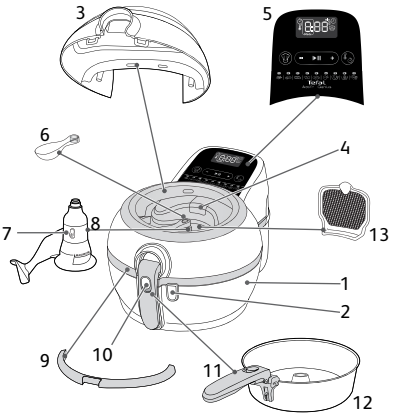
Tefal®

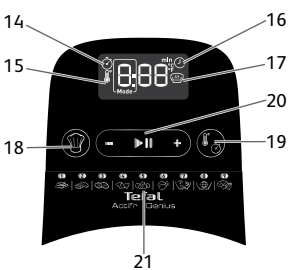
CZ
SK
HU

ActiFry Genius

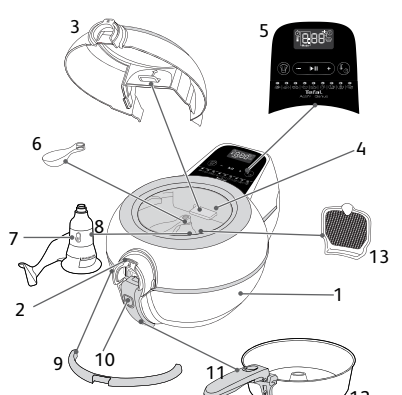
www.tefal.cz / www.tefal.sk / www.tefal.hu

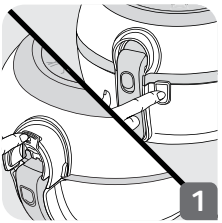
ActiFry Genius 1,2 kg

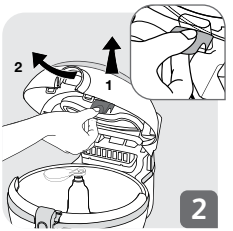




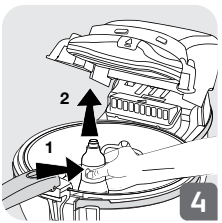
ActiFry Genius XL 1,7 kg

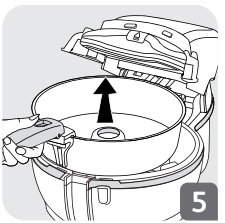


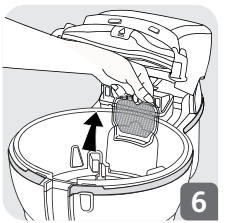

1

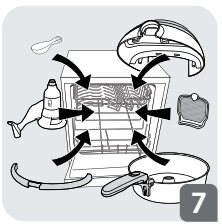

2
1
2

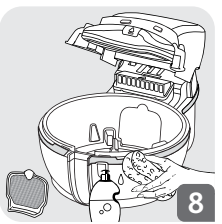
2
CLICK
1
3

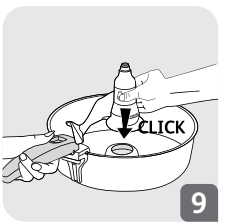

2
1
4

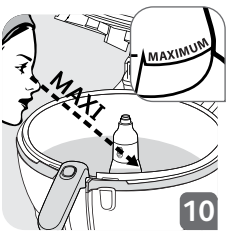

5

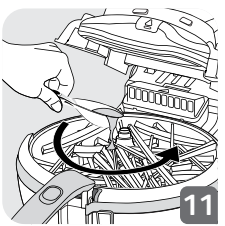

6

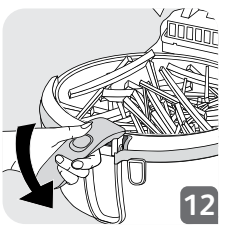

7


8


CLICK
9


MAXIMUM
MAXI
10


11


12

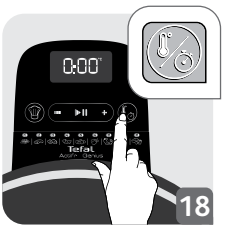
13

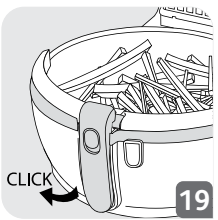
14

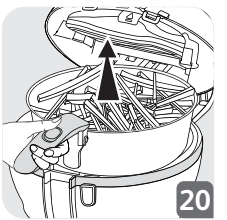
15

1
16

17


18


CLICK
19


20

POPIS

1 Podstavec
2 Tlačítko pro otevření víka
3 Víko
4 Průhledové okénko
5 Digitální ovládací panel
6 Odměrka
7 Tlačítko pro uvolnění lopatky
8 Odnímatelná míchací lopatka
9 Odnímatelný otočný kruh
10 Tlačítko pro uvolnění rukojeti nádoby
11 Rukojeť nádoby
12 Vyjímatelná nádoba
13 Odnímatelný filtr
14 Doba vaření
15 Teplota
16 Odložený start
17 Udržování teploty
18 Funkční režim pro výběr předem naprogramovaného režimu vaření
19 Manuální režim
20 Spustit/pozastavit vaření
21 Režimy vaření

NÁVOD K POUŽITÍ

Před prvním použitím

- Odstraňte všechny nálepky a veškeré obaly.
- Otevřete víko stisknutím tlačítka pro otevření víka - obr. 1 a stisknutím západek víko sejměte - obr. 2.
- Vyjměte odměrku.
- Zvedněte rukojeť nádoby do vodorovné polohy, až se ozve „CVAKNUTÍ“ a rukojeť zapadne na místo - obr. 3.
- Vyjměte lopatku stisknutím tlačítka pro uvolnění lopatky - obr. 4.
- Vyjměte nádobu.
- Chcete-li vyjmout otočný kruh, zvedněte klipy směrem ven a poté jej vyjměte.
- Vyjměte odnímatelný filtr - obr. 6.
- Všechny odnímatelné části lze mýt v myčce - obr. 7 nebo pomocí neabrazivní houbičky a mycího prostředku.
- Podstavec spotřebiče čistěte vlhkou houbičkou a mycím prostředkem - obr. 8.
- Než vrátíte všechny části zpět na místo, pečlivě je osušte.
- Lopatku umístěte zpět do její polohy, až se ozve „CVAKNUTÍ“ - obr. 9.
- Chcete-li vrátit zpět otočný kruh, umístěte jej na okraj nádoby, vycentrujte a zatlačte dolů, až se ozve „CVAKNUTÍ“.
- Při prvním použití může spotřebič vydávat neškodný zápach. To nemá žádný vliv na jeho používání a zápach brzy vymizí.

POZNÁMKA:

- **Podstavec nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.**
- **Při prvním použití nového spotřebiče doporučujeme pro dosažení co nejlepších výsledků vybrat recept, který se připravuje nejméně 30 minut.**

Příprava pokrmů

Abyste předešli poškození vašeho spotřebiče, dodržujte množství přísad a tekutin uvedená v návodu a v knize receptů.

U žádného receptu nikdy nepřekračujte maximální hladinu uvedenou na odnímatelné lopatce - obr. 10**. Při vaření jídla nenechávejte odměrku uvnitř nádoby.**

- Otevřete víko - obr. 1.
- Vyjměte odměrku z nádoby.
- Umístěte jídlo do nádoby, rovnoměrně jej rozmístěte a dbejte na to, abyste dodrželi maximální množství (viz Tabulka časů vaření na str. 14 až 16) - obr. 10.
- Olej přidejte do jídla odměrkou (1 odměrka Actifry Genius = 14 ml) - obr. 11, rovnoměrně jej rozprostřete (viz Tabulka časů vaření na str. 14 až 16).
- Uvolněte rukojeť a zcela ji sklopte do jejího uložení - obr. 12.
- Zavřete víko - obr. 13.

VAŘENÍ

- Nikdy nenechávejte spotřebič v chodu, je-li prázdný.
- Nikdy nádobu nepřeplňujte větším množstvím potravin, než je doporučeno. Dodržujte doporučená množství.
- **Tento spotřebič není vhodný pro recepty s vysokým obsahem tekutin (např. polévky, omáčky...).**
- **Nikdy nezapínejte spotřebič, pokud je nádoba prázdná.**

Zahájení vaření

- Otevřete víko - obr. 1.
- Umístěte jídlo do nádoby a nepřekračujte maximální množství (viz Tabulka časů vaření) a značku úrovně Maxi na lopatce pro tekuté recepty - obr. 10.
- Připravte si ingredience dle pokynů v knize receptů. Vložte ingredience do nádoby dle pokynů v receptu.
- Uvolněte rukojeť a zcela ji sklopte do jejího uložení - obr. 12.
- Zavřete víko - obr. 13.
- Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky. Spotřebič vydá 2 pípnutí a na obrazovce se zobrazí 00 - obr. 14.

2 způsoby nastavení doby vaření:

Automatický režim vaření:

9 režimů vaření automaticky upraví teplotu vaření a to, zda se lopatka otáčí dle typu vybraného pokrmu.

- Zvolte Funkční režim – obr. 15.
- Pro volbu režimu vaření stiskněte tlačítko +, dokud se nezobrazí požadovaný režim 1 až 9 – obr. 16.
- Stiskněte tlačítko start ▶II – obr. 17.
- Upravte dobu vaření stisknutím tlačítka +/-.
  Poznámka: Upravte dobu vaření po spuštění spotřebiče.
- Při použití automatického režimu vaření se řiďte pokyny v knize receptů, kam umístit jídlo v nádobě.
  Poznámka: U režimů 2, 3, 4, 5, 7, 8 a 9 se lopatka na začátku vaření neotáčí.

- Chcete-li režim vaření zastavit nebo zrušit, podržte tlačítko ▶II po dobu 2 sekund a na displeji se zobrazí 00 (obr. 14).

1. Hranolky, např. bramborové hranolky, zeleninové hranolky, americké brambory, ...

2. Snacky v trojbalu, např. kuřecí nugetky, královské krevety v trojobalu, ...

3. Snacky obalované v těstíčku, např. cibulové kroužky obalované v těstíčku, kalamárové kroužky obalované v těstíčku, ...

4. Závitky, např. pečivo jako samosa, jarní závitky, ...

5. Masové a zeleninové kuličky, ...

6. Kuře, např. paličky a křidélka, ...

7. Wok*, např. smažená rýže s krevetami, dušené hovězí maso, restovaná zelenina, ...

8. Mezinárodní kuchyně*, např. jehněčí tajine, kebab, ...

9. Dezerty, např. jablkový a hruškový kompot, karamelizované ořechy, ...

*Programy pro jídla připravované najednou.

Manuální režim:

- Nastavte vaření v minutách pomocí tlačítka +/- (viz Tabulka časů vaření na str. 14 až 16).
- Poté nastavte teplotu vaření stisknutím tlačítka teplota/časovač - obr. 18 a požadovanou teplotu nastavte pomocí tlačítka +/- (viz Tabulka časů vaření na str. 14 až 16).
- Stiskněte start.

POZNÁMKA:

- Zobrazí se zvolený čas a zahájí se odpočítávání minut po minutě. Čas je zvolen a zobrazen v minutách. Pouze čas pod 1 minutu se zobrazí v sekundách.
- Spotřebič lze pozastavit. Jednoduše stiskněte tlačítko II. Stisknutím tlačítka ▶ znovu spustíte vaření.
- Čas lze kdykoli během vaření změnit pomocí tlačítek +/- - obr.17.
- V případě chyby nebo pro vymazání zvoleného času podržte tlačítko ▶II po dobu 2 sekund a znovu zvolte čas.

Odložený start

Odložený start lze nastavit pomocí jednoho z 9 automatických režimů vaření nebo manuálního režimu:

– Zapojte spotřebič do zásuvky.
– Stiskněte na 3 sekundy tlačítko teplota/časovač. Zobrazí se piktogram ⏲ a časovač bude blikat 0:00.
– Nastavte čas odloženého startu pomocí tlačítek +/- (Intervaly: 10 minut) (maximálně 9 hodin).
– Stiskněte start a časovač odloženého startu začne odpočítávat. Vaření se zahájí, jakmile časovač odloženého startu dosáhne 0:00.

Funkce udržování teploty

- Po dokončení vaření, pokud po 3 minutách neprovedete žádnou akci, se automaticky spustí režim udržování teploty (kromě režimu 1 – Hranolky).
- Po 30 minutách udržování teploty se spotřebič zastaví.
- Chcete-li deaktivovat funkci udržování teploty, stiskněte současně tlačítka + a – na delší dobu (3 sekundy).
- Chcete-li znovu aktivovat funkci udržování teploty, stiskněte současně tlačítka + a – na delší dobu (3 sekundy).

Vyjmutí pokrmu

Když otevřete víko, spotřebič přestane fungovat. Chcete-li znovu spustit vaření, zavřete víko a stiskněte tlačítko ▶II.

Když necháte víko otevřené déle než 2 minuty, spotřebič se resetuje.

- Jakmile je vaření dokončeno, časovač pípne.
- Otevřete víko - obr. 1.
- Zvedněte rukojeť, až uslyšíte „cvaknutí“ při zapadnutí do správné polohy a vyjměte nádobu - obr. 19 a 20.
- Ihned podávejte.
- Abyste předešli jakémukoli riziku popálení, nedotýkejte se víka ani žádné jiné části, pouze chladných dotykových oblastí: rukojeti nádoby a tlačítka pro otevření víka.

TIPY NA VAŘENÍ V ACTIFRY GENIUS

- Nepřidávejte sůl na hranolky, dokud jsou hranolky v nádobě. Sůl přidejte až po vyjmutí hranolků z nádoby.
- Když do přístroje ActiFry přidáváte sušené bylinky a koření, smíchejte je s trochou oleje nebo tekutiny. Pokud je zkusíte nasypat přímo do nádoby, budou jen rozfoukány horkovzdušným systémem.
- Výrazně barevné koření může lehce znečistit lopatku a části spotřebiče. Jedná se o normální jev.
- Všechny suroviny připravujte ve stejně velkých kouscích, abyste zajistili, že se všechny uvaří ve stejnou dobu.
- Zeleninu, zejména kořenovou, připravujte na malé kousky, aby se provařila.
- Pokud v receptech ActiFry použijete cibuli, je lepší ji nakrájet na tenké plátky, než nasekat na kostičky, protože se lépe vaří. Před přidáním do nádoby kolečka cibule oddělte a poté promíchejte, aby byly rovnoměrně rozmístěny.

Pouze pro automatický režim vaření:

- U vybraných režimů vaření by měly být ingredience umístěny do nádoby tak, jak je uvedeno v knize receptů ActiFry Genius. To zajišťuje správnou úroveň vaření pro každou surovinu. Ty, které vyžadují delší dobu vaření, jsou vkládány do horní poloviny nádoby. Ty, které vyžadují kratší dobu vaření, jsou umisťovány vedle rukojeti.

TIPY NA PŘÍPRAVU HRANOLKŮ V ACTIFRY GENIUS (pouze pro Velkou Británii)

Pro dosažení co nejlepších výsledků s vaším přístrojem ActiFry doporučujeme dodržovat naše doporučení ohledně typu brambor a oleje, které se mají použít.

Jakou odrůdu brambor bych měl(a) použít?
Obecně doporučujeme používat brambory, které byly doporučeny k přípravě hranolků. V mnoha supermarketech vám informace na obalu prozradí, které odrůdy jsou vhodné pro výrobu hranolků. Pro dobré výsledky doporučujeme odrůdy jako King Edward a Maris Piper. Když jsou brambory čerstvě sklizené, mají vyšší obsah vody, doporučujeme hranolky připravovat o pár minut déle.

Kde bych měl(a) brambory skladovat?
Nejlepší místo pro skladování brambor je v tmavém sklepě nebo chladné skříňce (mezi 6 a 8 °C), mimo dosah světla.

Jak bych měl(a) brambory připravit pro přístroj ActiFry?
Chcete-li dosáhnout co nejlepších výsledků, musíte zajistit, aby se hranolky neslepovaly. S ohledem na to omyjte celé brambory a poté je nakrájejte na hranolky pomocí ostrého nože nebo hranolkovače. Hranolky by měly mít stejnou velikost, aby se usmažily současně. Nakrájené brambory omyjte ve velkém množství studené vody, dokud nebude čirá, aby se odstranilo co nejvíce škrobu. Hranolky důkladně osušte čistou vysoce savou utěrkou. Hranolky musí být před vložením do přístroje ActiFry dokonale suché, jinak nebudou křupavé. Chcete-li zkontrolovat, zda jsou dostatečně suché, položte na ně těsně před vařením papírovou kuchyňskou utěrku. Pokud je na papírové utěrce jakákoliv vlhkost, znovu je osušte. Pamatujte, že doba přípravy hranolků se bude lišit dle hmotnosti hranolků a dávky použitých brambor.

Jak bych měl(a) brambory nakrájet?
Velikost hranolku ovlivňuje, jak je křupavý nebo měkký. Čím tenčí hranolky, tím křupavější budou, a naopak tlustší hranolky budou uvnitř měkčí. Hranolky si můžete nakrájet na následující tloušťku a délku dle svého vkusu:

Tloušťka: Americký styl: 8x8 mm / Tenké: 10x10 mm / Standardní: 13x13 mm.
Délka: Až cca 9 cm.

V přístroji ActiFry je maximální doporučená tloušťka hranolku 13x13 mm a délka do 9 cm.

Jaký typ oleje mohu použít?
V přístroji ActiFry můžete použít širokou škálu olejů:

- Standardní oleje: olivový olej, hroznový olej, kukuřičný olej, podzemnicový (arašídový) olej, slunečnicový olej, sójový olej*
- Ochucené oleje: oleje obohacené aromatickými bylinkami, česnekem, chilli, citronem…
- Speciální oleje: lískový*, sezamový*…

(*vařte dle pokynů výrobce)

ČASY VAŘENÍ

Časy vaření jsou uvedeny jako přibližné a mohou se lišit v závislosti na sezónnosti potravin, jejich velikosti, použitém množství, individuálních chutích a také napětí. Uvedené množství oleje může být zvýšeno v závislosti na vaší chuti a potřebách. Pokud chcete hranolky křupavější, můžete k době vaření přidat pár minut navíc.

Brambory

	Typ	Množství	Počet odměrek oleje	Režim vaření	Doba vaření Genius 1,2 kg* (min)	Doba vaření Genius 1,7 kg* (min)
Čerstvé hranolky 10x10 mm	Čerstvé (hranolky)	750 g	1/2	1	26-28	25-27
		1 000 g	3/4	1	30-34	28-30
		1 500 g	1	1	X	36-38
		1 700 g	1	1	X	42-44
Mražené hranolky 13x13 mm	Mražené (hranolky)**	750 g	Žádná	1	26-28	23-25
		1 200 g	Žádná	1	–	36-38

* Čerstvě sklizené brambory mohou vyžadovat delší dobu vaření, aby byly křupavější a dozlatova opečené.

** Pro dosažení co nejlepších výsledků doporučujeme používat mražené hranolky bez povlaku z těsta z pšeničné mouky, protože ty bývají méně křupavé a těsto může během vaření odpadnout (podrobnosti najdete v seznamu ingrediencí na obalu).

Maso – drůbež

Chcete-li maso ochutit, neváhejte do oleje přimíchat koření (paprriku, kari, směs bylinek, tymián, bobkový list atd.).

	Typ	Množství	Počet Actifry odměrek	Režim vaření	Doba vaření Genius 1,2 kg* (min)	Doba vaření Genius 1,7 kg* (min)
Kuřecí nugetky	Čerstvé nebo mražené	750 g	Žádná	2	13-15	10-12
	Čerstvé	1 200 g	Žádná	2	–	13-15
	Mražené	1 200 g	Žádná	2	–	15-17
Kuřecí paličky	Čerstvé	4-6	Žádná	6	20-25	20-22
Kuřecí prsa (bez kosti)	Čerstvá	6	Žádná	6	20-25	18-20
	Čerstvá	9	Žádná	6	–	22-24
Masové koule	Mražené	750 g	1	5	16-18	14-15
	Mražené	1 200 g	1 1/2	5	–	18-20

Pokrmy z rýže a zeleniny

	Typ	Množství	Počet odměrek oleje	Režim vaření	Doba vaření Genius 1,2 kg* (min)	Doba vaření Genius 1,7 kg* (min)
Ratatouille*	Mražené	750 g	Žádná	7	16-18	14-16
	Mražené	1 000 g	Žádná	7	–	23-25
Kuřecí stir-fry se zeleninou*	Mražené	1 000 g	Žádná	6	–	22-24
Paëlla*	Mražené	650 g	Žádná	220 °C	16-19	12-14
	Mražené	1 000 g	Žádná	220 °C	–	15-17

* Mražené produkty nejsou k dispozici ve všech zemích.

Ryby – drobní jedlí korýši a měkkýši

	Typ	Množství	Počet Actifry odměrek	Režim vaření	Doba vaření Genius 1,2 kg* (min)	Doba vaření Genius 1,7 kg* (min)
Kalamáry obalované v těstíčku	Mražené	300 g	Žádná	3	11-13	10-12
		500 g		3	–	11-13
Královské krevety (syrové)	Čerstvé	300 g	Žádná	3	11-13	8-10
		450 g		3	–	8-10

Zelenina

	Typ	Množství	Počet Actifry odměrek	Režim vaření	Doba vaření Genius 1,2 kg* (min)	Doba vaření Genius 1,7 kg* (min)
Cukety	Proužky	750 g	1 + 150 ml vody	7	25-30	20-25
		1 200 g	1 + 150 ml vody	7	–	25-30
Papriky	Proužky	650 g	1 + 150 ml vody	7	18-22	15-18
		1 200 g	1 + 150 ml vody	7	–	20-25
Žampiony	Čtvrtky	650 g	1	7	10-15	10-15
		1 000 g	1	7	–	16-18
Rajčata	Čtvrtky	650 g	1 + 150 ml vody	7	13-16	12-14
		1 000 g	1 + 150 ml vody	7	–	15-17
Cibule	Plátky	500 g	1	220 °C	12-16	12 - 14
		750 g	1	220 °C	–	18-20

Ovoce

	Typ	Množství	Počet odměrek oleje a cukru	Režim vaření	Doba vaření Genius 1,2 kg* (min)	Doba vaření Genius 1,7 kg* (min)
Banány	Plátky	5	1 + 1 odměrka cukru	9	5-6	5-6
		7	1 + 1 odměrka cukru	9	–	5-6
Jahody	Čtvrtky	1 000 g	2 odměrky cukru	9	10-12	8-10
		1 500 g	2 odměrky cukru	9	–	10-12
Jablka	Půlky	3	1 + 1 odměrka cukru	9	10-12	8-10
		5	1 + 2 odměrky cukru	9	–	10-12
Ananas	Čerstvý (oloupaný a nakrájený na kousky)	1	2 odměrky cukru	9	10-15	10-12
		2	2 odměrky cukru	9	–	15-17

SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

Čištění spotřebiče

Spotřebič nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny. Nepoužívejte žádné korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Odnímatelný filtr je nutné pravidelně čistit. Aby vaše vyjímatelná nádoba vydržela déle, nikdy nepoužívejte žádné kovové náčiní.
K čištění jakékoli části spotřebiče nedoporučujeme používat jiný čisticí prostředek než prostředek na mytí nádobí.

- Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Otevřete víko stisknutím tlačítka - obr. 1 a stisknutím západek víko sejměte - obr. 2.
- Zvedněte rukojeť nádoby, až se ozve „CVAKNUTÍ“, abyste mohli nádobu vyjmout - obr. 3.
- Vyjměte nádobu.
- Vyjměte lopatku stisknutím tlačítka pro uvolnění lopatky - obr.4.
- Vyjměte odnímatelný filtr - obr. 6.
- Chcete-li vyjmout otočný kruh, zvedněte klipy směrem ven a poté jej vyjměte.
- Všechny odnímatelné části lze mýt v myčce - obr. 7 nebo pomocí neabrazivní houbičky a mycího prostředku.
- Podstavec spotřebiče čistěte vlhkou houbičkou a trochou mycího prostředku - obr. 8. Než vrátíte všechny části zpět na místo, pečlivě je osušte.
- Zaručujeme, že odnímatelná nádoba SPLŇUJE PŘEDPISY, pokud jde o materiály přicházející do styku s potravinami.
- Pokud se jídlo přilepí nebo připálí na nádobu nebo lopatku, nechejte je před čištěním namočené v teplé vodě.

PÁR TIPŮ V PŘÍPADĚ PROBLÉMŮ…

Problémy	Příčiny	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič není správně zapojen.	Ujistěte se, že je spotřebič správně zapojen do síťové zásuvky.
	Ještě jste nestiskli tlačítko ▶/II.	Stiskněte tlačítko ▶/II.
	Stiskli jste tlačítko ▶/II ale spotřebič nefunguje.	Zavřete víko.
	Spotřebič se nezahřívá.	Zavolejte na zákaznickou linku **731 010 111, Pondělí až pátek 8:00 – 17:00 h**
	Lopatka se neotáčí.	V režimech vaření 2, 3, 4, 5, 7, 8 a 9 se lopatka na začátku vaření neotáčí. Restartujte pomocí manuálního režimu, abyste zkontrolovali otáčení lopatky. Pokud se neotáčí, zkontrolujte, zda je vložena ve správné poloze. V opačném případě zavolejte na zákaznickou linku níže: **731 010 111, Pondělí až pátek 8:00 – 17:00 h**
Lopatka nezůstává na svém místě.	Lopatka nezapadla do správné polohy.	Změňte polohu lopatky, až se ozve „CVAKNUTÍ“ - obr. 12.
Jídlo nebylo uvařeno rovnoměrně.	Nepoužili jste lopatku.	Dejte ji na své místo.
	Jídlo/hranolky nebyly nakrájeny rovnoměrně.	Všechny potraviny/hranolky nakrájejte na stejnou velikost.

Problémy	Příčiny	Řešení
Hranolky nejsou dostatečně křupavé.	Nepoužíváte odrůdu brambor, která se doporučuje pro hranolky.	Zvolte odrůdu brambor, která se doporučuje pro hranolky, jako jsou Maris Piper nebo King Edward.
	Brambory jsou nedostatečně omyté a/nebo nejsou zcela osušené.	Brambory dlouze omývejte, abyste odstranili škrob, před vařením je sceďte a velmi důkladně osušte. Musí být zcela suché.
	Hranolky jsou příliš silné.	Nakrájejte je více na tenko. Maximální rozměry hranolku jsou 13x13 mm.
	Není dostatek oleje.	Zvyšte množství oleje (viz Tabulka časů vaření na str. 14 až 16).
	Filtr je ucpaný.	Vyčistěte filtr.
Hranolky se při vaření lámou.	Množství je příliš velké.	Snižte množství brambor a upravte dobu vaření.
Ingredience zůstávají na stěnách nádoby.	Nádoba obsahuje příliš mnoho jídla.	Dodržujte maximální množství uvedená v Tabulce časů vaření. Umístěte otočný kruh na místo. Snižte množství jídla.
	Maximální úroveň překročena.	Snižte množství.
Tekutiny určené na vaření unikly do podstavce spotřebiče.	Vadná nádoba nebo lopatka.	Zkontrolujte, zda je lopatka správně umístěna, v opačném případě zavolejte na zákaznickou linku níže.
	Maximální úroveň byla překročena.	Dodržujte maximální úroveň. Nepoužívejte přístroj ActiFry k přípravě receptů s vysokým obsahem tekutin.
LCD displej nefunguje.	Spotřebič není zapojen do zásuvky.	Zapojte spotřebič.
	Víko je otevřené.	Zavřete víko.
Na LCD displeji se zobrazí «Er» (chyba).	Spotřebič nefunguje správně.	Odpojte spotřebič, vyčkejte 10 sekund, spotřebič znovu zapojte a stiskněte tlačítko ▶/II. Pokud se na LCD displeji stále zobrazuje Er, podívejte se do tabulky chybových kódů na str. 19.
Spotřebič je abnormálně hlučný.	Máte podezření, že je problém ve způsobu fungování motoru spotřebiče.	Zavolejte na zákaznickou linku níže.

Máte-li jakékoli problémy s produktem nebo dotazy, zavolejte nejprve našemu týmu pro vztahy sezákazníky, který vám poskytne odbornou pomoc a radu:

Zákaznická linka: 731 010 111, Pondělí až pátek 8:00 – 17:00 h
nebo nás kontaktujte prostřednictvím našich webových stránek: www.tefal.cz

TABULKA CHYBOVÝCH KÓDŮ: E.

E. 1 nebo 2	Ventilátor nefunguje.	Zkontrolujte, zda jsou všechny odnímatelné části nasazeny a správně umístěny (výstupní mřížka ventilace nádoby a odnímatelný filtr, nádoba, víko). Zkontrolujte, zda ve vyjímatelných částech nejsou žádné cizí předměty. Po kontrole, že se v otvorech ventilace nenacházejí žádné cizí předměty, pokud porucha přetrvává, zavolejte na zákaznickou linku. str. 19
E. 3	Tato chyba se může objevit, pokud byl spotřebič skladován po dlouhou dobu při příliš nízké teplotě.	Před opětovným spuštěním ponechejte spotřebič po dobu jedné hodiny při okolní teplotě vyšší než 15 °C. Pokud porucha přetrvává, zavolejte na zákaznickou linku. str. 19
E. 4	Váš spotřebič má poruchu teplotního čidla.	Zavolejte na zákaznickou linku níže. str. 19
E. 5	Napětí vaší domácí sítě je příliš nízké. Může dojít ke změně výkonu vaření.	Kontaktujte svého dodavatele elektřiny.
E. 6	Napětí vaší domácí sítě je příliš vysoké; z bezpečnostních důvodů by měl být váš spotřebič chráněn před nebezpečím přehřátí.	Kontaktujte svého dodavatele elektřiny.

OPIS

1 Základňa
2 Tlačidlo na otvorenie veka
3 Veko
4 Zobrazovacie okno
5 Digitálny ovládací panel
6 Odmerka
7 Tlačidlo na uvoľnenie lopatky
8 Odnímateľná miešacia lopatka
9 Odnímateľný otočný prstenec
10 Tlačidlo na uvoľnenie rukoväte nádoby
11 Rukoväť nádoby
12 Odnímateľná nádoba
13 Odnímateľný filter
14 Čas varenia
15 Teplota
16 Odložený štart
17 Udržiavanie teploty
18 Režim funkcie na výber predprogramovaného režimu varenia
19 Manuálny režim
20 Spustenie/pozastavenie varenia
21 Režimy varenia

POKYNY NA POUŽITIE

Pred prvým použitím

- Odstráňte všetky nálepky a všetky obaly.
- Otvorte veko stlačením tlačidla na otváranie veka – Obr. 1 a po stlačení západiek veko vyberte – Obr. 2.
- Vyberte dávkovaciu odmerku.
- Zdvihnite rukoväť nádoby do vodorovnej polohy, kým nebudete počuť „KLIKNUTIE“, keď sa rukoväť zaistí – Obr. 3.
- Po stlačení uvoľňovacieho tlačidla vyberte lopatku – Obr. 4.
- Vyberte nádobu.
- Ak chcete vybrať otočný prstenec, vytiahnite spony smerom von a potom ho zdvihnite.
- Vyberte odnímateľný filter – Obr. 6.
- Všetky odnímateľné časti je možné umývať v umývačke riadu – Obr. 7 alebo ich môžete vyčistiť pomocou neabrazívnej hubky s prostriedkom na umývanie riadu.
- Telo spotrebiča vyčistite vlhkou špongiou a prostriedkom na umývanie riadu – Obr. 8.
- Predtým, ako všetko vložíte späť na miesto, starostlivo povrchy osušte.
- Lopatku umiestnite späť, pri zaistení musíte počuť „KLIKNUTIE“ – Obr. 9.
- Ak chcete vymeniť otočný prstenec, umiestnite ho na okraj nádoby, vycentrujte ho na nádobe a zatlačte ho, pri zaistení musíte počuť „KLIKNUTIE“.
- Pri prvom použití môže spotrebič vytvárať neškodný zápach. Zápach nemá žiadny vplyv na používanie spotrebiča a čoskoro zmizne.

POZNÁMKA:

- **Nikdy neponárajte základňu do vody alebo inej kvapaliny.**
- **Pri prvom použití – pre zaistenie tých najlepších výsledkov varenia, vám odporúčame pripraviť recept, ktorý sa varí 30 minút alebo dlhšie.**

Príprava jedla

Aby ste predišli poškodeniu spotrebiča, dodržiavajte množstvá ingrediencií a tekutín, ktoré sú uvedené v návode a v knihe receptov.
Pri žiadnom z receptov neprekračujte maximálnu úroveň uvedenú na odnímateľnej lopatke – Obr. 10. Počas varenia jedla nenechávajte odmerku vo vnútri nádoby.

- Otvorte veko – Obr. 1.
- Vyberte odmerku z vnútra nádoby.
- Vložte jedlo do varnej nádoby, rovnomerne ho rozložte a dbajte na to, aby ste dodržali maximálne množstvá (pozrite tabuľky varenia na str. 14 až 16) – Obr. 10.
- Pomocou odmerky pridajte do jedla olej (1 odmerka Actifry Genius = 14 ml) – Obr. 11, rovnomerne ho rozotrite (pozrite tabuľky na varenie na str. 14 až str. 16).
- Odomknite rukoväť a zatlačte ju späť do jej uloženia – Obr. 12.
- Zatvorte veko – Obr. 13.

VARENIE

- Nikdy nepoužívajte spotrebič, keď je prázdny.
- Nikdy nevkladajte do varnej nádoby nadmerné množstvá ingrediencií. Dodržiavajte odporúčané množstvá.
- **Tento spotrebič nie je vhodný pre recepty s vysokým obsahom tekutín (napríklad na varenie polievok, omáčok...).**
- **Nikdy nezapínajte spotrebič, ak je varná nádoba prázdna.**

Spustenie varenia

- Otvorte veko – Obr. 1.
- Vložte potraviny do varnej nádoby a neprekračujte maximálne množstvo (pozrite tabuľku časov varenia) a značku úrovne Maxi na lopatke pre tekuté recepty – Obr. 10.
- Pripravte si ingrediencie podľa pokynov v knihe receptov. Prísady vložte do varnej nádoby podľa pokynov uvedených v recepte.
- Uvoľnite rukoväť a úplne ju spustite do jej uloženia – Obr. 12.
- Zatvorte veko – Obr. 13.
- Zapojte spotrebič do elektrickej zásuvky. Spotrebič vydá 2 zvukové signály a na displeji sa zobrazí 00 – Obr.14.

2 spôsoby nastavenia času varenia:

Automatický režim varenia:
9 režimov varenia automaticky nastaví teplotu varenia a to, či sa lopatka otáča podľa zvoleného typu jedla.

- Vyberte režim funkcie – obr. 15.
- Pri výbere režimu varenia stláčajte tlačidlo +, kým sa nezobrazí požadovaný režim 1 až 9 – Obr. 16.
- Stlačte tlačidlo štart ▶II – obr. 17.
- Stlačením tlačidla +/- nastavte čas varenia.
  Upozornenie: Po spustení spotrebiča nastavte čas varenia.
- Pri používaní automatického režimu varenia postupujte podľa pokynov v knihe receptov, jedlo umiestnite do nádoby tak, ako je uvedené.
  Upozornenie: Pri režimoch 2, 3, 4, 5, 7, 8 a 9 sa lopatka na začiatku varenia neotáča.

- Ak chcete zastaviť alebo zrušiť režim varenia, stlačte a podržte tlačidlo ▶II stlačené 2 sekundy, na displeji sa zobrazí 00 (Obr. 14).

1. Chipsy a hranolčeky, napríklad zemiakové lupienky, zeleninové lupienky, pečené zemiačiky, ...

2. Občerstvenie v strúhanke, napríklad kuracie nugetky, obaľované krevety, ...

3. Cibuľové krúžky v cestíčku, kalamáre v cestíčku, ...

4. Rolky, napríklad pečivo ako samosa, jarné rolky, ...

5. Mäsové a zeleninové guľky, ...

6. Kuracie mäso, napríklad stehná a krídla, ...

7. Wok*, napríklad vyprážaná ryža s krevetami, dusené hovädzie mäso, vyprážaná zelenina, ...

8. Medzinárodná kuchyňa*, napríklad jahňacie tajine, kebab, ...

9. Dezerty, napríklad kompót z jabĺk a hrušiek, karamelizované orechy, ...

*Programy pre jedlá pripravované naraz.

Manuálny režim:

- Nastavenie varenia v minútach pomocou tlačidla +/- (pozrite tabuľku varenia na str. 14 až str. 16).
- Následne nastavte teplotu varenia stlačením tlačidla teploty/časovača – Obr. 18 a požadovanú teplotu nastavte pomocou tlačidla +/- (pozrite tabuľku varenia na str. 14 až str. 16).
- Stlačte tlačidlo štart.

POZNÁMKA:

- Zobrazí sa zvolený čas a začne sa odpočítavanie po minútach. Čas sa nastavuje a zobrazuje v minútach. V sekundách sa zobrazí iba čas zostávajúci do 1 minúty.
- Spotrebič je možné pozastaviť. Stačí stlačiť tlačidlo II. Stlačením tlačidla ▶ varenie znovu spustíte.
- Čas môžete kedykoľvek počas varenia zmeniť pomocou tlačidiel +/- – Obr. 17.
- V prípade chyby alebo ak chcete vymazať zvolený čas, podržte tlačidlo ▶II stlačené 2 sekundy a znovu vyberte čas.

Odložený štart

Odložený štart je možné nastaviť pomocou jedného z 9 automatických režimov varenia alebo manuálneho režimu:

– Zapojte spotrebič do zásuvky.
– Stlačte tlačidlo teploty/časovača a podržte stlačené 3 sekundy. Zobrazí sa piktogram ⏲ a časovač bude blikať 0:00.
– Nastavte čas odloženého štartu pomocou tlačidiel +/- (Intervaly: 10 minút) (maximálne do 9 hodín).
– Stlačte tlačidlo Štart a časovač odloženého štartu začne odpočítavať čas. Varenie sa spustí, keď časovač odloženého štartu dosiahne hodnotu 0:00.

Funkcia udržiavania teploty

- Po skončení varenia, ak po 3 minútach nie je vykonaná žiadna akcia, automaticky sa spustí režim udržiavania teploty (okrem režimu 1 – Hranolky).
- Po 30 minútach udržiavania tepla sa spotrebič vypne.
- Ak chcete deaktivovať funkciu „Udržiavanie teploty“, stlačte súčasne tlačidlá + a - a podržte (3 sekundy).
- Ak chcete znovu aktivovať funkciu „Udržiavanie teploty“, stlačte súčasne tlačidlá + a - a podržte (3 sekundy).

Vyberte jedlo

Keď otvoríte veko, spotrebič sa uvedie mimo prevádzky. Ak chcete znovu spustiť varenie, zatvorte veko a stlačte tlačidlo ▶II.

Ak veko zostane otvorené dlhšie ako 2 minúty, spotrebič sa resetuje.

- Po dokončení varenia sa ozve pípnutie časovača.
- Otvorte veko – Obr. 1.
- Zdvihnite rukoväť, kým nezačujete „kliknutie“, čo znamená, že sa zaistí. Následne vyberte varnú nádobu – Obr. 19 a 20.
- Jedlo podávajte ihneď.
- Aby ste sa vyhli riziku popálenia, nedotýkajte sa veka ani žiadnej inej časti okrem chladných dotykových plôch: rukoväte nádoby a tlačidla na otváranie veka.

TIPY NA VARENIE S ACTIFRY GENIUS

- Kým sú hranolky v nádobe, nesoľte ich. Soľ pridávajte až po vybratí hranolčekov z nádoby.
- Pri pridávaní sušených byliniek a korenín do ActiFry ich zmiešajte s trochou oleja alebo tekutiny. Ak sa ich pokúsite nasypať priamo do nádoby, horúci vzduch ich bude rozfukovať.
- Silne sfarbené koreniny môžu mierne zafarbiť lopatku a časti spotrebiča. Je to normálne.
- Všetky potraviny pripravujte v rovnomerne nakrájaných kúskoch, aby boli hotové približne v rovnakom čase.
- Zeleninu, najmä koreňovú zeleninu, pripravujte v malých kúskoch alebo vo veľkosti na vyprážanie, zabezpečíte tak dostatočné tepelné spracovanie.
- Ak varíte podľa receptu ActFry, ktorý obsahuje cibuľu, je najlepšie ju nakrájať na tenké plátky, nie na kocky, takto bude uvarená lepšie. Pred pridaním cibule do nádoby ju oddeľte a rýchlo premiešajte, aby sa rovnomerne rozložila na plochu.

Len pre automatický režim varenia:

- Pri vybraných režimoch varenia by mali byť ingrediencie umiestnené do varnej nádoby tak, ako je uvedené v knihe receptov ActiFry Genius. Tým sa zabezpečí správna úroveň tepelnej úpravy každej zložky. Tie, ktoré vyžadujú dlhší čas varenia, je potrebné vložiť do hornej polovice nádoby. Tie, ktoré potrebujú kratší čas varenia, je potrebné umiestniť vedľa rukoväte.

ACTIFRY GENIUS – TIPY NA PEČENÉ ZEMIAČIKY (platí len pre Spojené kráľovstvo)

Na dosiahnutie najlepších výsledkov s vaším zariadením ActiFry odporúčame dodržiavať naše odporúčania týkajúce sa typu zemiakov a oleja, ktorý je potrebné použiť.

Akú odrodu zemiakov mám použiť?
Vo všeobecnosti odporúčame používať zemiaky, ktoré boli odporúčané na prípravu hranolčekov. V mnohých supermarketoch sa v informáciách na obale dozviete, ktoré odrody sú vhodné na prípravu hranolčekov. Na dosiahnutie dobrých výsledkov odporúčame odrody ako King Edward a Maris Piper. Ak boli zemiaky čerstvo zozbierané, majú vyšší obsah vody, odporúčame pripravovať hranolky o niekoľko minút dlhšie.

Kde mám zemiaky skladovať?
Zemiaky je najlepšie skladovať v tmavej pivnici alebo v chladnej skrini (s teplotou 6 až 8 °C), mimo dosahu svetla.

Ako mám pripraviť zemiaky do ActiFry?
Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, zabezpečte, aby sa hranolčeky nezlepili. Vzhľadom na to umyte celé zemiaky a potom ich ostrým nožom alebo krájačom na hranolky nakrájajte na hranolky. Hranolky by mali byť rovnako veľké, aby boli hotové v rovnakom čase. Nakrájané zemiaky umyte vo veľkom množstve studenej vody, až kým voda nie je čira. Tak odstránite čo najviac škrobu. Hranolky dôkladne osušte čistou vysoko savou utierkou. Pred vložením do ActiFry musia byť hranolky dokonale suché, inak nebudú chrumkavé. Ak chcete skontrolovať, či sú dostatočne suché, tesne pred varením ich utrite papierovou kuchynskou utierkou. Ak je na papieri nejaká vlhkosť, znovu ich osušte. Nezabudnite, že čas varenia hranolčekov sa bude líšiť v závislosti od hmotnosti hranolčekov a použitej dávky zemiakov.

Ako mám nakrájať zemiaky?
Veľkosť zemiakov ovplyvňuje ich chrumkavosť alebo mäkkosť. Čím tenšie hranolčeky budete mať, tým budú chrumkavejšie, a naopak, hrubšie hranolčeky budú vo vnútri mäkšie. Hranolky si môžete nakrájať na nasledujúcu hrúbku a dĺžku podľa vlastnej chuti:

Hrúbka: Americký štýl: 8x8 mm/ Tenké: 10x10 mm/ Štandardné:
Dĺžka: 13x13 mm: Do cca 9 cm.

Pri ActiFry je maximálna odporúčaná hrúbka hranolky 13x13 mm a dĺžka do 9 cm.

Aký typ oleja môžem použiť?
Vo fritéze ActiFry môžete používať rôzne druhy olejov:

- Štandardné oleje: olivový olej, olej z hroznových jadierok, kukuričný olej, arašidový olej, slnečnicový olej, sójový olej*
- Ochutené oleje: oleje s aromatickými bylinkami, cesnakom, chilli, citrónom...
- Špeciálne oleje: lieskový*, sezamový*...

(*varte podľa pokynov výrobcu)

ČASY VARENIA

SK

Časy varenia sú uvedené ako približné hodnoty a môžu sa líšiť v závislosti od sezónnosti potravín, ich veľkosti, použitých množstiev a individuálnych chutí, ako aj od elektrického napätia. Uvedené množstvo oleja je možné zvýšiť v závislosti od vašej chuti a potrieb. Ak chcete chrumkavejšie hranolčeky, môžete k času varenia pridať niekoľko minút navyše.

Zemiaky

	Typ	Množstvo	Počet Actifry odmeriek s olejom	Režim prípravy	Čas prípravy Genius 1,2 kg* (min)	Čas prípravy Genius 1,7 kg* (min)
Čerstvé pečené zemiaky 10x10 mm	Čerstvé (zemiaky)	750 g	1/2	1	26-28	25-27
		1 000 g	3/4	1	30-34	28-30
		1 500 g	1	1	X	36-38
		1 700 g	1	1	X	42-44
Mrazené hranolky 13x13 mm	Mrazené (hranolky)**	750 g	Žiadne	1	26-28	23-25
		1 200 g	Žiadne	1	–	36-38

* Čerstvo zozbierané zemiaky môžu vyžadovať dlhší čas varenia, aby boli chrumkavejšie a zlatohnedé.

** Na dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame používať mrazené hranolčeky bez obalenia v cestíčku z pšeničnej múky, pretože majú tendenciu dosahovať menej chrumkavé výsledky a cestíčko môže počas varenia odpadávať (podrobnosti nájdete v zozname zložiek na obale).

Mäso – hydina

Ak chcete mäsu dodať viac chuti, neváhajte do oleja primiešať korenie (papriku, kari, zmes byliniek, tymián, bobkový list a podobne).

	Typ	Množstvo	Počet Actifry odmeriek oleja	Režim prípravy	Čas prípravy Genius 1,2 kg* (min)	Čas prípravy Genius 1,7 kg* (min)
Kuracie nugetky	Čerstvé alebo mrazené	750 g	Žiadne	2	13-15	10-12
	Čerstvé	1 200 g	Žiadne	2	–	13-15
	Mrazené	1 200 g	Žiadne	2	–	15-17
Kuracie stehienka	Čerstvé	4-6	Žiadne	6	20-25	20-22
Kuracie prsia (bez kosti)	Čerstvé	6	Žiadne	6	20-25	18-20
	Čerstvé	9	Žiadne	6	–	22-24
Mäsové guľky	Mrazené	750 g	1	5	16-18	14-15
	Mrazené	1 200 g	1 1/2	5	–	18-20

Ryža a zeleninové jedlá

	Typ	Množstvo	Počet Actifry odmeriek s olejom	Režim prípravy	Čas prípravy Genius 1,2 kg* (min)	Čas prípravy Genius 1,7 kg* (min)
Ratatouille*	Mrazené	750 g	Žiadne	7	16-18	14-16
	Mrazené	1 000 g	Žiadne	7	–	23-25
Farmárske vyprážané jedlo*	Mrazené	1 000 g	Žiadne	6	–	22-24
Paëlla*	Mrazené	650 g	Žiadne	220 °C	16-19	12-14
	Mrazené	1 000 g	Žiadne	220 °C	–	15-17

* Príprava mrazených potravín nie je dostupná vo všetkých krajinách.

Ryby – mäkkýše

	Typ	Množstvo	Počet Actifry odmeriek s olejom	Režim prípravy	Čas prípravy Genius 1,2 kg* (min)	Čas prípravy Genius 1,7 kg* (min)
Kalamáre v cestíčku	Mrazené	300 g	Žiadne	3	11-13	10-12
		500 g		3	–	11-13
Kráľovské krevety (surové)	Čerstvé	300 g	Žiadne	3	11-13	8-10
		450 g		3	–	8-10

Zelenina

	Typ	Množstvo	Počet Actifry odmeriek s olejom	Režim prípravy	Čas prípravy Genius 1,2 kg* (min)	Čas prípravy Genius 1,7 kg* (min)
Cuketové	stripsy	750 g	1 + 150 ml vody	7	25-30	20-25
		1 200 g	1 + 150 ml vody	7	–	25-30
Čierne korenie	stripsy	650 g	1 + 150 ml vody	7	18-22	15-18
		1 200 g	1 + 150 ml vody	7	–	20-25
Huby	štvrťky	650 g	1	7	10-15	10-15
		1 000 g	1	7	–	16-18
Rajčiny	štvrťky	650 g	1 + 150 ml vody	7	13-16	12-14
		1 000 g	1 + 150 ml vody	7	–	15-17
Cibuľové	rezy	500 g	1	220 °C	12-16	12 - 14
		750 g	1	220 °C	–	18-20

Ovoce

	Typ	Množstvo	Počet Actifry odmeriek s olejom a cukrom	Režim prípravy	Čas prípravy Genius 1,2 kg* (min)	Čas prípravy Genius 1,7 kg* (min)
Banánové	rezy	5	1 + 1 cukru	9	5-6	5-6
		7	1 + 1 cukru	9	–	5-6
Jahodové	štvrtky	1 000 g	2 cukru	9	10-12	8-10
		1 500 g	2 cukru	9	–	10-12
Jablkové	polovičky	3	1 + 1 cukru	9	10-12	8-10
		5	1 + 2 cukru	9	–	10-12
Ananásy	čerstvé (očistené a nakrájané na kúsky)	1	2 cukru	9	10-15	10-12
		2	2 cukru	9	–	15-17

JEDNODUCHÉ ČISTENIE

Čistenie spotrebiča

Spotrebič nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny. Nepoužívajte žiadne korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Odnímateľný filter je potrebné pravidelne čistiť. Pre zaistenie najdlhšej životnosti odnímateľného filtra, nikdy nepoužívajte žiadne kovové náradie.

Na čistenie spotrebiča neodporúčame používať iné čistiace prostriedky ako prostriedok na umývanie riadu.

- Pred čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
- Otvorte veko stlačením tlačidla – Obr. 1 a po stlačení západiek veko vyberte – Obr. 2.
- Zdvihnite rukoväť vyberateľnej nádoby, kým nebudete počuť „KLIKNUTIE“. Potom nádobu vytiahnite – Obr. 3.
- Vyberte nádobu.
- Po stlačení uvoľňovacieho tlačidla vyberte lopatku – Obr. 4.
- Vyberte odnímateľný filter – Obr. 6.
- Ak chcete vybrať otočný prstenec, vytiahnite spony smerom von a potom ho zdvihnite.
- Všetky odnímateľné časti je možné umývať v umývačke riadu – Obr. 7 alebo ich môžete vyčistiť pomocou neabrazívnej hubky s prostriedkom na umývanie riadu.
- Telo spotrebiča vyčistite vlhkou špongiou a prostriedkom na umývanie riadu – Obr. 8. Predtým, ako všetko vložíte späť na miesto, starostlivo povrchy osušte.
- Ručíme za to, že odnímateľná varná nádoba spĺňa predpisy týkajúce sa materiálov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.
- Ak sa na nádobu alebo lopatku prilepí alebo pripáli jedlo, pred čistením ich nechajte namočené v teplej vode.

NIEKOĽKO RÁD PRE PRÍPAD PROBLÉMOV...

Problémy	Príčiny	Riešenia
Spotrebič sa neuvedie do prevádzky.	Spotrebič nie je správne zapojený do elektrickej siete.	Skontrolujte, či je spotrebič správne zapojený do hlavnej elektrickej zásuvky.
	Ešte ste nestlačili tlačidlo ▶/II.	Stlačte tlačidlo ▶/II.
	Stlačili ste tlačidlo, ▶/II ale spotrebič sa neuvedie do prevádzky.	Zatvorte veko.
	Spotrebič sa nezohrieva.	Zavolajte na zákaznícku linku **232 199 930, Pondelok až piatok 8:00 – 17:00 h**
	Lopatka sa neotáča.	Lopatka sa neotáča na začiatku varenia v režimoch varenia 2, 3, 4, 5, 7, 8 a 9. Znovu spustite varenie v manuálnom režime a skontrolujte, či sa lopatka otáča. Ak sa neotáča, skontrolujte, či je vložená v správnej polohe. V opačnom prípade zavolajte na nižšie uvedenú zákaznícku linku: **232 199 930, Pondelok až piatok 8:00 – 17:00 h**
Lopatka nezostane na svojom mieste.	Lopatka nie je zaistená.	Upravte polohu lopatky, kým nezačujete „KLIKNUTIE“ – Obr. 12.
Jídlo nebylo uvařeno rovnoměrně.	Lopatku ste nenasadili.	Umiestnite ju do správnej polohy.
	Potraviny/kúsky neboli nakrájané rovnomerne.	Nakrájajte všetky potraviny/kúsky na rovnakú veľkosť.

Problémy	Príčiny	Riešenia
Zemiačky nie sú dostatočne chrumkavé.	Nepoužívate odrodu zemiakov, ktorá sa odporúča na hranolčeky.	Vyberte si odrodu zemiakov, ktorá je odporúčaná na prípravu hranolčekov, napríklad zemiaky Maris Piper alebo King Edward.
	Zemiaky sú nedostatočne umyté a/alebo nie sú úplne vysušené.	Zemiaky dlho umývajte, aby ste odstránili škrob, pred varením ich nechajte stiecť a veľmi dôkladne vysušte. Musia byť úplne suché.
	Hranolky sú príliš hrubé.	Nakrájajte ich na tenšie kúsky. Maximálne rozmery hranolčekov sú 13x13 mm.
	Množstvo oleja nie je dostatočné.	Zvýšte množstvo oleja (pozrite kuchársku tabuľku na str. 14 až 16).
	Filter je upchatý.	Vyčistite filter.
Hranolčeky sa počas prípravy lámu.	Príliš veľké množstvo.	Znížte množstvo zemiakov a upravte čas varenia.
Jedlo zostáva na okraji nádoby.	V nádobe je príliš veľa jedla.	Dodržiavajte maximálne množstvo uvedené v tabuľke na varenie. Nasaďte otočný prstenec. Znížte množstvo potravín.
	Prekročená maximálna úroveň.	Znížte množstvo.
Tekutiny na varenie vytiekli do základne spotrebiča.	Chybná nádoba na varenie alebo lopatka.	Skontrolujte, či je lopatka správne umiestnená, inak zavolajte na nižšie uvedenú zákaznícku linku.
	Bola prekročená maximálna úroveň.	Dodržujte maximální úroveň. Dodržiavajte maximálnu úroveň. Nepoužívajte ActiFry na prípravu receptov s vysokým obsahom tekutín.
LCD displej nefunguje.	Spotrebič nie je zapojený do elektrickej siete.	Spotrebič zapojte do zásuvky.
	Veko je otvorené.	Zatvorte veko.
Na displeji LCD sa zobrazí „Er“ (chyba).	Spotrebič nefunguje správne.	Odpojte spotrebič zo zásuvky, počkajte 10 sekúnd, znova spotrebič zapojte a stlačte tlačidlo ▶/II. Ak sa na LCD displeji stále zobrazuje Er, pozrite si tabuľku chybových kódov na str. 19.
Spotrebič je abnormálne hlučný.	Máte podozrenie, že problém spočíva v prevádzke motora spotrebiča.	Zavolajte na nižšie uvedenú zákaznícku linku.

Ak máte akékoľvek problémy s výrobkom alebo otázky, najskôr zavolajte náš tím pre styk so zákazníkmi, odbornú pomoc a radu ktorý vám ochotne poskytne:

Zákaznícka linka: 232 199 930, Pondelok až piatok 8:00 – 17:00 h,
alebo nás kontaktujte na našej webovej stránke: www.tefal.sk

TABUĽKA CHYBOVÝCH KÓDOV: E.

E. 1 alebo 2	Ventilátor nefunguje.	Skontrolujte, či sú všetky odnímateľné časti nasadené a správne umiestnené (výstupná mriežka vetrania misy a odnímateľný filter, nádoba, veko). Skontrolujte, či sa v odnímateľných častiach nenachádzajú cudzie predmety. Po kontrole, či sa vo ventilácii nenachádzajú žiadne cudzie predmety, ak porucha pretrváva, zavolajte na zákaznícku linku str. 19
E. 3	Táto chyba sa môže objaviť, ak bol spotrebič dlho skladovaný pri príliš nízkej teplote.	Pred opätovným spustením spotrebiča nechajte jednu hodinu pri teplote okolia vyššej ako 15 °C. Ak chyba pretrváva, zavolajte na zákaznícku linku str. 19
E. 4	Váš spotrebič má poruchu na snímači teploty.	Zavolajte na nižšie uvedenú zákaznícku linku. str. 19
E. 5	Napätie vo vašej domácej sieti je príliš nízke. Výkon varenia sa môže zmeniť.	Obráťte sa na svojho dodávateľa elektrickej energie.
E. 6	Napätie vašej domácej siete je príliš vysoké; z bezpečnostných dôvodov by mal byť váš spotrebič chránený pred rizikom prehriatia.	Obráťte sa na svojho dodávateľa elektrickej energie.

LEÍRÁS

1 Ház
2 Fedélnyitó gomb
3 Fedél
4 Kémlelőablak
5 Digitális vezérlőpanel
6 Mérőkanál
7 Lapátkioldó gomb
8 Kivehető keverőlapát
9 Eltávolítható forgatógyűrű
10 Főzőedény fogantyú kioldó gomb
11 Sütőedény fogantyú
12 Kivehető sütőedény
13 Kivehető szűrő
14 Főzési/ sütési idő
15 Hőmérséklet
16 Késleltetett indítás
17 Melegen tartás
18 Üzemmód gomb az előre programozott főzési mód kiválasztásához
19 Kézi üzemmód
20 A főzés indítása/szüneteltetése
21 Sütési módok

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

Első használat előtt

- Távolítsa el az összes matricát és csomagolást.
- Nyissa fel a fedelet a fedélnyitó gomb megnyomásával - 1. ábra, és nyomja fel a reteszt a fedél eltávolításához - 2. ábra.
- Távolítsa el a mérőkanalat.
- Húzza fel az edény fogantyúját vízszintes helyzetbe, amíg egy rögzülést jelző „KATTANÁST" nem hall - 3. ábra.
- Vegye ki a lapátot a kioldógomb megnyomásával - 4. ábra.
- Vegye ki a sütőedényt.
- A forgatógyűrű eltávolításához húzza kifelé a kapcsokat, majd emelje ki a gyűrűt.
- Távolítsa el a kivehető szűrőt - 6. ábra.
- A tálcafogantyú (7) kivételével - 7. ábra, az összes leszerelhető alkatrész mosogatógépben mosható vagy egy nem durva szivaccsal és mosogatószerrel tisztítható.
- Tisztítsa meg a készülék házát egy nedves szivaccsal és egy kevés mosogatószerrel - 8. ábra
- Gondosan szárítson meg minden alkatrészt, mielőtt visszahelyezi azokat.
- Igazítsa helyre a lapátot, amíg «KATTANÁST» nem hall - 9. ábra.
- A forgatógyűrű cseréjéhez helyezze azt az edény szélére, igazítsa az edény közepére és nyomja le, amíg „KATTANÁST" nem hall.
- Az első használat során a készülék ártalmatlan szagot áraszthat. Ez nincs hatással a készülék használatára, és hamarosan megszűnik.

MEGJEGYZÉS:

- **Soha ne merítse a készülék házat vízbe vagy más folyadékba.**
- **Az első használat során a legjobb eredmény érdekében, javasoljuk, hogy egy olyan receptet készítsen el, amelyet legalább 30 percig süt.**

Az étel előkészítése

A készülék károsodásának elkerülése érdekében tartsa be a használati utasításban és a receptkönyvben megadott hozzávalók és folyadékok mennyiségét.
A recepteknél soha ne lépje túl a levehető lapáton feltüntetett maximális szintet - 10. ábra. Sütés közben ne hagyja a mérőkanalat az edényben.

- Nyissa fel a fedelet - 1. ábra.
- Vegye ki a kanalat az edényből.
- Helyezze az ételt a sütőedénybe, egyenletesen eloszlatva, ügyelve arra, hogy betartsa a maximális mennyiséget (lásd a sütési táblázatokat, a 14–16. oldalon) - 10. ábra.
- Adjon egy kanál olajat az ételhez (1 Actifry Genius kanál = 14 ml) - 11. ábra, egyenletesen eloszlatva (lásd a sütési táblázatokat, a 14–16. oldalon).
- Oldja ki a fogantyút, és nyomja vissza a házába - 12. ábra.
- Zárja le a fedelet - 13. ábra.

SÜTÉS

- Soha ne üzemeltesse a készüléket, ha az üres.
- Soha ne töltse túl a főzőedényt. Tartsa be az ajánlott mennyiségeket.
- **Ez a készülék nem alkalmas nagy folyadéktartalmú receptek elkészítéséhez (pl. levesek, szószok stb.).**
- **Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha a főzőedény üres.**

A sütés elkezdése

- Nyissa fel a fedelet - 1. ábra.
- Helyezze az ételt a főzőedénybe, és ne lépje túl a maximális mennyiséget (lásd a főzési idők táblázatát) és a lapáton lévő MAXI szintjelzést a folyékony receptek esetében - 10. ábra.
- Készítse elő a hozzávalókat a receptkönyvben megadottak szerint. Tegye a hozzávalókat a receptben szereplő utasításoknak megfelelően a főzőedénybe.
- Oldja ki a fogantyút, és nyomja vissza a házába - 12. ábra.
- Zárja le a fedelet - 13. ábra.
- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos aljzatba. A készülék 2 csipogó hangot hallatt, és a kijelzőn villogni kezd a 00 - 14. ábra.

A sütési idő beállításának két módja:

Automatikus sütési mód:
A 9 sütési mód automatikusan beállítja a sütési hőmérsékletet és a lapát forgását a kiválasztott étel típusa szerint.

- Funkció mód kiválasztása - 15 ábra.
- A sütési mód kiválasztásához nyomja meg a + gombot amíg megjelenik a kívánt 1-9 mód - 16. ábra.
- Nyomja meg az indítás gombot ▶II - 17. ábra.
- Állítsa be a sütési időt a +/- gombokkal.
  Megjegyzés: A sütési időt a készülék beindítása után állítsa be.
- Az automatikus sütési mód használatakor kövesse a receptkönyvben szereplő utasításokat olyan tekintetben is, hogy hol helyezze el az ételt az edényben.
  Megjegyzés: A lapát nem kezd el forogni a 2, 3, 4, 5, 7, 8 és 9 programok kezdetén.

- A főzési üzemmód leállításához vagy kikapcsolásához 2 másodpercig tartsa folyamatosan lenyomva a ▶II gombot, és a képernyőn megjelenik a 00 (14. ábra).

1. Sült- és hasábburgonya valamint zöldségek, pl. burgonyaszirmok, zöldségszeletek, burgonyaszeletek, ...

2. Panírozott ételek, pl. csirkefalatok, panírozott királyrák, ...

3. Rántott ételek, pl. rántott hagymakarikák, rántott tintahal karikák, ...

4. Tekercsek, pl. tésztafalatok, például samosa, tavaszi tekercsek, ...

5. Húsgolyók és zöldséggolyók, ...

6. Csirke pl. comb és szárnyak, ...

7. Wok* pl. sült rizs rákkal, párolt marhahús, sült vegyes zöldség, ...

8. Nemzetek konyhája* pl. bárány tajine, kebab, ...

9. Desszertek, pl. alma- és körte kompót, kókusz szeletek, ...

*'1 hús az 1 go' programokban.

Kézi üzemmód:
- Állítsa be a sütést percben a +/- gombbal (lásd a sütési táblázatot, 14 - 16. oldal).
- Állítsa be a sütési hőmérsékletet a hőmérséklet/időzítő gomb megnyomásával, - 18. ábra, majd állítsa be a pontos sütési hőmérsékletet a +/- gombbal (lásd a sütési táblázat, 14 - 16. oldal).
- Nyomja meg a start gombot.

MEGJEGYZÉS:
- Megjelenik a kiválasztott idő, és elkezdődik a visszaszámlálás percről percre. Az idő percben van kiválasztva és megjelenítve. Csak az 1 percnél kevesebb idő látható másodpercben megjelenítve.
- A készülék szüneteltethető. Egyszerűen nyomja meg a gombot II. Ha újra megnyomja a gombot ▶ újraindíthatja a sütést.
- Az idő sütés közben bármikor módosítható a +/- gombokkal - 17. ábra.
- Amennyiben hiba lép fel, vagy a kiválasztott időt törölni szeretné, tartsa lenyomva a gombot ▶II 2 másodpercig, és adja meg újra az időt.

Késleltetett indítás

A késleltetett indítás beállítható a 9 automatikus főzési mód valamelyikéhez vagy a kézi üzemmódhoz:

– Csatlakoztassa a készüléket.
– Ezután nyomja meg a Hőmérséklet/Időzítő gombot 3 másodpercig. Megjelenik a piktogram, és az időzítő 0:00 percen villog.
– A késleltetett indítási időt a +/- gombokkal állíthatja be (intervallumok: 10 perc) (legfeljebb 9 óra).
– Nyomja meg a start gombot, és a késleltetett indítás időzítője elkezdi a visszaszámlálást. A sütés akkor kezdődik, amikor a késleltetett indítás időzítője eléri a 0:00 értéket.

Melegen tartás funkció

- A sütés befejezése után, ha 3 perc elteltével semmilyen lépést nem hajtanak végre, a melegen tartás üzemmód automatikusan elindul (kivéve az 1. üzemmód - Hasábburgonya).
- 30 perc melegen tartás után a készülék leáll.
- A «Melegen tartás» funkció kikapcsolásához nyomja meg egyszerre hosszan a + és - gombokat (3 másodpercig).
- A «Melegen tartás» funkció újbóli bekapcsolásához nyomja meg egyszerre hosszan a + és - gombokat (3 másodpercig).

Vegye ki az ételt

Ha felnyitja a fedelet, a készülék működése leáll. A sütés újraindításához zárja le a fedelet, és nyomja meg a ▶II gombot. Ha a fedelet több mint 2 percig nyitva hagyja, a készülék alaphelyzetbe áll.

- A sütés befejezése után az időzítő sípol.
- Nyissa fel a fedelet - 1. ábra.
- Húzza fel a fogantyút, amíg egy rögzülést jelző „kattanást" nem hall, és vegye ki a sütőedényt -19 és 20. ábra.
- Szolgálja fel az ételt.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a fedelet vagy annak bármely részét, kivéve a hidegen maradó felületeket: az edény fogantyúját és a fedél nyitógombját.

ACTIFRY GENIUS SÜTÉSI TIPPEK

- Ne adjon hozzá sót a burgonyához, amíg a burgonya a sütőedényben van. Csak akkor sózza meg, amikor már eltávolította a burgonyát a sütőedényből.
- Ha szárított fűszereket és ízesítőket használ az ActiFry-ban, keverje össze azokat valamilyen olajjal, vagy folyadékkal. Ha megpróbálja közvetlenül az edénybe szórni, a forró levegőrendszer szétfújja azokat.
- Az erős színű fűszerek a lapát és a készülék részeinek enyhe elszíneződését okozhatják. Ez normális jelenség.
- Előkészítés során minden élelmiszert vágjon egyenletes méretű darabokra, hogy mindegyik egyszerre készüljön el.
- Készítse elő a zöldségeket, különösen a gyökérzöldségeket, apróra vágva, vagy feldarabolva, annak érdekében, hogy átsülhessenek.
- Ha az ActiFry receptekhez hagymát használ, azt apróra vágás helyett ajánlott vékonyra szeletelni. Mielőtt a sütőedénybe helyezné, válassza szét a hagymakarikákat, és behelyezés után gyorsan keverje meg azokat, hogy egyenletesen szétterüljenek.

Csak az automatikus sütési módhoz:

- A kiválasztott sütési módokhoz az összetevőket az ActiFry Genius receptkönyvben leírtak szerint a sütőedénybe kell helyezni. Ez biztosítja az egyes összetevők megfelelő szintű sütését. Azokat, amelyek hosszabb sütési időt igényelnek, az edény felső részébe kell elhelyezni. A rövidebb sütési időt igénylőket a fogantyú közelében kell elhelyezni.

TIPPEK A SÜLTBURGONYA SÜTÉSÉHEZ

ACTIFRY GENIUS TIPPEK SÜLTBURGONYA SÜTÉSHEZ

(CSAK az Egyesült Királyságban)

Ahhoz, hogy a legjobb eredményt érje el az ActiFry készülékkel javasoljuk, hogy kövesse a burgonya és az olaj típusára vonatkozó ajánlásainkat.

Milyen burgonyafajtát használjak?
Általánosságban azt javasoljuk, hogy olyan burgonyát használjon, ami alkalmas a sültburgonya sütéshez. Sok szupermarketben a csomagoláson található információkból megtudhatja, hogy mely fajták alkalmasak sültburgonya sütésre. A jó eredmény érdekében javasoljuk a King Edward és a Maris Piper fajtákat. Ha a burgonyát frissen szedték le, magasabb a víztartalma. Ezért azt javasoljuk, hogy a sültburgonyát néhány perccel tovább süsse.

Hol kell tárolni a burgonyát?
A burgonya tárolásának legmegfelelőbb helye egy fénytől védett sötét pince vagy egy hűvös szekrény (6 és 8 °C között).

Hogyan kell előkészíteni a burgonyát az ActiFryhoz?
A legjobb eredmény elérése érdekében ügyeljen arra, hogy a hasábok ne tapadjanak össze. Ezt szem előtt tartva mossa meg az egész burgonyát, majd egy éles késsel szeletelje fel. A hasábok legyenek megközelítőleg egyforma méretűek, hogy egyszerre süljenek át. A felszeletelt burgonyát bő hideg vízben mossa meg, amíg tiszta nem lesz, hogy minél többet eltávolítson a keményítőből. Alaposan szárítsa meg a hasábokat egy tiszta, nedvszívó konyharuhával. A burgonyahasáboknak tökéletesen száraznak kell lenniük, mielőtt az ActiFry készülékbe teszi, különben nem lesz ropogós. Annak ellenőrzésére, hogy elég szárazak-e, közvetlenül a sütés előtt itassa fel konyhai papírtörlővel. Ha a papíron nedvesség marad, szárítsa tovább őket. Ne feledje, hogy a sültburgonya sütési ideje annak súlyától és a felhasznált burgonya mennyiségétől függően változik.

Hogyan vágjam fel a burgonyát?
A hasábok mérete befolyásolja, hogy mennyire ropogós vagy puha. Minél vékonyabbak a hasábok, annál ropogósabb lesz, és fordítva, a vastagabb hasábok belül puhábbak maradnak. A hasábokat az alábbi vastagságúra és hosszúságúra vághatja ízlése szerint:

Vastagság: Amerikai stílusban: 8x8mm/ Vékony: 10x10 mm/ Szokásos: 13x13 mm
Hosszúság: Kb. 9 cm-ig.

A burgonyahasábok maximális ajánlott vastagsága 13x13 mm és hossza legfeljebb 9 cm.

Milyen típusú olajat használjak?
Az ActiFry-ban sokféle olajat használhat:
- Standard olajok: olívaolaj, szőlőmagolaj, kukoricaolaj, földimogyoróolaj, napraforgóolaj, szójaolaj*.
- Ízesített olaj: gyógynövényekkel, fokhagymával, paprikával, citrommal ízesített olajok ...
- Különleges olajok : mogyoró*, szezám*...

(*a gyártó utasításai szerint főzve)

SÜTÉSI IDŐ

A sütési időt hozzávetőleges időként adjuk meg, és az étel szezonalitásától, méretétől, a felhasznált mennyiségektől és az egyéni ízlésektől, valamint a feszültségtől függően változhatnak. A feltüntetett olajmennyiség ízlése és igénye szerint növelhető. Ha ropogósabb sültburgonyát szeretne, hagyja néhány perccel tovább sülni.

Burgonya

	Típus	Mennyiség	Evőkanál Actifry olaj	Sütési mód	Elkészülési idő* Genius 1,2 kg (perc)	Elkészülési idő* Genius 1,7 kg (perc)
Friss hasábburgonya 10x10 mm	Friss (hasábburgonya)	750 g	1/2	1	26-28	25-27
		1 000 g	3/4	1	30-34	28-30
		1 500 g	1	1	X	36-38
		1 700 g	1	1	X	42-44
Fagyasztott hasábburgonya 13x13 mm	Fagyasztott (hasábburgonya) **	750 g	Egyik sem	1	26-28	23-25
		1 200 g	Egyik sem	1	–	36-38

* A friss burgonya hosszabb sütési időt igényelhet, hogy ropogósabb és aranybarnára sült eredményt kapjon

** A legjobb eredményhez azt ajánljuk, hogy búzaliszt bevonat nélküli fagyasztott burgonyát használjon, mivel ezek általában kevésbé ropogósak sütés után, és a bevonat sütés közben leválhat (a részletekért ellenőrizze a csomagoláson szereplő összetevők listáját).

Hús-baromfi

Ha egy kis ízt szeretne hozzáadni a húshoz, ne habozzon, keverje össze a fűszereket olajjal (paprika, curry, vegyes zöldfűszerek, kakukkfű, babérlevél stb.).

	Típus	Mennyiség	Evőkanál Actifry olaj	Sütési mód	Elkészülési idő* Genius 1,2 kg (perc)	Elkészülési idő* Genius 1,7 kg (perc)
Csirkefalatok	Friss vagy fagyasztott	750 g	Egyik sem	2	13-15	10-12
	Friss	1 200 g	Egyik sem	2	–	13-15
	Fagyasztott	1 200 g	Egyik sem	2	–	15-17
Csirkecomb	Friss	4-6	Egyik sem	6	20-25	20-22
Csirkemell (kicsontozott)	Friss	6	Egyik sem	6	20-25	18-20
	Friss	9	Egyik sem	6	–	22-24
Fasírt	Fagyasztott	750 g	1	5	16-18	14-15
	Fagyasztott	1 200 g	1 1/2	5	–	18-20

Rizses és zöldséges ételek

	Típus	Mennyiség	Evőkanál Actifry olaj	Sütési mód	Elkészülési idő* Genius 1,2 kg (perc)	Elkészülési idő* Genius 1,7 kg (perc)
Lecsó	Fagyasztott	750 g	Nincs	7	16-18	14-16
	Fagyasztott	1 000 g	Nincs	7	–	23-25
Vegyes kerti zöldség*	Fagyasztott	1 000 g	Nincs	6	–	22-24
Paella*	Fagyasztott	650 g	Nincs	220 °C	16-19	12-14
	Fagyasztott	1 000 g	Nincs	220 °C	–	15-17

* A fagyasztott termékek nem minden országban kaphatók.

Hal - kagyló

	Típus	Mennyiség	Evőkanál Actifry olaj	Sütési mód	Elkészülési idő* Genius 1,2 kg (perc)	Elkészülési idő* Genius 1,7 kg (perc)
Panírozott tintahal	Fagyasztott	300 g	0	3	11-13	10-12
		500 g		3	–	11-13
Királyrák (nyers)	Friss	300 g	0	3	11-13	8-10
		450 g		3	–	8-10

Zöldségek

	Típus	Mennyiség	Evőkanál Actifry olaj	Sütési mód	Elkészülési idő* Genius 1,2 kg (perc)	Elkészülési idő* Genius 1,7 kg (perc)
Cukkini	Hasábok	750 g	1 + 150 ml víz	7	25-30	20-25
		1 200 g	1 + 150 ml víz	7	–	25-30
Paprika	Hasábok	650 g	1 + 150 ml víz	7	18-22	15-18
		1 200 g	1 + 150 ml víz	7	–	20-25
Gomba	Negyedek	650 g	1	7	10-15	10-15
		1 000 g	1	7	–	16-18
Paradicsom	Negyedek	650 g	1 + 150 ml víz	7	13-16	12-14
		1 000 g	1 + 150 ml víz	7	–	15-17
Hagyma	Szeletek	500 g	1	220 °C	12-16	12 - 14
		750 g	1	220 °C	–	18-20

Gyümölcs

	Típus	Mennyiség	Evőkanál Actifry olaj és cukor	Sütési mód	Elkészülési idő* Genius 1,2 kg (perc)	Elkészülési idő* Genius 1,7 kg (perc)
Banán	Szeletek	5	1 + 1 cukor	9	5-6	5-6
		7	1 + 1 cukor	9	–	5-6
Eper	Negyedek	1 000 g	2 cukor	9	10-12	8-10
		1 500 g	2 cukor	9	–	10-12
Alma	Felek	3	1 + 1 cukor	9	10-12	8-10
		5	1 + 2 cukor	9	–	10-12
Ananász	Friss (hámozott és darabokra vágott)	1	2 cukor	9	10-15	10-12
		2	2 cukor	9	–	15-17

KÖNNYEN TISZTÍTHATÓ

A készülék tisztítása

Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ne használjon maró vagy koptató hatású tisztítószereket. A cserélhető szűrőt rendszeresen tisztítani kell. Az eltávolítható sütőedény és a tálca élettartamának növelése érdekében ne használjon fém főzőeszközöket.

A készülék bármely részének tisztításához kizárólag mosogatószer használata javasolt.

- Tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen lehűlni.
- Nyissa fel a fedelet a gomb megnyomásával - 1. ábra, és nyomja fel a reteszt a fedél eltávolításához - 2. ábra.
- Emelje fel a levehető edény fogantyúját, amíg egy „KLIKK“ hangot nem hall, hogy kivehesse az edényt - 3. ábra.
- Vegye ki a sütőedényt.
- Vegye ki a lapátot a kioldógomb megnyomásával - 4. ábra.
- Távolítsa el a kivehető szűrőt - 6. ábra.
- A forgatógyűrű eltávolításához húzza kifelé a kapcsokat, majd emelje ki a gyűrűt.
- A tálcafogantyú (7) kivételével - 7. ábra, az összes leszerelhető alkatrész mosogatógépben mosható vagy egy nem durva szivaccsal és mosogatószerrel tisztítható.
- Tisztítsa meg a készülék házát egy nedves szivaccsal és egy kevés mosogatószerrel - 8. ábra. Gondosan szárítson meg mindent, mielőtt visszahelyezi azokat.
- Garantáljuk, hogy a levehető főzőedény MEGFELEL az élelmiszerekkel érintkező anyagokra vonatkozó ELŐÍRÁSOKNAK.
- Ha az edényre vagy a lapátra ráragad illetve rásül étel, tisztítás előtt áztassa meleg vízben.

LEHETSÉGES PROBLÉMÁK

Problémák	Okok	Megoldások
A készülék nem működik.	A készülék csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva a konnektorba.
	Nem nyomta meg a ▶/II gombot.	Nyomja meg a gombot ▶/II.
	Megnyomta a ▶/II gombot, de a készülék nem működik.	Zárja le a fedelet.
	A készülék nem melegszik.	Hívja az ügyfélszolgálatot a 06 1 801 8434-es telefonszámon.
	A lapát nem forog.	A lapát nem kezd el forogni a 2, 3, 4, 5, 7, 8 és 9 főzőprogramok kezdetén. Indítsa újra a készüléket kézi üzemmódban a lapát fordulásának ellenőrzéséhez. Ha nem forog, ellenőrizze, hogy a megfelelő pozícióban van-e behelyezve. Hívja az ügyfélszolgálatot a lenti elérhetőségen: 06 1 801 8434.
A lapát nem marad a helyén.	A lapát nincs rögzítve.	Igazítsa helyre a lapátot, amíg «KATTANÁST» nem hall - 12. ábra.
Az étel nem sült egyenletesen meg.	Nem használta a lapátot.	Állítsa a helyére.
	Az ételt/burgonyát nem aprították egyforma darabokra.	Az ételt/burgonyát vágja azonos méretűre.

Problémák	Okok	Megoldások
A sültburgonya nem elég ropogós.	Nem a sültburgonyához ajánlott burgonyafajtát használ.	A legjobb eredmény eléréséhez válasszon olyan típusú burgonyát, amely alkalmas sültburgonya sütéséhez, ilyen például a Maris Piper, vagy a King Edward.
	A burgonyát nem megfelelően mosta meg és/vagy nem szárította meg teljesen.	A burgonyát hosszan mossa meg, hogy eltávolítsa a keményítőt, szűrje le és nagyon alaposan szárítsa meg sütés előtt. Teljesen száraznak kell lennie.
	A burgonyahasábok túl nagyok.	Vágja őket vékonyabbra. A burgonyahasábok maximális mérete 13x13 mm.
	Nincs elég olaj.	Növelje az olajmennyiséget (lásd: „Sütési táblázat" a 14-16. oldalon).
	A szűrő eltömődött.	Tisztítsa meg a szűrőt.
A hasábok sütés közben összetörnek.	A mennyiség túl nagy.	Csökkentse a burgonya mennyiségét és állítsa be a sütési időt.
Az étel az edény szélére tapadt.	Az edényben túl sok étel van.	Tartsa be a sütési táblázatban feltüntetett maximális mennyiségeket. Tegye a helyére a forgókapcsolót. Csökkentse az étel mennyiségét.
	Túllépte a maximális szintet.	Csökkentse a mennyiséget.
Sütőfolyadékok szivárogtak a készülék aljába.	Hibás serpenyő vagy lapát.	Ellenőrizze, hogy a lapát helyesen van-e elhelyezve, ellenkező esetben hívja az alábbi ügyfélszolgálatot.
	Túllépte a maximális szintet.	Tartsa be a maximális szintet. Ne használja az ActiFry-t magas folyadéktartalmú receptek elkészítéséhez.
Az LCD képernyő nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket.
	A fedél nyitva van.	Zárja le a fedelet.
Az LCD kijelzőn megjelenik az «Er» (error) felirat.	A készülék nem működik megfelelően.	Húzza ki a készülék csatlakozóját, várjon 10 másodpercet, majd dugja be újra, és nyomja meg a gombot ▶/II. Ha az LCD kijelzőn továbbra is Er jelenik meg, tekintse át a hibakódok táblázatát a következő oldalon.
A készülék rendkívül zajos.	Úgy gondolja, hogy probléma van a készülék motorjának működésében.	Hívja az ügyfélszolgálatot a lenti elérhetőségen.

Ha bármilyen termékproblémája vagy kérdése van, először hívja ügyfélkapcsolati csapatunkat a szakmai segítségért és tanácsért:

Ügyfélszolgálat: 06 1 801 8434, Hétfő-Péntek: 8:00 – 17:00,
vagy lépjen kapcsolatba velünk weboldalunkon keresztül: www.tefal.hu

HIBAKÓDOK TÁBLÁZATA: E.

E. 1 vagy 2	A ventilátor nem működik.	Ellenőrizze, hogy az összes kivehető alkatrész fel van-e szerelve és helyesen van-e elhelyezve (tál szellőző kimeneti rács és kivehető szűrő, serpenyő, fedél). Ellenőrizze, hogy nincsenek-e idegen tárgyak a kivehető részekben. Miután ellenőrizte, hogy nincsenek idegen tárgyak a szellőző kimeneti nyílásaiban, és a hiba továbbra is fennáll, hívja az ügyfélszolgálatot, a 40. oldalon található elérhetőségen.
E. 3	Ez a hiba akkor jelenhet meg, ha a készüléket hosszú ideig túl alacsony hőmérsékleten tárolták.	Hagyja a készüléket egy órán keresztül 15 °C-nál magasabb környezeti hőmérsékleten, mielőtt elindítja. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja az ügyfélszolgálatot a 40. oldalon található elérhetőségen.
E. 4	A készülék hőmérséklet-érzékelője meghibásodott.	Hívja az ügyfélszolgálatot a 40. oldalon található elérhetőségen.
E. 5	A háztartási hálózat feszültsége túl alacsony. A főzési teljesítmény megváltozhat.	Lépjen kapcsolatba az áramszolgáltatójával.
E. 6	Az Ön háztartási hálózatának feszültsége túl magas; biztonsági okokból a készüléket védeni kell a túlmelegedés ellen.	Lépjen kapcsolatba az áramszolgáltatójával.

CZ 5–16

SK 17–28

HU 29–40