	500 g*	1/2 karote eļļas	28 - 30 min
	Svaigi	250 g*	1/4 karote eļļas	24 - 26 min
Kartupeļi (sagriezti četrās daļās))	Svaigi	1000 g*	1 karote eļļas	40 - 42 min
	Sasaldēti	750 g	Nelieto	14 - 16 min
Kartupeļi kubīšos	Svaigi	1000 g*	1 karote eļļas	40 - 42 min
	Sasaldēti	750 g	Nelieto	30 - 32 min
Kartupeļu šķēlītes	Sasaldēti – piemēroti tikai dziļajai cepšanai	750 g Bieži 13mm x 13mm	Nelieto	35-40 min
	Sasaldēti – piemēroti 2 virzienu vai 3 virzienu gatavošana plītij un gnlam (un dziļajai cepšanai).	750 g Standarta 10 mm x 10 mm	Nelieto	30-32 min
		500 g Ame- rikāņu gaumē 8mm x 8mm	Nelieto	25-27 min

* Nemizotu kartupeļu svars.

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

Gaļa – putnu gaļa

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

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

* Cepot daļēji apgrieziet

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

Deserti

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

Saldēti produkti

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

ActiFry gatavošanas padomi un ieteikumi

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

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

Ērta tīrīšana

Ierīces tīrīšana

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

Nekad neiemērciet pamatni ūdenī.

Neizmantojiet raupjus vai abrazīvus tīrīšanas produktus vai ķīmiskus mazgāšanas līdzekļus.

Noņemamais filtrs regulāri jānotīra.

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

Vides aizsardzība pirmajā vietā!

Taimera baterija

Šajā ierīcē tiek izmantota baterija – L1154.

- Lai nomainītu bateriju, noņemiet vadības paneli, izmantojot nelielu plakana virsmas juvelieru skrūvgriezi. Paceliet vadības paneli augšup, ievietojot skrūvgriezi spraugā, kas atrodas paneļa augšpusē. Noņemiet balto bateriju vāku un nomainiet bateriju – fig. 15. Lai saudzētu vidi, neizmetiet veco bateriju sadzīves atkritumos, bet nododiet attiecīgajā atkritumu savākšanas punktā.
 - Ievietojiet jaunu bateriju, uzlieciet bateriju vāku un nostipriniet vadības paneli.
- ① Jūsu ierīce satur vērtīgus materiālus, kurus var pārstrādāt.
- Ja vēlaties nomainīt ierīci, izņemiet bateriju un atstājiet ierīci vietējā pilsētas atkritumu savākšanas punktā.



Ja cepšanas ierīce nedarbojas pareizi

PROBLĒMAS	IEMESLI	RISINĀJUMI
Ierīce nedarbojas.	Ierīce nav pievienota strāvai.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pieslēgta.
	Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis nav pilnībā nospiests.	Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi.
	Jūs nospiedāt ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi, bet ierīce nedarbojas.	Aizveriet vāku.
	Motors darbojas, bet ierīce nesilst.	Sazinieties ar savu tirdzniecības punktu.
	Lāpstiņa negriežas.	Pārbaudiet, vai lāpstiņa ir pareizi novietota. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar savu tirdzniecības punktu.
Noņemamā lāpstiņa nepaliek vietā.	Maisīšanas lāpstiņa nav bloķēta.	Pārbaudiet, vai bloķēšanas svira ir pilnībā nospiesta.
Ēdiens cepas nevienmēri.	Lāpstiņa nav uzstādīta.	Nostipriniet lāpstiņu.
	Ēdiens nav sagriezts vienāda izmēra gabalos.	Sagrieziet ēdienu vienā izmērā.
	Kartupeļu šķēlītes nav sagrieztas vienāda izmēra gabalos.	Sagrieziet šķēlītes vienā izmērā.
	Lāpstiņa uzstādīta pareizi, taču negriežas.	Pārbaudiet, vai tā ir nospiesta uz leju un nofiksēta pozīcijā. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar savu tirdzniecības punktu.
Kartupeļu šķēlītes nav pietiekami kraukšķīgas.	Izmantota nepiemērota kartupeļu pasuga.	Izvēlieties kartupeļu pasugu, kas ieteikta šķēlītēm.
	Kartupeļi nav pietiekami nomazgāti un/vai nav pilnībā nosusināti.	Ilgu laiku mazgājiet kartupeļus, lai noņemtu cietes paliekas, tad nožāvējiet un nosusiniet pirms cepšanas. Tiem jābūt pilnīgi sausiem.
	Pārāk biezas šķēles.	Sagrieziet plānākas šķēlītes. Maksimālie šķēlīšu izmēri ir 13 mm x 13 mm.
	Šīm šķēlīšu daudzumam nepietiek eļļas	Palieliniet eļļas daudzumu (skatiet cepšanas tabulas no 63. līdz 65. lpp).
	Filtrs ir nosprostots.	Iztīriet noņemamo filtru.
Šķēlītes cepšanas laikā lūst.	Izmantotie kartupeļi ir nesen novākti, tāpēc satur daudz ūdens.	Samaziniet kartupeļu daudzumu līdz 800 g un pielāgojiet cepšanas laiku.
Ēdiens paliek uz pannas malas.	Panna ir pārpildīta.	Ievērojiet maksimālo daudzumu, kas norādīts cepšanas tabulās.
Cepšanas šķidrums ir ieplūduši ierīces pamatnē.	Lāpstiņa nav pareizi novietota vai lāpstiņas aizvars ir defektīvs.	Pārbaudiet, vai lāpstiņa ir pareizi novietota. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar savu tirdzniecības punktu. Nelietojiet ActiFry zupu vai citu liela šķidruma daudzumu saturošu ēdienu gatavošanai.
Taimeris nedarbojas.	Baterija ir iztukšota.	Nomainiet bateriju (skatiet fig. 15).
Ierīce ir neparasti trokšņaina.	Jums ir aizdomas, ka motors nedarbojas pareizi.	Sazinieties ar savu tirdzniecības punktu.
Lāpstiņa cepšanas laikā apstājas.	Lāpstiņa nav novietota pareizi.	Ar virtuves cimdu pastumiet lāpstiņu augšup, līdz tā nofiksējas vietā. Ja tas nedarbojas, sazinieties ar savu tirdzniecības punktu.

EN p. 4 - 11

CS p. 12 - 19

HU p. 20 - 27

SK p. 28 - 35

PL p. 36 - 43

ET p. 44 - 51

LT p. 52 - 59

LV p. 60 - 67