

CS p. 4 - 11

PL p. 12 - 19

SK p. 20 - 27

HU p. 28 - 35

BG p. 36 - 43

RO p. 44 - 51

SL p. 52 - 59

HR p. 60 - 67

EN p. 68 - 79

Tefal®

ACTIERY ESSENTIAL

CS

PL

SK

HU

BG

RO

SL

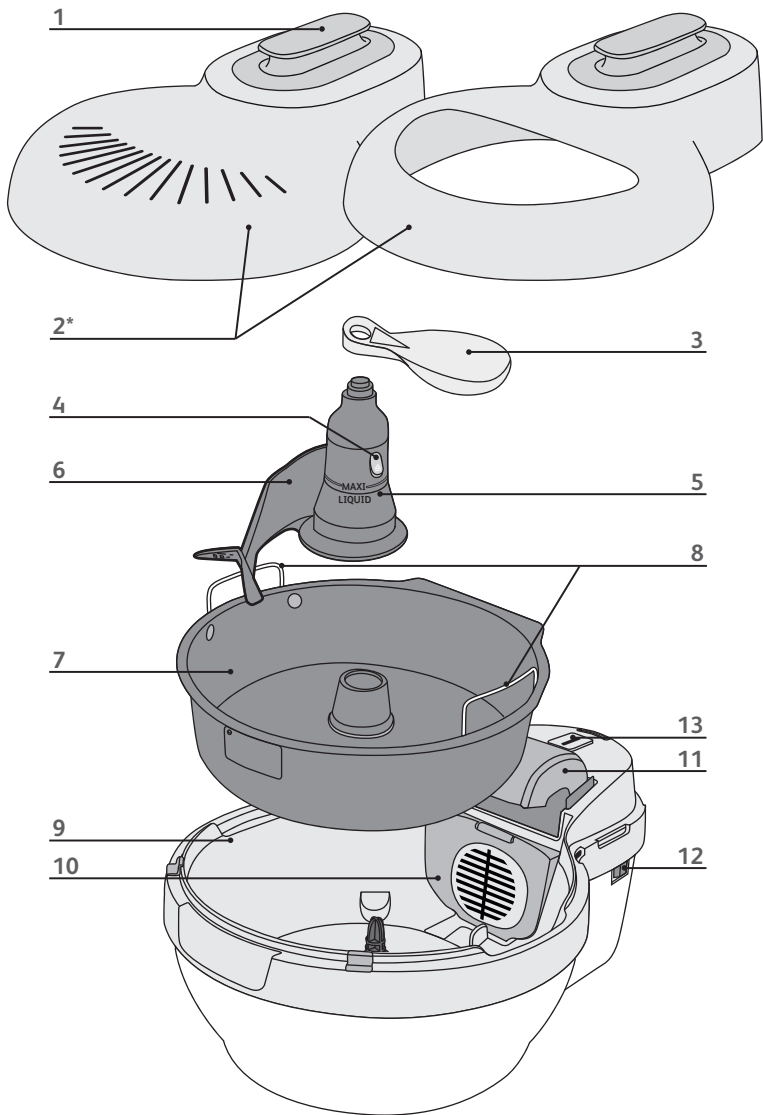
HR

EN



www.groupeseb.com





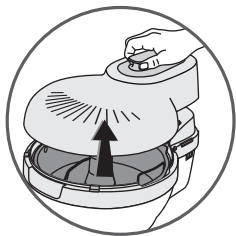


fig.1

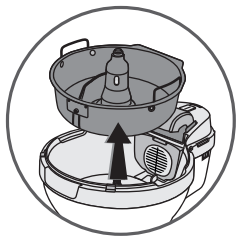


fig.2

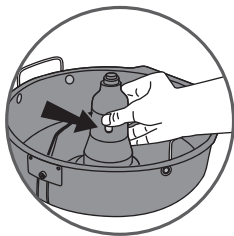


fig.3

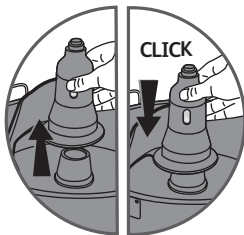


fig.4a

fig.4b

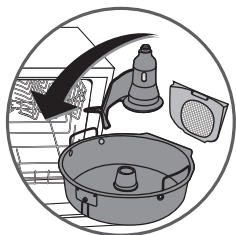


fig.5

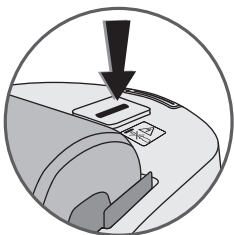


fig.6

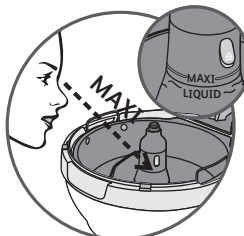


fig.7

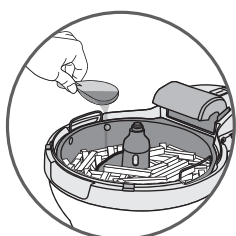


fig.8

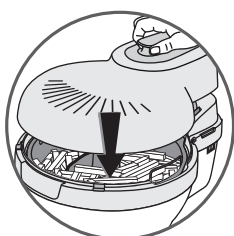


fig.9

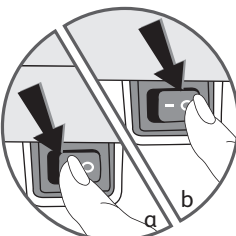


fig.10

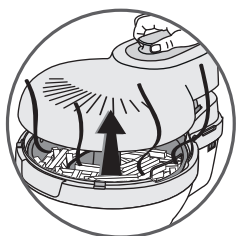


fig.11



fig.12

Tefal®

Gurmánská výživa

Jedinečná řešení pro vás

Tefal investuje do výzkumu pro vytvoření přístrojů s jedinečnými výživovými výsledky, které jsou potvrzeny vědeckými studii.

Vítejte ve světě **ACTIFRY** ESSENTIAL !

Připravte si pravé gurmánské hranolky po svém

Díky patentované technologii jsou hranolky křupavé a lahodné: základem je míchací lopatka, která delikátně rozděluje olej a kmitající horký vzduch. Zvolte suroviny, olej, koření, bylinky, aroma... **ACTIFRY** ESSENTIAL se postará o zbytek.

Pouze 3 %*tuků: 1 lžice oleje stačí!

S jednou lžící oleje dle vašeho výběru můžete připravit až 1 kg opravdových hranolek. Díky odměrce dodávané s přístrojem můžete používat přesné množství.

** 1 kg čerstvých hranolek, řez 10x10 mm, pečení na -55% ztráty hmotnosti s 1,4 cl oleje.*

Hranolky a ještě mnohem více!

ACTIFRY ESSENTIAL vám umožňuje připravit celou řadu receptů.

- Kromě hranolek a amerických brambor si můžete denně připravovat grilovanou zeleninu, jemné a šťavnaté, na kousky nakrájené maso, křupavé krevety, ovoce...
- **ACTIFRY** ESSENTIAL skvěle připraví i zmrazené výrobky, které jsou výbornou alternativou čerstvých potravin. Jsou praktické, uchovávají výživovou hodnotu a chuť potravin.

**Ještě více receptů na našich webových stránkách: www.tefal.co.uk
a v aplikaci pro mobilní telefony "Mon ActiFry" (ke stažení zdarma).**

Důležité doporučení

Vaření

- Nikdy nenechávejte přístroj fungovat bez odnímatelné nádoby.
- Nádobu nepřetěžujte, dodržujte doporučené množství.
- Podívejte se do knížky s bezpečnostními doporučeními.

Popis

1. Oblast uchopení víka
2. Víko (podle modelu)
3. Odměrka
4. Tlačítko pro zablokování /odblokování lopatky (světle šedé barvy)
5. Maximální úroveň naplnění (pro tekuté recepty)
6. Odnímatelná míchací lopatka
7. Odnímatelná nádoba
8. Kovová ucha nádoby
9. Podstavec
10. Odnímatelný filtr
11. Zahřívání
12. Spínač ON/OFF (I = ON, O = OFF)
13. Zavírací otvor

Rychlá příprava

Před prvním použitím

- Zvedněte pokličku - **fig.1**.
- Odstraňte polystyrenovou zarážku a odměrku.
- Nádoby opatrně vyndejte za ucha umístěná na každé straně - **fig.2**.
- Vyndejte lopatku stisknutím tlačítka pro odblokování - **fig.3 - 4a**.
- Všechny vyjímatelné díly lze mýt v myčce - **fig.5**, nebo je možné je umýt neabrazivní hubkou a přípravkem na nádobí.
- Vyčistěte podstavec přístroje navlhčenou hubkou a přípravkem na nádobí.
- Opatrně osušte a poté vraťte na místo.
- Umístěte lopatku zpět tak, abyste slyšeli zaklapnutí "KLIK" - **fig.4b**.
- Při prvním použití může být cítit lehký, ale neškodný zápach. Tento jev nemající žádný vliv na přístroj velmi brzy zmizí.

Odstraňte všechny samolepky a prvky obalu. Nikdy přístroj nenamáčejte.

Při vyndávání nádoby se vyhněte kontaktu se zahřívacím zařízením - fig.12.

Pro správné spuštění přístroje vám doporučujeme poprvé vařit 1/2 litru vody po dobu 30 minut.. Již od druhého vaření vás ActiFry zcela uspokojí.

Příprava potravin

U tekutých receptů nikdy nepřekračujte maximální úroveň uvedenou na odnímatelné lopatce - fig.7.

Nenechávejte odměrku v nádobě.

Potravinu dejte do nádoby a dodržujte množství uvedené v tabulce časových údajů na str. 6 a v receptech.

- Přidejte tuk - **fig.8** (viz tabulka pečení str. 6).
- Přiklopte víko - **fig.9**.

Lehké vaření

Zahájení vaření

- Stiskněte tlačítko ON / OFF (I/O), vaření začne díky oběhu teplého vzduchu ve vařicím obvodu - **fig.10a**.

Jakmile sundáte pokličku, přístroj se automaticky vypne.

Chcete-li se vyhnout popálení, nedotýkejte se víka mimo oblast úchopu a používejte ochranné chňapky pro odstranění nádoby z podstavce. Nedotýkejte se ani zahřívacího zařízení. Nechte 30 minut vychladnout.

Při vyndávání nádoby se vyhněte kontaktu se zahřívacím zařízením - fig.12.

- Jakmile dovaříte, stiskněte tlačítko On / Off (I/O) - **fig.10b** a sundejte víko - **fig.11**. Při některých typech vaření může při sundání víka dojít k vypuštění páry. Víko sundávejte opatrně.
- Vezměte si kuchyňské chňapky a sundejte nádobu z podstavce pomocí kovových uch - **fig.12** a okamžitě podávejte.

Vyndejte potraviny

Doba vaření

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

Brambory

	DRUH	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Standardní velikost hranolků	Čerstvé	1000 g	1 lžíce oleje	40 - 45 min
	Čerstvé	500 g	1/2 lžíce oleje	28 - 30 min
	Mražené	750 g	bez	30 - 32 min
Brambory	Mražené	750 g	bez	14 - 16 min

Jiná zelenina

	DRUH	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Cukety	Čerstvá na plátky	750 g	1 lžíce oleje + 150 ml studené vody	25 - 35 min
Papriky	Čerstvá na plátky	650 g	1 lžíce oleje + 150 ml studené vody	20 - 25 min

Maso - drůbež

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

	DRUH	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Kuřecí nugety	Čerstvé	750 g	bez	18 - 20 min
Kuřecí paličky	Čerstvé	4 - 6	bez	30 - 32 min
Kuřecí prsa	Čerstvé	6 kusů bílého masa z kuřecích prsou (kolem 750 g)	bez	10 - 15 min
Vepřové kotlety	Čerstvé	2 - 4	1 lžíce oleje	15 - 18 min
Párky	Čerstvé	4 - 8 (nožičky)	bez	10 - 12 min

Ryby – mořské plody

	DRUH	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Smažené kalamáry	Mražené	300 g	bez	12 - 14 min
Krevety	Vařené	400 g	bez	10 - 12 min

Dezerty

	DRUH	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Banány	na plátky	500 g (5 banánů)	1 lžíce oleje + 1 lžíce hnědého cukru	4 - 6 min
Jablka	rozkořeněná na půl	3	1 lžíce oleje + 2 lžice cukru	10 - 12 min

Mražené pokrmy

	DRUH	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Ratatouille	Mražené	750 g	bez	20 - 25 min
Smažená pánev „Mountain“	Mražené	750 g	bez	20 - 25 min
Chili con Carne	Mražené	750 g	bez	12 - 15 min

Snadná údržba

Čištění přístroje

- Před čištěním nechte zcela vychladnout.
- Zvedněte víko - **fig.1**.
- Vyndejte vyjímatelný filtr a vyčistěte ho.
- Všechny vyjímatelné díly lze mýt v myčce - **fig.5**, nebo je možné je umýt neabrazivní hubkou a přípravkem na nádobí.
- Vyčistěte tělo přístroje navlhčenou hubkou a přípravkem na nádobí.
- Opatrně osušte a poté vraťte na místo.
- Přístroj je vybaven odnímatelnou nádobou: zahnědnutí a poškrábání, které se může objevit po dlouhodobém používání nepředstavuje žádný problém.
- Zaručujeme, že nádoba splňuje VŠECHNY PŘEDPISY týkající se materiálů, které přicházejí do kontaktu s potravinami.
- Nikdy nevkládejte nádobí do skviry na víku - **fig.6**.
- Během čištění se do drážky u víka nesmí dostat tekutina - **fig.6**.

Přístroj nikdy neponárejte. Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

Vyjímatelný filtr je třeba pravidelně čistit a vrátit ho na místo.

Pro uchování kvality jídla po delší dobu nepoužívejte žádné kovové náčiní.

Několik tipů v případě problémů...

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	Přístroj není správně zapojen do elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je přístroj správně zapojen do elektrické sítě.
	Nestiskli jste spínač ON/OFF (I/O).	Stiskněte spínač ON/OFF (I/O).
	Stiskli jste spínač ON/OFF (I/O), ale zařízení nefunguje.	Zavřete víko a zkontrolujte, zda je ve správné poloze.
	Motory jsou spuštěné, ale přístroj se nezahřívá.	Veźměte přístroj do schváleného servisního střediska.
	Míchací lopatka se neotáčí správně.	Zkontrolujte, zda je správně umístěna, jinak veźměte přístroj do schváleného servisního střediska.
Lopatka nezůstává na správném místě.	Míchací lopatka není zajištěná.	Pro správné nasazení lopatky umístěte lopatku do středu nádoby a poté ji zatlačte.
Jídlo není rovnoměrně uvařené.	Nepoužili jste míchací lopatku.	Dejte ji na místo.
	Potravina není nakrájená stejným způsobem.	Nakrájejte všechny potraviny na stejnou velikost.
	Hranolky nejsou nakrájené stejným způsobem.	Nakrájejte hranolky na stejnou velikost.
	Míchací lopatka je ve správné poloze, ale neotáčí se.	Veźměte přístroj do schváleného servisního střediska.
Hranolky nejsou dostatečně křupavé.	Nepoužíváte speciální brambory na hranolky.	Použijte speciální brambory na hranolky.
	Brambory nebyly dostatečně vyprány a usušeny.	Před vařením brambory pečlivě vyperte, propláchněte a osušte.
	Hranolky jsou příliš široké.	Nakrájejte je na tenčí.
	Nedostatek oleje.	Zvyšte množství oleje (viz „Tabulka s pokyny k vaření“).
	Filtr je zablokovaný.	Vyčistěte filtr.
Hranolky se při vaření polámaly.	Použili jste nové brambory.	Snižte množství brambor na 750 g a přizpůsobte dobu vaření.
Potraviny zůstávají na okraji talíře.	Tácek je přeplněný.	Dodržujte množství uvedená v tabulce s pokyny k vaření. Snižte množství jídla.
Tekutina z vaření se dostala do podstavce spotřebiče.	Maximální úroveň překročena.	Vylijte z přístroje vodu a dbejte maximální úrovně zobrazené na lopatce. Pokud problém přetrvává, veźměte přístroj do schváleného servisního střediska.
Přístroj vydává nadměrné množství hluku.	Máte podezření, že motory přístroje nepracují správně.	Veźměte přístroj do schváleného servisního střediska.

Recepty

Pravé hranolky

PRO 4 OSOBY

PŘÍPRAVA 15 min • TEPELNÁ ÚPRAVA 40 min

1 kg brambor (oloupaných a omytých)

1  olivového oleje, sůl

- 1 Nakrájejte brambory na hranolky dle libosti: řez 8 x 8 mm, 10 x 10 mm nebo 13 x 13 mm. Nakrájené hranolky dobře opláchněte, nechte je okapat a pečlivě je osušte.
- 2 Vložte hranolky do ActiFry®. Hranolky rovnoměrně polijte olejem.
- 3 Nechte smažit 40 až 45 min podle tloušťky hranolků.

Krůtí filé se 3 paprikami

PRO 4 OSOBY

PŘÍPRAVA 15 min • TEPELNÁ ÚPRAVA 25 min

600 g krůtích prsou nakrájených na proužky (o velikosti 1 x 3 cm)

3 papriky bez semínek (1 červená, 1 zelená, 1 žlutá)

1 cibule nakrájená na plátky

2 stroužky nastrohaného česneku

2  olivového oleje

½ sklenice bílého portského vína

½  octa z jablečného moštu

10 cl vody

sůl, pepř

- 1 Nakrájejte papriky na kosočtverce o délce hrany 2 cm. Vložte je s cibulí do ActiFry®, přidejte olivový olej a nechte 10 až 15 min smažit.
- 2 Přidejte ocet a nechte smažit 5 min. Ochutne.
- 3 K zelenině přidejte proužky krůtího masa, bílé portské víno, vodu, ocet z jablečného moštu a nechte smažit 10 až 15 min.

Provensálské krevety "gambas"

PRO 4 OSOBY

PŘÍPRAVA 20 min • TEPELNÁ ÚPRAVA 12 min

800 g krevet "gambas"

1 cibule nakrájená na plátky

5 nastrohaných stroužků česneku,

½ svazku nasekané petržele

3  olivového oleje

1 citron

sůl, pepř

- 1 Omyjte krevety "gambas" studenou vodou a osušte je. Na talíři pokryjte krevety česnekem, cibulí, petrželí a polijte olivovým olejem. Nechte marinovat 15 min.
- 2 Nechte krevety "gambas" s marinádou smažit po dobu 12 až 15 min. Až budou mít pěknou oranžovou barvu, osolte je a opepřete.
- 3 Podávejte se čtvrtkami citronu.

Středomořské zeleninové "sauté"

PRO 4 OSOBY

PŘÍPRAVA 10 min • TEPELNÁ ÚPRAVA 25 min

1 tykev (200 g)

150 g čerstvých hub

1 lilek

1 červená paprika

1 zelená paprika

10 cl bílého vína

2  strouhaného česneku

petržel (několik snítek)

2  olivového oleje, sůl, pepř

- 1 Nakrájejte tykve a lilky na kostky. Nakrájejte žampiony na plátky. Nakrájejte papriky na tenké proužky.
- 2 Vložte lilky, tykve, papriky a žampiony do ActiFry®. Nalijte olej a nechte smažit po dobu 15 min.
- 3 Rozdrtě česnek a petržel. Přidejte je společně s bílým vínem. Ochutte a nechte ještě 10 až 15 min.

Banánové miniomelety

PRO 4 OSOBY

PŘÍPRAVA 30 min • TEPELNÁ ÚPRAVA 10 min

4 ne příliš zralé banány

20 g kakaa "grué"

8 plátků těsta "feuilles de brick"

1 vejce

omáčka:

50 g čokolády s obsahem kakaa 70 %

3 cl mléka

- 1 Nakrájejte banány na kolečka o tloušťce 1 cm. Rozdělte těsto „feuilles de brick“ na 4 díly.
- 2 Dejte špetku „grué“ do středu plátu těsta. Umístěte kolečko banánu. Uzavřete přehnutím dvou protilehlých stran a poté dvou druhých stran a potřete rozšlehaným vejcem. Umístěte omelety do ActiFry® a nechte smažit 10 min.
- 3 Mezitím ohřejte mléko. Nalijte ho na čokoládu a mixujte, abyste získali homogenní omáčku. Místo banánů můžete použít kiwi, hrušky, ananas, jahody...

Tefal®

Pyszne i zdrowe

Aby dostarczyć Państwu wyjątkowe rozwiązania

Tefal® inwestuje w procesy badawcze, aby stworzyć urządzenia o wyjątkowych właściwościach wspomagających zdrowe odżywianie, które są potwierdzone przez badania naukowe.

Witajcie w świecie ACTIERY ESSENTIAL !

Przyrządzaj przepyszne frytki – tak, jak lubisz!

Frytki z ACTIERY ESSENTIAL są pyszne – mają chrupiącą skórkę z zewnątrz, a wewnątrz są miękkie i delikatne – dzięki opatentowanej technologii: mieszadłu, które delikatnie miesza potrawę i równo rozprowadza olej, a także wyjątkowemu systemowi ogrzewającemu za pomocą ciepłego powietrza. Wybierz swoje składniki, olej, przyprawy i zioła... a ACTIERY ESSENTIAL zajmie się całą resztą.

Tylko 3%* tłuszczu: 1 łyżeczka oleju wystarczy!

Jedna łyżka oleju jaki wybierzesz umożliwi Ci wykonanie 1 kg prawdziwych frytek. Dzięki łyżce z miarką znajdujące się w zestawie z urządzeniem używaj tylko niezbędnej ilości.

** 1 kg świeżych frytek, grubość 10x10 mm, smażenie o -55% utraty wagi przy użyciu 14 ml oleju.*

Frytki i nie tylko!

ACTIERY ESSENTIAL umożliwia Ci na przygotowywanie ogromnej ilości różnych dań.

- Poza frytkami i ziemniakami możesz urozmaicać swoją codzienne potrawy przy użyciu patelni chrupiących warzyw, plasterkami delikatnych i soczystych mięs, chrupiącymi krewetkami, owocami...
- ACTIERY ESSENTIAL pozwala na przyrządzanie również produktów mrożonych, które są alternatywą dla świeżych produktów. Są one praktyczne, zachowują właściwości odżywcze oraz smak potraw.

Więcej przepisów na naszej stronie internetowej: www.tefal.pl

Ważne zalecenia

Smażenie

- Nigdy nie używać urządzenia bez miski.
- Nie przeciążaj naczynia i przestrzegaj zalecanych ilości.
- Zapoznaj się z książeczką z instrukcją bezpieczeństwa.

Opis

1. Uchwyt pokrywy
2. Pokrywa (w zależności od modelu)
3. Łyżka dozująca
4. Przycisk blokowania / odblokowania mieszadła (w jasnoszarym kolorze)
5. Maksymalny poziom napełniania (dotyczy przepisów z wykorzystaniem płynnych składników)
6. Zdejmowane mieszadło
7. Wyjmowana miska
8. Metalowe uchwyty miski
9. Podstawa
10. Wyjmowany filtr
11. Blok grzewczy
12. Przycisk ON / OFF (I = ON, O = OFF)
13. Zamknięcie

Szybkie przygotowanie

Przed pierwszym użyciem

- Podnieś pokrywę - **fig.1**.
- Zdejmij polistyrenową podkładkę oraz łyżkę dozującą.
- Ostrożnie wyjmij misę za pomocą uchwytów znajdujących się z każdej strony - **fig.2**.
- Wyjmij mieszadło naciskając przycisk odblokowania - **fig.3 - 4a**.
- Wszystkie zdejmowane części można myć w zmywarce - **fig.5** lub mogą być czyszczone przy użyciu delikatnej gąbki i płynu do mycia naczyń.
- Oczyszcz podstawę urządzenia wilgotną gąbką i płynem do mycia naczyń.
- Wysusz dokładnie przed ponownym umieszczeniem wszystkich elementów na miejscu.
- Nałóż ponownie mieszadło i dociśnij, aby usłyszeć "KLIKNIĘCIE" - **fig.4b**.
- Podczas pierwszego użycia, może nastąpić uwolnienie się zapachu, który nie jest szkodliwy. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia i szybko znika.

Usuń wszelkie naklejki i elementy plastikowe i papierowe z opakowania. Nigdy nie umieszczaj urządzenia w wodzie. Podczas zdejmowania naczynia unikaj kontaktu z blokiem grzewczym - **fig.12**. Przed pierwszym użyciu zaleca się wyplukać urządzenie z użyciem ½ litra wody, włączając urządzenie na pół godz. Zaraz po wyplukaniu ActiFry powinien być w pełni gotowy do użycia.

PL

Przygotowanie potraw

W przepisach z wykorzystaniem składników płynnych nigdy nie przekraczaj maksymalnego poziomu wskazanego na mieszadle - fig.7. Nie zostawiaj łyżki dozującej w środku.

- Umieść składniki w misie i przestrzegaj czasu wskazanego w tabeli dot. czasu przygotowania, str.14 i przepisie.
- Dodaj tłuszcz - **fig.8** (patrz tabela dot. przygotowania str. 14).
- Zamknij pokrywę - **fig.1**.

Delikatne smażenie

Rozpocznij smażenie

- Naciśnij przycisk On / Off (I/O). Smażenie rozpoczyna się dzięki cyrkulacji ciepłego powietrza w komorze smażenia - **fig.10a**.

Po otwarciu pokrywy urządzenie zatrzymuje się automatycznie.

Aby uniknąć oparzeń nie dotykaj pokrywy poza obszarem uchwytu przewidzianym do tego celu i używaj rękawic ochronnych w trakcie zdejmowania naczynia z podstawy. Nie należy dotykać bloku grzewczego. Odstaw urządzenie do ostygnięcia na 30 minut. Podczas zdejmowania naczynia unikaj kontaktu z blokiem grzewczym - fig.12

- Kiedy smażenie jest zakończone naciśnij na ON / OFF (I/O) - **fig.10b** i otwórz pokrywę - **fig.11**. Podczas niektórych rodzajów smażenia może wydobywać się para przy podnoszeniu pokrywy- onś ją ostrożnie.
- Załóż rękawice i zdejmij naczynie z podstawy urządzenia za pomocą metalowych uchwytów - **fig.12**. Danie jest gotowe do podania.

Wyjęcie potraw

Czas smażenia

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

Ziemniaki

	RODZAJ	IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS GOTOWANIA
Frytki o wymiarach standardowych	Świeże	1000 g	1 łyżka oleju	40 - 45 min
	Świeże	500 g	1/2 łyżka oleju	28 - 30 min
	Mrożone	750 g	nie dodawać	30 - 32 min
Ziemniaki	Mrożone	750 g	nie dodawać	14 - 16 min

Inne warzywa

	RODZAJ	IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS GOTOWANIA
Cukinia	Świeże w plasterkach	750 g	1 łyżka oleju + 150 ml zimnej wody	25 - 35 min
Papryka	Świeże w plasterkach	650 g	1 łyżka oleju + 150 ml zimnej wody	20 - 25 min

Mięso – Drób

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

	RODZAJ	IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS GOTOWANIA
Nugetsy z kurczaka	Świeże	750 g	nie dodawać	18 - 20 min
Pałki z kurczaka	Świeże	4 - 6	nie dodawać	30 - 32 min
Piersi z kurczaka	Świeże	6 piersi (około 750 g)	nie dodawać	10 - 15 min
Kotlet schabowy	Świeże	2 - 4	1 łyżka oleju	15 - 18 min
Kielbasa	Świeże	4 - 8 (kawalków)	nie dodawać	10 - 12 min

Ryby – Skorupiaki

	RODZAJ	IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS GOTOWANIA
Kalamarnice w cieście	Mrożonki	300 g	nie dodawać	12 - 14 min
Krewetki	Gotowane	400 g	nie dodawać	10 - 12 min

Desery

	RODZAJ	IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS GOTOWANIA
Banany	W plasterkach	500 g (5 bananów)	1 łyżka oleju + 1 łyżka brązowego cukru	4 - 6 min
Jabłka	Półowki	3	1 łyżka oleju + 2 łyżki cukru	10 - 12 min

Produkty mrożone

	RODZAJ	IŁOŚĆ	OLEJ	CZAS GOTOWANIA
Ratatouille	Mrożone	750 g	nie dodawać	20 - 25 min
Zapiekanka górską	Mrożone	750 g	nie dodawać	20 - 25 min
Chili con Carne	Mrożone	750 g	nie dodawać	12 - 15 min

Proste czyszczenie

Czyszczenie urządzenia

- Pozostaw je do całkowitego wystygnięcia przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Podnieś pokrywę - **fig.1**.
- Zdejmij wymienny filtr i wyczyść go.
- Wszystkie zdejmowane części można myć w zmywarce - **fig.5** lub mogą być czyszczone przy użyciu delikatnej gąbki i płynu do mycia naczyń.
- Oczyszczyć korpus urządzenia wilgotną gąbką i płynem do mycia naczyń.
- Wysusz dokładnie przed ponownym umieszczeniem wszystkich elementów na miejscu.
- Urządzenie jest wyposażone w wymienną misę: zbrązowienia i zarysowania, które mogą się pojawić w wyniku długotrwałego użytkowania nie stanowią wady.
- Gwarantujemy, że pojemnik jest zgodny z przepisami dotyczącymi materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Nie należy wkładać żadnych przyborów w szczelinę zamknięcia pokrywy - **fig.6**.
- Podczas czyszczenia należy uważać, aby nie wprowadzać płynu do szczeliny przy zamknięciu pokrywy - **fig.6**.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie i innych płynach.

Nie używaj agresywnych lub rysujących powierzchni środków czyszczących.

Ruchomy filtr powinien być czyszczony regularnie i prawidłowo umieszczony ponownie na swoim miejscu.

Aby zachować jak najdłuższą jakość Twoich dań nie używaj żadnych metalowych przyborów.

Wskazówki na wypadek problemów...

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest poprawnie podłączone.	Sprawdzić, czy urządzenie jest poprawnie podłączone.
	Nie nacisnęli Państwo jeszcze przycisku ON/OFF (I/O).	Nacisnąć przycisk ON/OFF (I/O).
	Nacisnęli Państwo przycisk ON/OFF (I/O) lecz urządzenie nie działa.	Zamknij pokrywę i sprawdź czy pokrywa jest prawidłowo ustawiona.
	Silniki kręcą się, ale urządzenie nie nagrzewa się.	Oddaj urządzenie do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.
Łopatka nie obraca się poprawnie.	Łopatka nie obraca się poprawnie.	Sprawdzić poprawność jej położenia. Jeśli jest ułożona niewłaściwie, zabrać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego.
	Łopatka nie trzyma się.	Łopatka nie jest zablokowana.
Żywność się nierówno gotuje.	Żywność się nierówno gotuje.	Umieścić ją we właściwym miejscu.
	Kawalki żywności nie są jednakowe.	Pokroić żywność na jednakowe kawałki.
	Frytki nie zostały pokrojone w jednakowy sposób.	Pokrój frytki w jednakowy sposób.
	Łopatka jest we właściwym położeniu, lecz się nie obraca.	Oddaj urządzenie do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.
Frytki nie są wystarczająco chrupiące.	Nie używają Państwo specjalnych ziemniaków do frytek.	Proszę wybrać specjalne ziemniaki do frytek.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio umyte i osuszone.	Przed rozpoczęciem smażenia dokładnie umyć, odsączyć i osuszyć ziemniaki.
	Frytki są zbyt grube.	Pokroić je na cieńsze.
	Nie ma wystarczająco dużo oleju.	Zwiększyć ilość oleju (patrz, Tabela gotowania).
	Filtr jest zablokowany.	Wyczyścić filtr.
Frytki popękały podczas smażenia.	Użyłte młodych ziemniaków.	Zmniejsz ilość ziemniaków do 750 g i dostosuj czas smażenia.
Żywność pozostaje na krawędzi naczyńia.	Naczynie jest przeladowane.	Należy przestrzegać ilości wskazanych w tabeli gotowania.
Płynne składniki spłynęły do podstawy urządzenia.	Poziom maksymalny został przekroczony.	Usuń płyn z urządzenia i przestrzegaj maksymalnego poziomu na mieszadło.
Urządzenie wytwarza nietypową ilość hałasu.	Podjezrywają Państwo, że silniki urządzenia nie działają poprawnie.	Oddaj urządzenie do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.

Przepisy

Prawdziwe frytki

NA 4 OSOBY

PRZYGOTOWANIE 15 min • GOTOWANIE 40 min

1 kg ziemniaków (obranych, umytych)

1  oleju, sól

- 1 Pokroić ziemniaki w słupki wg uznania: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm lub 13 x 13 mm. Wypłukać obficie pokrojone frytki, odsączyć je i starannie osuszyć.
- 2 Włożyć frytki do urządzenia ActiFry®. Polać równomiernie olejem wszystkie frytki.
- 3 Smażyć przez 40 do 45 min w zależności od grubości frytek.

Filet z indyka z 3 kolorowymi paprykami

NA 4 OSOBY

PRZYGOTOWANIE 15 min • GOTOWANIE 25 min

600 g białego mięsa z indyka pokrojonego w paski (1 cm na 3 cm)

3 papryki z usuniętymi gniazdami nasiennymi (1 czerwona, 1 zielona, 1 żółta)

1 pokrojona w piórka cebula

2 zmielone ząbki czosnku

2  oliwy z oliwek

½ szklanki białego porto

½  octu jabłkowego

100 ml wody

sól, pieprz

- 1 Pokroić paprykę na romby o boku 2 cm. Włożyć je do urządzenia ActiFry® razem z cebulą, dodać oliwę z oliwek i smażyć przez 10 do 15 min.
- 2 Dodać czosnek i smażyć przez 5 min. Przyprawić.
- 3 Do warzyw dodać indyka pokrojonego w paski, białe porto, wodę, ocet jabłkowy i smażyć przez 10 do 15 min.

Krewetki po prowansalsku

NA 4 OSOBY

PRZYGOTOWANIE 20 min • GOTOWANIE 12 min

800 g krewetek

1 cebula pokrojona w piórka

5 ząbków czosnku

½ pęczka posiekanej pietruszki

3  oliwy z oliwek

1 cytryna



sól, pieprz

- 1 Wypłukać krewetki w zimnej wodzie i osuszyć je. Wyłożyć na talerz, pokryć krewetki czosnkiem, cebulą, pietruszką i oliwą. Pozostawić w marynacie na 15 min.
- 2 Smażyć krewetki wraz z marynatą przez 12 do 15 min. Kiedy krewetki będą miały lekko pomarańczowy kolor, posolić je i popieprzyć.
- 3 Podawać z ćwiartkami cytryny.

Smażone warzywa po śródziemnomorsku

NA 4 OSOBY

PRZYGOTOWANIE 10 min • GOTOWANIE 25 min

- 1 cukinia (200 g)**
- 150 g świeżych pieczarek**
- 1 bakłażan**
- 1 czerwona papryka**
- 1 zielona papryka**
- 100 ml białego wina**
- 2  ząbki czosnku**
- pietruszką (kilka gałązek)**
- 2  oliwy z oliwek**
- sól, pieprz**

- 1 Pokroić w kostkę cukinię i bakłażana. Pokroić pieczarki. Pokroić paprykę w cienkie paski.
- 2 Włożyć bakłażana, cukinię i pieczarki do urządzenia ActiFry®. Wlać oliwę i smażyć 15 min.
- 3 Rozgnieść czosnek i pietruszkę. Dodać razem z białym winem. Przyprawić i smażyć jeszcze przez 10 do 15 min.

Mini-naleśniki z bananów

NA 4 OSOBY

PRZYGOTOWANIE 30 min • GOTOWANIE 10 min

- 4 niezbyt dojrzałych bananów**
- 20 g ziaren kakaowych**
- 8 listków ciasta filo**
- 1 jajko**

Sos:

- 50 g czekolady 70 %**
- 30 ml mleka**

- 1 Pokroić banany na kawałki o grubości 1 cm. Przekroić listki ciasta filo na 4.
- 2 Umieścić szczyptę ziarna kakaowego na środku listka. Włożyć kawałek banana. Zamknąć składając 2 przeciwległe boki, a następnie dwa pozostałe i posmarować rozkłóconym jajkiem. Włożyć naleśniki do urządzenia ActiFry® i smażyć przez 10 min.
- 3 W tym czasie podgrzać mleko. Wlać je do czekolady i zamieszać, aby powstał jednorodny sos. Banany można zastąpić kiwi, gruszkami, ananasami, truskawkami...

Tefal®

Gurmánska strava

Prinášame Vám jedinečné riešenia

Tefal Investuje do výskumu, aby vytvárala zariadenia s jedinečnými nutričnými vlastnosťami, ktoré potvrdzujú vedecké štúdie.

Vitajte vo svete **ACTIERY ESSENTIAL** !

Pripravte si skutočné gurmánske hranolky podľa vlastnej chuti

Hranolky sú chrumkavé a šťavnaté a to vďaka patentovanej technológii: lopatka jemne rozdeľuje olej a pulzovaný horúci vzduch. Zvoľte si prísady, olej, korenie, bylinky, arómy... **ACTIERY ESSENTIAL** sa postará o všetko ostatné.

Len 3 %* tuku: stačí len 1 lyžica oleja!

Jedna lyžica oleja podľa Vášho výberu bude stačiť na 1 kg naozajstných hranoliek. Vďaka lyžici so stupnicou, ktorá sa dodáva so zariadením použijete presne potrebné množstvo.

** 1 kg čerstvých hranoliek, 10x10 mm, pečenie s 55% stratou hmotnosti pri 1,4 cl oleja.*

Hranolky a ešte oveľa viac !

ACTIERY ESSENTIAL vám umožňuje prípravu mnohých receptov.

- Okrem hranoliek a zemiakov si môžete obmieňať svoj jedálniček s chrumkavou zeleninou, jemnými a chutnými plátkami mäsa, chrumkavými krevetami, ovocím...
- **ACTIERY ESSENTIAL** vie pripraviť aj mrazené suroviny, ktoré sú alternatívou čerstvých produktov. Sú praktické, zachovávajú si nutričnú kvalitu a chuť.

**Ešte viac receptov na našej internetovej stránke: www.tefal.co.uk
A cez mobilnú aplikáciu "Mon ActiFry" (bezplatne na stiahnutie).**

Dôležité odporúčania

Varenie

- Prístroj nikdy nespúšťajte bez odnímateľnej misky.
- Misku nepreťažujte, dodržujte odporúčané množstvá.
- Pozrite si brožúru s bezpečnostnými pokynmi.

Popis

1. Zóna uchytenia krytu
2. Kryt (v závislosti od modelu)
3. Dávkovacia lyžica
4. Tlačidlo na zaistenie/odistenie lopatky (svetlosivej farby)
5. Maximálna hladina naplnenia (pre tekuté jedlá)
6. Odnímateľná lopatka na miešanie
7. Odnímateľná miska
8. Kovové rukičky misky
9. Spodná časť
10. Odnímateľný filter
11. Vyhrievací blok
12. Tlačidlo Chod/ Stop (| = chod, O = Stop)
13. Uzatváracia štrbina

Rýchla príprava

Pred prvým použitím

- Nadvihnite kryt - **obr.1**.
- Vyberte polystyrénovú podložku a dávkovaciu lyžicu.
- Misku opatrne vytiahnite von s použitím rúčiek, ktoré sa nachádzajú na každej strane - **obr.2**.
- Misku dajte dole zatlačením tlačidla pre odistenie - **obr.3 - 4a**.
- Všetky odnímateľné diely dajte do umývačky riadu - **obr.5** alebo ich môžete umyť pomocou hladkej hubky a saponátu.
- Spodok prístroja vyčistite pomocou vlhkej špongie a saponátu.
- Starostlivo ich pre ich opätovným zavedením vyčistite.
- Založte lopatku až po "KLIK" - **obr.4b**.
- Počas prvého použitia môže dôjsť k uvoľneniu neškodného zápachu. Tento jav bez následkov na použitie prístroja sa za krátky čas vytratí.

Odstráňte samolepky a obalový materiál. Prístroj nikdy nedávajte pod vodu.

Keď budete dávať misku dole, vyhýbajte sa akémukolvek kontaktu s ohrevným blokom - **fig.12**.

Pre správne spustenie prístroja vám odporúčame spustiť prvé varenie po dobu 30 minút s 1/2 litrom vody.. Druhé a ďalšie varenie si spolu s ActiFry vychutnáte naplno.

SK

Pripravte si suroviny

V prípade tekutých jedál neprekračujte maximálnu hladinu uvedenú na odnímateľnej miske - fig.7. Dávkovaciu lyžicu nenechávajte v miske.

- Suroviny dajte do misky a dodržte množstvá uvedené v tabuľke s časmi varenia s. 22 a receptov.
- Pridajte tuk - **fig.8** (pozri tabuľku pre varenie s. 22).
- Zatvorte kryt - **fig.9**.

Jemné varenie

Spustte varenie

- Stlačte tlačidlo Chod / Stop (I/O), varenie sa spustí vďaka cirkulácii horúceho vzduchu vo varnom obvode - **fig.10a**.

Keď otvoríte kryt, zariadenie sa automaticky vypne.

Aby ste sa vyhli akémukolvek riziku popálenia, nedotýkajte sa krytu mimo uchopovacej zóny uvedenej pre tento účel a použite ochranné rukavice pri vyberaní misky zo spodnej časti prístroja. Nedotýkajte sa ani ohrevného bloku. Nechajte vychladnúť 30 minút. Pri vyberaní misky sa vyhýbajte akémukolvek kontaktu s ohrevnou miskou - fig.12.

- Po ukončení varenia stlačte Chod / Stop (I/O) - **fig.10b** a otvorte kryt - **fig.11**. Pri niektorých typoch varenia môže dôjsť pri nadvihnutí krytu k uvoľneniu pary. Opatrne ho dajte dole.
- Zoberte si kuchynské rukavice a misku zo spodnej časti prístroja pomocou kovových rúčiek - **fig.12** a jedlo hneď podávajte.

Vyberte potraviny

Časy varenia

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

Zemiaky

	DRUH	MNOŽSTVO	OLEJ	DOBA VARENIA
Hranolčeky štandardnej veľkosti	Čerstvé	1000 g	1 lyžica oleja	40 - 45 min
	Čerstvé	500 g	1/2 lyžice oleja	28 - 30 min
	Mrazené	750 g	bez	30 - 32 min
Zemiaky	Mrazené	750 g	bez	14 - 16 min

Iná zelenina

	DRUH	MNOŽSTVO	OLEJ	DOBA VARENIA
Cukiny	Čerstvé, rezané na plátky	750 g	1 lyžica oleja + 150 ml studenej vody	25 - 35 min
Papriky	Čerstvé, rezané na plátky	650 g	1 lyžica oleja + 150 ml studenej vody	20 - 25 min

Mäso - Hydina

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

	DRUH	MNOŽSTVO	OLEJ	DOBA VARENIA
Kuracie nugetky	Čerstvé	750 g	bez	18 - 20 min
Kuracie stehná dolné	Čerstvé	4 - 6	bez	30 - 32 min
Kuracie prsia	Čerstvé	6 kusov bieleho mäsa z kuracích prs (okolo 750 g)	bez	10 - 15 min
Bravčové kotlety	Čerstvé	2 - 4	1 lyžica oleja	15 - 18 min
Klobásy	Čerstvé	4 - 8 (nožičky)	bez	10 - 12 min

Ryby - mäkkýše

	DRUH	MNOŽSTVO	OLEJ	DOBA VARENIA
Kalamáre smažené	Mrazené potraviny	300 g	bez	12 - 14 min
Krevety	Varené	400 g	bez	10 - 12 min

Dezerty

	DRUH	MNOŽSTVO	OLEJ	DOBA VARENIA
Banány	v plátkoch	500 g (5 banánov)	1 lyžica oleja + 1 lyžica hnedého cukru	4 - 6 min
Jabláka	rezané na dve časti	3	1 lyžica oleja + 2 lyžice cukru	10 - 12 min

Mrazené pokrmy

	DRUH	MNOŽSTVO	OLEJ	DOBA VARENIA
Ratatouille	Mrazené	750 g	bez	20 - 25 min
Horská panvica	Mrazené	750 g	bez	20 - 25 min
Chili con Carne	Mrazené	750 g	bez	12 - 15 min

Jednoduché čistenie

Prístroj vyčistite

- Prv, než ho začnete čistiť, nechajte ho úplne vychladnúť.
- Nadvihnite kryt - **fig.1**.
- Dajte dole odnímateľný filter a vyčistite ho.
- Všetky odnímateľné diely dajte do umývačky riadu - **fig.5** alebo ich môžete vyčistiť hladkou hubkou a saponátom.
- Vyčistite teleso prístroja vlhkou hubkou so saponátom.
- Prv, než všetko dáte na svoje miesto, to starostlivo vysušte.
- Prístroj je vybavený odnímateľnou platňou: vyblednutie a škrabance, ktoré sa po dlhšom používaní môžu objaviť, nie sú prekážkou.
- Garantujeme, že miska je V SÚLADE SO ZÁKONNÝMI NARIADENIAMI týkajúcimi sa materiálov, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.
- Dbajte na to, aby ste nikdy do uzatváracej škáry krytu nekladali žiadne kuchynské náradie - **fig.6**.
- Pri čistení dbajte na to, aby do škáry zatvárania krytu neprenikla žiadna tekutina - **fig.6**.

Prístroj nikdy neponárajte. Nikdy nepoužívajte agresívne alebo abrazívne prípravky na údržbu.

Odnímateľný filter musí byť čistený pravidelne a správne založený.

Ak chcete dosiahnuť, aby si vaše jedlo zachovalo svoju kvalitu po dlhšiu dobu, nepoužívajte žiadne kovové kuchynské náradie.

SK

Zopár tipov na riešenie problémov

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je správne zapojený do siete.	Skontrolujte, či je spotrebič správne zapojený do siete.
	Ešte ste nestlačili tlačidlo Chod/ Stop (0/1).	Stlačte tlačidlo Chod/ Stop (0/1).
	Stlačili ste tlačidlo Chod/ Stop (0/1), ale spotrebič nefunguje.	Zatvorte veko a skontrolujte, či je v správnej polohe.
	Motory sú spustené, ale spotrebič sa nezohrieva.	Odnesťe spotrebič do autorizovaného servisného strediska.
	Rameno sa neotáča správne.	Skontrolujte, či je rameno správne umiestnené. V opačnom prípade odnesťe spotrebič do autorizovaného servisného strediska.
Lopatka nesedí na správnom mieste.	Rameno nie je zaistené.	Pre správne opätovné zaklipnutie lopatky ju dajte do stredu misky a následne ju zatlačte.
Jedlo nie je rovnomerne uvarené.	Nepoužili ste rameno.	Vložte rameno na jeho miesto.
	Potraviny nie sú nakrájané rovnako.	Všetky potraviny krájajte na rovnakú veľkosť.
	Hranolčky nie sú nakrájané rovnako.	Nakrájajte hranolčky na rovnakú veľkosť.
	Rameno je na správnom mieste, ale neotáča sa.	Odnesťe spotrebič do autorizovaného servisného strediska.
Hranolčky nie sú dostatočne chrumkavé.	Nepoužili ste špeciálne zemiaky na hranolčky.	Používajte špeciálne zemiaky na hranolčky.
	Zemiaky neboli dostatočne umyté a vysušené.	Pred varením zemiaky dôkladne umyte, opláchnite a vysušte.
	Hranolčky sú príliš hrubé.	Krájajte ich na tenšie kúsky.
	Množstvo oleja je nedostatočné.	Zvýšte množstvo oleja (pozrite tabuľku s informáciami o varení).
	Filter je zablokovaný.	Očistite filter.
Hranolčky počas varenia praskajú.	Použili ste nové zemiaky.	Znížte množstvo zemiakov na 750 g a prispôbte dobu varenia.
Potraviny zostávajú na kraji riadu.	Tácka je preplnená.	Dodržiujte množstvá uvedené v tabuľke s informáciami o varení.
Vývar sa dostal do podstavca spotrebiča.	Bola prekročená maximálna hladina.	Z prístroja odstráňte tekutinu a dodržte maximálnu hladinu na lopatke. Ak problém pretrváva, odnesťe spotrebič do autorizovaného servisného strediska.
Spotrebič vydáva dost hlučný zvuk.	Je podozrenie, že motory spotrebiča nefungujú správne.	Odnesťe spotrebič do autorizovaného servisného strediska.


Recepty

Pravé hranolky

PRE 4 OSOBY

PRÍPRAVA 15 min • VARENIE 40 min

1 kg zemiakov (očistených, umytých),

1  oleja, soľ

- 1 Nakrájajte zemiaky na hranolky s rozmermi podľa svojho výberu: rozмеры 8 x 8 mm, 10 x 10 mm alebo 13 x 13 mm. Nakrájané hranolky poriadne opláchnite, odkvapkajte a starostlivo osušte.
- 2 Umiestnite ich do ActiFry®. Polejte ich rovnomerne olejom.
- 3 Nechajte pripravovať 40 až 45 min. podľa hrúbky hranoliek.

SK

Morčacie prsia s 3 druhmi papriek

PRE 4 OSOBY

PRÍPRAVA 15 min • VARENIE 25 min

600 g morčacích prs nakrájaných na pásiky (1 cm x 3 cm)

3 papriky zbavené jadriek (1 červená, 1 zelená, 1 žltá)

1 cibuľa nakrájaná na plátky

2 rozdrvené strúčiky cesnaku

2  olivového oleja

½ poháre bieleho portského

½  jablkového octu

10 cl vody

soľ, čierne korenie

- 1 Nakrájajte papriku na kosoštvorce s 2 cm stranami. Dajte ich do ActiFry® spolu s cibuľou, pridajte olivový olej a nechajte pripravovať 10 až 15 min.
- 2 Pridajte cesnak a nechajte pripravovať 5 min. Ochutte.
- 3 Pridajte plátky morčaciny so zeleninou, biele portské, vodu, jablčný ocot a nechajte pripravovať 10 až 15 min.

Krevety na provensálsky spôsob

PRE 4 OSOBY

PRÍPRAVA 20 min • VARENIE 12 min

800 g kreviet

1 cibuľa nakrájaná na plátky

5 roztláčených strúčikov cesnaku

½ zväzku nadrobno nakrájaného petržlenu

3  olivového oleja

1 citrón



soľ, čierne korenie

- 1 Dajte krevety do studenej vody a utrite ich. Na tanieri pokryte krevety cesnakom, cibuľou, petržlenom a pokvapkajte olejom. Nechajte marinovať na 15 minút.
- 2 Dajte krevety pripravovať spolu marinádou na 12 až 15 min. Keď krevety získajú peknú oranžovú farbu, posolte ich a okoreňte čiernymi koreninami.
- 3 Podávajte so štvrtkami citrónov.

Stredomorské zeleninové soté

PRE 4 OSOBY

PRÍPRAVA 10 min • VARENIE 25 min

- 1 tekvica (200 g)**
- 150 g čerstvých šampiňónov**
- 1 baklažán**
- 1 červená paprika**
- 1 zelená paprika**
- 10 cl bieleho vína**
- 2  strúčikov cesnaku**
- petržlen (niekoľko stoniek)**
- 2  olivového oleja**
- soľ, čierne korenie**

- 1 Nakrájajte tekvice a baklažány na kocky. Nakrájajte šampiňóny na plátky. Nakrájajte papriky na úzke pásiky.
- 2 Dajte baklažán, tekvice, papriky a šampiňóny do ActiFry®. Vlejte olej a nechajte pripravovať na 15 min.
- 3 Roztlačte cesnak a petržlen. Polejte bielym vínom. Ochutte a nechajte pripravovať ďalších 10 až 15 min.

Malé banánové šatôčky

PRE 4 OSOBY

PRÍPRAVA 30 min • VARENIE 10 min

- 4 nie veľmi zrelé banány**
- 20 g grué de cacao**
- 8 lístkov lístkového cesta**
- 1 vajce**

Poleva:

- 50 g čokolády 70 %**
- 3 cl mlieka**

- 1 Nakrájajte banány na kolieska s hrúbkou 1 cm. Rozrežte lístkové cesto na 4 časti.
- 2 Dajte štipku kakaa do stredu lístkového cesta. Položte koliesko banánu. Cesto zatvorte zložením 2 protiahlych koncov k sebe, potom zložte zvyšné dva konce a potrite rozšľahaným vajcom. Položte šatôčky do ActiFry® a nechajte 10 min. piecť.
- 3 Počas toho zohrejte mlieko. Nalejte ho na čokoládu a zmiešajte, aby ste dostali homogénnu polevu. Banány môžete nahradiť kiwi, hruškami, ananásom, jahodami...

Tefal® az Ingyenc Táplálkozás

Egyedi megoldások Önöknek

A **Tefal** azért fordít nagy hangsúlyt a kutatásra, hogy olyan egyedi táplálkozási megoldásokat kínáljon készülékeket fejlesszen ki, amelyek kiváló tulajdonságait tudományos kísérletek is alátámasztják.

Üdvözljük az **ACTIERY ESSENTIAL** világában!

Készítsen igazi, fenséges hasábburgonyát a saját ízlése szerint!

A szabadalmaztatott technológia eredményeként a hasábburgonya ízletes, kívül ropogós, belül puha: a keverőlapát egyenletesen oszlatja el az olajat és beáramló forró levegőt. Önnek csak a megfelelő alapanyagokat, olajat, fűszereket, friss fűszernövényeket és ízesítőket kell kiválasztania... a többitől az **ACTIERY ESSENTIAL** gondoskodik.

Csak 3 %* zsiradék: 1 evőkanál olaj bőven elegendő!

1 kg igazi hasábburgonya készítéséhez mindössze 1 kanálnyi ízlés szerint választott olaj szükséges. A készülékhez járó mérőkanál biztosítja, hogy pontosan a szükséges mennyiségű olajat használja.

** 1 kg 10x10 mm keresztmetszetű friss hasábburgonya, -55 % súlyvesztésig 1,4 cl olaj felhasználásával.*

Hasábburgonya és még sok minden más!

Az **ACTIERY ESSENTIAL** -el sokféle ételt is készíthet.

- A készülék segítségével a hasábburgonyán és steak burgonyán kívül hirtelenszűt zöldségekkel, puha és omlós aprópeccsenyékkel, ropogós garnélarákokkal, gyümölcsökkel... teheti változatosabbá az étkezéseket.
- Az **ACTIERY ESSENTIAL** alkalmas mélyhűtött termékek elkészítésére is, amelyek kitűnő alternatívái a friss termékeknek. Praktikusak és megőrzik az eredeti termékek tápértékét és ízeit is.

További receptek a weboldalunkon: www.tefal.co.uk
és a "Mon ActiFry" mobilalkalmazáson (ingyenes letöltés).

Fontos tanácsok

Sütés

- Soha ne működtesse a készüléket a kivehető sütőtál nélkül.
- Ne terhelje túl a sütőtálat, tartsa be az ajánlott mennyiségeket.
- Olvassa el a biztonsági utasításokat tartalmazó füzetet.

Leírás

1. A fedél megfogható része
2. Fedél (modelltől függően)
3. Mérőkanál
4. Keverőlapát rögzítő/kioldó gomb (világosszürke színű)
5. Maximális töltési szint (a folyékony halmazállapotú ételekhez)
6. Kivehető keverőlapát
7. Kivehető sütőtál
8. A sütőtál fém fogantyúja
9. Készüléktest
10. Kivehető szűrő
11. Melegítőblokk
12. Be- / Kikapcsolás gomb
(I = bekapcsolás, O = Kikapcsolás)
13. Záró retesz

Gyors előkészítés

Az első használat előtt

- Emelje fel a készülék fedelét - **fig.1.**
- Vegye ki a polisztirénből készült éket és a mérőkanalat.
- Óvatosan vegye ki a sütőtálat a két oldalon található fogantyúkat használva - **fig.2.**
- Vegye ki a keverőlapátot, ehhez nyomja meg a kioldó gombot - **fig.3 - 4a.**
- Az összes kivethető alkatrész mosogatógépben - **fig.5** vagy nem súroló szivaccsal és mosogatószerrel tisztítható.
- A készüléktestet nedves szivaccsal és mosogatószerrel tisztítsa.
- Visszahelyezésük előtt alaposan szárítson meg minden alkatrészt.
- Helyezze vissza a lapátot és nyomja le, amíg egy „KATTANÁST” nem hall - **fig.4b.**
- Első használatkor ártalmatlan füst és szag képződését tapasztalhatja. Ez a készülék működését nem befolyásoló jelenség hamar megszűnik.

Távolítsa el az összes matricát és csomagolóanyagot. Soha ne tartsa a készüléket víz alá.

A sütőtál kiemelésekor kerülje a melegítőblokkal való érintkezést - **fig.12.** A készülék megfelelő beüzemeléséhez javasoljuk, hogy 1/2 liter vízzel 30 percen keresztül főzze ki a sütőtálat. Az ActiFry a második sütéstől kezdve teljes meglégedésére szolgál majd.

HU

Az alapanyagok előkészítése

Folyékony ételek készítésekor soha ne lépje túl a kivethető keverőlapáton megjelölt maximális szintet - fig.7. Ne hagyja a mérőkanalat a sütőtálban.

- Helyezze az alapanyagot a sütőtálba és tartsa be a sütési időre vonatkozó táblázatban a 30. oldalon és a receptekben megadott mennyiségeket.
- Adj a hozzá a zsiradékot - **fig.8** (lásd sütési időre vonatkozó táblázat, 30. o.).
- Zárja le a készülék fedelét - **fig.9.**

Könnyed sütés

A sütés elindítása

- Nyomja meg a Be- /Kikapcsolás gombot (I/O). A sütőtérben megindul a forró levegő áramlásának köszönhetően kezdetét veszi a sütési folyamat - **fig.10a.**

A fedél felnyitásakor a készülék automatikusan kikapcsol.

Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse a készülék fedelét az erre a célra szolgáló megfogható rész kivételével és használjon védőkesztyűt a sütőtál készüléktestből történő kiemeléséhez. A melegítőblokkhoz ez érjen hozzá. Hagyja hűlni 30 percig. A sütőtál kiemelésekor kerülje a melegítőblokkal történő érintkezést - fig.12.

- A sütés befejeződése után nyomja meg a Be- / Kikapcsolás gombot (I/O) - **fig.10b** és nyissa fel a készülék fedelét - **fig.11.** Bizonyos ételek készítésekor a fedél kinyitásakor gőz áramolhat ki. Óvatosan nyissa ki.
- Használjon konyhai fogókesztyűt és a fém fogantyúknál fogva emelje ki a készüléktestből a sütőtálat - **fig.12** és ne várjon a tálalással.

A kész étel kiszedése

Sütési idők

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

Burgonya

	FAJTA	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Szokványos méretű burgonya	Friss	1000 g	1 kanál olaj	40 - 45 perc
	Friss	500 g	1/2 kanál olaj	28 - 30 perc
	Fagyasztott	750 g	nélkül	30 - 32 perc
Burgonya	Fagyasztott	750 g	nélkül	14 - 16 perc

Egyéb zöldségek

	FAJTA	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Cukkini	Friss szeletek	750 g	1 kanál olaj + 150 ml hideg víz	25 - 35 perc
Bors	Friss szeletek	650 g	1 kanál olaj + 150 ml hideg víz	20 - 25 perc

Hús - szárnyas

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

	FAJTA	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Csirkefalatok	Friss	750 g	nélkül	18 - 20 perc
Csirke alsócomb	Friss	4 - 6	nélkül	30 - 32 perc
Csirkemell	Friss	6 csirkemell (kb. 750 g)	nélkül	10 - 15 perc
Sertésszelet	Friss	2 - 4	1 kanál olaj	15 - 18 perc
Kolbász	Friss	4 - 8 (rúd)	nélkül	10 - 12 perc

Hal - kagyló

	FAJTA	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Sült tintahal	Fagyasztott élelmiszer	300 g	nélkül	12 - 14 perc
Garnéla	Sült	400 g	nélkül	10 - 12 perc

Desszertek

	FAJTA	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Banán	szeletelve	500 g (5 banán)	1 k anál olaj + 1 kanál barnacukor	4 - 6 perc
Alma	kettészelve	3	1 k anál olaj + 2 k anál cukor	10 - 12 perc

Fagyasztott készítmények

	FAJTA	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Lecsó	Fagyasztott	750 g	nélkül	20 - 25 perc
Mountain serpenyős	Fagyasztott	750 g	nélkül	20 - 25 perc
Chili con Carne	Fagyasztott	750 g	nélkül	12 - 15 perc

Könnyű tisztítás

A készülék tisztítása

- Tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
- Emelje fel a készülék fedelét - **fig.1**.
- Vegye ki a kivehető szűrőt és tisztítsa meg.
- Az összes kivehető alkatrész mosogatógépben - **fig.5** vagy nem súroló szivaccsal és mosogatószerrel tisztítható.
- A készüléktestet nedves szivaccsal és mosogatószerrel tisztítsa.
- Visszahelyezésük előtt alaposan szárítson meg minden alkatrészt.
- A készülék kivehető sütőtállal rendelkezik: hosszabb idő elteltével megbarnulhat és karcosodhat, azonban ez nem befolyásolja a használatát.
- Társaságunk garantálja, hogy a sütőtál az élelmiszerekkel érintkező anyagokra vonatkozó SZABÁLYOZÁSNAK MEGFELEL.
- Soha ne helyezzen konyhai eszközöket a fedél zárására - **fig.6**.
- Tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a fedél zárására - **fig.6**.

Soha ne merítse vízbe a készüléket.

Ne használjon súroló vagy maró hatású szereket.

A kivehető szűrőt rendszeresen meg kell tisztítani és vissza kell helyezni a készülékbe.

A sütőtál tulajdonságainak hosszabb ideig történő megőrzése érdekében abban ne használjon fém eszközöket.

HU

Néhány jó tanács a problémás esetekre...

PROBLÉMÁK	ESETEK	MEGOLDÁSOK
A készülék nem működik.	A készülék nincs megfelelően bedugva.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-csatlakoztatva.
	Nem nyomta meg a be- / kikapcsolás gomb (I/O).	Nyomja meg a be- / kikapcsolás gomb (I/O).
	Megnyomta be- / kikapcsolás gomb (I/O), de a berendezés nem működik.	Zárja le a fedelet és ellenőrizze, hogy megfelelő pozícióban van-e.
	A motorok működnek, de a készülék nem melegszik fel.	Vigye a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
	A keverőlapát nem forog megfelelően.	Ellenőrizze, hogy pontosan a helyén van-e. Ha igen, vigye a készüléket egy hivatalos szervizbe.
A penge nem marad a helyén.	A keverőlapát nincs lezárva.	A keverőlapát visszapattintásához helyezze a lapátot a tál közepébe, majd nyomja lefelé.
Az étel nincs egyenletesen átsütve.	Nem használta a keverőlapátot.	Tegye a helyére.
	Az étel nem azonos méretűre van feldarabolva.	Minden ételt azonos méretűre vágjon fel.
	A burgonya nem azonos méretűre van felszeletelve.	Aprítsa fel egyformára az összes burgonyát.
	A keverőlapát megfelelő helyen van, azonban nem forog.	Vigye a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
A sült krumpli nem elég ropogós.	Őn nem a speciális hasábburgonyát használja.	Válassza a speciális hasábburgonyát.
	A burgonya nincs megfelelően megmosva és megszáritva.	Sütés előtt mossa és szárítsa meg alaposan a burgonyát.
	A hasábburgonyák túl vastagok.	Vágja még vékonyabbra.
	Nincs elegendő olaj.	Növelje az olaj mennyiségét (lásd: "Sütési táblázat").
	A szűrő eltömődött.	Tisztítsa meg a szűrőt.
A hasábburgonya sütés közben megtört.	Új burgonyát használt.	Csökkentse a burgonya mennyiségét 750 g-ra, és ennek megfelelő sütési időt használjon.
Az étel az edény szélén marad.	A tálca megtelt.	Tartsa be a sütési táblázatban írt mennyiségeket.
Sütőfolyadék folyt be a készülék aljába.	Túllépte a maximális töltési szintet.	Távolítsa el a folyadékot a készülékből és gondosan tartsa be a keverőlapátot megjelölt maximális szintet. Amennyiben a hiba továbbra is fennáll, vigye a készüléket a hivatalos szervizközpontba.
A készülék nem szokványos hangot ad ki.	Arra gyanakszik, hogy a berendezés motorja nem működik megfelelően.	Vigye a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.

Receptek

Igazi sült burgonya

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS 15 perc • FŐZÉS 40 perc

1 kg burgonya (meghámozva, megmosva)

1  olaj, só

- 1 Vágja a burgonyát hasábokra ízlésének megfelelően: 8 x 8 mm-esre, 10 x 10 mm-esre vagy 13 x 13 mm-esre. A felvágott burgonyát bő vízzel öblítse át, csepegtesse le és gondosan szárogassa meg.
- 2 Helyezze a hasábburgonyát az ActiFry®-ba. Öntsön olajat egyenletesen a hasábokra.
- 3 Hagyja főni 40-45 percig, a burgonya vastagságától függően.

Pulykafilé háromféle paprikával

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS 15 perc • FŐZÉS 25 perc

600 g pulyka fehérhús csíkokra vágva (1 cm-szer 3 cm-esekre)

3 kimagozott paprika (1 piros, 1 zöld, 1 sárga)

1 apróra vágott hagyma

2 gerezd kopréselt fokhagyma

2  olívaolaj

½ pohár portói fehérbor

½  almaecet

10 cl víz

só, bors

- 1 Vágja a paprikákat 2 cm-es oldalú rombuszokra. Tegye őket az ActiFry® -ba a hagymákkal együtt, adja hozzá az olívaolajat, és főzze 10-15 percig.
- 2 Adja hozzá a fokhagymát, és főzze 5 percig. Fűszerezze.
- 3 Adja hozzá a zöldségekhez a pulykacsíkokat, a fehér portóit, a vizet, az almaecetet, és hagyja főni 10-15 percig.

Óriásgarnéla provanszi módra

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS 20 perc • FŐZÉS 12 perc

800 g óriásgarnéla

1 apróra vágott hagyma

5 gerezd kopréselt fokhagyma

½ csokor apróra vágott petrezselyem

3  olívaolaj

1 citrom



só, bors

- 1 Öblítse át az óriásgarnélákat hideg vízzel, és törölje meg. Egy tálban borítsa be az óriásgarnélákat fokhagymával, hagymával, petrezselyemmel és olajjal. Hagyja pácolódni 15 percig.
- 2 Főzze az óriásgarnélákat a páclével együtt 12-15 percig. Amikor az óriásgarnélák szép narancsos színt kapnak, sózza és borsozza.
- 3 Citrom negyedekkel tálalja.

Mediterrán pirított zöldségek

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS 10 perc • FŐZÉS 25 perc

- 1 cukkini (200 g)**
- 150 g friss gomba**
- 1 padlizsán**
- 1 piros paprika**
- 1 zöld paprika**
- 10 cl fehérbor**
- 2  fokhagymagerezd**
- petrezselyem (néhány szál)**
- 2  olívaolaj**
- só, bors**

- 1 Kockázza fel a cukkinit és a padlizsánt. Szeletelje fel vékonyra a csiperkegombát. Vágja a paprikát vékony csíkokra.
- 2 Tegye a cukkinit, a padlizsánt, a paprikát és a csiperkegombát az ActiFry®-ba. Öntsön rá olajat, és főzze 15 percig.
- 3 Aprítsa fel a fokhagymát és a petrezselymet. Adja hozzá a fehérborral együtt. Fűszerezze, és folytassa a főzést 10-15 percig.

Mini banános batyuk

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS 30 perc • FŐZÉS 10 perc

- 4 nem túl érett banán**
- 20 g kakaóbab-töret**
- 8 brick-lap (marokkói réteslap)**
- 1 tojás**

Szósz:

- 50 g 70%-os csokoládé**
- 3 cl tej**

- 1 Vágja a banánt 1 cm-es vastagságú karikákra. Vágja négyfelé a brick-lapokat.
- 2 Tegyen egy csipet kakaóbabot a lap közepére. Tegyen rá egy banánkarikát. Zárja össze a 2 ellentétes oldal, majd a másik két oldal összecukásával, majd kenje meg a felvert tojással. Tegye a batyukat az ActiFry®-ba, és főzze 10 percig.
- 3 Ezalatt melegítse meg a tejet. Öntse rá a csokoládéra, és keverje össze, hogy a szósz egyenletes legyen. Helyettesítheti a banánt kivivel, körtével, ananással, eperrel...

Гастрономичното хранене

Предлагаме ви уникални решения

Tefal® инвестира в научни изследвания, за да създаде уреди с уникални технически характеристики, които са потвърдени от научни изследвания.

Добре дошли в света на **ACTIFRY ESSENTIAL** !

Пригответе истински вкусни пържени картофи по ваш начин

Пържените картофи са хрупкави и меки, благодарение на патентованите технологии: лопатката за разбъркване, която внимателно разпределя мазнината и подаваният топъл въздух. Изберете вашите съставки, вашата мазнина, вашите подправки, подправени смеси, аромати ... **ACTIFRY ESSENTIAL** ще се заеме с останалото.

Само 3%* мазнина: достатъчна е 1 лъжица мазнина!

Една лъжица с мазнина по ваш избор ви позволява да пригответе 1 кг истински пържени картофи. Използвайте точното необходимо количество благодарение на мерителната разграфена лъжица, доставена с уреда.

* 1 кг свежи картофи за пържене със сечение 10x10 мм, при пържене с 1,4 гр мазнина губят 55% от теглото си.

Пържени картофи и много повече!

ACTIFRY ESSENTIAL ви позволява да пригответе голямо разнообразие от рецепти.

- Освен сладки и пържени картофи, можете да разнообразите вашето ежедневие с блюда от хрупкави зеленчуци, тънко нарязано крехко и вкусно месо, хрупкави скариди, плодове...
- **ACTIFRY ESSENTIAL** готви еднакво добре и замразени продукти, които предлагат добра алтернатива на свежите продукти. Те са практични, запазват хранителните качества и вкуса на продуктите.

Още повече рецепти на нашия уебсайт: www.tefal.co.uk
и на мобилното приложение "Mon ActiFry" (безплатно изтегляне).

Важни препоръки

Приготвяне

- Никога не работете с уреда без кошницата.
- Не претпявайте кошницата, съблюдавайте препоръчителните количества.
- Вижте инструкциите за безопасност в брошурата.

Описание

- | | | | |
|----|--|-----|---|
| 1. | Зона за хващане на капака | 7. | Кошница |
| 2. | Капак (в зависимост от модела) | 8. | Метални дръжки на кошницата |
| 3. | Мерителна лъжица | 9. | Основа |
| 4. | Бутон за блокиране/разблокиране на лопатката (светло сив цвят) | 10. | Подвижен филтър |
| 5. | Максимално ниво на запълване (за течни рецепти) | 11. | Нагриващ блок |
| 6. | Подвижна лопатка за разбъркване | 12. | Бутон за пускане/спиране (I = пускане, O = спиране) |
| | | 13. | Канал за затваряне |

Бързо приготвяне

Преди употреба за първи път

- Вдигнете капака - **fig.1**.
- Извадете подложката от стиропор и мерителната лъжица.
- Извадете кошницата внимателно като използвате дръжките, разположени от всяка страна - **fig.2**.
- Изгелете лопатката като натиснете бутона за разблокиране - **fig.3 - 4a**.
- Всички подвижни части могат да се изменят в съдомиялна машина - **fig.5** или могат да се почистят с неабразивна домакинска гъба и препарат за миене на домакински съдове.
- Почистете основата на уреда с влажна домакинска гъба и препарат за миене на домакински съдове.
- Подсушете грижливо преди да поставите отново всичко на място
- Поставете отново лопатката, докато чуete прищракване - **fig.4b**.
- При първа употреба може да се получи отделяне на безвредна миризма. Това явление без последици за употребата на уреда ще изчезне бързо.

Отстранете всички лепенки и елементи на опаковката. Никога не поставяйте уреда под течаща вода.

При издърпване на кошницата, избягвайте всякакъв допир с нагриващия блок. **Фиг.12**. За правилно въвеждане в експлоатация на уреда, ви препоръчваме направите първия цикъл на готвене най-малко за 30 минути с ½ литър вода. От второто приготвяне, ActiFry ще ви осигури цялостно удовлетворени.

BG

Подготовка на хранителните продукти

За течни рецепти, никога не надвишавайте максималното ниво, обозначено върху подвижната лопатка – **fig.7**. Никога не оставяйте мерителната лъжица в кошницата.

- Поставете продуктите в кошницата, като съблюдавате количествата, посочени в таблицата за време на приготвяне на стр. 38 и в рецептите.
- Добавете мазнината - **fig.8** (вижте таблицата за приготвяне на стр. 38).
- Затворете капака - **fig.9**.

Лесно готвене

Начало на готвене

- Натиснете бутона за пускане/спиране (I/O), готвенето започва благодарение на циркуляцията на горещия въздух в зоната за готвене - **fig.10a**.

Когато отворят капака, уредът се изключва автоматично.

Изваждане на хранителните продукти

За да избегнете риск от изгаряне, не докосвайте капака извън зоната за хващане, предвидена за тази цел и използвайте защитни ръкавици, за да извадите кошницата от основата. Също така, не докосвайте и нагриващия блок. Оставете да изстине за 15 минути. При издърпване на кошницата, избягвайте всякакъв допир с нагриващия блок. **fig.12**.

- Когато готвенето приключи, натиснете бутона за пускане/спиране - **fig.10b** и отворете капака - **fig.11**. При приготвяне на някои рецепти може да се получи отделяне на пара при вдигане на капака. Затова го отворяйте внимателно.
- Сложете си кухненски ръкавици и извадете кошницата от основата на уреда с помощта на металните дръжки - **fig.12** и сервирайте без да чакате.

Време за приготвяне

Посоченото време за готвено е примерно, то може да се променя в зависимост от сезона, големината на хранителните продукти, вкуса им и използваното захранване. Указаното количество мазнина може да се повишава според вкуса и нуждите ви. Ако желаете картофите да станат още по-хрупкави, оставете ги няколко минути повече.

Картофи

	Вид	Количество	Мазнина	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Стандартен размер чипс 10 мм x 10 мм	Пресни	1000 г	1 лъжица олио	40 - 45 мин
	Пресни	500 г	1/2 лъжица олио	28 - 30 мин
	Замразени	750 г	без	30 - 32 мин
Картофи	Замразени	750 г	без	14 - 16 мин

Други зеленчуци

	Вид	Количество	Мазнина	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Тиквички	Пресни, нарязани на филийки	750 г	1 лъжица олио + 150 мл студена вода	25 - 35 мин
Чушки	Пресни, нарязани на филийки	650 г	1 лъжица олио + 150 мл студена вода	20 - 25 мин

Месо – птиче

За да овкусите допълнително месото, смесете подправките с мазнината (червен пипер, кърби, провански треви, мащерка, дафинов лист...).

	Вид	Количество	Мазнина	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Пилешки панирани хапки	Пресни	750 г	без	18 - 20 мин
Пилешки бутчета (само долната част)	Пресни	4 - 6	без	30 - 32 мин
Пилешки гърди	Пресни	6 пилешки гърди (около 750 г)	без	10 - 15 мин
Свински котлети	Пресни	2 - 4	1 лъжица олио	15 - 18 мин
Кренвирши	Пресни	4 - 8	без	10 - 12 мин

Риба – ракообразни

	Вид	Количество	Мазнина	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Панирани калмари	Замразена храна	300 г	без	12 - 14 мин
Скариди	Варени	400 г	без	10 - 12 мин

Десерти

	Вид	Количество	Мазнина	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Банани	на резени	500 г (5 банана)	1 лъжица олио + 1 лъжица кафява захар	4 - 6 мин
Ябълки	нарязани на половинки	3	1 лъжица олио + 2 лъжици захар	10 - 12 мин

Замразени храни

	Вид	Количество	Мазнина	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Рататуй	Замразени	750 г	без	20 - 25 мин
Планински пан фрай	Замразени	750 г	без	20 - 25 мин
Чили кон карне	Замразени	750 г	без	12 - 15 мин

Лесно почистване

Почистване на уреда

- Преди почистване, оставете уреда да изстине напълно.
- Вдигнете капака - **fig.1**.
- Извадете подвижния филтър и го почистете.
- Всички подвижни части могат да се измият в съдомиялна машина - **fig.5** или могат да се почистят с неабразивна домакинска гъба и препарат за миене на домакински съдове.
- Почистете корпуса на уреда с влажна домакинска гъба и течен препарат за миене на домакински съдове.
- Подсушете грижливо преди да поставите отново всичко на място
- Уредът е снабден с кошница: потъмняването и драскотините, които могат да се появят вследствие на продължителна употреба, не са причина за притеснение.
- Гарантираме, че кошницата **СЪОТВЕТСТВА НА НОРМАТИВНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ** относно материалите, влизащи в контакт с хранителни продукти.
- Внимавайте никога да не поставяте кухненски прибори в процепа за затваряне на капака - **fig.6**.
- При почистване, внимавайте да не попадне течност в процепа за затваряне на капака - **fig.6**.

Никога не потапяйте уреда във вода. Не използвайте агресивни или абразивни почистващи продукти.

Подвижният филтър трябва да се почиства редовно и отново да се постави на мястото му.

За да запазите за по-дълго време качествата на кошницата, не използвайте никакви металически кухненски прибори.

BG

Няколко съвета в случай на проблеми...

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЯ
Уредът не работи.	Уредът не е включен.	Проверете дали уредът е включен правилно.
	Не сте натиснали бутон за пускане/спиране (I/O).	Натиснете бутон за пускане/спиране (I/O).
	Натиснали сте бутон за пускане/спиране (I/O), но уредът не работи.	Затворете капака и проверете дали е в правилната позиция.
	Двигателите работят, но уредът не се нагрява.	Занесете уреда в одобрен сервизен център.
	Бъркалката не се върти правилно.	Проверете дали бъркалката е поставена правилно. Ако проблемът остава, свържете се с оторизиран сервизен център.
Бъркалката не стои на мястото си.	Бъркалката не е заключена.	За да монтирате правилно лопатката отново, поставете лопатката в средата на кошницата, а след това я натиснете.
Храната не се готви равномерно.	Бъркалката не е поставена.	Бъркалката не е поставена.
	Храната не е нарязана подходящо.	Нарежете цялото количество храна на едни и същи парченца.
	Чипсът не е нарязан на еднакви парчета.	Нарежете картофите на равни парчета.
	Бъркалката е поставена правилно, но не се върти.	Занесете уреда в одобрен сервизен център.
Картофите не са достатъчно хрупкави.	Избрали сте неподходящ за чипс вид картофи.	Изберете подходящ сорт.
	Картофите не са добре измити и изцедени.	Измийте, изцедете и подсушете добре картофите преди приготвяне.
	Парченцата картофи са много дебели.	Нарежете картофите по-тънко.
	Няма достатъчно олио.	Увеличете количеството мазнина (вж. „Таблица за приготвяне на храната“).
	Филтърът е запушен.	Почистете филтъра.
Чипсът се разпада по време на готвене.	Вие сте използвали нови картофи.	Намалете количеството картофи до 750 г. и променете времето за готвене.
Храната излиза от края на съда.	Тавата е твърде пълна.	Спазвайте максималните количества, посочени в таблицата за приготвяне на храната.
Течност за готвене е попаднала в основата на уреда.	Максималното ниво е надвишено.	Отстранете течността от уреда и съблюдавайте максималното ниво, отбелязано върху лопатката. Ако проблемът продължава, занесете уреда в одобрен сервизен център.
Уредът издава необичайно силен шум.	Евентуален проблем в моторчетата на уреда.	Занесете уреда в одобрен сервизен център.

Рецепти

Истинските пържени картофи

ЗА 4 ДУШИ

ПОДГОТОВКА 15 мин • ПЪРЖЕНЕ 40 мин

1 кг картофи (обелени, измити)

1  мазнина, сол

- 1 Нарезете картофите на пръчици по ваш вкус: 8 x 8 мм, 10 x 10 мм или 13 x 13 мм. Изплакнете добре нарязаните картофи, отцедете ги и добре ги подсушете.
- 2 Поставете картофите в ActiFry®. Излейте равномерно мазнината върху тях.
- 3 Пържете 40 до 45 мин. според вида на нарязаните картофи.

Пуешко филе с три вида чушки

ЗА 4 ДУШИ

ПОДГОТОВКА 15 мин • ПЪРЖЕНЕ 25 мин

600 г бяло пуешко месо нарязано на ленти (1 см на 3 см)

3 чушки, почистени от семките (1 червена, 1 зелена, 1 жълта)

1 нарязана глава кромид

2 накълцани скилидки чесън

2  зехтин

½ чаша бяло порто

½  ябълков оцет

100 мл вода

сол, черен пипер

- 1 Нарезете чушките на ромбове със страна 2 см. поставете ги в ActiFry® с кромида, прибавете зехтина и запържете за 10 до 15 мин.
- 2 Прибавете чесъна и запържете за 5 мин. Добавете подправките.
- 3 Прибавете пуешкото месо към зеленчуците, заедно с бялото порто, водата и ябълковия оцет и оставете да ври 10 до 15 мин.

Скариди по провансалски

ЗА 4 ДУШИ

ПОДГОТОВКА 20 мин • ПЪРЖЕНЕ 12 мин

800 г скариди

1 глава нарязан кромид

5 накълцани скилидки чесън

½ връзка нарязан магданоз

3  зехтин

1 лимон

сол, черен пипер

- 1 Изплакнете скаридите със студена вода и ги отцедете. В чиния покрийте скаридите с чесън, кромид, магданоз и зехтин. Оставете да се маринуват за 15 мин.
- 2 Сложете скаридите да се готвят в маринатата за 12 до 15 мин. Щом скаридите добият оранжев цвят, подправете със солта и черния пипер.
- 3 Сервирайте с лимон, разрязан на четвъртинки.

BG

Средиземноморско зеленчуково соте

ЗА 4 ДУШИ

ПОДГОТОВКА 10 мин • ПЪРЖЕНЕ 25 мин

1 тиквичка (200 г)

150 г пресни печурки

1 патладжан

1 червена чушка

1 зелена чушка

10 мл бяло вино

2 скилидки чесън

магданоз (няколко стръка)

2 зехтин

сол, черен пипер

- 1 Нарезете тиквичките и патладжаните на кубчета. Нарезете на тънки резени гъбите. Нарезете чушките на тънки ивици.
- 2 Поставете патладжаните, тиквичките, чушките и гъбите в ActiFry®. Сипете зехтина и запържете за 15 мин.
- 3 Наситнете чесъна и магданоза. Добавете ги заедно с бялото вино, подправките и продължете готвенето за 10 до 15 мин.

Мини джобчета с банани

ЗА 4 ДУШИ

ПОДГОТОВКА 30 мин • ПЪРЖЕНЕ 10 мин

4 не твърде узрели банана

20 г натрошени какаови зърна

8 листа точени кори

1 яйце

Сос:

50 г шоколад 70 %

30 мл мляко

- 1 Нарезете бананите на кръгчета с дебелина 1 см. Разрежете точените кори на 4.
- 2 Сложете щипка натрошени какаови зърна в средата на листа. Поставете едно кръгче банан. Затворете, като загънете 2 срещуположни страни, след това другите 2 страни и намажете с разбитото яйце. Поставете джобчетата в ActiFry® и запечете за 10 мин.
- 3 През това време затоплете млякото. Изсипете го върху шоколада и разбъркайте, за да се получи гладък сос. Можете да замените бананите с киви, круши, ананас, ягоди...

Nutriție pentru toate gusturile

Vă aducem soluții unice

Tefal® investim în cercetare pentru a crea aparate cu performanțe nutriționale unice, care sunt validate de studiile științifice.

Bine ați venit în universul ACTIERY ESSENTIAL !

Preparați cartofi prăjiți savuroși după propria metodă

Cartofii prăjiți sunt crocanți și moi în interior grație tehnologiilor brevetate: paleta de amestecare ce repartizează ușor uleiul și aerul cald pulsant. Selectați-vă ingredientele, uleiul, condimentele, ierburile aromatice fine...

ACTIERY ESSENTIAL se ocupă de restul.

Numai 3%* grăsime: 1 lingură de ulei este suficientă!

O lingură din uleiul ales de dumneavoastră vă permite să preparați 1 kg de cartofi prăjiți. Grație lingurii gradate furnizate împreună cu aparatul, utilizați cantitatea necesară corectă.

** 1 kg de cartofi pentru prăjit proaspeți, tăiați la dimensiunea de 10x10 mm, preparați cu -55% pierdere în greutate în 1,4 cl de ulei.*

Cartofi prăjiți și încă multe altele!

ACTIERY ESSENTIAL vă permite să gătiți o mare varietate de rețete.

- Pe lângă cartofi prăjiți și copti, vă puteți varia alimentația zilnică cu tigăi de legume crocante, felii de carne fragede și gustoase, creveți crocanți, fructe...
- ACTIERY ESSENTIAL gătește la fel de bine și produsele congelate, care sunt o bună alternativă la produsele proaspete. Acestea sunt practice, păstrează calitățile nutriționale și gustul alimentelor.

Și mai multe rețete pe site-ul nostru Web: www.tefal.ro
precum și pe aplicația de mobil „Mon ActiFry” (descărcare gratuită).

Recomandări importante

Coacere

- Nu puneți niciodată aparatul în funcțiune fără vasul detașabil.
- Nu supraîncărcați vasul; respectați cantitățile recomandate.
- Consultați carnetul de instrucțiuni de siguranță.

Descriere

1. Zonă de prindere a capacului
2. Capac (în funcție de model)
3. Lingură de dozare
4. Buton de blocare/deblocare a paletei (de culoare gri deschis)
5. Nivel maxim de umplere (pentru rețetele de preparate lichide)
6. Paletă de brasaj detașabilă
7. Vas detașabil
8. Mânere metalice ale vasului
9. Bază
10. Filtru detașabil
11. Bloc de încălzire
12. Buton de pornire/oprire (I = pornire, O = oprire)
13. Buton Pornit/Oprit

O preparare rapidă

Înainte de prima utilizare

- Ridicați capacul - **fig.1.**
- Detașați piedica din polistiren și lingura de dozare.
- Scoateți vasul cu precauție, utilizând mânerul situat de-o parte și de cealaltă - **fig.2.**
- Scoateți paleta, prin apăsarea butonului de deblocare - **fig.3 - 4a.**
- Toate piesele detașabile pot fi spălate în mașina de spălat vase - **fig.5** sau pot fi curățate cu un burete neabraziv și detergent lichid pentru vase.
- Curățați baza aparatului cu un burete umed și detergent lichid pentru vase.
- Uscați-le cu grijă înainte de a le introduce la loc.
- Repoziționați paleta până când auziți un „CLIC” - **fig.4b.**
- În timpul primei utilizări, se poate degaja un miros, dar care nu este nociv. Acest fenomen, care nu are consecințe asupra utilizării aparatului, va dispărea rapid.

Scoateți toate etichetele adezive și elementele de ambalaj. Nu treceți niciodată aparatul sub jet de apă.

În timpul îndepărtării vasului, evitați orice contact cu blocul de încălzire - fig.12.

Pentru o bună punere în funcțiune a aparatului, vă recomandăm să efectuați o primă coacere, de minim 30 de minute, cu 1/2 de litru de apă. De la a doua coacere, ActiFry vă va satisface pe deplin.

Pentru rețetele de preparate lichide, nu depășiți niciodată nivelul maxim indicat pe paleta detașabilă - fig.7.

Nu lăsați lingura de dozare în vas.

- Puneți alimentele în vas și respectați cantitățile indicate în tabelul privind duratele de coacere (pag. 46) și rețetele.
- Adăugați grăsimea - **fig.8** (a se vedea tabelul privind coacerea de la pag. 46).
- Închideți capacul - **fig.9.**

RO

Preparați alimentele

O coacere ușoară

Începeți coacerea

- Apăsăți butonul de pornire/oprire (I/O); începe coacerea, grație circulației aerului cald în incinta de coacere - **fig.10a.**

Atunci când deschideți capacul, aparatul se oprește automat.

Pentru a evita orice risc de arsuri, nu atingeți capacul în afara zonei de prindere prevăzută în acest scop și utilizați mănuși de protecție pentru îndepărtarea vasului de pe bază. Nu mai atingeți blocul de încălzire. Lăsați-l să se răcească timp de 30 minute.

În timpul îndepărtării vasului, evitați orice contact cu blocul de încălzire - fig.12.

- Atunci când coacerea se termină, apăsați butonul de pornire/oprire (I/O) - **fig.10b** și deschideți capacul - **fig.11.** În timpul anumitor tipuri de coacere, este posibil să se degaje vapori deasupra capacului. Îndepărtați-l cu precauție. Echipați-vă cu mănuși de bucătărie și ridicați vasul de pe baza aparatului, cu ajutorul mânerelor metalice - **fig.12,** și serviți imediat.

Scoateți alimentele

Duratele de coacere

Timpii de gătire menționați sunt furnizați numai cu titlu indicativ; aceștia pot varia în funcție de sezonalitatea alimentelor, de dimensiunea acestora, de gustul acestora și de tensiunea electrică necesară pentru preparare. Puteți adăuga mai mult ulei decât cantitatea indicată în funcție de gusturile și de nevoile dumneavoastră. Dacă vă plac chipsurile foarte crocante, încercați să lăsați chipsurile în aparat câteva minute în plus.

Cartofi

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Chipsuri de dimensiuni standard 10 mm x 10 mm	Proaspeți	1000 g	1 lingură de ulei	40 - 45 min
	Proaspeți	500 g	1/2 lingură de ulei	28 - 30 min
	Congelați	750 g	fără	30 - 32 min
Cartofi	Congelați	750 g	fără	14 - 16 min

Alte legume

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Dovlecei	Proaspăți, feliați	750 g	1 lingură de ulei + 150 ml de apă rece	25 - 35 min
Ardei	Proaspăți, feliați	650 g	1 lingură de ulei + 150 ml de apă rece	20 - 25 min

Carne - Pasăre

Pentru a da mai multă savoare fripturilor dumneavoastră, amestecați la discreție mirodeniile în ulei (paprika, curry, ierburile de Provence, cimbru, dafin...).

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Nugget de pui	Proaspete	750 g	fără	18 - 20 min
Ciocănele de pui	Proaspete	4 - 6	fără	30 - 32 min
Piept de pui	Proaspăt	6 bucăți de piept de pui (în jur 750 g)	fără	10 - 15 min
Cotlete de porc	Proaspeți	2 - 4	1 lingură de ulei	15 - 18 min
Cârnați	Proaspeți	4 - 8 (bucăți mici)	fără	10 - 12 min

Pește – Fructe de mare

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Rondele de calmar	Congelate	300 g	fără	12 - 14 min
Creveți	Gătite	400 g	fără	10 - 12 min

Deserturi

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Banane	felii	500 g (5 banane)	1 lingură de ulei + 1 lingură de zahăr brun	4 - 6 min
Mere	tăiate în două	3	1 lingură de ulei + 2 linguri de zahăr	10 - 12 min

Preparate congelate

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Ghiveci	Congelat	750 g	fără	20 - 25 min
Tigaie muntească	Congelată	750 g	fără	20 - 25 min
Chili cu carne	Congelat	750 g	fără	12 - 15 min

O curățare ușoară

Curățați aparatul

- Permiteți răcirea completă a acestuia înainte de curățare.
- Ridicați capacul - **fig.1**.
- Scoateți filtrul detașabil și curățați-l.
- Toate piesele detașabile pot fi spălate în mașina de spălat vase - **fig.5** sau pot fi curățate cu un burete neabraziv și detergent lichid pentru vase.
- Curățați corpul aparatului cu un burete umed și detergent lichid pentru vase.
- Uscați-le cu grijă înainte de a le introduce la loc.
- Aparatul este prevăzut cu un vas detașabil: petele maronii și zgârieturile care pot apărea ca urmare a unei utilizări îndelungate nu reprezintă un inconvenient.
- Noi garantăm că vasul RESPECTĂ REGLEMENTAREA privind materialele care intră în contact cu alimentele.
- Aveți grijă să nu introduceți niciodată ustensile în fanta de închidere a capacului - **fig.6**.
- În timpul curățării, aveți grijă să nu introduceți lichide în fanta de închidere a capacului - **fig.6**.

Nu scufundați niciodată aparatul.

Nu utilizați produse de întreținere agresive sau abrazive.

Filtrul detașabil trebuie să fie curățat cu regularitate și introdus la loc în mod corespunzător.

Pentru a păstra un timp mai îndelungat calitățile vasului, nu utilizați nicio ustensilă metalică.

Câteva sugestii în cazul în care apar probleme...

PROBLEME	CAUZE	SOLUȚII
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză în mod adecvat.	Verificați dacă aparatul este conectat la priză în mod adecvat.
	Nu ați apăsat încă buton de pornire/oprire (I/O).	Apăsați buton de pornire/oprire (I/O).
	Ați apăsat buton de pornire/oprire (I/O), dar aparatul tot nu funcționează.	Închideți capacul și verificați dacă acesta este poziționat corect.
	Motoarele funcționează, însă aparatul nu se încălzește.	Duceți aparatul la un Centru de Service Autorizat.
	Paleta nu se rotește corespunzător.	Verificați dacă este corect poziționată; dacă nu aceasta este problema, duceți aparatul la un Centru de service autorizat.
Paleta nu se fixează.	Paleta nu este blocată.	Pentru a fixa corect paleta, re poziționați paleta în centrul vasului, apoi împingeți-o.
Alimentele nu sunt gătite uniform.	Nu ați folosit paleta.	Puneți paleta în poziția sa.
	Alimentele nu sunt tăiate în același mod.	Tăiați toate alimentele la aceeași dimensiune.
	Chipsurile nu sunt tăiate în același mod.	Tăiați chipsurile la aceeași dimensiune.
	Paleta este poziționată corect, dar nu se învârte.	Duceți aparatul la un Centru de Service Autorizat.
Chipsurile nu sunt destul de crocante.	Nu folosiți cartofi speciali pentru chipsuri.	Alegeți cartofi speciali pentru chipsuri.
	Cartofii nu au fost spălați și uscați îndeajuns.	Spălați, scurgeți și uscați bine cartofii înainte de a-i găti.
	Chipsurile sunt prea groase.	Tăiați chipsurile în straturi mai subțiri.
	Nu este ulei destul.	Puneți mai mult ulei (a se vedea „Tabelul de gătit”).
	Filtrul este blocat.	Curățați filtrul.
Chipsurile se sparg în timp ce sunt preparate.	Ați folosit cartofi noi.	Reduceți cantitatea de cartofi la 750 g și adaptați timpul de preparare.
Alimentele rămân pe marginea recipientului.	Tava este prea plină.	Respectați cantitățile indicate în tabelul de gătit.
S-a scurs lichid în baza aparatului.	Nivelul maxim a fost depășit.	Scoateți lichidul din aparat și aveți grijă să respectați nivelul maxim indicat pe paletă. Dacă problema persistă, duceți aparatul la un Centru de Service Autorizat.
Aparatul face foarte mult zgomot.	Credeți că motoarele aparatului nu funcționează în mod corespunzător.	Duceți aparatul la un Centru de Service Autorizat.

Rețete

Adevărații cartofi prăjiți

PENTRU 4 PERSOANE

PREPARARE 15 min • GĂTIRE 40 min

1 kg de cartofi (curățați, spălați),

1  **de ulei, sare**

- 1 Tăiați cartofii în formă de bastonașe după bunul plac: dimensiune de 8 x 8 mm, 10 x 10 mm sau 13 x 13 mm. Tăiați cartofii, clătiți cu apă din abundență, ștergeți-i și uscați-i cu grijă.
- 2 Introduceți cartofii în ActiFry®. Turnați ulei uniform peste cartofi.
- 3 Lăsați să se prăjească timp de 40-45 min. în funcție de grosimea cartofilor.

File de curcan cu 3 ardei

PENTRU 4 PERSOANE

PREPARARE 15 min • GĂTIRE 25 min

600 g de piept de curcan tăiat în fâșii (1 cm pe 3 cm)

3 ardei curățați de semințe (un ardei roșu, unul verde, unul galben)

1 ceapă tăiată mărunt

2  **căței de usturoi tocați mărunt**

2  **ulei de măsline**

½ pahar de vin de porto alb

½  **oțet din cidru**

10 cl apă

sare, piper

- 1 Tăiați ardeii în romburi cu laturi de 2 cm. Puneți-i în ActiFry® împreună cu cepele, adăugați ulei de măsline și lăsați să se gătească timp de 10 - 15 min.
- 2 Adăugați usturoiul și lăsați să se gătească timp de 5 min. Asezonați.
- 3 Adăugați fâșiile de curcan cu legume, vinul porto alb, apa, oțetul din cidru și lăsați să se gătească timp de 10 - 15 min.

Creveți în sos provençale

PENTRU 4 PERSOANE

PREPARARE 20 min • GĂTIRE 12 min

800 g de creveți

1 ceapă tăiată mărunt

5 căței de usturoi tocați mărunt

½ legătură de pătrunjel tocat

3  **ulei de măsline**

1 lămâie

sare, piper

- 1 Spălați creveții cu apă rece și apoi ștergeți-i. Așezați creveții pe o farfurie și acoperiți-i cu usturoi, ceapă, pătrunjel și ulei. Lăsați să se marineze timp de 15 minute.
- 2 Lăsați creveții să se gătească împreună cu sosul marinat timp de 12 - 15 min. Când creveții capătă o culoare frumoasă aurie, sărați și piperați.
- 3 Serviți cu sferțuri de lămâie.

RO

Sote mediteranean de legume

PENTRU 4 PERSOANE

PREPARARE 10 min • GĂTIRE 25 min

- 1 dovlecel (200 g)**
- 150 g de ciuperci proaspete**
- 1 vânăță**
- 1 ardei roșu**
- 1 ardei verde**
- 10 cl de vin alb**
- 2 căței de usturoi**
- pătrunjel (câteva fire)**
- 2 ulei de măsline**
- sare, piper**

- 1 Tăiați dovleceii și vinetele cubulețe. Foliați subțire ciupercile de Paris. Tăiați ardeii în fâșii subțiri.
- 2 Puneți vinetele, dovleceii, ardeii și ciupercile în ActiFry®. Turnați ulei și lăsați să se gătească timp de 15 min.
- 3 Pisați usturoiul și tocați pătrunjelul. Adăugați-le împreună cu vinul alb. Asezonati și mai gătiți 10-15 min.

Mini clătite cu banane

PENTRU 4 PERSOANE

PREPARARE 30 min • GĂTIRE 10 min

- 4 banane nu foarte coapte**
- 20 g semințe de cacao**
- 8 foi de plăcintă**
- 1 ou**

Sosul:

- 50 g ciocolată 70%**
- 3 cl lapte**

- 1 Tăiați bananele în secțiuni cu grosimea de 1 cm. Tăiați foile de plăcintă în 4.
- 2 Așezați 1 vârf de cuțit de semințe în centrul foii. Introduceți o secțiune de banană. Închideți plind cele 2 părți opuse, apoi cealaltă două părți și ungeți cu oul bătut. Introduceți mini clătitele în ActiFry® și lăsați să se gătească 10 minute
- 3 În acest timp, încălziți laptele. Turnați-l peste ciocolată și mixați pentru a omogeniza sosul. Puteți înlocui bananele cu kiwi, pere, ananas, frăguțe etc.

Tefal®

Gurmanska prehrana

Vam prinaša edinstvene rešitve

Tefal® vlaga v raziskave, da bi ustvarila naprave z edinstvenimi prehranskimi zmogljivostmi, ki so jih potrdile znanstvene raziskave.

Dobrodošli v svetu ACTIERY ESSENTIAL!

Pripravite pravi gurmanski pečeni krompirček na svoj način

Pečeni krompirček je hrustljav in mehek zahvaljujoč patentirani tehnologiji: rezilo za mešanje nežno porazdeli olje in grelje z vročim zrakom. Izberite svoje sestavine, svoje olje, svoje začimbe, fina zelišča, dišave... ACTIERY ESSENTIAL bo poskrbel za ostalo.

Samo 3%* maščob: 1 žlica olja zadošča!

Ena žlica olja po vašem izboru vam omogoča, da pripravite 1 kg pravega pečene krompirčka. Zahvaljujoč merilni žlici, ki jo dobite skupaj z napravo, boste porabili pravilno količino potrebnega olja.

** 1 kg svežega krompirja narežite na 10x10 mm, pri čemer kuhanje omogoča do -55% izgube teže ob uporabi 1,4 cl olja.*

Pečeni krompirček in še veliko več!

ACTIERY ESSENTIAL XX vam omogoča pripravo različnih kuharskih receptov.

- Poleg pečene krompirčka in krompirja se vaš vsakodnevni obrok lahko razlikuje tako, da v ponvi pripravite hrustljivo zelenjavo, mehko in slatno mleto meso, hrustljave rakce, sadje ...
- ACTIERY ESSENTIAL prav tako zelo dobro skuha zamrznjene jedi, ki nudijo dobro alternativo svežim izdelkom, saj so priročne, ohranijo hranilno vrednost in okus živil.

Več receptov najdete na naši spletni strani:

www.tefal.si in na mobilni aplikaciji "Moj ActiFry" (brezplačen prenos podatkov).

Pomembna priporočila

Kuhanje

- Naprave nikoli ne uporabljajte brez odstranljive posode.
- Posode ne smete preobremeniti. Upoštevajte priporočeno količino.
- Glejte navodila za varno uporabo.

Opis

- | | | | |
|----|--|-----|--|
| 1. | Mesto za prijemanje pokrova | 7. | Odstranljiva posoda |
| 2. | Pokrov (odvisno od modela) | 8. | Kovinska ročaja posode |
| 3. | Dozirna žlička | 9. | Osnovna enota |
| 4. | Gumb za zaklepanje/odklepanje rezila (svetlo sive barve) | 10. | Odstranljiv filter |
| 5. | Mejna vrednost polnjenja (za recepte, ki vsebujejo tekočino) | 11. | Grelno telo |
| 6. | Odstranljivo rezilo za mešanje | 12. | Gumb za Vkllop/Izklop (I = deluje, O = izključeno) |
| | | 13. | Reža za zapiranje |

Hitra priprava

Pred prvo hitro pripravo

- Dvignite pokrov - **fig.1**.
- Odstranite polistirensko peno in dozirno žličko.
- Posodo previdno izvlecite ven tako, da primete za ročaja, ki se nahajata na obeh straneh posode - **fig.2**.
- Rezilo odstranite tako, da pritisnete na gumb za odklepanje - **fig.3 - 4a**.
- Vse odstranljive dele lahko perete v pomivalnem stroju - **fig.5** ali pa jih očistite z mehko čistilno gobico in z detergentom za čiščenje posode.
- Notranjost posode očistite z vlažno čistilno gobico in z detergentom za čiščenje posode.
- Vse dele temeljito obrišite. preden jih namestite nazaj na njihovo mesto.
- Rezilo ponovno namestite, dokler ne zaslišite "KLIK" - **fig.4b**.
- Pri prvi uporabi se lahko sprošča vonj, ki pa ni škodljiv. Ta pojav ne vpliva na delovanje naprave in bo hitro izginil.

Odstranite vse samolepilne nalepke in elemente embalaže. Naprave nikoli ne dajajte pod vodo. Ko posodo izvlecete, preprečite vsakršen stik z grelnim telesom - fig.12. Za dobro začetno delovanje naprave vam priporočamo, da pri prvem kuhanju za najmanj 30 minut zavrite 1/2 litra vode. Pri drugem kuhanju vam bo ActiFry dal popolno zadovoljstvo.

Pripravite živila

Za recepte, ki vsebujejo tekočino, nikoli ne prekoračite mejne vrednosti, ki je navedena na odstranljivem rezilu - fig.7. Dozirne žličke ne pustite v posodi.

- Živila dajte v posodo in upoštevajte količino, ki je navedena v tabeli za čas kuhanja str. 54 in v receptih.
- Dodajte maslčobo - **fig.8** (Glejte tabelo za kuhanje str. 54).
- Zaprite pokrov - **fig.9**.

Lahko kuhanje

Začnite s kuhanjem

- Pritisnite na gumb za Vklp/Izklop (I/O) in postopek kuhanja se bo začel zahvaljujoč kroženju vročega zraka v pečici - **fig.10a**.

Ko odprete pokrov, se naprava samodejno ustavi.

Da bi se izognili vsakemu tveganju opeklin, se pokrova ne dotikajte izven mesta za prijemanje naprave, ki je temu namenjeno. Za odstranjevanje posode iz osnovne enote naprave uporabite zaščitne rokavice. Prav tako se ne dotikajte grelnega telesa. Pustite, da se ohladi za 30 minut. Ko posodo izvlecete, preprečite vsakršen stik z grelnim telesom - fig.12.

- Po končanem kuhanju pritisnite na gumb za Vklp/Izklop (I/O) - **fig.10b** in odprite pokrov - **fig.11**. Pri nekaterih vrstah kuhanja se lahko pri odpiranju pokrova sprošča para, zato previdno odprite pokrov.
- Uporabite kuhinjsko rokavico in posodo izvlecite iz osnovne enote naprave tako, da primete za kovinska ročaja posode - **fig.12**. Jed servirajte takoj.

Odstranite živila

SL

Čas kuhanja

Prikazani čas priprave jedi je zgolj okvirjen in lahko odstopa od dejanskega, kar je odvisno od tega, ali gre za sezonska živila, njihove velikosti, okusa in uporabljene električne napetosti. Navedeno količino olja lahko povečate skladno z vašim okusom in željami. Če imate radi še bolj hrustljav ocvrt krompirček, pripravo podaljšajte za nekaj minut.

Krompir

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Ocvrt krompirček standardne velikosti 10 mm x 10 mm	Sveže	1000 g	1 žlica olja	40 - 45 min
	Sveže	500 g	1/2 žlica olja	28 - 30 min
	Zamrzjeno	750 g	brez	30 - 32 min
Krompir	Zamrzjeno	750 g	brez	14 - 16 min

Druga zelenjava

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Bučke	Sveže v rezinah	750 g	1 žlica olja + 150 ml hladne vode	25 - 35 min
Paprika	Sveže v rezinah	650 g	1 žlica olja + 150 ml hladne vode	20 - 25 min

Meso – Perutnina

Če želite mesu dodati poseben okus, uporabite mešanico začimb v olju (paprika, kari, provansalske začimbe, timijan, lovor ...).

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Piščančji ocvrtki	Sveže	750 g	brez	18 - 20 min
Piščančja bedra	Sveže	4 - 6	brez	30 - 32 min
Piščančje prsi	Sveže	6 kurjih prsi (cca. 750 g)	brez	10 - 15 min
Svinjske zarebrnice	Sveže	2 - 4	1 žlica olja	15 - 18 min
Klobase	Sveže	4 - 8	brez	10 - 12 min

Ribe, školjke

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Ocvrti lignji	Zamrznjene jedi	300 g	brez	12 - 14 min
Kozice	Pripravljene jedi	400 g	brez	10 - 12 min

Sladice

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Banane	V rezinah	500 g (5 banan)	1 žlica olja + 1 žlica rjavega sladkorja	4 - 6 min
Jabolka	Narezano na polovici	3	1 žlica olja + 2 žlici sladkorja	10 - 12 min

Priprava zamrznjene hrane

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Ratatouille	Zamrzjeno	750 g	brez	20 - 25 min
Ocvrto na planinski način	Zamrzjeno	750 g	brez	20 - 25 min
Chili con carne	Zamrzjeno	750 g	brez	12 - 15 min

Enostavno čiščenje

Napravo očistite

- Pred čiščenjem pustite, da se naprava popolnoma ohladi.
- Odstranite pokrov - **fig.1**.
- Snemite odstranljiv filter in ga očistite.
- Vse odstranljive dele lahko perete v pomivalnem stroju - **fig.5** ali pa jih očistite z mehko čistilno gobico in z detergentom za čiščenje posode.
- Notranjost posode očistite z vlažno čistilno gobico in z detergentom za čiščenje posode.
- Vse dele temeljito obrišite, preden jih namestite nazaj na njihovo mesto.
- Naprava je opremljena z odstranljivo posodo: porjavitev in praske, ki lahko nastanejo zaradi dolgotrajne uporabe, ne predstavljajo nevarnosti.
- Jamčimo, da je posoda SKLADNA S PREDPISI o uporabi materialov, ki so v neposrednem stiku z živili.
- Pazite, da nikoli ne vstavljate kuhinjskega pribora v režo za zapiranje pokrova - **fig.6**.
- Pri čiščenju pazite, da ne boste vstavljali tekočine skozi režo za zapiranje pokrova - **fig.6**.

Naprave nikoli ne dajajte pod vodo.

Ne uporabljajte agresivnih ali jedkih sredstev za čiščenje.

Odstranljiv filter morate redno čistiti in ga pravilno vstaviti na njegovo mesto.

Da bi čim dlje ohranili kakovost vaše posode, ne uporabljajte nobenega kovinskega pribora.

Še nekaj nasvetov, če se pojavijo težave

TEŽAVA	VZROK	REŠITEV
Naprava ne deluje.	Naprava ni pravilno vključena v vtičnico.	Preverite, ali je naprava pravilno vključena v vtičnico.
	Niste pritisnili gumb za Vklop/Izklop (I/O).	Pritisnite gumb za Vklop/Izklop (I/O).
	Pritisnili ste gumb za Vklop/Izklop (I/O), vendar naprava še vedno ne deluje.	Zaprte pokrov in preverite, ali je pravilno nameščen.
	Motorji delujejo, a se naprava ne segreje.	Napravo odnesite v pooblaščen servisni center.
Kuhalnica se ne obrača pravilno.		Preverite, ali je pravilno nameščena, v nasprotnem primeru napravo posredujte pooblaščenemu serviserju.
	Kuhalnica se ne obrača pravilno.	
Lopatica se premika.	Kuhalnica ni zaklenjena.	Da bi pravilno zataknil rezilo, rezilo znova namestite na sredino posode in ga nato pritisnite navzdol.
Živila niso enakomerno pripravljena.	Niste uporabljali kuhalnice.	Namestite jo.
	Živila niso narezana enakomerno.	Vsa živila narežite na enake kose.
	Ocvrt krompirček ni narezan na enake kose.	Krompirček narežite na enake kose.
	Kuhalnica je pravilno nameščena, vendar se ne obrača.	Napravo odnesite v pooblaščen servisni center.
Ocvrt krompirček ni dovolj hrustljiv.	Niste uporabili posebnega krompirja za ocvrt krompirček.	Izberite poseben krompir za ocvrt krompirček.
	Krompir ni dovolj očiščen in osušen.	Operite ga, odcedite in povsem osušite pred pripravo.
	Koščki krompirja so predebeli.	Narežite jih na tanjše koščke.
	Ni dovolj olja.	Povečajte količino olja (oglejte si preglednico za pripravo jedi).
	Filter je zamašen.	Očistite filter.
Ocvrt krompirček med pripravo razpoka.	Uporabili ste nov krompir.	Zmanjšajte količino krompirja na 750 g in podaljšajte čas kuhanja.
Na robu posode se naberejo živila.	Pladenj je preveč poln.	Upošteвайте količine, navedene v preglednici za pripravo jedi.
Tekočina za kuhanje je stekla v glavni del naprave.	Prekoračili ste mejno vrednost.	Odstranite tekočino v napravi in pazite, da upošteвате mejno vrednost rezila. Če težava s tem ni odpravljena, odnesite napravo v pooblaščen servisni center.
Naprava oddaja nenavaden hrup.	Sumite, da motorčki naprave ne delujejo pravilno.	Napravo odnesite v pooblaščen servisni center.

Recepti

Pravi ocvrt krompir

ZA 4 OSEBE

PRIPRAVA 15 min • KUHA 40 min

1 kg olupljenega in opranega krompirja

1  olja, sol

- 1 Krompir narežite na paličke glede na vaše želje: debeline 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ali 13 x 13 mm. Narezan krompir dobro splaknite in osušite.
- 2 Krompir dajte v ActiFry® in ga enakomerno prelijte z oljem.
- 3 Cvrte 40 do 45 min, odvisno od debeline krompirja.

Puranov file s 3 paprikami

ZA 4 OSEBE

PRIPRAVA 15 min • KUHA 25 min

600 g puranovih zrezkov v trakovih (1 cm x 3 cm)

3 očiščene paprike (1 rdeča, 1 zelena, 1 rumena)

1 na tanko narezana čebula

2 sesekljana stroka česna

2  olivnega olja,

½ kozarca belega portovca

½  jabolčnega kisa

10 cl vode

sol, poper

- 1 Paprike narežite na trakove širine 2 cm. Skupaj s čebulo jih dajte v ActiFry®, dodajte olivno olje in pustite kuhati 10 do 15 min.
- 2 Dodajte česen in kuhajte 5 min. Začinite.
- 3 Zelenjavi dodajte trakove purana, beli portovec, vodo, jabolčni kis in pustite kuhati 10 do 15 min.

Gamberi na provansalski način

ZA 4 OSEBE

PRIPRAVA 20 min • KUHA 12 min

800 g gambervov

1 na tanko narezana čebula

5 sesekljanih strokov česna

½ sesekljanega šopka peteršilja

3  olivnega olja

1 limona

sol, poper

- 1 Gambere splaknite pod mrzlo vodo in jih osušite. Na krožniku jih potresite s česnom, čebulo in peteršiljem ter prelijte z oljem. Marinirajte 15 min.
- 2 Gambere kuhajte skupaj z marinado 12 do 15 min. Ko dobijo lepo oranžno barvo, jih solite in poprajte.
- 3 Postrezite s četrtinami limone.

SL

Mediteranski zelenjavni ragu

ZA 4 OSEBE

PRIPRAVA 10 min • KUHA 25 min

- 1 bučka (200 g)**
- 150 g svežih šampinjonov,**
- 1 jajčevcec**
- 1 rdeča paprika**
- 1 zelena paprika,**
- 10 cl belega vina**
- 2 strokov česna**
- peteršilj (nekaj stebel)**
- 2 olivnega olja**
- sol, poper**

- 1 Bučke in jajčevce narežite na kocke. Šampinjone narežite na tanke rezine. Paprike narežite na tanke trakove.
- 2 Jajčevce, bučke, paprike in šampinjone dajte v ActiFry®. Dodajte olje in pustite kuhati 15 min.
- 3 Stolcite česen in peteršilj in ju dodajte zelenjavi skupaj z belim vinom. Začinite in pustite kuhati 10 do 15 min.

Mali bananini paketki

ZA 4 OSEBE

PRIPRAVA 30 min • KUHA 10 min

- 4 prezrele banane**
- 20 g kakovovega prahu**
- 8 listov listnatega testa**
- 1 jajce**

Omaka:

- 50 g 70 % čokolade**
- 3 cl mleka**

- 1 Banane narežite na 1 cm debele kolute. Listnato testo razrežite na 4 dele.
- 2 Na list listnatega testa položite kolut banane. Zavijte ga tako, da skupaj najprej stisnete prva dva nasprotna si vogala, nato preostala dva vogala. Premažite s stepenim jajcem, položite paketke v ActiFry® in jih pecite 10 min.
- 3 Med tem časom segrejte mleko, dodajte čokolado in mešajte, dokler ne nastane gladka zmes za omako. Banane lahko zamenjate s kiviji, hruškami, ananasom, jagodami, ...

Tefal®

Nutrition Gourmande

Donosi Vam jedinstveno rješenje

Tefal ulaže u istraživanje kako bi proizveo aparate za jedinstvene nutricionističke performanse, koje su odobrene znanstvenim ispitivanjima.

Dobrodošli u ACTIFRY ESSENTIAL svijet!

Pripremite pržene krumpiriće na svoj način

Zahvaljujući patentiranoj tehnologiji, prženi krumpirići hrskavi su i mekani: oštrice miješalice pažljivo raspoređuju ulje i topli zrak. Odaberite željene sastojke, ulje, začine, bilje, arome... **ACTIFRY ESSENTIAL** će učiniti sve ostalo.

Samo 3 %* masnoće: Dovoljna je 1 žlica ulja!

Jednom jušnom žlicom ulja prema vašem izboru možete napraviti 1 kg pravih prženih krumpirića. Pomoću mjerne žlice isporučene uz uređaj prilagodite potrebnu količinu.

** 1 kg svježih prženih krumpirića, odrezanih na veličinu 10x10 mm, uz 55 %-tni gubitak težine prilikom pečenja s 1,4 cl ulja.*

Prženi krumpirići i još mnogo više!

ACTIFRY ESSENTIAL vam omogućava da pripremate razne vrste jela.

- Pored prženih krumpirića i krumpira, uživajte i u hrskavom povrću, mekanom i ukusnom mljevenom mesu, hrskavim škampima, voću...
- **ACTIFRY ESSENTIAL** također jako dobro priprema smrznutu hranu koja je dobra zamjena za svježju. Praktična je, čuva hranjivu vrijednost i okus hrane.

Na našim web-stranicama možete pronaći i druge recepte: www.tefal.com.hr
Tu je i aplikacija za mobilni telefon „Mon ActiFry“ (besplatno preuzimanje).

Važne preporuke

Kuhanje

- Nikad ne pokrećite uređaj bez uklonjive posude.
- Posudu nemojte prepuniti, slijedite preporučene količine.
- Pogledajte knjižicu sa sigurnosnim napomenama.

Opis

- | | | | |
|----|--|-----|---|
| 1. | Dio poklopca s ručkom | 7. | Uklonjiva posuda |
| 2. | Poklopac (ovisno o modelu) | 8. | Metalne ručke posude |
| 3. | Žlica za doziranje | 9. | Baza |
| 4. | Tipka za zaključavanje/otključavanje lopatice (svijetlo siva boja) | 10. | Uklonjivi filter |
| 5. | Razina maksimalnog punjenja (za jela u tekućem stanju) | 11. | Grijaći blok |
| 6. | Uklonjiva lopatica za miješanje | 12. | Tipka za uključivanje/isključivanje (I = uključeno, O = isključeno) |
| | | 13. | Utor za zatvaranje |

Brza priprema

Prije prve uporabe

- Podignite poklopac - **fig.1.**
- Uklonite polistirenski klin i žlicu za doziranje.
- Pažljivo uklonite posudu koristeći ručke sa svake strane - **fig.2.**
- Uklonite lopaticu tako da pritisnete tipku za oslobađanje - **fig.3 - 4a.**
- Svi uklonjivi dijelovi mogu se prati u perilici za suđe - **fig.5** i mogu se mekano spužvicom i tekućinom za pranje suđa.
- Bazu uređaja očistite vlažnom spužvicom i tekućinom za pranje suđa.
- Ostavite ih da se potpuno osuše prije vraćanja na svoje mjesto.
- Ponovo postavite lopaticu dok ne začujete „KLIK“ - **fig.4b.**
- Prilikom prve uporabe može doći do oslobađanja bezopasnog mirisa. Ova pojava ne utječe na rad uređaja i brzo prestaje.

Uklonite sve naljepnice i dijelove ambalaže. Nikada ne stavljajte uređaj pod vodu.

Prilikom vađenja posude izbjegavajte kontakt s grijaćim blokom - fig.12. Za dobar početak rada uređaja, preporučujemo probno uključivanje od barem 30 minuta s 1/2 litre vode. Od drugog pečenja, ActiFry funkcionirat će besprijekorno.

Kod jela u tekućem stanju, nikada ne prekoračujte maksimalnu razinu navedenu na uklonljivoj posudi - fig.7.

Nikada ne ostavljajte žlicu za doziranje unutar posude.

- Stavite namirnice u posudu u skladu s količinama navedenima na tablici vremena kuhanja, str. 62 i recepti.
- Dodajte masnoću - **fig.8** (pogledajte tablicu za kuhanje na str. 62).
- Zatvorite poklopac - **fig.9.**

Lagano kuhanje

Početak kuhanja

- Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (I/O), kuhanje započinje zahvaljujući cirkulaciji toplog zraka unutar prostora za kuhanje - **fig.10a.**

Kada otvorite poklopac, uređaj se automatski zaustavlja.

Kako biste izbjegli opasnost od opekotine, nemojte dirati poklopac izvan dijela predviđenog za držanje i upotrijebite zaštitne kuhinjske rukavice prilikom vađenja posude i baze. Nipošto ne dodirujte grijaći blok. Pričekajte 30 minuta da se rashladi uređaj. Prilikom vađenja posude izbjegavajte kontakt s grijaćim blokom - fig.12

- Po završetku kuhanja, pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje (I/O) - **fig.10b** i otvorite poklopac - **fig.11.** Kod određenih načina kuhanja može doći do ispuštanja pare nakon podizanja poklopca. Skinite ga pažljivo.
- Stavite kuhinjske rukavice i izvadite posudu iz baze tako da uređaj držite za metalne ručke - **fig.12** i odmah poslužite hranu.

Vađenje namirnica

HR

Vremena kuhanja

Vrijeme kuhanja prikazano je samo kao primjer, ono može varirati ovisno o tome koja hrana je sezonska, o veličini hrane, o njezinom okusu i korištenoj električnoj voltaži. Navedena količina ulja može se povećati u skladu s vašim ukusom i potrebama. Ako želite da vaši krumpiri budu još hrskaviji, pokušajte ih pržiti još nekoliko dodatnih minuta.

Krumpiri

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRJEME KUHANJA
Standardna veličina krumpira 10 mm x 10 mm	Svježi	1000 g	1 žlica ulja	40 - 45 min
	Svježi	500 g	1/2 žlica ulja	28 - 30 min
	Smrznuta	750 g	bez	30 - 32 min
Krumpir	Smrznuta	750 g	bez	14 - 16 min

Ostalo povrće

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRJEME KUHANJA
Tikvice	Svježe narezani na kriške	750 g	1 žlica ulja + 150 ml hladne vode	25 - 35 min
Paprika	Svježe narezani na kriške	650 g	1 žlica ulja + 150 ml hladne vode	20 - 25 min

Meso - perad

Kako bi vaše meso imalo više okusa, pomiješajte začine u ulje (papriku, curry, provansalsko bilje, timijan, lovor...).

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRJEME KUHANJA
Pileći kroketi	Svježi	750 g	bez	18 - 20 min
Pileći batak	Svježi	4 - 6	bez	30 - 32 min
Pileća prsa	Svježi	6 pilećih prsa (oko 750 g)	bez	10 - 15 min
Svinjski kotleti	Svježi	2 - 4	1 žlica ulja	15 - 18 min
Kobasice	Svježi	4 - 8 (pojedinačnih)	bez	10 - 12 min

Riba - Školjke

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRJEME KUHANJA
Lignje za prženje	Smrznuta hrana	300 g	bez	12 - 14 min
Škamp	Skuhana	400 g	bez	10 - 12 min

Deserti

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRJEME KUHANJA
Banane	u k rišk ama	500 g (5 banana)	1 žlica ulja + 1 žlica smeđeg šećera	4 - 6 min
Jabuke	prerezano na dva dijela	3	1 žlica ulja + 2 žlice šećera	10 - 12 min

Priprema smrznutih namirnica

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRJEME KUHANJA
Ratatouille	Smrznuta	750 g	bez	20 - 25 min
Planinsko prženje u tavi	Smrznuta	750 g	bez	20 - 25 min
Chili con Carne	Smrznuta	750 g	bez	12 - 15 min

Jednostavno čišćenje

Čišćenje uređaja

- Ostavite uređaj da se potpuno rashladi prije čišćenja.
- Podignite poklopac - **fig.1**.
- Izvadite uklonjivi filter i očistite ga.
- Svi uklonjivi dijelovi mogu se prati u perilici za suđe - **fig.5** i mogu se mekanom spužvicom i tekućinom za pranje suđa.
- Tijelo uređaja očistite vlažnom spužvicom i tekućinom za pranje suđa.
- Ostavite ih da se potpuno osuše prije vraćanja na svoje mjesto.
- Uređaj je opremljen uklonjivom posudom: zapečeni ostaci i ogrebotine koji se mogu pojaviti nakon dugotrajne uporabe ne predstavljaju problem.
- Jamčimo da posuda UDOVOLJAVA PROPISIMA u vezi s tvarima koje dolaze u dodir s namirnicama.
- Nikada ne stavljajte nikakav pribor u žlijeb za zatvaranje poklopca - **fig.6**.
- Prilikom čišćenja pazite da ne ulijete tekućinu u žlijeb za zatvaranje poklopca - **fig.6**.

Nikada ne uranjajte ovaj uređaj.

Ne koristite agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Treba redovito čistiti uklonjivi filter, a nakon čišćenja vratite ga na svoje mjesto.

Za održavanje dugotrajne kvalitete posude, nemojte primjenjivati nikakav metalni pribor.

Nekoliko savjeta u slučaju problema...

PROBLEMI	UZROCI	RJEŠENJA
Uređaj ne radi.	Uređaj nije ispravno uključen u utičnicu.	Provjerite je li uređaj ispravno uključen u utičnicu.
	Niste još pritisnuli tipka za uključivanje/isključivanje (I/O).	Pritisnite tipka za uključivanje/isključivanje (I/O).
	Pritisnuli ste tipka za uključivanje/isključivanje (I/O), no uređajne radi.	Zatvorite poklopac i provjeriti da je u pravilnom položaju.
	Motori rade ali aparat se ne zagrijava.	Odnosite aparat u ovlaštenu servis.
	Lopatica se ne okreće ispravno.	Provjerite je li ispravno namještena. Ako je, odnesite uređaj u ovlaštenu servisni centar.
Lopatica ne ostaje na mjestu.	Lopatica nije zaključana.	Za pravilno namještanje lopatice, namjestite lopaticu u središte posude, a potom je pritisnite.
Hrana nije ravnomjerno skuhana.	Niste koristili lopaticu.	Stavite je na mjesto.
	Hrana nije jednako narezana.	Svu hranu narežite na isti način.
	Krumpiri nisu narezani na isti način.	Narežite krumpir na jednake komade.
	Lopatica je u pravilnom položaju, no ne okreće se.	Odnosite aparat u ovlaštenu servis.
Krumpiri nisu hrskavi dovoljno.	Ne koristite odgovarajuću vrstu krumpira.	Odaberite posebne krumpire za tu namjenu.
	Krumpiri nisu bili dovoljno oprani i osušeni.	Operite, ocijedite i osušite krumpire temeljito prije kuhanja.
	Krumpiri su predebeli.	Narežite ih na tanje komade.
	Nema dovoljno ulja.	Povećajte količinu ulja (pogledajte "Tablicu kuhanja").
	Filter je blokiran.	Očistite filter.
Krumpir pucaju tijekom kuhanja.	Koristite ste mladi krumpir.	Smanjite količinu krumpira na 750 g i prilagodite vrijeme kuhanja.
Hrana ostaje na rubu zdjele.	Ladica je prepuna.	Držite se količina koje su naznačene u tablici za kuhanje.
Tekućina od kuhanja je ušla u bazu uređaja.	Prekoračena je maksimalna razina.	Uklonite tekućinu iz uređaja i pazite da tekućina ne prelazi maksimalnu razinu na lopatici. Ako se problem ne riješi, odnesite aparat u ovlaštenu servis.
Uređaj proizvodi abnormalnu količinu buke.	Sumnjate na to da motori uređaja ne rade ispravno.	Odnosite aparat u ovlaštenu servis.

Recepti

Hrskavi krumpir

ZA 4 OSOBE

PRIPREMA 15 min • KUHANJE 40 min

1 kg krumpira (oguljen, opran),

1  ulje, sol

- 1 Izrežite krumpire na štapiće za bolji okus: režite 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ili 13 x 13 mm. Isperite izrezani krumpir, ocijedite i osušite.
- 2 Stavite krumpir u posudu ActiFry®. Ravnomjerno prelijte krumpir uljem.
- 3 Ostavite da se peče 40 do 45 min. (ovisno o debljini komadića krumpira).

Pureći file s paprikama

ZA 4 OSOBE

PRIPREMA 15 min • KUHANJE 25 min

600 g bijele puretine narezane na trake (1 cm x 3 cm)

3 očišćene paprike (1 crvena, 1 zelena, 1 žuta)

1 glavica nasjeckanog luka

2 režnja češnjaka

2  maslinovog ulja

½ čaše vina

½  octa

1 dcl vode

sol, papar

- 1 Izrežite paprike u kocke od cca 2 cm promjera. Stavite ih u ActiFry® s lukom, dodajte maslinovo ulje i pecite 10-15 min.
- 2 Dodajte češnjak i kuhajte 5 min. Začinite.
- 3 Dodajte izrezane trake puretine s povrćem, bijelo vino, vodu, jabučni ocat i kuhajte 10-15 min.

HR

Provansalske kozice

ZA 4 OSOBE

PRIPREMA 20 min • KUHANJE 12 min

800 g kozica

1 nasjeckani luk

5 režnja sjeckanog češnjaka

½ svežanj nasjeckanog peršina

3  maslinovog ulje

1 limun

sol i papar

- 1 Operite kozice u hladnoj vodi te ih obrišite. Dno posude pokrijte češnjakom, lukom, peršinom i uljem. Ostavite da se prži 15 min.
- 2 Stavite kozice i kuhajte 12 do 15 min. Kada kozice poprime lijepu narančastu boju, dodajte sol i papar.
- 3 Poslužite s četvrtinama limuna.

Prženo mediteransko povrće

ZA 4 OSOBE

PRIPREMA 10 min • KUHANJE 25 min

1 tikvica (200 g)

150 g svježih gljiva

1 patlidžan

1 crvena paprika

1 nasjeckani luk

1 dcl bijelog vina

2 🍴 režnja češnjaka

peršin (nekoliko grančica)

2 🍴 maslinovog ulja, sol, papar

- 1 Izrežite tikvice i patlidžan na kockice, izrežite gljive na kriške a paprike na tanke trake.
- 2 Stavite patlidžan, tikvice, paprike i gljive u ActiFry®. Prelijte uljem te kuhajte 15 min.
- 3 Zgnječite češnjak i peršin. Prelijte sve bijelim vinom. Začinite i nastavite kuhati 10 do 15 min..

Mini smotuljci s bananama

ZA 4 OSOBE

PRIPREMA 30 min • KUHANJE 10 min

4 ne previše zrele banane

20 g kaka

8 listova lisnatog tijesta

1 jaje

Umak:

50 g čokolade sa 70% kaka

3 dcl mlijeka

- 1 Izrežite banane na komade debljine 1 cm. Izrežite tijesto na 4 kocke.
- 2 Stavite prstohvat kaka na sredinu lista. Postavite komadić odrezane banane. Zatvorite list preklapanjem dvaju suprotnih strana pa zatim drugih dviju suprotnih strana i premažite jajem kako biste zalijepili kuteve. Stavite smotane komadiće u ActiFry® i pecite 10 min.
- 3 Istovremeno ugrijte mlijeko. Pomiješajte mlijeko s čokoladom i kakaom. Prelijte umak preko smotuljaka. Umjesto banana možete upotrijebiti kivi, kruške, ananas, jagode...

Tefal®

Gourmet Nutrition

Providing you with unique solutions

Tefal invests in research to create appliance with unique nutritional performances, which are endorsed by scientific studies.

Welcome to the world of **ACTIFRY ESSENTIAL** !

Make real gourmet chips just how you like them

Your chips are crisp yet soft thanks to the patented technologies: the stirring paddle that gently distributes the oil and the pulsed hot air. Select your ingredients, oil, spices, herbs and flavourings... **ACTIFRY ESSENTIAL** will take care of the rest.

Only 3%* fat: 1 spoonful of oil is enough!

One spoonful of the oil of your choice allows you to make 1 kg of authentic chips. The graduated spoon that comes with the appliance allows you to use just the amount you need.

** 1kg of chips, prepared and cut from fresh potatoes, to a thickness 10 x 10 mm, cooked until -55% of weight loss with 14 ml of oil.*

Choose a different type of oil every time you cook! With ActiFry Essential you can use a wide variety of oils - standard oils (sunflower oil, blended vegetable oil, olive oil, corn oil, groundnut oil, soya oil*...); flavoured oils (oils infused with garlic, chilli ...) and speciality oils (sesame*, hazelnut*...).

(* cook according to the manufacturers instructions)

Chips and so much more!

ACTIFRY ESSENTIAL allows you to cook a wide variety of recipes.

- In addition to chips and potatoes, you can vary your daily menu with crispy stir-fried vegetables, tender, tasty thinly sliced meat, succulent prawns, fruit, etc.
- **ACTIFRY ESSENTIAL** also cooks frozen food very easily as a good alternative to fresh produce. They are practical, retaining the nutritional qualities and the taste of the chips and potatoes.

Even more recipes are available on our website: www.seb.fr
and on the "My ActiFry" mobile App (free download).

Important recommendations

Cooking

- Never operate the appliance without the removable cooking pan.
- Do not overload the pan, keep to the recommended quantities.
- Read the safety instruction booklet.

Description

- | | |
|---|--|
| 1. Handle for removing lid | 8. Cooking pan handles (metal) |
| 2. Lid (depending on model)* | 9. Base |
| 3. Measuring spoon | 10. Removable filter |
| 4. Paddle lock/unlock button (light grey) | 11. Heating unit |
| 5. Maximum filling level (for liquid recipes) | 12. On/Off button
(I = On, O = Off) |
| 6. Removable mixing paddle | 13. Closing slot |
| 7. Removable cooking pan | |

* with viewing window depending on model

Quick start guide

Before using for the first time

- Remove the lid - fig.1.
- Remove the polystyrene block and the measuring spoon.
- Take the cooking pan out carefully using the handles located on each side - fig.2.
- Remove the paddle by pushing the unlock button - fig.3 - 4a.
- All removable parts are dishwasher safe - fig.5 or can be cleaned with a non-abrasive sponge and washing-up liquid.
- Wipe the base of the appliance with a damp non-abrasive sponge and a few drops washing-up liquid.
- Dry the parts carefully before putting everything back in its place.
- Reposition the paddle until you hear a "CLICK" - fig.4b.
- The first time the appliance is used there may be some fumes and smell but this is not harmful. This will not affect your use of the appliance and will disappear quickly.

Remove all stickers and packaging. Never hold the appliance under a running tap.

When removing the cooking pan avoid all contact with the heating unit - fig.12.

To obtain the best performance with your Actifry Essential, for the first use we recommend using your appliance for at least 30 minutes with 500 ml of cold water added to the pan.

For the liquid recipes, never exceed the maximum level indicated on the removable paddle - fig.7.

Never leave the measuring spoon in the cooking pan.

- Put the food in the pan and keep to the quantities stated in the cooking guide table on page p. 75 and the recipes.
- Add oil to the pan measured with Actifry spoon - fig.8 (see cooking table page 75 for quantity of oil) (1 spoonful of oil = 14 ml of oil).
- Close the lid - fig.9.

Prepare the food

Cooking

Start cooking

- Press the On/Off (I/O) button, cooking starts thanks to the circulation of hot air in the cooking chamber - fig.10a.
- Follow the cooking times recommended in the cooking table on page 33.

When you remove the lid, the appliance stops automatically.

To avoid any risk of burns, do not touch the lid outside the area of the handle provided for this purpose and use oven gloves to remove the pan from the base. Do not touch the heating unit either. Leave to cool for 30 minutes.

When removing the cooking pan avoid all contact with the heating unit - fig.12.

- When cooking has ended, press the On/Off (I/O) button - fig.10b and open the lid - fig.11. During certain types of cooking, some steam may be released which lifts the lid. Remove the lid with caution.
- Remove the pan from the base of the appliance using oven gloves holding it by the metal handles - fig.12 and serve the food at once.

Remove the food

EN

Cooking times

The cooking times given are a guide only, they may vary depending on whether the food items are in season, their size, how well done you like your food and the electrical voltage used. The quantity of oil indicated may be increased in accordance with your tastes and needs. If you like your chips even more crispy, try cooking for a few extra minutes.

Potatoes

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

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chips standard thickness 10 mm x 10 mm length up to 9 cm	Fresh	1000 g **	1 spoonful oil	40 - 45 min
	Fresh	500 g **	½ spoonful oil	28 - 30 min
	Frozen*	750 g **	without oil	30 - 32 min
Potato wedges	Frozen	750 g	without oil	14 - 16 min***

* For the UK only: For thicker cut frozen chips (13 mm x 13 mm) increase the cooking time slightly. For American Style Thin Cut frozen chips (8 mm x 8 mm) cook for the same time as 10 mm x 10 mm frozen chips.

** Weight of unpeeled potatoes

*** For the UK only: For 2 cm thick frozen potato wedges cook 18-20 minutes. For 3 cm thick frozen potato wedges cook for 20-22 minutes.

Other vegetables

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Courgettes	Fresh, in slices	750 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	25 - 35 min
Peppers	Fresh, in slices	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	20 - 25 min

Meats - Poultry

To give extra taste to your meat, feel free to mix the spices in the oil (paprika, curry, basil, thyme, oregano, cumin...).

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chicken nuggets	Fresh	750 g	without oil	18 - 20 min
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6	without oil	30 - 32 min
Chicken breast (boneless)	Fresh	6 chicken breasts (about 750 g)	without oil	10 - 15 min
Pork chops (2.5 cm thick)	Fresh	2 to 4	1 spoonful oil	15 - 18 min*
Sausages	Fresh	4 - 8	without oil	10 - 12 min

* Turn halfway through cooking

Fish – Shellfish

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Battered calamari	Frozen	300 g	without oil	12 - 14 min
Prawns	Cooked	400 g	without oil	10 - 12 min

Desserts

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Bananas	In slices	500 g (5 bananas)	1 spoonful oil + 1 spoonful brown sugar	4 - 6 min
Apples	Cut in wedges	3	1 spoonful oil + 2 spoonfuls sugar	10 - 12 min

Frozen preparations

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Ratatouille*	Frozen	750 g	without oil	20 - 25 min
Mountain pan-fry*	Frozen	750 g	without oil	20 - 25 min
Chilli con Carne (free flow type meat only)*	Frozen	750 g	without oil	12 - 15 min

* Frozen preparations not available in all countries

Easy to cleaning

Cleaning the appliance

- Leave it to cool down completely before cleaning.
- Lift the lid - **fig.1** and take out the cooking pan.
- Take out the removable filter and clean it.
- All removable parts are dishwasher safe - **fig.5** or can be cleaned with a non-abrasive sponge, warm water and washing-up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a few drops of washing-up liquid.
- Dry carefully before putting everything back in its place.
- The appliance is fitted with a removable cooking pan: any browning and scratches that may appear after long use do not present any problem.
- We guarantee that the cooking pan **COMPLIES WITH THE REGULATIONS** concerning materials in contact with foodstuffs.
- Make sure that you never insert any cooking utensils in the closing slot of the lid - **fig.6**.
- During cleaning, make sure not to introduce any liquid in the closing slot of the lid - **fig.6**.

Never immerse the base of the appliance in water. Do not use harsh or abrasive cleaning products.

The removable filter should be cleaned regularly and replaced correctly.

To retain the cooking pan in good condition for as long as possible, do not use metal utensils when serving or stirring food.

A few tips in case of problems...

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance won't work.	The appliance isn't correctly plugged in.	Check that the appliance is correctly plugged in.
	You haven't yet pressed the ON / OFF button (I/O).	Press the ON / OFF button (I/O).
	You've pressed the ON / OFF button (I/O) but the appliance won't work.	Close the lid.
	The appliance won't heat up.	Bring your appliance to an Approved Service Centre.
	The paddle is not turning correctly.	Check that it is correctly in place otherwise take your appliance to an Approved Service Centre.
The paddle won't turn.	The paddle isn't locked.	To clip the paddle correctly back in place, reposition the paddle in the centre of the cooking pan and then push it.
The food is not cooked evenly.	You haven't used the paddle.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in the same size and thickness pieces.	Cut the food to the same size and thickness.
	The chips have not been cut in pieces the same size and thickness.	Cut the chips to the same size and thickness.
	The paddle is in the right position but it won't turn.	Check that it has been pushed down and is fitted correctly. Bring the appliance to an Approved Service Centre.
The chips are not crispy enough.	You are using the wrong variety of potatoes. Only use potatoes recommended for making chips.	Choose a variety recommended for chips. For the UK: We recommend using Maris Piper or King Edward Varieties.
	The potatoes haven't been sufficiently washed and dried.	Wash the potatoes for a long time under cold, running water to remove excess starch. Then drain and dry them in a clean absorbent tea towel before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut the chips thinner. The maximum thickness chip dimensions are 13 mm x 13 mm.
	There's not enough oil for the quantity of chips.	Increase the quantity of oil (see "Cooking table").
	The filter is blocked.	Clean the filter.
The chips break up whilst they are being cooked.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes and adjust the cooking time.
The food remains on the edge of the dish.	Maximum level exceeded.	Reduce the quantities.
Liquids from the cooking have seeped into the body of the appliance.	The maximum liquid level has been exceeded.	Make sure the paddle is correctly positioned. Don't exceed the maximum level mark. Do not use your Actifyr for making recipes with a high liquid e.g soups. If the leaking problem continues take the appliance to an Approved Service Centre.
The appliance is making an abnormal amount of noise.	You suspect that the appliance's motors are not working properly.	Take the appliance to an Approved Service Centre.

Recipes

Real Homemade Chips

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 15 mins • COOKING TIME 40 mins

1 kg potatoes (peeled, washed)*

1  oil, salt

- 1 Cut the potatoes into chips the size of your choice: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm or 13 x 13 mm. Wash the cut chips well under cold running water, drain and dry carefully with a clean absorbent tea towel.
- 2 Put the chips in the ActiFry®. Pour the oil evenly over the chips.
- 3 Cook for 40-45 minutes depending on the thickness of the chips.

* For UK only: Use Maris Piper or King Edward variety potatoes.

Turkey breast with three Peppers

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 15 mins • COOKING TIME 25 mins

600 g turkey breast (1 cm x 3 cm)

3 peppers (1 red, 1 green, 1 yellow) deseeded and cut into strips or diced

1 onion sliced

2 garlic cloves chopped

2  olive oil

100 ml white port

½  cider vinegar

100 ml water

salt, pepper

- 1 Slice the peppers into 2 cm strips. Put them in the ActiFry® with the onion, add the olive oil and cook for 10 mins.
- 2 Add the garlic and cook for 5 mins. Season with salt and pepper.
- 3 Add the turkey strips, port, water, cider vinegar to the vegetables and cook for 10 to 15 mins.

Provencale style King Prawns

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 20 mins • COOKING TIME 12 mins

800 g uncooked king prawns, shelled

1 onion diced

5 garlic cloves, chopped (or 2-3 if you prefer less garlic flavour)

½ bunch of parsley chopped

3  olive oil

1 lemon



salt, pepper

- 1 Wash and dry prawns. Put the prawns in a bowl, add garlic, onion, parsley and oil. Cover and leave to marinate for 15 mins.
- 2 Cook the prawns with the marinade for 12 to 15 mins. The prawns are cooked once they have turned a nice orange colour, add salt and pepper.
- 3 Serve with lemon wedges.

Mediterranean Vegetable Stir Fry

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 10 mins • COOKING TIME 25 mins

- 1 courgette (200 g)
- 150 g fresh mushrooms
- 1 aubergine
- 1 red pepper
- 1 green pepper
- 100 ml white wine
- 2  garlic cloves
- parsley
- 2  olive oil
- salt, pepper

- 1 Cut the courgette and aubergine into cubes. Slice the mushrooms and cut the peppers into strips.
- 2 Put the vegetables in the ActiFry® together with the oil and cook for 15 mins.
- 3 Chop the garlic and the parsley and add them to the ActiFry® with the white wine. Season and cook for a further 10 to 15 mins or until tender but still crisp.

Crispy Banana and Chocolate Packets

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 30 mins • COOKING TIME 8-10 mins

- 4 bananas (not too ripe)
- 20 g milk chocolate chips
- 8 sheets brick pastry (also called “feuilles de brick”)*
- 1 egg (beaten)

Dipping chocolate sauce:

- 50 g good quality plain chocolate (70% cocoa solids)
- 30 ml skimmed milk

- 1 Cut the bananas into slices 1 cm thick. Cut the circular brick pastry sheets in four.
- 2 Put chocolate chips in the centre of each piece of brick pastry and top with a banana slice. Brush the edges with beaten egg to seal and fold the edges over to form a neat square shape packet. For this recipe only, remove the paddle. Cook in two batches. Put half the packets in the ActiFry®, sealed side down, and cook for 8-10 mins. Cook the remaining packets.
- 3 Meanwhile, heat the milk in a saucepan. Remove from the heat and add the chocolate a piece at time, whisking after each addition. Whisk until smooth. Serve the warm chocolate dipping sauce in individual glasses.

* For UK only: Filo pastry can be substituted for brick pastry, if desired. Cut each sheet into 24 squares 11 cm x 11 cm. There is no need to seal with beaten egg.



TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мөзгүмү / Ημερομηνία αγοράς / Ὑψίστη ἡμερὴ / วันทีซื้อ / 購買日期/購入日/구입일자/ تاريخ خرید/تاريخ الشراء

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referenčja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модели / Κωδικός προϊόντος / Ὑψηλὴ / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品型號 / 製品レフアレンス番号 / 제품명 / مرجع محصول/مرجع المنتج

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

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

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
<p>الجزائر ALGERIA</p>	<p>CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran</p>	<p>1 an 1 year</p>	<p>(0)41 28 18 53</p>
<p>ARGENTINA</p>	<p>GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires</p>	<p>2 años 2 years</p>	<p>0800-122-2732</p>
<p>ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA</p>	<p>ՓԲԸ «Գրուպա ՍԵԲ», 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, սի.Ն.3</p>	<p>2 տարի 2 years</p>	<p>(010) 55-76-07</p>
<p>AUSTRALIA</p>	<p>GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128</p>	<p>1 year</p>	<p>02 97487944</p>
<p>ÖSTERREICH AUSTRIA</p>	<p>SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge</p>	<p>2 Jahre 2 years</p>	<p>01 866 70 299 00</p>
<p>BELGIQUE BELGIE BELGIUM</p>	<p>GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus</p>	<p>2 ans 2 years</p>	<p>070 23 31 59</p>
<p>БЕЛАРУСЬ BELARUS</p>	<p>ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3</p>	<p>2 года 2 years</p>	<p>017 2239290</p>
<p>BOSNA I HERCEGOVINA</p>	<p>SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo</p>	<p>2 godine 2 years</p>	<p>Info-linija za potrošače 033 551 220</p>
<p>BRASIL BRAZIL</p>	<p>SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP</p>	<p>1 ano 1 year</p>	<p>0800-119933</p>
<p>БЪЛГАРИЯ BULGARIA</p>	<p>ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София</p>	<p>2 години 2 years</p>	<p>0700 10 330</p>
<p>CANADA</p>	<p>GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8</p>	<p>1 an 1 year</p>	<p>800-418-3325</p>
<p>CHILE</p>	<p>GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago</p>	<p>2 años 2 years</p>	<p>12300 209207</p>
<p>COLOMBIA</p>	<p>GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca</p>	<p>2 años 2 years</p>	<p>18000919288</p>

HRVATSKA CROATIA	SEB Development S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	01 30 15 294
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	GRUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	731 010 111
DANMARK DENMARK	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	44 663 155
DEUTSCHLAND GERMANY	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	0212 387 400
EESTI ESTONIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	5 800 3777
SUOMI FINLAND	Grupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	09 622 94 20
FRANCE Incluant uniquement Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Moulinex BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	09 74 50 47 74
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	2106371251
香港 HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	852 8130 8998
MAGYARORSZÁG HUNGARY	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	06 1 801 8434
INDONESIA	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	+62 21 5793 6881
ITALIA ITALY	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	199207354
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	0570-077772
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеі,16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	727 378 39 39
한국어 KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	1 year	1588-1588

LATVIA LATVIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	6 716 2007
LIETUVA LITHUANIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	6 470 8888
LUXEMBOURG	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	0032 70 23 31 59
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	(0)2 2050 022
MALAYSIA	Unit No.402-403, Level 4, Uptown 2, No.2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400 Petaling Jaya, Selangor D.E., Malaysia.	1 year	(603) 7710 8000
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	(01800) 112 8325
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	(22) 929249
NEDERLAND The Netherlands	GRUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	0318 58 24 24
NEW ZEALAND	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	0800 700 711
NORGE NORWAY	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	815 09 567
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	1 año 1 year	441 4455
POLSKA POLAND	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	0801 300 423 koszt jak za połączenie lokalne
PORTUGAL	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	808 284 735
REPUBLIC OF IRELAND	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	01 677 4003
ROMÂNIA ROMANIA	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	0 21 316 87 84
РОССИЯ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	495 213 32 30

SRBIJA SERBIA	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	060 0 732 000
SINGAPORE	GRUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	65 6550 8900
SLOVENSKO SLOVAKIA	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	233 595 224
SLOVENIJA SLOVENIA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	02 234 94 90
ESPAÑA SPAIN	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	902 31 24 00
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	08 594 213 30
SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jahre 2 years	044 837 18 40
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	1 year	886-2-27333716
THAILAND	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	662 351 8911
TÜRKIYE TURKEY	GRUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	216 444 40 50
U.S.A.	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	800-395-8325
Україна UKRAINE	ТОВ «Грун СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	044 492 06 59
UNITED KINGDOM	GRUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	1 year	0845 602 1454
VENEZUELA	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	0800-7268724
VIETNAM	GRUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	1 year	+84-8 3821 6395



: www.tefal.com



