

The image is a promotional advertisement for the ActiFry GENIUS air fryer. It features a rustic wooden table background with several plates of freshly cooked food. In the top left, there are golden-brown fried nuggets on a dark wooden board, garnished with green herbs and cherry tomatoes. In the top right, a black plate holds thick-cut french fries with a side of vegetables. In the bottom left, a black plate contains several round, golden-brown fried items, possibly fish balls or chicken balls, garnished with green and red peppers. In the bottom right, a silver pan is filled with large, succulent fried shrimp, garnished with a lime wedge, fresh dill, and basil. A smartphone is visible on the right side of the table, displaying a recipe or app interface. The overall lighting is warm and focused, highlighting the textures of the fried food.

ActiFry®
GENIUS

ActiFry®

Witamy w przepysznym świecie ActiFry.
Dzięki wyjątkowej technologii Dual Motion przygotuj w prosty sposób niezliczoną liczbę przepisów za pomocą tylko jednej łyżki oleju.

Nieskończona liczba smacznych przepisów

Od tradycyjnych domowych frytek, skrzydełek z kurczaka, filetów rybnych do wegetariańskiego woku, ActiFry oferuje szeroką gamę smakowitych przepisów na każde danie. Odkryj setki przepysznych przepisów na aplikacji Mój ActiFry, by sprawić, że dzień będzie smakował lepiej!

Przyjemność bez poczucia winy

Dzięki rewolucyjnej technologii, której stworzenie zajęło ponad 10 lat, tylko jedna łyżka oleju wystarczy, by przygotować świeże frytki. Korzystaj z niego w gronie przyjaciół lub rodziny, bez poczucia winy!

Gwarantowane rezultaty

Z ActiFry nie musisz się przejmować. Technologia Dual Motion łączy przepływ gorącego powietrza z delikatnym mieszaniem, by zapewnić wspaniałe rezultaty i proste smażenie.



ACTIFRY GENIUS

9 automatycznych programów

Inteligentny i wszechstronny ActiFry Genius oferuje 9 automatycznych programów. Menu przygotowane przez francuskiego szefa kuchni pozwalają na przygotowanie zdrowych, pysznych smażonych dań za pomocą dotknięcia jednego przycisku. Czas gotowania, temperatura oraz mieszanie są automatycznie dostosowane do każdego rodzaju przepisu, by zapewnić zawsze idealne rezultaty.

Dwa ekskluzywne menu „jednogarnkowe»

Dwa innowacyjne tryby gotowania: Wok i Kuchnia świata, są zaprojektowane do przygotowanie kompletnych dań w jednym kroku. Dodaj po prostu składniki przestrzegając instrukcje na wyświetlaczu, wciśnij przycisk start a ActiFry wykona pracę za Ciebie. Smażony ryż z krewetkami, chilli con carne, mieszane warzywa z patelni, chiński makaron - możesz delektować się tymi zdrowymi i pysznymi daniami w tak łatwy sposób. Opatentowana technologia Dual Motion ActiFry zapewnia ugotowanie każdego składnika w odpowiednim czasie i odpowiedniej temperaturze.

Dzięki ActiFry, każdy Twój dzień będzie Genialny!



1- Frytki 2 - Przekąski chlebowe 3- Przekąski panierowane 4- Bułki



5- Kulki mięsne i warzywne 6- Kurczak 7- Wok 8- Światowa kuchnia 9- Desery

1

PRAWDZIWE FRYTKI



PRZYGOTOWANIE

17 MINUT



PORCJI

1,2 kg



PORCJI

1,7 kg

- Ziemniaki (odmiana King Edward lub Maris Piper)
- łyżka ActiFry oleju roślinnego
- Sól

1

1



GOTOWANIE

36 MINUT



GOTOWANIE

42 MINUT

- Obierz ziemniaki.
- Pokrój na frytki wybranego rozmiaru: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm lub 13 x 13 mm.
- Oplukaj dokładnie pokrojone frytki. Wyszusz je dokładnie czystym ręcznikiem.
- Włóż frytki do ActiFry i polej je równomiernie olejem.
- Zamknij pokrywkę i zacznij gotowanie w trybie 1. Dopraw frytki solą.

3

PANIEROWANE PRZEKĄSKI



PRZYGOTOWANIE

15 MINUT



PORCJI

120 g



GOTOWANIE

15 MINUT

Okolo 24 przekąsek

- Startego parmezanu 120 g
- Mąki tortowej 350 g
- Mleka 300 ml
- Jaja 2
- Łyżeczka nasion kminu 1
- łyżka ActiFry oleju 1
- Sól, pieprz

- Włóż wszystkie składniki, prócz oleju, do miski i wymieszaj widelcem lub drewnianą łyżką, do uzyskania gęstej, elastycznej masy.
- Wlej jedną łyżkę oleju e ActiFry do misy ActiFry. Za pomocą dwóch łyżeczek zrób 12-14 kulek i posmaruj je pędzelkiem zamoczonym w oleju (moczenie raz co 3 kulki).
- Włóż je do misy ActiFry tak, by się nie dotykały. Zacznij gotowanie w trybie 3. Wyjmij kulki i powtórz powyższe kroki przy następnej partii. Ponownie gotuj w trybie 3.

2

NUGGETSY Z KURCZAKA



PRZYGOTOWANIE

20 MINUT



PORCJI

4



GOTOWANIE

17 MINUT

Okolo 20 nuggetsów:

- Piersi z kurczaka 4
- Mąki tortowej 125 g
- Jaja 3
- Bułki tartej 120 g
- Łyżki ActiFry oleju 2
- Sól, pieprz

- Pokrój pierś z kurczaka na 5 równych części. Dopraw mięso solą i pieprzem.
- Nасып mąki, włóż jaja i bułkę tartą na trzy oddzielne talerze. Roztrzep jaja. Obtocz kawałek kurczaka w mące.
- Usuń nadmiar mąki otrzepując na brzegu talerza. Zamocz w jajkach i obtocz w bułce tartej. Przyciśnij, by bułka przywarła, jeśli jest to konieczne.
- Powtórz powyższe etapy dla wszystkich kawałków kurczaka.
- Posmaruj olejem panierowane kawałki kurczaka używając pędzelka.
- Włóż nuggetsy do lodówki na 30 minut.
- Wlej jedną łyżkę oleju ActiFry do misy ActiFry i włóż do niej nuggetsy. Postaraj się, by składniki były ułożone tylko jedną warstwą. Gotuj partiami, jeśli jest to konieczne.
- Zacznij gotowanie w trybie 2.



SAMOSA Z MOZZARELLI I SUSZONYCH POMIDROWÓW



PRZYGOTOWANIE

25 MINUT



PORCJI

6



GOTOWANIE

17 MINUT

- Płatów ciasta brick 6
- Kulek mozzarelli 12
- Suszonych pomidorów w oleju 3
- Łyżki ActiFry oleju 2
- Bazylia (opcjonalnie)

- Pokrój pomidory na cztery. Pokrój płaty ciasta brick na pół i złóż je wzdłuż, by utworzyć pasek.
- Włóż kawałek mozzarelli na koniec paska z ciasta brick i kawałek pomidora na górze. (Dodaj listek bazylii).
- Składaj płaty w trójkąt, by utworzyć samosa.
- Pędzelkiem umoczonym w oleju posmaruj samosa i włóż je do ActiFry tak by tworzyły jedną warstwę. Zacznij gotowanie w trybie 4.

4



MIĘTOWE KULKI Z JAGNIĘCINY



PRZYGOTOWANIE

25 MINUT

- Obrana i pokrojona cebula
- Pestki z dyni (albo orzeszki piniowe)
- łyżka ActiFry oleju
- Łopatka jagnięca (bez chrząstek i rozdrobniona)
- Umyte i pokrojone drobno listki mięty
- kminek
- Bułka tarta
- Sól, pieprz



4 PORCJI

150 g
50 g
1,5
330 g
10 g
1 łyżeczka
80 g



6 PORCJI

175 g
50 g
2
500 g
15 g
1,5 łyżeczka
120 g

GOTOWANIE

33 MINUT

GOTOWANIE

35 MINUT

- Włóż pokrojoną cebulę i pestki z dyni do miski ActiFry. Dodaj pół łyżki oleju. Gotuj przez 15 do 20 minut w temperaturze 160°C, w trybie ręcznym. Cebula musi być karmelizowana. Nie myj miski.
- Wymieszaj jagnięcinę, mięte, kminek, bułkę tartą, mieszankę usmażonej cebuli i pestek, sól i pieprz.
- W misce połóż końcówkę łopatki z prawej strony uchwytu.

- Ugnieć równe kulki z mięsa około 40 g (12 / 18 sztuk) w rękach.
- Włóż kulki z mięsa w górnej połowie miski po przeciwnej stronie uchwytu układając je jedną na drugiej. Misa od strony uchwytu musi być pusta. Pędzelkiem zamoczonym w pozostałym oleju posmaruj kulki.
- Zaczynaj gotowanie w trybie 5.



SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA



PRZYGOTOWANIE

5 MINUT

- Skrzydełka z kurczaka
- Sól, pieprz



4 PORCJI

1 kg



GOTOWANIE

18 MINUT



6 PORCJI

1,5 kg



GOTOWANIE

20 MINUT

- Włóż skrzydełka z kurczaka do ActiFry.
- Zaczynaj gotowanie w trybie 6.
- Dodaj soli i pieprzu do smaku.

Wskazówka: aby doprawić na ostro kurczaka, dodaj 1 lub 2 łyżki sosu lub ostrej papryki 5 minut przed końcem gotowania.

SMAŻONY RYŻ Z KREWETKAMI



PRZYGOTOWANIE

10 MINUT

- Gotowany biały ryż
- Mrożony groszek
- Rozmrożone, obrane surowe krewetki
- Cebula
- łyżka ActiFry sosu sojowego
- Kostka rosołowa
- Woda
- łyżka ActiFry curry
- łyżka ActiFry oleju
- Sól, pieprz



4 PORCJI

500 g
100 g
200 g



6 PORCJI

750 g
150 g
300 g
1
2
1
1
200 ml
250 ml
1
1,5
1
1,5

GOTOWANIE

12 MINUT

GOTOWANIE

10 MINUT

- Pokrój cebulę na cienkie kawałki. Wymieszaj wodę, curry i sos sojowy w misce.
- Włóż cebulę, groszek i kostkę rosołową do miski ActiFry. Dodaj ryż po stronie uchwytu miski.
- Włóż krewetki przed ryżem do miski. Wlej mieszankę wody, curry i sosu sojowego i polej ryż olejem.
- Zaczynaj gotowanie w trybie 7.



8

INDYK Z TRZEMA PAPRYKAMI



PRZYGOTOWANIE

20 MINUT

- Pierś z indyka	600 g	900 g
- Papryka bez nasion (po jednej każdego koloru)	3	6
- Pokrojona cebula	1	2
- Pokrojone drobno ząbki czosnku	2	3
- łyżka ActiFry oliwy z oliwek	1	2
- łyżka ActiFry octu jabłkowego	1/2	1/2
- Sól, pieprz		

GOTOWANIE

30 MINUT

GOTOWANIE

30 MINUT

- Pokrój indyka na kostki wielkości 3 do 4 cm a paprykę w paski.
- Włóż cebulę i czosnek na spód misy.
- Włóż indyka do misy po stronie uchwytu. Dodaj paprykę do misy z przodu indyka.
- Wlej ocet jabłkowy na indyka, a następnie olej na paprykę.
- Zaczynaj gotowanie w trybie 8.

CIASTO KAKAOWE



PRZYGOTOWANIE

15 MINUT



PORCJI



PORCJI

- Łagodne masło	230 g	280 g
- Cukier drobno mielony	230 g	310 g
- jaja	5	6
- mąka tortowa	200 g	250 g
- Dobrej jakości kakao w proszku	50 g	60 g
- proszek do pieczenia	4 g	5 g

GOTOWANIE

45 MINUT

GOTOWANIE

45 MINUT

- Wymieszaj masło i cukier do uzyskania jasnego koloru i lekkiej, łagodnej konsystencji. Dodaj jajka po jednym.
- Przesiej mąkę, kakao i proszek do pieczenia. Dodaj do mieszanki.
- Z papieru do pieczenia utwórz koło o średnicy 29 cm. Pośrodku zrób nacięcie w kształcie krzyża. Włóż papier do misy ActiDry.
- Włóż ciasto na górę.
- Zaczynaj gotowanie w trybie 9.

9



CZAS PIECZENIA

ZIEMNIAKI

	RODZAJ	ILOŚĆ	DODAJ (łyżki ActiFry oleju)	Genius 1.2kg Szacunkowy czas pieczenia (min)	Genius 1.7kg Szacunkowy czas pieczenia (min)
Świeże frytki 10 mm x 10 mm	Świeże	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Mrożone frytki 13 mm x 13 mm	Mrożone	750 g	Żaden	27	24
		1000 g	Żaden	30	28
		1200 g	Żaden	-	37

MIĘSO-DRÓB

	RODZAJ	ILOŚĆ	DODAJ (łyżki ActiFry oleju)	Genius 1.2kg Szacunkowy czas pieczenia (min)	Genius 1.7kg Szacunkowy czas pieczenia (min)
Nuggetsy z kurczaka	Świeże	750 g	Żaden	13	10
		1200 g	Żaden	-	13
	Mrożone	750 g	Żaden	15	12
		1200 g	Żaden	-	15
Podudzia z kurczaka	Świeże	4	Żaden	20	20
		6	Żaden	25	22
Pierś z kurczaka (bez kości)	Świeże	6	Żaden	22	18
		9	Żaden	25	22
Kulki mięsne	Mrożone	750 g	1	16	14
		1200 g	1	-	18

MROŻONE POTRAWY

	RODZAJ	ILOŚĆ	DODAJ (łyżki ActiFry oleju)	Genius 1.2kg Szacunkowy czas pieczenia (min)	Genius 1.7kg Szacunkowy czas pieczenia (min)
Smażenie	Mrożone	750 g	None	18	16
		1000 g	None	24	22
Paëlla	Mrożone	650 g	None	16	12
		1000 g	None	18	15

RYBA- MIĘCZAK

	RODZAJ	ILOŚĆ	DODAJ (łyżki ActiFry oleju)	Genius 1.2kg Szacunkowy czas pieczenia (min)	Genius 1.7kg Szacunkowy czas pieczenia (min)
Panierowany kalmar	Frozen	300 g	None	11	10
		500 g	None	13	11
Krewetki królewskie (surowe)	Fresh	300 g	None	11	8
		450 g	None	13	11

CZAS PIECZENIA

WARZYWA

	RODZAJ	ILOŚĆ	DODAJ (łyżki ActiFry oleju)	Genius 1.2kg Szacunkowy czas pieczenia (min)	Genius 1.7kg Szacunkowy czas pieczenia (min)
Ratatouille	Mrożone	750 g	Żaden	18	14
		1000 g	Żaden	25	23
Cukinie (w plastrach)	Świeże	750 g	1 + 150ml wody	25	20
		1200 g	1 + 150ml wody	30	25
Papryka (w plastrach)	Świeże	650 g	1 + 150ml wody	18	15
		1200 g	1 + 150ml wody	25	20
Pieczarki, szklanka (cała)	Świeże	600 g	1	12	10
		1000 g	1	18	16
Pomidory	Świeże	650 g	1 + 150ml wody	14	12
		1000 g	1 + 150ml wody	17	15
Cebula (w plastrach)	Świeże	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

OWOCE

	RODZAJ	ILOŚĆ	DODAJ (łyżki ActiFry oleju)	Genius 1.2kg Szacunkowy czas pieczenia (min)	Genius 1.7kg Szacunkowy czas pieczenia (min)
Banan	w plastrach	5	1+1 cukier	5	5
		7	1+1 cukier	6	6
Truskawki	Świeże, pokrojone na 4	do 1 kg	2 cukier	10	8
		do 1,5kg	2 cukier	-	10
Jabłko	Pokrojone na 2	3	1+2 cukier	10	8
		5	1+2 cukier	12	10
Ananas	Świeży, pokrojony na kawałki	1	2 cukier	13	10
		2	2 cukier	17	15

ODKRYJ SETKI PRZEPYSZNYCH PRZEPISÓW NA APLIKACJI MÓJ ACRIFRY!

Pobierz bezpłatnie



1 Wybierz aplikację



2 Odkryj setki przepisów



3 Utwórz swoje konto i korzystaj z więcej wyjątkowych opcji



ActiFry®

Vítejte ve vesmíru lahůdek fritézy ActiFry.
 Díky exkluzivní technologii Dual Motion připravujte jednoduše
 bezpečet chutných receptů s jedinou lžící oleje.

▶ Bezpečet chutných receptů

Od tradičních domácích hranolků, přes kuřecí křídélka nebo rybí filé až po vegetariánský wok nabízí fritéza ActiFry řadu gurmánských receptů skvělých pro každou příležitost. Objevte stovky lahodných receptů v aplikaci My ActiFry a udělejte si svůj den chutnější!

▶ Potěšení bez viny

Díky revoluční technologii, jejíž vývoj si vyžádal více než 10 let, stačí k přípravě chutných čerstvých hranolků jedna lžice oleje. Užijte si s přáteli nebo rodinou bez pocitu viny!

▶ Zaručené výsledky

S fritézou ActiFry nemusíte mít obavy. Technologie Dual Motion kombinující horký vzduch s pozvolným mícháním zajišťuje dokonalé výsledky a bezproblémové vaření.



ACTIFRY GENIUS

▶ 9 automatických nabídek

Inteligentní a všestranná fritéza ActiFry Genius nabízí výběr z 9 automatických nabídek. Nabídky navržené francouzským šéfkuchařem vám umožní připravit zdravé a lahodné smažené recepty pouhým stisknutím tlačítka. U každého typu receptu se automaticky nastaví doba vaření, teplota a mírné míchání s cílem dosáhnout pokaždé dokonalých výsledků.

▶ Dvě exkluzivní nabídky «1 pokrm v 1 kroku»

Dva inovativní režimy vaření – Wok a Světová kuchyně – jsou navrženy k přípravě celého pokrmu v jediném kroku vaření. Stačí přidat suroviny podle funkce Smart Display, stisknout tlačítko start a nechat fritézu ActiFry udělat práci za vás. Vychutnejte si snadnou přípravu zdravých a chutných pokrmů od smažené rýže s krevetami, přes chilli con carne nebo prudce smaženou zeleninu až po čínské smažené nudle. Exkluzivní technologie Dual Motion fritézy ActiFry zajišťují, že každá surovina se bude připravovat po správnou dobu a při správné teplotě.

S fritézou ActiFry je každý den geniální!



1- Hranolky



2 - Lehká jídla obalovaná ve strouhance



3- Lehká jídla obalovaná v těstíčku



4- Závitky



5- Masové a zeleninové karbanátky



6- Kuře



7- Wok



8- Světová kuchyně



9- Dezerty

1

PRAVÉ HRANOLKY



DOBA PŘÍPRAVY

17 min



PORCÍ

1,2 kg



PORCÍ

1,7 kg

- Brambory (odrůda King Edward nebo Maris Piper)
- Lžice ActiFry rostlinného oleje
- Sůl



VAŘENÍ

36 min



VAŘENÍ

42 min

- Oškrábejte brambory.
- Nakrájejte na hranolky ve velikosti podle vašeho výběru: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm nebo 13 x 13 mm.
- Nakrájené hranolky řádně opláchněte. Nechte je okapat a řádně vysušte čistou utěrkou.
- Nasypte hranolky do fritézy ActiFry a polijte je rovnoměrně olejem.
- Zavřete víko a začněte vařit v režimu 1. Hranolky osolte.

3



DOBA PŘÍPRAVY

15 min



PORCE



VAŘENÍ

15 min

Přibližně 24 jednohubek:

- Strouhaný parmazán 120 g
- Polohrubá mouka 350 g
- Mléko 300 ml
- Vejce 2
- Kmín 1 polévková lžice (volitelné)
- Lžice ActiFry oleje 1
- Sůl, pepř

- Všechny suroviny kromě oleje vložte do mísy a promíchejte vidličkou nebo dřevěnou lžící, dokud se nevytvoří hustá, pružná hmota.
- Do mísy ActiFry nalijte 1 lžici ActiFry Oleje. S pomocí dvou čajových lžiček připravte 12–14 knedlíčků a mašlovačkou je potřete olejem (každé 3 knedlíčky).
- Vložte je do mísy ActiFry tak, aby se vzájemně nedotýkaly. Začněte vařit v režimu 3. Vyměňte knedlíčky a postup opakujte u dalších knedlíčků. Vařte opět v režimu 3.

KUŘECÍ KOUSKY



DOBA PŘÍPRAVY

20 min



PORCE



VAŘENÍ

17 min

DOBA PŘÍPRAVY 20 min

- kuřecí prsa 4
- polohrubá mouka 125 g
- vejce 3
- strouhanka 120 g
- lžice ActiFry oleje 2
- Sůl, pepř

- Kuřecí prsa nakrájejte na 5 stejných kousků. Maso osolte a opepřete.
- Mouku, vejce a strouhanku dejte do tří samostatných misek. Vejce rozšlehejte. Obalte kus kuřete v mouce.
- O okraj misky oklepejte přebytečnou mouku. Ponořte jej do vajec, a pak vložte do strouhanky. V případě potřeby strouhanku přitlačte, aby přilnula.
- Výše uvedený postup opakujte u každého kousku kuřete.
- Mašlovačkou pomažte obalené kuře olejem.
- Kousky vložte na 30 minut do chladničky.
- Nalijte 1 lžici ActiFry oleje do mísy ActiFry a vložte do ní kousky. Pokuste se použít pouze jednu vrstvu jednotlivých surovin. V případě potřeby připravujte po dávkách.
- Začněte vařit v režimu 2.

2



INDICKÉ PIROŽKY S MOZZARELLOU A NA ŠLUNCI SUŠENÝMI RAJČATY



DOBA PŘÍPRAVY

25 min



PORCE



VAŘENÍ

17 min

- Plátek těsta na pirohy 6
- Kuličky mozzarely 12
- Na slunci sušená rajčata v oleji 3
- Lžice ActiFry oleje 2
- Bazalka (volitelné)

- Všechna sušená rajčata rozkrojte na čtvrtiny. Překrojte plátky těsta na pirohy napůl, podélně je přeložte a vytvořte proužek.
- Na konec každého proužku těsta na pirohy položte kousek mozzarely a na něj kousek sušeného rajčete. (Přidejte malý lístek bazalky).
- Složením těsta do trojúhelníků vytvořte indické pirožky.
- Mašlovačkou potřete indické pirožky olejem a rozložte je v jedné vrstvě do fritézy ActiFry. Začněte vařit v režimu 4.

4



MÁTOVÉ JEHNĚČÍ KARBANÁTKY



DOBA PŘÍPRAVY

25 min

- Cibule, očištěná a nasekaná
- Dýňová semínka (příp. piniové oříšky)
- Lžice ActiFry oleje
- Jehněčí plec (očištěná, mletá)
- Mátové lístky (umyté a nasekané)
- Kmín
- Strouhanka
- Sůl, pepř



PORCE

150 g
50 g
1,5
330 g
10 g
1 čajová lžička
80 g

VAŘENÍ

33 min



PORCI

175 g
50 g
2
500 g
15 g
1,5 čajová lžička
120 g

VAŘENÍ

35 min

- Nakrájenou cibuli a dýňová semínka vložte do mísy ActiFry. Přidejte ½ lžice oleje. Vařte po dobu 15 až 20 minut při 160°C v ručním režimu. Cibule musí zkaramelizovat. Mísu neumývejte.
- Smíchejte jehněčí, mátu, kmín, strouhanku, směs připravené cibule a semínek, sůl a pepř.
- V míse umístěte špičku lopatky vpravo od rukojeti.

- Oběma rukama vytvořte rovnoměrně velké karbanátky s hmotností přibližně 40 g (12 / 18 kusů).
- Karbanátky naskládejte do horní poloviční mísy na protější straně rukojeti. Polovina mísy na straně rukojeti musí zůstat prázdná. Mašlovačkou naneste zbylý olej na karbanátky.
- Začněte vařit v režimu 5.



KUŘECÍ KŘIDÉLKA



DOBA PŘÍPRAVY

5 mn

- Kuřecí křidélka
- Sůl, pepř



PORCE

1 kg



VAŘENÍ

18 min



PORCI

1,5 kg



COOKING

20 min

- Vložte kuřecí křidélka do fritézy ActiFry.
- Začněte vařit v režimu 6.
- Ochutte solí a pepřem.

Tip: k okoření kuřete přidejte 1 nebo 2 ActiFry lžice omáčky nebo papriky 5 minut před koncem vaření.



SMAŽENÁ RÝŽE S KREVETAMI



DOBA PŘÍPRAVY

10 min

- Uvařená bílá rýže
- Mražený hrášek
- Rozmražené oloupané syrové krevety
- Cibule
- Lžice ActiFry sójové omáčky
- Kostka kuřecího bujónu
- Voda
- Lžice ActiFry kari
- Lžice ActiFry oleje
- Sůl, pepř



PORCE

500 g
100 g
200 g
1
2
1
200 ml
1
1

VAŘENÍ

12 min



PORCI

750 g
150 g
300 g
2
3
1
250 ml
1,5
1,5

VAŘENÍ

10 min

- Cibuli nakrájejte na tenké plátky. V míse smíchejte vodu, kari a sójovou omáčku.
- Do mísy ActiFry dejte cibuli, hrášek a bujón. Do poloviny na straně rukojeti přidejte rýži.
- Do mísy vložte před rýží krevety. Na rýži nalijte směs vody, kari a sójové omáčky, a pak olej.
- Začněte vařit v režimu 7.



8

KRŮTA SE TŘEMI DRUHY PEPŘE



DOBA PŘÍPRAVY

20 min

- Krůtí prsa
- Papriky bez jádřinců (1 od každé barvy)
- Nakrájená cibule
- Mleté stroužky česneku
- Lžice ActiFry olivového oleje
- Lžice ActiFry jablečného octa
- Sůl, pepř



PORCE

600 g

3

1

2

2

1/2

VÁŘENÍ

30 min



PORČÍ

900 g

6

2

3

2

1/2

VÁŘENÍ

30 min

- Nakrájete krůtí na 3 až 4 cm velké kostky, a pak nakrájete papriku na proužky.
- Dejte cibuli a česnek na dno mísy.
- Krůtí vložte do mísy, do poloviny na straně rukojeti. Do mísy přidejte papriky tak, aby směřovaly ke krůtímu.
- Zalijte krůtí jablečným octem, a pak zalijte papriky olejem.
- Začněte vařit v režimu 8.

KAKAOVÝ KOLÁČ

9



DOBA PŘÍPRAVY

15 min



PORCE

230 g

230 g

5

200 g

50 g

4 g

VÁŘENÍ

45 min



PORČÍ

280 g

310 g

6

250 g

60 g

5 g

VÁŘENÍ

45 min

- Rozmíchejte měkké máslo a cukr, dokud se nevytvoří světlá, lehká a nadýchaná hmota. Postupně přidávejte vejce.
- Společně prosejte mouku, kakao a kypřicí prášek. Přidejte do směsi.
- Z pečicího papíru si připravte kruh o průměru 29 cm. Ve středu provedte křížový zářez. Papír vložte do mísy ActiFry.
- Nalijte na něj směs na koláč.
- Začněte vařit v režimu 9.



DOBA PŘÍPRAVY

BRAMBORY

	TYP	MNOŽSTVÍ	PŘIDEJTE (lžici ActiFry oleje)	Genius 1,2 kg Přibližná doba vaření (min)	Genius 1,7 kg Přibližná doba vaření (min)
Čerstvé hranolky 10 x 10 mm	Čerstvé	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Mražené hranolky 13 x 13 mm	Mražené	750 g	Žádný	27	24
		1000 g	Žádný	30	28
		1200 g	Žádný	-	37

DRŮBEŽÍ MASO

	TYP	MNOŽSTVÍ	PŘIDEJTE (lžici ActiFry oleje)	Genius 1,2 kg Přibližná doba vaření (min)	Genius 1,7 kg Přibližná doba vaření (min)
Kuřecí kousky	Čerstvé	750 g	Žádný	13	10
		1200 g	Žádný	-	13
	Mražené	750 g	Žádný	15	12
		1200 g	Žádný	-	15
Kuřecí stehna	Čerstvé	4	Žádný	20	20
		6	Žádný	25	22
Kuřecí prsa (bez kostí)	Čerstvé	6	Žádný	22	18
		9	Žádný	25	22
Kurbanátky	Mražené	750 g	1	16	14
		1200 g	1	-	18

MRAŽENÁ HLAVNÍ JÍDLA

	TYP	MNOŽSTVÍ	PŘIDEJTE (lžici ActiFry oleje)	Genius 1,2 kg Přibližná doba vaření (min)	Genius 1,7 kg Přibližná doba vaření (min)
Prudce smažené	Mražené	750 g	Žádný	18	16
		1000 g	Žádný	24	22
Paella	Mražené	650 g	Žádný	16	12
		1000 g	Žádný	18	15

RYBY – KORÝŠI

	TYP	MNOŽSTVÍ	PŘIDEJTE (lžici ActiFry oleje)	Genius 1,2 kg Přibližná doba vaření (min)	Genius 1,7 kg Přibližná doba vaření (min)
V těstíčku obalované kalamáry	Mražené	300 g	Žádný	11	10
		500 g	Žádný	13	11
Královské krevety (syrové)	Čerstvé	300 g	Žádný	11	8
		450 g	Žádný	13	11

DOBA PŘÍPRAVY

ZELENINA

	TYP	MNOŽSTVÍ	PŘIDEJTE (lžiči ActiFry oleje)	Genius 1,2 kg Přibližná doba vaření (min)	Genius 1,7 kg Přibližná doba vaření (min)
Ratatouille	Mražené	750 g	Žádný	18	14
		1000 g	Žádný	25	23
Cukety (plátky)	Čerstvé	750 g	1 + 150ml vody	25	20
		1200 g	1 + 150ml vody	30	25
Papriky (plátky)	Čerstvé	650 g	1 + 150ml vody	18	15
		1200 g	1 + 150ml vody	25	20
Šálek hub (celé)	Čerstvé	600 g	1	12	10
		1000 g	1	18	16
Rajčata	Čerstvé	650 g	1 + 150ml vody	14	12
		1000 g	1 + 150ml vody	17	15
Cibule (plátky)	Čerstvé	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

OVOCE

	TYP	MNOŽSTVÍ	PŘIDEJTE (lžiči ActiFry oleje)	Genius 1,2 kg Přibližná doba vaření (min)	Genius 1,7 kg Přibližná doba vaření (min)
Banán	Plátky	5	1 + 1 cukru	5	5
		7	1 + 1 cukru	6	6
Jahody	Čerstvé, nakrájené na čtvrtiny	Až 1 kg	2 cukru	10	8
		Až 1,5 kg	2 cukru	-	10
Jablko	Nakrájet napůl	3	1 + 2 cukru	10	8
		5	1 + 2 cukru	12	10
Ananas	Čerstvý, nakrájený na kousky	1	2 cukru	13	10
		2	2 cukru	17	15

OBJEVTE STOVKY LAHODNÝCH RECEPTŮ V APLIKACI MY ACTIFRY!



Stáhnout zdarma



1 Vyberte svůj spotřebič



2 Objevte stovky receptů



3 Vytvořte si účet a využijte další exkluzivity



ActiFry®

Dobrodošli u svijet delikatesa ActiFry.

Zahvaljujući ekskluzivnoj dvostrukoj tehnologiji jednostavno pripremajte neograničeni broj ukusnih recepata sa samo jednom žlicom ulja.

▶ Neograničeni broj ukusnih recepata

Od tradicionalnih domaćih prženih krumpirića do pilećih krilaca, ribljih fileta do vegetarijanskog woka, ActiFry pruža širok spektar gurmanskih recepata izvrsnih za bilo koji slijed jela. Otkrijte na stotinu ukusnih recepata na aplikaciji My ActiFry kako biste si dan učinili ukusnim!!

▶ Užitek bez osjećaja krivnje

Zahvaljujući revolucionarnoj tehnologiji koja se razvijala više od 10 godina, za pripremu ukusnih svježih prženih krumpirića potrebna je samo jedna žlica ulja. Uživajte s prijateljima ili obitelji, bez osjećaja krivnje!

▶ Zajamčeni rezultati

S ActiFry ne trebate brinuti. Kombinacijom cirkulacije vrućega zraka i nježnog miješanja, dvostruka tehnologija pruža izvrsne ujednačene rezultate i kuhanje bez problema.



ACTIFRY GENIUS

▶ 9 automatskih programa

Inteligentan i raznovrstan ActiFry Genius pruža izbor 9 automatskih programa. Programi koje je osmislio francuski kuhar omogućuje vam pripremu ukusnih prženih jela pritiskom na tipku. Za svaku vrstu jela, vrijeme kuhanja, temperatura i nježno miješanje automatski se podešavaju kako bi osigurali uvijek savršene rezultate.

▶ Dva ekskluzivna programa «1 jelo u 1 koraku»

Dva inovativna načina kuhanja – Wok i međunarodna kuhinja – skrojeni su za pripremu kompletnog jela u samo jednom koraku. Samo dodajte sastojke prema uputama pametnog zaslona, pritisnite tipku za pokretanje i prepustite posao ActiFry. Od pržene riže s kozicama do chilli con carne, od povrća prženog u tavi do kineske pržene tjestenine: jednostavno uživajte u zdravim i ukusnim glavnim jelima. ActiFry ekskluzivna dvostruka tehnologija osigurava kuhanje svakog sastojka u pravo vrijeme i na pravoj temperaturi.

S ActiFry učinite svaki dan genijalnim!



1- Prženi krumpirići 2- Zalogaji od tijesta 3- Pohani zalogaji 4- Rolice



5- Mesne okruglice i okruglice od povrća 6- Piletina 7- Wok 8- Međunarodna jela 9- Deserti

1

PRAVI PRŽENI KRUMPIRIĆI



PRIPREMA

17 min.



PORCIJA



PORCIJA

- Krumpiri (sorte krumpira King Edward ili Maris Piper) 1,2 kg 1,7 kg
- ActiFry žlica biljnog ulja 1 1
- Sol



KUHANJE

36 min.



KUHANJE

42 min.

- Ogulite krumpire.
- Izrežite ih na komadiće željene veličine: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ili 13 x 13 mm.
- Komadiće krumpira temeljito isperite. Iscijedite ih i temeljito posušite čistom krpom za posuđe.
- Stavite komadiće krumpira u ActiFry i ravnomjerno ih polijte uljem.
- Zatvorite poklopac i započnite postupak kuhanja u programu 1. Pržene krumpiriće začinite solju.

3

ZALOGAJČIĆI OD PARMEZANA



PRIPREMA

15 min.



PORCIJA



KUHANJE

15 min.

Otprilike 24 zalogajčića:

- ribanog parmezana 120 g
- brašna 350 g
- mlijeka 300 ml
- jaja 2
- sjemenki kima 1 čž (neobavezan)
- ActiFry žlica ulja 1
- sol, papar

- Stavite sve sastojke osim ulja u posudu i miješajte vilicom ili drvenom žlicom dok ne dobijete gustu, elastičnu smjesu.
- Ulijte jednu ActiFry žlicu ulja u ActiFry posudu. Pomoću dvije čajne žlice oblikujte 12 - 14 okruglica i na njih četkicom nanesite ulje (na svaku 3. okruglicu).
- Stavite okruglice u ActiFry posudu vodeći računa da se ne dotiču. Započnite postupak kuhanja u programu 3. Izvadite okruglice i ponovite gore navedene korake za sljedeće okruglice. Ponovno kuhajte u programu 3.

PILEĆI MEDALJONI



PRIPREMA

20 min.



PORCIJE



KUHANJE

17 min.

Otprilike 20 medaljona:

- Pilećih prsa 4
- Brašna 125 g
- jaja 3
- Krušnih mrvica 120 g
- ActiFry žlice ulja 2
- sol, papar

- Izrežite pileća prsa na 5 jednakih komada. Meso začinite solju i paprom.
- Stavite brašno, jaja i krušne mrvice u tri zasebne posude. Istucite jaja. Uvaljajte komad piletine u brašno.
- Lupnite komadom piletine o rub posude kako biste uklonili višak brašna. Uronite ga u jaja, a zatim stavite u krušne mrvice. Pritisnite krušne mrvice ako je potrebno da se zalijepe.
- Ponovite gore navedene korake za svaki komad piletine.
- Četkicom nanesite ulje na paniranu piletinu.
- Stavite medaljone u hladnjak 30 minuta.
- Ulijte 1 ActiFry žlicu ulja u ActiFry posudu i u nju stavite medaljone. Pokušajte staviti samo jedan sloj sastojaka. Ako je potrebno, kuhajte u serijama.
- Započnite postupak kuhanja u programu 2.

2

SAMOSA TROKUTIĆI S MOZZARELLOM I SUŠENIM RAJČICAMA



PRIPREMA

25 min.



PORCIJE



KUHANJE

17 min.

- list tijesta za savijače 6
- kuglica mozzarella 12
- suhih rajčica u ulju 3
- ActiFry žlice ulja 2
- bosiljak (neobavezan)

- Prepolite sve suhe rajčice. Izrežite list tijesta za savijače na pola i savijte ga uzdužno kako biste napravili traku.
- Stavite komad mozzarelle na kraj trake od lista tijesta za savijače i komad suhe rajčice odozgo. (Dodajte malo lista bosiljka).
- Savijte list tijesta za savijače u trokutiće kako biste napravili samosa trokutiće.
- Na samosa trokutiće četkicom nanesite ulje i stavite ih u ActiFry posudu u jednom sloju. Započnite postupak kuhanja u programu 4.

4

MESNE OKRUGLICE OD JANJETINE S METVICOM



PRIPREMA

25 min.

- crveni luk, očišćen i usitnjen
- sjemenke bundeve (ili pinjoli)
- ActiFry žlica ulja
- janjeća plečka (bez hrskavica i samljevena)
- listovi metvice, oprani i usitnjeni
- kim
- krušne mrvice
- sol, papar



PORCIJE

150 g
50 g
1.5
330 g
10 g
1 čž
80 g



PORCIJE

175 g
50 g
2
500 g
15 g
1,5 čž
120 g

KUHANJE

33 min.

KUHANJE

35 min.

- Stavite usitnjeni crveni luk i sjemenke bundeve u ActiFry posudu. Dodajte ½ žlice ulja. Kuhajte 15 do 20 minuta pri temperaturi od 160 °C, u ručnom načinu rada. Crveni luk treba biti karameliziran. Ne perite posudu.
- Pomiješajte janjetinu, metvicu, kim, krušne mrvice, smjesu pripremljenog crvenog luka i sjemenki, sol i papar.
- U posudi stavite vrh lopatice za miješanje desno od ručke.

- Rukama oblikujte mesne okruglice jednake veličine od otprilike 40 g (12 / 18 komada).
- Stavite mesne okruglice na gornju polovicu posude suprotno od ručke, slažući ih jednu preko druge. Strana posude gdje se nalazi ručka treba ostati prazna. Za nanošenje preostalog ulja na mesne okruglice koristite četkicu.
- Započnite postupak kuhanja u programu 5.



PILEĆA KRILCA



PRIPREMA

5 min.

- pileća krilca
- sol, papar



PORCIJE

1 kg



PORCIJE

1,5 kg



KUHANJE
18 min.



KUHANJE
20 min.

- Stavite pileća krilca u ActiFry.
- Započnite postupak kuhanja u programu 6.
- Dodajte sol i papar za okus.

Savjet: kako biste začinili piletinu dodajte 1 ili 2 ActiFry žlice umaka ili paprike 5 min. prije završetka postupka kuhanja.



PRŽENA RIŽA S KOZICAMA



PRIPREMA

10 min.

- skuhana bijela riža
- zamrznuti grašak
- očišćene sirove zamrznute kozice, odmrznute
- crveni luk
- ActiFry žlica umaka od soje
- kokošja kocka za juhu
- voda
- ActiFry žlica currya
- ActiFry žlica ulja
- sol, papar



PORCIJE

500 g
100 g
200 g



PORCIJE

750 g
150 g
300 g

KUHANJE

12 min.

KUHANJE

10 min.

- Crveni luk izrežite na tanke ploške. U posudi pomiješajte vodu, curry i umak od soje.
- U ActiFry posudu stavite crveni luk, grašak i kokošju kocku za juhu. Dodajte rižu na stranu posude s ručkom.
- Stavite kozice u posudu ispred riže. Ulijte smjesu vode, currya i umaka od soje, a zatim polijte rižu uljem.
- Započnite postupak kuhanja u programu 7.





PURETINA S TRI PAPIRIKE



PRIPREMA

20 min.



PORCIJE



PORCIJE

- pureća prsa	600 g	900 g
- paprike očišćene od sjemenki (po 1 paprika svake boje)	3	6
- usitnjeni crveni luk	1	2
- češnjak, mljeveni	2	3
- ActiFry žlica maslinovog ulja	1	2
- ActiFry žlica jabučnog octa	1/2	1/2
- sol, papar		

KUHANJE

30 min.

KUHANJE

30 min.

- Izrežite puretinu na kockice od 3 do 4 cm, a zatim izrežite paprike u tanke trake.
- Stavite crveni luk i češnjak na dno posude.
- Poredajte puretinu na stranu posude s ručkom. Dodajte paprike u posudu ispred puretine.
- Prelijte puretinu jabučnim octom, a zatim polijte paprike uljem.
- Započnite postupak kuhanja u programu 8.

KAKAO KOLAČ



PRIPREMA

15 min.



PORCIJE



PORCIJE

- omekšali maslac	230 g	280 g
- kristalni šećer	230 g	310 g
- jaja	5	6
- brašno	200 g	250 g
- kakao u prahu dobre kvalitete	50 g	60 g
- prašak za pecivo	4 g	5 g

KUHANJE

45 min.

KUHANJE

45 min.

- Miješajte omekšani maslac i šećer dok ne dobijete svijetlu, laganu, pjenastu smjesu. Dodajte jaja, jedno po jedno.
- Zajedno prosijte brašno, kakao i prašak za pecivo. Dodajte u smjesu.
- Papir za pečenje izrežite u krug promjera 29 cm. U sredini napravite rez u obliku križa. Stavite papir u ActiFry posudu.
- Ulijte smjesu za kolač u posudu.
- Započnite postupak kuhanja u programu 9.



VRIJEME KUHANJA

KRUMPIRI

	VRSTA	KOLIČINA	DODATAK (ActiFry žlica ulja)	Genius 1,2 kg Približno vrijeme kuhanja (min.)	Genius 1,7 kg Približno vrijeme kuhanja (min.)
Svježi krumpirići 10 mm x 10 mm	Svježe	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Zamrznuti krumpirići 13 mm x 13 mm	Zamrznuto	750 g	Nema	27	24
		1000 g	Nema	30	28
		1200 g	Nema	-	37

MESO - PERAD

	VRSTA	KOLIČINA	DODATAK (ActiFry žlica ulja)	Genius 1,2 kg Približno vrijeme kuhanja (min.)	Genius 1,7 kg Približno vrijeme kuhanja (min.)
Pileći medaljoni	Svježe	750 g	Nema	13	10
		1200 g	Nema	-	13
	Zamrznuto	750 g	Nema	15	12
		1200 g	Nema	-	15
Pileći bataci	Svježe	4	Nema	20	20
		6	Nema	25	22
Pileća prsa (bez kosti)	Svježe	6	Nema	22	18
		9	Nema	25	22
Mesne okruglice	Svježe	750 g	1	16	14
		1200 g	1	-	18

ZAMRZNUTA GLAVNA JELA

	VRSTA	KOLIČINA	DODATAK (ActiFry žlica ulja)	Genius 1,2 kg Približno vrijeme kuhanja (min.)	Genius 1,7 kg Približno vrijeme kuhanja (min.)
Povrće prženo u tavi	Zamrznuto	750 g	Nema	18	16
		1000 g	Nema	24	22
Paella	Zamrznuto	650 g	Nema	16	12
		1000 g	Nema	18	15

RIBA - PLODOVI MORA

	VRSTA	KOLIČINA	DODATAK (ActiFry žlica ulja)	Genius 1,2 kg Približno vrijeme kuhanja (min.)	Genius 1,7 kg Približno vrijeme kuhanja (min.)
Pohane lignje	Zamrznuto	300 g	Nema	11	10
		500 g	Nema	13	11
Velike kozice (sirove)	Svježe	300 g	Nema	11	8
		450 g	Nema	13	11

VRIJEME KUHANJA

POVRĆE

	VRSTA	KOLIČINA	DODATAK (ActiFry žlica ulja)	Genius 1,2 kg Približno vrijeme kuhanja (min.)	Genius 1,7 kg Približno vrijeme kuhanja (min.)
Ratatouille	Zamrznuto	750 g	Nema	18	14
		1000 g	Nema	25	23
Tikvice (narezane)	Svježe	750 g	1 + 150 ml vode	25	20
		1200 g	1 + 150 ml vode	30	25
Paprike (narezane)	Svježe	650 g	1 + 150 ml vode	18	15
		1200 g	1 + 150 ml vode	25	20
Gljive (cijele)	Svježe	600 g	1	12	10
		1000 g	1	18	16
Rajčice	Svježe	650 g	1 + 150ml vode	14	12
		1000 g	1 + 150ml vode	17	15
Crveni luk (narezan)	Svježe	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

VOĆE

	VRSTA	KOLIČINA	DODATAK (ActiFry žlica ulja)	Genius 1,2 kg Približno vrijeme kuhanja (min.)	Genius 1,7 kg Približno vrijeme kuhanja (min.)
Banana	Kriške	5	1 + 1 šećera	5	5
		7	1 + 1 šećera	6	6
Jagode	Svježe, izrezane na 4 dijela	Do 1 kg	2 šećera	10	8
		Do 1 kg	2 šećera	-	10
Jabuka	Izrezana na 2 dijela	3	1 + 2 šećera	10	8
		5	1 + 2 šećera	12	10
Ananas	Svjež, izrezan u komade	1	2 šećera	13	10
		2	2 šećera	17	15

OTKRIJTE NA STOTINU UKUSNIH RECEPTA NA APLIKACIJI MY ACTIFRY!

Preuzmite besplatno.



1 Odaberite svoj uređaj.



2 Otkrijte na stotinu recepata. 3 Kreirajte račun i uživajte u još više ekskluzivnih ponuda.



ActiFry®

Bine ați venit în universul delicios ActiFry.

Datorită tehnologiei exclusive Dual Motion, preparați simplu și ușor rețete gustoase, cu doar o lingură de ulei.

Un număr infinit de rețete gustoase

De la cartofi prăjiți tradiționali până la aripi de pui, de la fileuri de pește la wok vegetarian, ActiFry oferă o serie de rețete minunate pentru orice meniu.

Descoperiți sute de rețete delicioase pe aplicația My ActiFry pentru a vă face ziua gustoasă!

Plăcere fără vinovăție

Datorită unei tehnologii revoluționare care a durat peste 10 ani pentru a fi creată, este suficientă doar o lingură de ulei pentru a prepara cartofi prăjiți proaspeți delicioși. Bucurați-vă cu prietenii sau familia, fără niciun sentiment de vinovăție!

Rezultate garantate

Cu ActiFry nu trebuie să vă faceți griji.

Combinând circulația aerului fierbinte cu o amestecare automată, tehnologia Dual Motion oferă rezultate perfecte și sesiuni de gătit fără griji.



ACTIFRY GENIUS

9 programe automate

Intelligent și versatil, ActiFry Genius oferă o serie de 9 programe automate. Concepute de un bucătar francez, programele vă permit să preparați rețete sănătoase, delicioase, la atingerea unui buton. Pentru fiecare tip de rețetă, durata de gătit, și temperatura se reglează automat pentru a oferi rezultate perfecte de fiecare dată.

Două programe exclusive «1 masă dintr-un clic»

Două moduri speciale de gătit - Wok și Bucătăria lumii - sunt adaptate pentru a prepara un fel de mâncare complet într-un singur pas de gătit. Doar adăugați ingredientele. Apăsăți pe start și lăsați ActiFry să lucreze pentru dvs. De la orez prăjit cu creveți la chilli con carne, de la legume sote la tăiței chinezești, bucurați-vă de preparate sănătoase și delicioase în fiecare zi. Tehnologia exclusivă Dual Motion de la ActiFry asigură că fiecare ingredient este gătit la momentul potrivit la temperatura potrivită.

Cu ActiFry Genius, fiecare zi este genială!



1- Cartofi prăjiți 2 - Gustări date prin pesmet 3 - Gustări din aluat bătut 4 - Rulouri



5- Chiftele cu carne și cu legume 6 - Pui 7- Wok 8 - Bucătăria lumii 9- Deserturi

1

CARTOFI PRĂJIȚI AUTENTICI



PREPARARE

17 min



PORȚII

1,2 kg



PORȚII

1,7 kg

- Cartofi
(soiul King Edward sau Maris Piper)
- Lingură ActiFry de ulei vegetal
- Sare

1

1



GĂTIT

36 min



GĂTIT

42 min

- Se curăță cartofii de coajă.
- Se taie pai, în funcție de preferințe: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm sau 13 x 13 mm.
- Se clătesc bine. Se lasă la scurs și se usucă cu un șervețel curat.
- Cartofii tăiați se pun în ActiFry și se toarnă ulei în mod uniform peste aceștia.
- Se închide capacul și se selectează programul 1 de gătit. Cartofii prăjiți se condimentează cu sare.

3

BULETE CU PARMEZAN



PREPARARE

15 min



PORȚII



GĂTIT

15 min

Aproximativ 24 bulete:

- Parmezan dat pe răzătoare 120 g
- Făină simplă 350 g
- Lapte 300 ml
- Ouă 2
- Semințe de chimen 1 lgt (facultativ)
- Lingură ActiFry de ulei 1
- Sare, piper

- Se pun toate ingredientele, cu excepția uleiului, într-un castron și se amestecă cu o furculiță sau cu o lingură de lemn până când acestea formează o pastă densă și elastică.
- Se toarnă o lingură ActiFry de ulei în vasul ActiFry. Folosind două lingurițe, se fac 12-14 bulete și se acoperă cu ulei folosind o pensulă (o dată la fiecare 3 bulete).
- Se așează în vasul ActiFry, asigurându-vă că nu ating. Se selectează programul 3 de gătit. Se scot buletele și se repetă cele de mai sus pentru următoarele.

NUGGETS DE PUI

2



PREPARARE

20 min



PORȚII



GĂTIT

17 min

Aproximativ 20 nuggets:

- Piept de pui 4
- Făină simplă 125 g
- Ouă 3
- Pesmet 120 g
- Lingură ActiFry de ulei 2
- Sare, piper

- Se taie pieptul de pui în 5 părți egale și se condimentează cu sare și piper.
- Se pun făina, ouăle și pesmetul în trei farfurii separate. Se bat ouăle. Bucățile de pui se dau prin făină.
- Se scutură de marginea farfuriilor pentru a se îndepărta făina în exces. Se scufundă în ouă și apoi prin pesmet. Dacă este necesar, se apasă pesmetul cu degetele pentru a rămâne lipit de carne.
- Folosind o pensulă, se ung cu ulei bucățile de pui date prin pesmet.
- Se depozitează în frigider timp de 30 de minute.
- Se toarnă 1 lingură ActiFry de ulei în vasul ActiFry și se introduc apoi nuggets în vas. Nu puneți mai multe straturi la o sesiune de gătit. Gătiți în loturi dacă este necesar.
- Se selectează programul 2 de gătit.

PACHETELE CU MOZZARELLA ȘI ROȘII USCATE

4



PREPARARE

25 min



PORȚII



GĂTIT

17 min

- Foi de patiserie 6
- Bulete de Mozzarella 12
- Roșii deshidratate în ulei 3
- Lingură ActiFry de ulei 2
- Busuioc (facultativ)

- Se taie fiecare roșie deshidratată în patru. Se taie foile de patiserie în jumătate și se îndoaie pe lungime pentru a se crea o bandă.
- Se pune o bucată de Mozzarella la capătul unei benzi și o bucată de roșie deshidratată deasupra. (Se adaugă o frunză mică de busuioc).
- Se pliază foaia în triunghiuri pentru a pachetelele.
- Utilizând o pensulă, se acoperă pachetelele cu ulei și se pun în ActiFry într-un singur strat. Se selectează programul 4 de gătit.

CHIFTELE DIN CARNE DE MIEL ȘI MENTĂ



PREPARARE

25 min

- Ceapă, decojită și tăiată
- Semințe de dovleac (sau semințe de pin dulce)
- Lingură ActiFry de ulei
- Umăr de miel (curățat de cartilaj și mărunțit)
- Frunze de mentă, spălate și tocate
- Chimen
- Pesmet
- Sare, piper



PORTII

150 g
50 g
1.5
330 g



PORTII

175 g
50 g
2
500 g

10 g
1 tsp
80 g

15 g
1,5 tsp
120 g

GĂTIT

33 min

GĂTIT

35 min

- Ceapa tăiată și semințele de dovleac se pun în vasul ActiFry. Se adaugă ½ lingură de ulei. Se gătesc timp de 15 - 20 de minute la 160°C, folosind modul manual. Ceapa trebuie să fie caramelizată. Nu spălați vasul.
- Se amestecă carnea de miel, menta, chimenul, pesmetul, amestecul gătit de ceapă și semințe, sarea și piperul.
- În vas, așează paleta cu vârful în dreapta mânerului.

- Se formează chiftele de mărimi uniforme de aproximativ 40 g fiecare (12 - 18 bucăți) roluindu-le cu ambele mâini.
- Se așează chiftelele pe jumătatea vasului din partea opusă mânerului, una peste alta. Partea dinspre mâner a vasului trebuie să rămână goală. Se utilizează o pensulă pentru a aplica uleiul rămas pe chiftele.
- Se selectează programul 5 de gătit.



ARIPI DE PUI



PREPARARE

5 min

- Aripi de pui
- Sare, piper



PORTII

1 kg



PORTII

1.5 kg



GĂTIT

18 min



GĂTIT

20 min

- Se așează aripile de pui în ActiFry.
- Se selectează programul 6 de gătit.
- Se adaugă sare și piper după gust.

Recomandare: pentru a condimenta puiul, se adaugă 1 sau 2 linguri ActiFry de sos sau de paprika cu 5 min înainte de a se termina gătitul.



OREZ PRĂJIT CU CREVEȚI



PREPARARE

10 mn

- Orez alb gătit
- Mazăre congelată
- Creveți congelați cruzi și decorticați, dezghețați
- Ceapă
- Lingură ActiFry de sos de soia
- Cub de supă de pui
- Apă
- Lingură ActiFry de curry
- Lingură ActiFry de ulei
- Sare, piper



PORTII

500 g
100 g
200 g



PORTII

750 g
150 g
300 g

1

2

2

3

1

1

200 ml

250 ml

1

1.5

1

1.5

GĂTIT

12 min

GĂTIT

10 min

- Ceapa se feliază subțire. Se amestecă apa, curry și sosul de soia într-un castron.
- Se pun ceapa, mazărea și cubul de supă de pui în vasul ActiFry. Se adaugă orezul în partea vasului dinspre mâner.
- Se pun creveții în vas în fața orezului. Se toarnă amestecul de apă, curry și sos de soia și apoi uleiul peste orez.
- Se selectează programul 7 de gătit.





CURCAN CU TREI ARDEI IUȚI



PREPARARE

20 min



PORTII



PORTII

- Piept de curcan	600 g	900 g
- Ardei iuți fără semințe (1 de fiecare culoare)	3	6
- Ceapă tăiată	1	2
- Usturoi, mărunțit	2	3
- Lingură ActiFry de ulei de măsline	1	2
- Lingură ActiFry de oțet de cidru	1/2	1/2
- Sare, piper		

GĂTIT

30 min

GĂTIT

30 min

- Se taie carnea de curcan în cuburi de 3 - 4 cm și apoi se taie ardeii iuți în fâșii subțiri.
- Se așează ceapa și usturoiul pe fundul vasului.
- Se aranjează carnea de curcan în partea dinspre mâner a vasului. Se adaugă ardeii iuți în vas, cu fața spre carnea de curcan.
- Se acoperă carnea de curcan cu oțetul de cidru și apoi se toarnă uleiul peste ardeii iuți.
- Se selectează programul 8 de gătit.

DURATE DE GĂTIT

CARTOFI

	TIP	CANTITATE	SE ADAUGĂ (linguri Actifry de ulei)	Genius 1,2 kg Durată de gătit aproximativă (min.)	Genius 1,7 kg Durată de gătit aproximativă (min.)
Cartofă proaspeți tăiați pai 10 mm x 10 mm	Proaspeți	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Cartofi congelați tăiați pai 13 mm x 13 mm	Congelați	750 g	-	27	24
		1000 g	-	30	28
		1200 g	-	-	37

CARNE

	TIP	CANTITATE	SE ADAUGĂ (linguri Actifry de ulei)	Genius 1,2 kg Durată de gătit aproximativă (min.)	Genius 1,7 kg Durată de gătit aproximativă (min.)
Nuggets de pui	Proaspeți	750 g	-	13	10
		1200 g	-	-	13
	Congelați	750 g	-	15	12
		1200 g	-	-	15
Copănele de pui	Proaspete	4	-	20	20
		6	-	25	22
Piept de pui (fără os)	Proaspete	6	-	22	18
		9	-	25	22
Chiftele	Proaspete	750 g	1	16	14
		1200 g	1	-	18

FELURI PRINCIPALE

	TIP	CANTITATE	SE ADAUGĂ (linguri Actifry de ulei)	Genius 1,2 kg Durată de gătit aproximativă (min.)	Genius 1,7 kg Durată de gătit aproximativă (min.)
Sote	Congelat	750 g	-	18	16
		1000 g	-	24	22
Paëlla	Congelat	650 g	-	16	12
		1000 g	-	18	15

PEȘTE - CRUSTACEE

	TIP	CANTITATE	SE ADAUGĂ (linguri Actifry de ulei)	Genius 1,2 kg Durată de gătit aproximativă (min.)	Genius 1,7 kg Durată de gătit aproximativă (min.)
Calamar pane	Congelat	300 g	-	11	10
		500 g	-	13	11
Creveți mari (cruzi)	Proaspeți	300 g	-	11	8
		450 g	-	13	11

PRĂJITURĂ CU CACAO



PREPARARE

15 min



PORTII



PORTII

- Unt moale	230 g	280 g
- Zahăr pudră	230 g	310 g
- Ouă	5	6
- Făină simplă	200 g	250 g
- Pudră de cacao	50 g	60 g
- Praf de copt	4 g	5 g

GĂTIT

45 min

GĂTIT

45 min

- Se amestecă untul moale și zahărul până când se obține o consistență pufoasă, de culoare deschisă. Se adaugă ouăle unul câte unul.
- Se cern făina, cacaoa și praful de copt împreună. Se adaugă la amestec.
- Se face un cerc cu diametrul de 29 cm din hârtie de copt. În centru se face o tăietură în formă de cruce. Se așează această hârtie în vasul ActiFry.
- Se toarnă amestecul de prăjitură deasupra acesteia.
- Se selectează programul 9 de gătit.



DURATE DE GĂTIT

LEGUME

	TIP	CANTITATE	SE ADAUGĂ (linguri Actifry de ulei)	Genius 1,2 kg Durată de gătit aproximativă (min.)	Genius 1,7 kg Durată de gătit aproximativă (min.)
Ratatouille	Congelat	750 g	-	18	14
		1000 g	-	25	23
Dovlecei (feliți)	Proaspeți	750 g	1 + 150 ml apă	25	20
		1200 g	1 + 150 ml apă	30	25
Ardei iuți (feliți)	Proaspeți	650 g	1 + 150 ml apă	18	15
		1200 g	1 + 150 ml apă	25	20
Ciuperci, pălării (intregi)	Proaspete	600 g	1	12	10
		1000 g	1	18	16
Roșii	Proaspete	650 g	1 + 150 ml apă	14	12
		1000 g	1 + 150 ml apă	17	15
Ceapă (feliată)	Proaspătă	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

FRUCTE

	TIP	CANTITATE	SE ADAUGĂ (linguri Actifry de ulei)	Genius 1,2 kg Durată de gătit aproximativă (min.)	Genius 1,7 kg Durată de gătit aproximativă (min.)
Banane	Felii	5	1+1 zahăr	5	5
		7	1+1 zahăr	6	6
Căpsuni	Proaspe- te, taiate în 4	Până la 1 kg	2 zahăr	10	8
		Până la 1,5 kg	2 zahăr	-	10
Mere	Taiate în 2	3	1+2 zahăr	10	8
		5	1+2 zahăr	12	10
Ananas	Proaspăt, taiat în bucăți	1	2 zahăr	13	10
		2	2 zahăr	17	15

DESCOPERIȚI SUTE DE REȚETE DELICIOASE PE APLICAȚIA MY ACTIFRY!



Descărcați gratuit



1 Selectați aparatul



2 Descoperiți sute de rețete



3 Creați-vă contul și bucurați-vă de mai multe exclusivități



ActiFry®

Dobrodošli v slastnem svetu ActiFry.

Zahvaljujoč ekskluzivni tehnologiji Dual Motion enostavno pripravite neskončno število okusnih jedi s samo eno žlico olja.

Neskončno število receptov za okusne jedi

Od tradicionalnega doma pripravljenega ocvrtega krompirčka do piščančjih perutnič, od ribjih filejev do vegetarijanskih jedi v voku: ActiFry omogoča pripravo vrste gurmanskih jedi, ki se odlično podajo h kateremu koli obroku. V aplikaciji My ActiFry odkrijte na stotine receptov za slastne jedi, ki bodo dale okus vašemu dnevu!



Užitek brez občutka krivde

Zahvaljujoč revolucionarni tehnologiji, ki so jo razvijali več kot 10 let, je za pripravo slastnega svežega ocvrtega krompirčka dovolj le ena žlica olja. Brez občutka krivde uživajte s prijatelji ali družino!

Zagotovljeni rezultati

Z ActiFry-jem vam ni treba skrebeti. Tehnologija Dual Motion, ki združuje kroženje vročega zraka in nežno mešanje, zagotavlja sijajne rezultate in kuhanje brez kakršnih koli preglavic.

ACTIFRY GENIUS

9 Samodejnih Menijev

Inteligenten in vsestranski ActiFry Genius nudi izbor devetih samodejnih menijev. Meniji, ki jih je zasnoval francoski kuhar, vam omogočajo pripravo zdravih in slastnih ocvrtih jedi z enostavnim pritiskom na gumb. Za vsako vrsto jedi so čas priprave, temperatura in nežno mešanje samodejno prilagojeni, kar vsakokrat znova zagotavlja popolne rezultate.

Dva ekskluzivna programa »ena jed v enem koraku«

Dva inovativna načina kuhanja, vok in svetovna kuhinja, sta prilagojena za pripravo celotne jedi v samo enem koraku. Preprosto sledite navodilom na pametnem zaslonu in dodajte sestavine, pritisnite gumb start ter prepustite delo ActiFry-ju. Enostavno uživajte v zdravih in slastnih glavnih jedeh: od ocvrtega riža s kozicami do čilija z mesom, od sortirane zelenjave do ocvrtih kitajskih rezancev. Ekskluzivna tehnologija Dual Motion ActiFry-a poskrbi, da se vsaka sestavina peče ravno dovolj časa pri ravno pravi temperaturi.

Z ActiFry-jem naj bo vsak dan genialen!



1 – Ocvrt
krompirček

2 – Panirani
prigrizki

3 – Prigrizki v
testu

4 – Štručke



5 – Mesne
in zelenjavne
kroglice



6 – Piščanec



7 – Vok



8 – Svetovna
kuhinja



9 – Sladice



1

PRAVI POMFRIT



PRIPRAVA

17 min.



PORCIJ

1.2 kg
1



PORCIJ

1.7 kg
1

- Krompir
- Ena ActiFry žlička rastlinskega olja
- Sol



PEČENJE

36 min.



PEČENJE

42 min.

- Krompir olupite.
- Krompir narežite na koščke poljubne velikosti: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ali 13 x 13 mm.
- Narezan krompir temeljite sperite. Nato ga odcedite in ga dobro osušite s čisto kuhinjsko krpo.
- Položite ga v ActiFry in ga enakomerno prelijte z oljem.
- Zaprite pokrov in začnite s pečenjem v načinu 1. Ocvrt krompirček posolite.



3

PARMEZANOVI PRIGRIZKI



PRIPRAVA

15 min.



PORCIJ



PEČENJE

15 min.

Za približno 24 prigrizkov:

- nariban parmezan 120 g
- navadna moka 350 g
- mleko 300 ml
- jajca 2
- kuminova semena 1 ČŽ (neobvezno)
- ActiFry žlička olja 1
- sol, poper

- Vse sestavine, razen olja, dajte v skledo in jih premešajte z vilicami ali leseno kuhlalnico, dokler ne nastane gosta in elastična pasta.
- V posodo ActiFry vlijte eno ActiFry žlico olja. S pomočjo dveh čajnih žličk oblikujte 12–14 cmokov in jih s pomočjo čopiča premažite z oljem (enkrat za vsake tri cmoke).
- Položite jih v posodo ActiFry, pri čemer poskrbite, da se ne dotikajo.
- Začnite s pečenjem v načinu 3. Cmoke odstranite iz posode in zgornji postopek ponovite za preostale cmoke. Ponovno jih pecite v načinu 3.

PIŠČANČJI KROKETI



PRIPRAVA

20 min.



PORCIJ



PEČENJE

17 min.

Za približno 20 krocketov:

- piščančje prsi 4
- navadna moka 125 g
- jajca 3
- krušne drobtine 120 g
- ActiFry žlička olja 2
- sol, poper

- Piščančje prsi narežite na pet enakih delov. Meso posolite in popoprajte.
- Moko, jajca in krušne drobtine dajte v tri ločene posode. Jajca razžvrkljajte. Kos piščančjega mesa povaljajte v moki.
- Z mesom narahlo udarite ob rob posode, da odstranite odvečno moko. Potopite ga v jajca, nato ga povaljajte v krušnih drobtinah. Če je treba, ga potisnite ob drobtine, da se slednje primejo mesa.
- Zgornji postopek ponovite za vsak kos piščančjega mesa.
- Panirano piščančje meso s pomočjo čopiča premažite z oljem.
- Krokete postavite v hladilnik za 30 minut.
- V posodo ActiFry vlijte 1 ActiFry žličko olja ter vanj položite krokete. Sestavine naložite le v eno plast. Po potrebi pecite v skupinah.
- Začnite s pečenjem v načinu 2.



2

SAMOSE Z MOCARELO IN NA SONCU POSUŠENIMI PARADIŽNIKI



PRIPRAVA

25 min.



PORCIJ



PEČENJE

17 min.

- Veliki tanki listi testa 6
- Kroglice mocarele 12
- Na soncu posušen paradižnik v olju 3
- ActiFry žlička olja 2
- Bazilika (neobvezno)

- Vsak posušen paradižnik prerežite na pol. Velike tanke liste testa prerežite na pol in jih vzdolžno prepognite, da nastane trak.
- Na konec traku položite kos mozarele ter nanjo položite kos posušenega paradižnika. (Dodajte majhen list bazilike).
- Testo zavijte v trikotnike, da nastanejo samose.
- Samose s pomočjo čopiča premažite z oljem in jih v eni plasti zložite v ActiFry.
- Začnite s pečenjem v načinu 4.



4

JAGNJEČJE MESNE KROGLICE Z METO



PRIPRAVA

25 min.

- Olupljena in sesekljana čebula
- Bučna semena (ali pinjole)
- Ena ActiFry žlička olja
- Jagnječe pleče
(z odstranjenim hrustancem in zmleto)
- Oprani in sesekljani metini listi
- Kumina
- Krušne drobtine
- Sol, poper



PORCIJ

150 g

50 g

1.5

330 g

10 g

1 ČŽ

80 g

PEČENJE

33 min.



PORCIJ

175 g

50 g

2

500 g

15 g

1,5 ČŽ

120 g

PEČENJE

35 min.

- Sesekljano čebulo in bučna semena dajte v posodo ActiFry. Dodajte ½ žlice olja. Pražite od 15 do 20 minut pri 160 °C, pri čemer uporabite ročni način. Čebula mora biti karamelizirana. Posode ne umivajte.
- Premešajte jagnječe meso, meto, kumino, krušne drobtine, zmes prepražene čebule in semen ter sol in poper.
- Rob lopatice namestite v posodo desno od ročaja.

- Z rokami oblikujte enakomerne mesne kroglice, težke približno 40 g (12–18 kroglic).
- Mesne kroglice položite v zgornjo polovico posode na nasprotno stran ročaja. Del posode na strani ročaja mora ostati prazen. S pomočjo čopiča s preostalim oljem premažite mesne kroglice.
- Začnite s pečenjem v načinu 5.



PIŠČANČJE PERUTNIČKE



PRIPRAVA

5 min.

- Piščančje perutničke
- Sol, poper



PORCIJ

1 kg



PEČENJE

18 min.



PORCIJ

1.5 kg



PEČENJE

20 min.

- Piščančje perutničke položite v ActiFry.
- Začnite s pečenjem v načinu 6.
- Po okusu posolite in popoprajte.

Nasvet: če želite piščanca začiniti, 5 minut pred koncem kuhanja dodajte 1 ali 2 ActiFry žlički omake ali paprike.

PEČEN RIŽ S KOZICAMI



PRIPRAVA

10 min.

	4 PORCIJ	6 PORCIJ
- Bel kuhan riž	500 g	750 g
- Zamrznjen grah	100 g	150 g
- Odtaljene olupljene kozice	200 g	300 g
- Čebula	1	2
- Ena ActiFry žlička sojine omake	2	3
- Kocka piščančje jušne osnove	1	1
- Voda	200 ml	250 ml
- Ena ActiFry žlička karija	1	1.5
- Ena ActiFry žlička olja	1	1.5
- Sol, poper		
	PEČENJE	PEČENJE
	12 min.	10 min.

- Čebulo na tanko narežite. V posodi zmešajte vodo, kari in sojino omako.
- Čebulo, grah in piščančjo jušno osnovo dajte v posodo ActiFry. Na stran posode z ročajem dodajte riž.
- V posodo pred riž dodajte kozice. Prek riža prelijte vodo, kari in sojino omako, nazadnje pa še olje.
- Začnite s pečenjem v načinu 7.





PURAN S TREMI VRSTAMI PAPRIKE



PRIPRAVA

20 min.



PORCIJ

600 g

3



PORCIJ

900 g

6

- Puranje prsi
- Paprika z odstranjenimi semeni (1 paprika vsake barve)
- Sesekljana čebula
- Zmleti stroki česna
- Ena ActiFry žlička olivnega olja
- ActiFry žlička jabolčnega kisa
- Sol, poper

PEČENJE

30 min.

PEČENJE

30 min.

- Puranje meso razrežite na 3 do 4 cm velike kocke, papriko pa razrežite na tanke trakove.
- Na dno posode dajte čebulo in česen.
- Puranje meso razporedite na stran posode z ročajem. Na nasprotno stran puranjega mesa v posodo dodajte papriko.
- Puranje meso prelijte z jabolčnim kisom, papriko pa prelijte z oljem.
- Začnite s pečenjem v načinu 8.

KAKAVOVA TORTA



PRIPRAVA

15 min.



PORCIJ

230 g

230 g

5

200 g

50 g

4 g

280 g

310 g

6

250 g

60 g

5 g



PORCIJ

280 g

310 g

6

250 g

60 g

5 g

PEČENJE

45 min.

PEČENJE

45 min.

- Mehko maslo in sladkor mešajte, dokler ne nastane rahla in puhasta zmes svetle barve. Eno za drugim dodajajte posamezna jajca.
- Skupaj presejte moko, kakav in pecilni prašek. Presejane sestavine dodajte v zmes.
- Iz peki papirja izrežite krog s premerom 29 cm. V sredini naredite križno zarezo. Papir položite v posodo ActiFry.
- Na papir vlijte zmes za torto.
- Začnite s pečenjem v načinu 9.



ČASI PEČENJA

KROMPIR

	VRSTA	KOLIČINA	DODAJTE (ActiFry žličke olja)	Naprava Genius 1,2 kg Približen čas pečenja (min.)	Naprava Genius 1,7 kg Približen čas pečenja (min.)
Svež ocvrt krompirček, 10 mm x 10 mm	Sveže	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Frozen chips 13 mm x 13 mm	Zamrzjeno	750 g	Brez	27	24
		1000 g	Brez	30	28
		1200 g	Brez	-	37

MESO - PERUTNINA

	VRSTA	KOLIČINA	DODAJTE (ActiFry žličke olja)	Naprava Genius 1,2 kg Približen čas pečenja (min.)	Naprava Genius 1,7 kg Približen čas pečenja (min.)
Piščančji kroketi	Sveže	750 g	Brez	13	10
		1200 g	Brez	-	13
	Zamrzjeno	750 g	Brez	15	12
		1200 g	Brez	-	15
Piščančja bedra	Zamrzjeno	4	Brez	20	20
		6	Brez	25	22
Piščančje prsi (brez kosti)	Zamrzjeno	6	Brez	22	18
		9	Brez	25	22
Mesne kroglice	Zamrzjeno	750 g	1	16	14
		1200 g	1	-	18

ZAMRZNJENE GLAVNE JEDI

	VRSTA	KOLIČINA	DODAJTE (ActiFry žličke olja)	Naprava Genius 1,2 kg Približen čas pečenja (min.)	Naprava Genius 1,7 kg Približen čas pečenja (min.)
Sortirana jed	Zamrzjeno	750 g	Brez	18	16
		1000 g	Brez	24	22
Paella	Zamrzjeno	650 g	Brez	16	12
		1000 g	Brez	18	15

RIBE - MORSKI SADEŽI

	VRSTA	KOLIČINA	DODAJTE (ActiFry žličke olja)	Naprava Genius 1,2 kg Približen čas pečenja (min.)	Naprava Genius 1,7 kg Približen čas pečenja (min.)
Lignji v testu	Zamrzjeno	300 g	Brez	11	10
		500 g	Brez	13	11
Kraljeve kozice (surove)	Sveže	300 g	Brez	11	8
		450 g	Brez	13	11

ČASI PEČENJA

ZELENJAVA

	VRSTA	KOLIČINA	DODAJTE (ActiFry žličke olja)	Naprava Genius 1,2 kg Približen čas pečenja (min.)	Naprava Genius 1,7 kg Približen čas pečenja (min.)
Ratatouille	Zamrznjeno	750 g	Brez	18	14
		1000 g	Brez	25	23
Bučke (narezane na rezine)	Sveže	750 g	1 + 150 ml vode	25	20
		1200 g	1 + 150 ml vode	30	25
Paprika (narezana na rezine)	Sveže	650 g	1 + 150 ml vode	18	15
		1200 g	1 + 150 ml vode	25	20
Gobe, klobuk (cel)	Sveže	600 g	1	12	10
		1000 g	1	18	16
Paradižnik	Sveže	650 g	1 + 150 ml vode	14	12
		1000 g	1 + 150 ml vode	17	15
Čebula (narezana na rezine)	Sveže	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

SADJE

	VRSTA	KOLIČINA	DODAJTE (ActiFry žličke olja)	Naprava Genius 1,2 kg Približen čas pečenja (min.)	Naprava Genius 1,7 kg Približen čas pečenja (min.)
Banana	Rezine	5	1 + 1 sladkorja	5	5
		7	1 + 1 sladkorja	6	6
Jagode	Sveže, narezane na četrtine	Up to 1kg	2 sladkorja	10	8
		Up to 1.5kg	2 sladkorja	-	10
Jabolka	Narezana na polovice	3	1 + 2 sladkorja	10	8
		5	1 + 2 sladkorja	12	10
Ananas	Svež, narezan na koščke	1	2 sugars	13	10
		2	2 sladkorja	17	15

V APLIKACIJI MY ACTIFRY ODKRIJTE NA STOTINE RECEPTOV ZA SLASTNE JEDI!



Prenesite brezplačno



1 Izberite svoj aparat.



2 Raziščite na stotine receptov.



3 Ustvarite svoj račun in uživajte v še več ekskluzivnih vsebinah.



ActiFry®

Добро пожаловать во Вселенную вкуса ActiFry.
Благодаря эксклюзивной Технологии двойного перемешивания Вы можете приготовить любые жареные блюда с использованием всего лишь одной ложки масла.

▶ Бесконечное количество рецептов

От традиционного домашнего картофеля фри и куриных крылышек до рыбного филе и вегетарианского вока, ActiFry предлагает множество разнообразных рецептов на любой случай. Откройте для себя сотни вкуснейших рецептов в приложении My ActiFry, чтобы насладиться вкусом каждого дня!

▶ Полезное удовольствие

Благодаря революционной технологии, разработавшейся более 10 лет, всего одной ложки масла достаточно для того, чтобы приготовить восхитительный свежайший картофель фри. Наслаждайтесь любимыми блюдами в кругу друзей и близких, без малейших угрызений совести!

▶ Гарантированные результаты

С ActiFry нет повода для волнений. Благодаря сочетанию потока горячего воздуха с функцией аккуратного перемешивания, Технология двойного перемешивания обеспечивает безупречные результаты и беспроблемный процесс приготовления.



ACTIFRY GENIUS

▶ 9 автоматических программ

Интеллектуальный и легко настраиваемый, ActiFry Genius предлагает на выбор 9 автоматических программ. Разработанные французским шеф-поваром программы позволяют готовить вкусные и полезные жареные блюда нажатием одной кнопки. Для каждого вида рецепта время приготовления, температура и функция аккуратного перемешивания автоматически перенастраиваются, что позволяет получить идеальные результаты.

▶ Два эксклюзивные программы «1 блюдо 1 нажатием»

Два инновационных режима приготовления - Вок и Кухни мира - настроены таким образом, чтобы готовить полноценные блюда одним нажатием кнопки. Просто добавьте ингредиенты, следуя указаниям на дисплее, нажмите «старт» и позвольте ActiFry выполнить всю работу за вас. От обжаренного риса с креветками до чили кон карне, от жареных овощей до китайской жареной лапши, вы можете легко насладиться вкусными и полезными блюдами. Эксклюзивная Технология двойного перемешивания ActiFry обеспечивает приготовление каждого ингредиента в течение нужного времени, при правильной температуре.

С ActiFry превратите каждый ваш день в гениальный!



1 - Картофель фри
2 - Закуски в панировке
3 - Небольшие закуски
4 - Роллы



5 - Шарик из мяса и овощей
6 - Курица
7 - Вок
8 - Кухни мира
9 - Десерты



НАСТОЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ



ПОДГОТОВКА

17 мин

- Картофель
- Мерная ложка ActiFry растительного масла
- Соль



ПОРЦИЙ

1.2 кг



ПОРЦИЙ

1.7 кг



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

36 мин



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

42 мин

- Почистите картофель.
- Порежьте на кусочки на размера: 8 x 8 мм, 10 x 10 мм или 13 x 13 мм.
- Тщательно промойте нарезанные кусочки. Дайте воде стечь и тщательно обсушите их чистым кухонным полотенцем.
- Поместите кусочки картофеля в ActiFry и равномерно полейте их маслом.
- Закройте крышку и запустите процесс приготовления, используя режим 1. Приправьте картофель солью.



ЗАКУСКА ИЗ ПАРМЕЗАНА



ПОДГОТОВКА

15 мин



ПОРЦИЙ



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

15 мин

Примерно 24 шарика:

- Тертый пармезан 120 г
- Пшеничная мука 350 г
- Молоко 300 мл
- Яйца 2
- Семена тмина 1 ч.л. (опциональный)
- Мерная ложка ActiFry растительного масла 1
- Соль, перец

- Поместите все ингредиенты, за исключением растительного масла, в чашу и перемешайте их вилкой или деревянной ложкой до образования плотной эластичной пасты.
- Влейте одну мерную ложку ActiFry растительного масла в чашу ActiFry. При помощи двух чайных ложек сформируйте 12-14 шариков и покройте их растительным маслом, используя кисть (одно обмакивание кисти на 3 шарика).
- Поместите их в чашу ActiFry таким образом, чтобы они не касались друг друга. Начните процесс приготовления, используя режим 3. Вытащите шарики и повторите вышеописанные шаги для остальных. Снова приготовьте их, используя режим 3.

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ



ПОДГОТОВКА

20 мин



ПОРЦИЙ



COOKING

17 мин

Примерно 20 наггетсов

- Куриные грудки 4
- Пшеничная мука 125 г
- Яйца 3
- Панировочные сухари 120 г
- Мерная ложка ActiFry растительного масла 2
- Соль, перец

- Порежьте куриные грудки на 5 равных кусочков. Приправьте мясо солью и перцем.
- Поместите муку, яйца и панировочные сухари в три отдельных блюда. Взбейте яйца. Обваляйте кусочек курицы в муке.
- Постучите им по краям миски, чтобы удалить излишки муки. Окуните их в яйца, а затем - в панировочные сухари. При необходимости спрессуйте панировочные сухари, чтобы они лучше пристали.
- Повторите описанные выше шаги для каждого кусочка курицы.
- При помощи кисточки смажьте покрытые сухарями кусочки курицы растительным маслом.
- Поместите наггетсы в холодильник на 30 минут.
- Влейте 1 мерную ложку ActiFry растительного масла в чашу ActiFry и положите туда наггетсы. Постарайтесь уложить все ингредиенты в один слой. При необходимости, готовьте партиями.
- Начните процесс приготовления, используя режим 2.



САМСА С МОЦАРЕЛЛОЙ И ВЯЛЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ



ПОДГОТОВКА

25 мин



ПОРЦИЙ



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

17 мин

- Листы слоеного теста 6
- Шарики моцареллы 12
- Вяленые томаты в оливковом масле 3
- Ложка растительного масла ActiFry 2
- Базилик (по желанию)

- Разрежьте каждый вяленый помидор на четыре части. Разрежьте листы слоеного теста пополам и сложите их вдоль, сформировав полоску.
- Положите кусочек моцареллы на конец полоски слоеного теста, а сверху - кусочек вяленого помидора (добавьте немного листов базилика).
- Сложите лист треугольником, формируя самсу.
- Используя кисточку, покройте самсу растительным маслом, и поместите их одним слоем во фритюрницу ActiFry. Начните процесс приготовления, используя режим 4.



МИТБОЛЫ ИЗ БАРАНИНЫ С МЯТОЙ



ПОДГОТОВКА

25 мин

- Лук, очищенный и нарезанный
- Тыквенные семечки (или кедровые орешки)
- Мерная ложка ActiFry растительного масла
- Баранья лопатка (очищенная от хрящей и порубленная в фарш)
- Листья мяты, промытые и измельченные
- Тмин
- Панировочные сухари
- Соль, перец



ПОРЦИЙ

150 г
50 г
1.5
330 г
10 г
1 ч.л.
80 г



ПОРЦИЙ

175 г
50 г
2
500 г
15 г
1,5 ч.л.
120 г

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

33 мин

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

35 мин

- Поместите нарезанный лук и тыквенные семечки в чашу ActiFry. Добавьте ½ ложки растительного масла. Готовьте от 15 до 20 минут при 160°C в ручном режиме. Лук должен карамелизоваться. Не мойте чашу.
- Смешайте баранину, мяту, тмин, панировочные сухари, смесь готового лука с семечками, солью и перцем.
- В чаше разместите наконечник лопасти справа от ручки.
- Сформируйте мясные шарики одинакового

- размера, приблизительно по 40 г каждый (12 / 18 штук).
- Плотно уложите мясные шарики в верхнюю часть чаши с противоположной стороны от ручки. Сторона чаши с ручкой должна остаться пустой. При помощи кисточки нанесите оставшееся растительное масло на мясные шарики.
 - Начните процесс приготовления, используя режим 5.



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ



ПОДГОТОВКА

5 мин

- Куриные крылья
- Соль, перец



ПОРЦИЙ

1 кг



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
18 мин



ПОРЦИЙ

1,5 кг



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
20 мин

- Поместите куриные крылышки в ActiFry.
- Начните процесс приготовления, используя режим 6.
- Добавьте соль и перец по вкусу.

Совет: чтобы придать курице остроты, добавьте 1-2 мерных ложки ActiFry соуса или паприки за 5 минут до окончания процесса приготовления.



ЖАРЕННЫЙ РИС С КРЕВЕТКАМИ



ПОДГОТОВКА

10 мин

	ПОРЦИЙ 4	ПОРЦИЙ 6
- Отваренный белый рис	500 г	750 г
- Замороженный зеленый горошек	100 г	150 г
- Очищенные сырые замороженные креветки, размороженные	200 г	300 г
- Лук	1	2
- Мерная ложка ActiFry соевого соуса	2	3
- Кубик куриного бульона	1	1
- Вода	200 мл	250 мл
- Мерная ложка ActiFry карри	1	1.5
- Мерная ложка ActiFry растительного масла	1	1.5
- Соль, перец		
	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 12 мин	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 10 мин

- Тонко нарежьте лук. Смешайте в чаше воду, карри и соевый соус.
- Поместите лук, горошек и кубик куриного бульона в чашу ActiFry. Добавьте рис в часть чаши с ручкой.
- Поместите креветки в чашу перед рисом. Влейте в рис смесь из воды, карри и соевого соуса, а затем добавьте растительное масло.
- Начните процесс приготовления, используя режим 7.





ИНДЕЙКА С ТРЕМЯ ВИДАМИ ПЕРЦЕВ



ПОДГОТОВКА

20 мин

ПОРЦИЙ

ПОРЦИЙ

- Грудка индейки	600 г	900 г
- Перцы, очищенные от семян (1 каждого цвета)	3	6
- Порубленный лук	1	2
- Измельченные зубчики чеснока	2	3
- Мерная ложка ActiFry растительного масла	1	2
- Мерная ложка ActiFry яблочного уксуса	1/2	1/2
- Соль, перец		

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

30 мин

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

30 мин

- Нарезьте индейку кубиками размером от 3 до 4 см, а перцы - тонкими полосками.
- Поместите лук и чеснок вниз чаши.
- Распределите индейку в части чаши с ручкой. Добавьте в чашу перцы напротив индейки.
- Полейте индейку яблочным уксусом, а затем полейте перцы растительным маслом.
- Начните процесс приготовления, используя режим 8.

ПИРОГ С КАКАО



ПОДГОТОВКА

15 мин

ПОРЦИЙ

ПОРЦИЙ

- Размягченное масло	230 г	280 г
- Мелкозернистый сахар	230 г	310 г
- Яйца	5	6
- Пшеничная мука	200 г	250 г
- Какао-порошок хорошего качества	50 г	60 г
- Пекарский порошок	4 г	5 г

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

45 мин

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

45 мин

- Смешайте размягченное сливочное масло с сахаром до получения светлой пышной массы. Добавьте яйца по одному.
- Просейте вместе муку, какао и пекарский порошок. Добавьте в смесь.
- Вырежьте из пекарской бумаги круг диаметром 29 см. Сделайте крестообразный разрез в центре. Поместите эту бумагу в чашу ActiFry.
- Влейте смесь для пирога.
- Начните процесс приготовления, используя режим 9.



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

КАРТОФЕЛЬ

	ВИД	КОЛИЧЕСТВО	ДОБАВИТЬ (мерных ложек ActiFry растительного масла)	Genius 1,2 кг Приблизительное время приготовления (мин)	Genius 1,7 кг Приблизительное время приготовления (мин)
Свежие брусочки картофеля 10 мм x 10 мм	Свежие	750 г	1/2	27	26
		1000 г	3/4	32	30
		1200 г	1	36	33
		1700 г	1	-	42
Замороженные брусочки картофеля 13 мм x 13 мм	Замороженные	750 г	Нет	27	24
		1000 г	Нет	30	28
		1200 г	Нет	-	37

МЯСО-ПТИЦА

	ВИД	КОЛИЧЕСТВО	ДОБАВИТЬ (мерных ложек ActiFry растительного масла)	Genius 1,2 кг Приблизительное время приготовления (мин)	Genius 1,7 кг Приблизительное время приготовления (мин)
Куриные наггетсы	Свежие	750 г	Нет	13	10
		1200 г	Нет	-	13
	Замороженные	750 г	Нет	15	12
		1200 г	Нет	-	15
Куриные ножки	Свежие	4	Нет	20	20
		6	Нет	25	22
Куриные грудки (без костей)	Свежие	6	Нет	22	18
		9	Нет	25	22
Митболы	Свежие	750 г	1	16	14
		1200 г	1	-	18

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

	ВИД	КОЛИЧЕСТВО	ДОБАВИТЬ (мерных ложек ActiFry растительного масла)	Genius 1,2 кг Приблизительное время приготовления (мин)	Genius 1,7 кг Приблизительное время приготовления (мин)
Жарка с перемешиванием	Замороженные	750 г	Нет	18	16
		1000 г	Нет	24	22
Паэлья	Замороженные	650 г	Нет	16	12
		1000 г	Нет	18	15

МОРЕПРОДУКТЫ

	ВИД	КОЛИЧЕСТВО	ДОБАВИТЬ (мерных ложек ActiFry растительного масла)	Genius 1,2 кг Приблизительное время приготовления (мин)	Genius 1,7 кг Приблизительное время приготовления (мин)
Кальмары в кляре	Замороженные	300 г	Нет	11	10
		500 г	Нет	13	11
Королевские креветки (сырые)	Свежие	300 г	Нет	11	8
		450 г	Нет	13	11

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОВОЩИ

	ВИД	КОЛИЧЕСТВО	ДОБАВИТЬ (мерных ложек ActiFry растительного масла)	Genius 1,2 кг Приблизительное время приготовления (мин)	Genius 1,7 кг Приблизительное время приготовления (мин)
Рататуй	Замороженные	750 г	Нет	18	14
		1000 г	Нет	25	23
Цукини (кусочками)	Свежие	750 г	1 + 150 мл воды	25	20
		1200 г	1 + 150 мл воды	30	25
Перцы (кусочками)	Свежие	650 г	1 + 150 мл воды	18	15
		1200 г	1 + 150 мл воды	25	20
Грибы, чашка (целиком)	Свежие	600 г	1	12	10
		1000 г	1	18	16
Помидоры	Свежие	650 г	1 + 150 мл воды	14	12
		1000 г	1 + 150 мл воды	17	15
Лук (нарезанный)	Свежие	500 г	1	15	13
		750 г	1	20	18

ФРУКТЫ

	ВИД	КОЛИЧЕСТВО	ДОБАВИТЬ (мерных ложек ActiFry растительного масла)	Genius 1,2 кг Приблизительное время приготовления (мин)	Genius 1,7 кг Приблизительное время приготовления (мин)
Банан	Нарезанный	5	1+1 сахар	5	5
		7	1+1 сахар	6	6
Клубника	Свежая, порезанная на 4 части	До 1 кг	2 куска сахара	10	8
		До 1,5 кг	2 куска сахара	-	10
Яблоко	Разрезанное пополам	3	1+2 сахара	10	8
		5	1+2 сахара	12	10
Ананас	Свежий, порезанный кусочками	1	2 ложки сахара	13	10
		2	2 ложки сахара	17	15

ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ СОТНИ ВКУСНЫХ РЕЦЕПТОВ В ПРИЛОЖЕНИИ MY ACTIFRY!



Загрузить бесплатно



1 Выберите свое устройство

2 Откройте для себя сотни рецептов

3 Создайте свой аккаунт и получите дополнительные привилегии



ActiFry®

ActiFry'in lezzetli dünyasına hoş geldiniz.

Üstün Çift Yönlü Hareket Teknolojisi sayesinde, sadece bir kaşık yağla son derece lezzetli yemek tarifleri hazırlayın.

► Sonsuz sayıda lezzetli yemek tarifi

Geleneksel ev yapımı patates kızartmalarından tavuk kanatlarına, balık filetolarından vejetaryen wok yemeklerine kadar, ActiFry her yemek için mükemmel gurme tarifleri sunar. Günü lezzetli hale getirmek için My ActiFry uygulamasındaki yüzlerce lezzetli yemek tarifini keşfedin!

► Kendinizi suşlu hissetmeden yemeklerinizden keyif alın

Geliştirilmesi 10 yılı aşan devrim niteliğindeki teknoloji sayesinde, lezzetli taze patates kızartmaları hazırlamak için yalnızca bir kaşık yağ yeterlidir. Hiçbir suşluluk duymadan arkadaş ve aileleriniz ile yemeklerinizin çıkarın!

► Garantili sonuçlar

ActiFry ile endişelenmenize gerek yok. Sıcak hava dolaşımını nazikçe karıştırma ile birleştiren Çift Yönlü Hareket Teknolojisi mükemmel sonuçlar ve sorunsuz pişirme sağlar.



ACTIFRY GENIUS

► 9 otomatik menü

Akıllı ve çok yönlü, ActiFry Genius 9 otomatik menü seçeneği sunar. Bir Fransız şef tarafından tasarlanan menüler, sadece bir düğmeye dokunarak sağlıklı ve lezzetli kızarmış yemek tarifleri hazırlamanızı sağlar. Her tarif çeşidinde her seferinde mükemmel sonuçlar elde etmek için pişirme süresi, sıcaklık ve karıştırma işlemi otomatik olarak ayarlanır.

► İki özel «1 seferde 1 yemek» menüsü

Wok ve Dünya Mutfağı olmak üzere iki yenilikçi pişirme modu, sadece tek bir pişirme adımıyla eksiksiz bir yemek hazırlamak üzere ayarlanmıştır. Sadece Akıllı Ekran'a bakarak malzemelerinizi ekleyin, başlatma basın ve bırakın ActiFry sizin yerinize çalışsın. Karidesli kızarmış pirinçten acı soslu kıymalı meksika fasulyesine, kızarmış sebzelerden kızarmış Çin eriştesine kadar sağlıklı ve lezzetli ana yemeklerin tadını çıkarın. ActiFry'nin üstün Çift Yönlü Hareket Teknolojisi, her malzemenin doğru sıcaklıkta ve doğru sürede pişirilmesini sağlar.

ActiFry ile her gün müthiş geçsin!



1- Patates kızartmaları 2- Galeta unlu atıştırmalıklar 3- Hamur karışımı atıştırmalıklar 4- Sandviçler



5- Et ve sebze köfteleri 6- Tavuk 7- Wok 8- Dünya mutfağı 9- Tatlılar

1

GERÇEK PATATES KIZARTMASI



HAZIRLIK

17 dak



PORSİYON

1.2 kg



PORSİYON

1.7 kg

- Patates (King Edward veya Maris Piper çeşidi)
- ActiFry kaşığı bitkisel yağ
- Tuz



PIŞİRME

36 dak



PIŞİRME

42 dak

- Patatesleri soyun.
- İstedığınız boydaki dilimler halinde kesin: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm veya 13 x 13 mm.
- Kesilmiş patatesleri iyice durulayın. Suyu iyice süzdürün ve temiz bir kurulama bezi ile onları iyice kurulayın.
- Kızartmalık patatesleri ActiFry'a koyun ve üzerlerine eşit olarak yağı dökün.
- Kapağı kapatın ve 1. modu kullanarak pişirmeyi başlatın. Patateslerin üzerine tuz serpin.

3



PARMESAN TOPLARI



HAZIRLIK

15 dak



PORSİYON

120 g



PIŞİRME

15 dak

Yaklaşık olarak 24 top:

- rendelenmiş parmesan 120 g
- sade un 350 g
- süt 300 ml
- yumurta 2
- çay kaşığı kimyon 1 çay kaşığı (isteğe bağlı)
- 1 'ActiFry kaşığı yağ
- Tuz, karabiber
- Yağ haricindeki tüm malzemeleri bir kabın içine koyun ve yoğun, elastik bir hamur oluşana kadar bir çatal veya tahta kaşık yardımıyla karıştırın.
- ActiFry'ın haznesine bir ActiFry kaşığı yağ koyun. İki çay kaşığı kullanarak, 12-14 top yapın ve bir fırça kullanarak (her 3 top için bir kez) yağ ile kaplayın.
- Birbirlerine değmediklerinden emin olarak onları ActiFry'ın haznesine koyun. 3. modu kullanarak pişirme işlemini başlatın. Topları çıkarın ve bir sonraki parti için yukarıdaki adımları tekrar edin. 3. modu kullanarak tekrar pişmeye bırakın.

TAVUK NUGGET



HAZIRLIK

20 dak



PORSİYON

125 g



PIŞİRME

17 dak

Yaklaşık olarak 20 nugget:

- tavuk göğsü 4
- sade un 125 g
- yumurta 3
- galeta unu 120 g
- ActiFry kaşığı yağ 2
- Tuz, karabiber

- Tavuk göğüslerini 5 eşit parçaya bölün. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin.
- Un, yumurta ve galeta ununu üç ayrı tabağa koyun. Yumurtayı çırpın. Una bir parça tavuk koyun.
- Fazlalıkları almak için tabağın kenarına hafifçe dokundurun. Önce yumurtalara batırın, ardından galeta ununa koyun. Yapışmaları için gerekirse galeta ununa bastırın.
- Yukarıdaki maddeleri her tavuk parçası için tekrarlayın.
- Bir fırça kullanarak, galeta unlu tavuk etini yağ ile kaplayın.
- Nuggetları 30 dakika buzdolabında bekletin.
- ActiFry haznesine 1 ActiFry kaşığı yağ koyun ve nuggetları içine yerleştirin. Sadece tek kat malzeme kullanmayı deneyin. Gerekirse partiler halinde pişirin.
- 2. modu kullanarak pişirme işlemini başlatın.

2



MOZZARELLA VE KURUTULMUŞ DOMATES SAMOSALARI



HAZIRLIK

25 dak



PORSİYON

6



PIŞİRME

17 dak

- yufka 6
- mozzarella topu 12
- yağda kurutulmuş domates 3
- ActiFry kaşığı yağ 2
- Fesleğen (isteğe bağlı)

- Kurutulmuş domatesleri dörde bölün. Yufkayı şeritler halinde kesin.
- Her şeridin ucuna bir mozzarella topu ve üzerine bir domates kurusu parçası koyun. (Biraz fesleğen yaprağı ekleyin).
- Samosaları yapmak için şeridi üçgen şekilde katlayın.
- Bir fırça kullanarak, samosaları yağla kaplayın ve ActiFry'a tek bir katman halinde koyun. 4. modu kullanarak pişirme işlemini başlatın.

4



NANELİ KUZU KÖFTESİ



HAZIRLIK

25 dak

- Doğranmış soğan
- Kabak çekirdeği veya çam fıstığı
- ActiFry kaşığı yağ
- Kuzu kolu (kıkırdağı çıkarılmış ve inceltilmiş)
- Nane yaprakları
- Kimyon
- Ekmek kırıntısı
- Tuz, karabiber

- Doğranmış soğan ve kabak çekirdeğini ActiFry haznesine koyun. ½ yemek kaşığı yağ ekleyin. 160°C'de 15-20 dakika boyunca manuel modda pişirin. Soğanlar karamelize olmalıdır. Hazneyi yıkamayın.
- Kuzu, nane, kimyon, galeta unu, pişmiş soğan ve kimyon, tuz ve karabiber karışımını karıştırın.
- Haznenin içinde sapın sağına küreğin ucunu yerleştirin.



PORSİYON

150 g

50 g

1.5

330 g

10 g

1 çay kaşığı

80 g

PIŞİRME

33 dak



PORSİYON

175 g

50 g

2

500 g

15 g

1,5 çay kaşığı

120 g

PIŞİRME

35 dak

- Her biri yaklaşık 40 g'lık (12/18 adet) eşit miktarda köfteleri iki elinizle yuvarlayarak şekillendirin.
- Köfteleri sapın karşı tarafındaki üst yarım hazneye doldurarak yerleştirin. Haznenin sap tarafı boş kalmalıdır. Kalan yağı köftelerin üzerine uygulamak için fırça kullanın.
- 5. modu kullanarak pişirme işlemini başlatın.



TAVUK KANATLARI



HAZIRLIK

5 dak

- Tavuk kanatları
- Tuz, karabiber



PORSİYON

1 kg



PORSİYON

1,5 kg



PIŞİRME

18 dak



PIŞİRME

20 dak

- Tavuk kanatlarını ActiFry'a yerleştirin.
- 6. modu kullanarak pişirme işlemini başlatın.
- Tat vermek için tuz ve karabiber ekleyin.

İpucu: Tavuğunuza lezzet katmak için, pişirme bitmeden 5 dakika önce 1 veya 2 ActiFry kaşığı sos veya kırmızı biber ekleyin.



KARİDESLİ KIZARMIŞ PİLAV



HAZIRLIK

10 dak

- Pişmiş beyaz pirinç
- Dondurulmuş bezelye
- Soyulmuş ve çözdürülmüş çiğ karides
- Soğan
- ActiFry kaşığı soya sosu
- Tavuk bulyon
- Su
- ActiFry kaşığı köri
- ActiFry kaşığı yağ
- Tuz, karabiber



PORSİYON

500 g

100 g

200 g

1

2

1

200 ml

1

1

1

12 dak



PORSİYON

750 g

150 g

300 g

2

3

1

250 ml

1.5

1.5

PIŞİRME

10 dak

- Soğanları incecik doğrayın. Su, köri ve soya sosunu bir kaptaki karıştırın.
- Soğanları, bezelye ve tavuk bulyonu ActiFry'ın haznesine koyun. Pirinci haznenin sap tarafına ekleyin.
- Karidesleri pirincin önünde hazneye koyun. Su, köri ve soya sosu karışımını dökün ve daha sonra pirincin üzerine yağ koyun.
- 7. modu kullanarak pişirme işlemini başlatın.





ÜÇ BİBERLİ HİNDİ



HAZIRLIK
20 dak



PORSİYON



PORSİYON

- Hindi göğsü	600 g	900 g
- Çekirdekleri çıkarılmış biber (her renkten 1 tane)	3	6
- Doğranmış soğan	1	2
- Bir diş sarımsak, kıyılmış	2	3
- ActiFry kaşığı zeytinyağı	1	2
- ActiFry kaşığı bir bardak elma sirkesi	1/2	1/2
- Tuz, karabiber		



PIŞİRME

30 dak



PIŞİRME

30 dak

- Hindiyi 3 ila 4 cm'lik küpler halinde doğrayın ve biberleri ince şeritler halinde kesin.
- Soğan ve sarımsağı haznenin altına koyun.
- Hindiyi haznenin sap tarafına yerleştirin. Biberleri hindiye bakacak şekilde hazneye ekleyin.
- Hindiye elma sirkesi ile kaplayın ve biberlerin üzerine yağ koyun.
- 8. modu kullanarak pişirme işlemini başlatın.

KAKAOLU KEK



HAZIRLIK
15 dak



PORSİYON



PORSİYON

- Yumuşamış tereyağı	230 g	280 g
- Pudra şekeri	230 g	310 g
- Yumurta	5	6
- Sade un	200 g	250 g
- İyi kalitede kakao tozu	50 g	60 g
- Kabartma tozu	4 g	5 g



HAZIRLIK

45 dak



HAZIRLIK

45 dak

- Açık renkli ve hafif, kabarıp kıvama gelene kadar yumuşak tereyağı ve şekeri karıştırın. Yumurtaları teker teker ekleyin.
- Un, kakao ve kabartma tozunu birlikte elekten geçirin. Karışıma ekleyin.
- 29 cm çapındaki bir daire şeklindeki bir pişirme kağıdı hazırlayın. Ortasına çapraz şekilli bir kesi yapın. Bu kağıdı ActiFry kabına yerleştirin.
- Pasta karışımını üstüne koyun.
- 9. modu kullanarak pişirme işlemini başlatın.



PIŞİRME SÜRELERİ

PATATES

	TÜRÜ	MİKTARI	YAĞ (ActiFry kaşığı yağ)	Genius 1,2kg Yaklaşık pişirme süresi (dak)	Genius 1,7kg Yaklaşık pişirme süresi (dak)
Taze patates kızartması 10 mm x 10 mm	Taze	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Dondurulmuş patates kızartması 13 mm x 13 mm	Dondurulmuş	750 g	Yok	27	24
		1000 g	Yok	30	28
		1200 g	Yok	-	37

ET-TAVUK

	TÜRÜ	MİKTARI	YAĞ (ActiFry kaşığı yağ)	Genius 1,2kg Yaklaşık pişirme süresi (dak)	Genius 1,7kg Yaklaşık pişirme süresi (dak)
Tavuk nugget	Taze	750 g	Yok	13	10
		1200 g	Yok	-	13
	Dondurulmuş	750 g	Yok	15	12
		1200 g	Yok	-	15
Tavuk baget	Taze	4	Yok	20	20
		6	Yok	25	22
Tavuk göğsü (kemiksiz)	Taze	6	Yok	22	18
		9	Yok	25	22
Köfte	Dondurulmuş	750 g	1	16	14
		1200 g	1	-	18

DONDURULMUŞ ANA YEMEKLER

	TÜRÜ	MİKTARI	YAĞ (ActiFry kaşığı yağ)	Genius 1,2kg Yaklaşık pişirme süresi (dak)	Genius 1,7kg Yaklaşık pişirme süresi (dak)
Wok'ta kızartma	Dondurulmuş	750 g	Yok	18	16
		1000 g	Yok	24	22
Deniz ürünülü pilav	Dondurulmuş	650 g	Yok	16	12
		1000 g	Yok	18	15

BALIK - KABUKLU DENİZ ÜRÜNLERİ

	TÜRÜ	MİKTARI	YAĞ (ActiFry kaşığı yağ)	Genius 1,2kg Yaklaşık pişirme süresi (dak)	Genius 1,7kg Yaklaşık pişirme süresi (dak)
Hamura bulanmış kalamar	Dondurulmuş	300 g	Yok	11	10
		500 g	Yok	13	11
Kral karidesleri (çiğ)	Taze	300 g	Yok	11	8
		450 g	Yok	13	11

PİŞİRME SÜRELERİ

SEBZELER

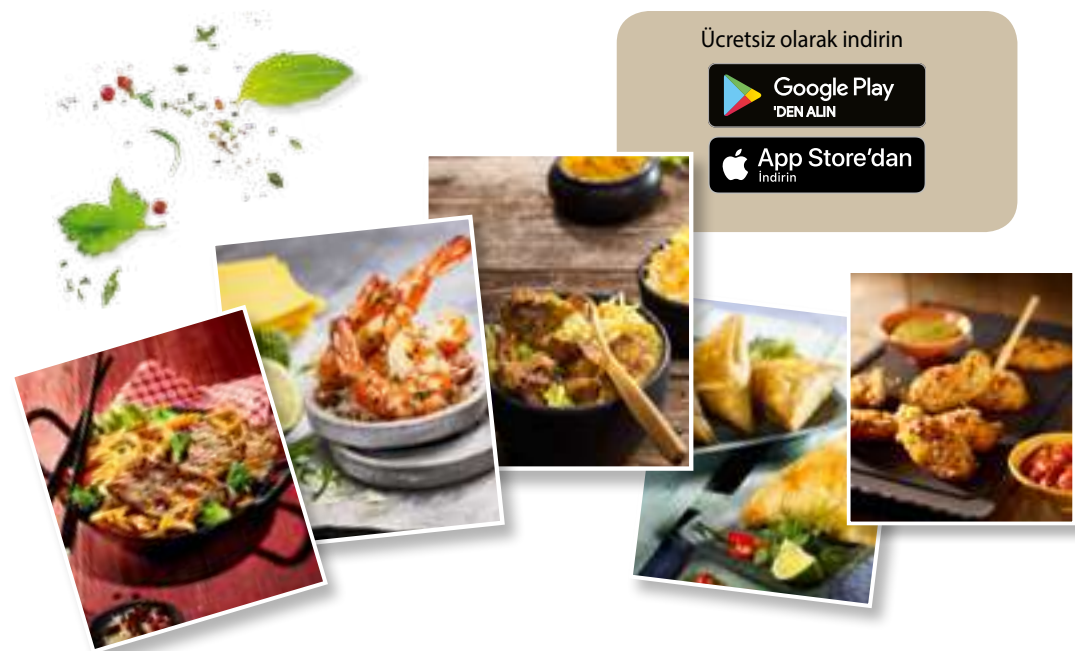
	TÜRÜ	MİKTARI	SU (Actifry Kaşığı)	Genius 1,2kg Yaklaşık pişirme süresi (dak)	Genius 1,7kg Yaklaşık pişirme süresi (dak)
Türlü	Dondurulmuş	750 g	Yok	18	14
		1000 g	Yok	25	23
Kabak (dilimlenmiş)	Taze	750 g	1 + 150ml su	25	20
		1200 g	1 + 150ml su	30	25
Biber (dilimlenmiş)	Taze	650 g	1 + 150ml su	18	15
		1200 g	1 + 150ml su	25	20
Mantarlar, bir bardak (bütün)	Taze	600 g	1	12	10
		1000 g	1	18	16
Domatesler	Taze	650 g	1 + 150ml su	14	12
		1000 g	1 + 150ml su	17	15
Soğan (doğranmış)	Taze	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

MEYVE

	TÜRÜ	MİKTARI	EKLEYİN (Actifry Kaşığı)	Genius 1,2kg Yaklaşık pişirme süresi (dak)	Genius 1,7kg Yaklaşık pişirme süresi (dak)
Muz	Dilimleri	5	1+1 şeker	5	5
		7	1+1 şeker	6	6
Çilek	Taze, 4 parçaya kesilmiş	1 kg'a kadar	2 şeker	10	8
		1,5kg'a kadar	2 şeker	-	10
Elma	2'ye bölünmüş	3	1+2 şeker	10	8
		5	1+2 şeker	12	10
Ananas	Taze, parçalara kesilmiş	1	2 şeker	13	10
		2	2 şeker	17	15

MY ACTIFRY UYGULAMASINDAKİ YÜZLERCE LEZZETLİ TARİFİ KEŞFEDİN!

Ücretsiz olarak indirin



1 Cihazınızı seçin

2 Yüzlerce yemek tarifini keşfedin

3 Hesabınızı oluşturun ve daha fazla ayrıcalığın keyfini çıkarın



ActiFry®

Üdvözljük az ActiFry ízvilágában.

Az exkluzív Dual Motion technológiának köszönhetően Ön egyszerűen és csak egy kanál olajjal készíthet el sok-sok finom ételt.

Számtalan ízletes fogás

A hagyományos, házi készítésű sült krumplitól kezdve a csirkeszárnyakon és a halfilén át egészen a wokételekig: az ActiFry segítségével Ön rengeteg gurmán receptet megvalósíthat. Fedezze fel több száz finom étel receptjét a My ActiFry alkalmazásban, és élvezze minden nap a csodálatos ízeket!

Öröm büntudat nélkül

A forradalmian új, 10 év alatt kifejlesztett technológiának köszönhetően már egyetlen kanál olaj elegendő a mennyei és friss sült krumpli elkészítéséhez. Élvezze barátai és családtagjai körében büntudat nélkül!

Garantált eredmények

Az ActiFry megszabadítja a gondoktól. A forró levegő keringetését kíméletes légkeveréssel kombináló Dual Motion technológia fantasztikusan egyenletes eredményt és gondtalan sütést biztosít.



ACTIFRY GENIUS

9 automatikus menü

Az intelligens és sokoldalú ActiFry Genius 9 automatikus menüt kínál Önnek. A francia séf által összeállított menük lehetővé teszik, hogy Ön egyetlen gombnyomással egészséges és ízletes finomságokat készítsen. A sütési idő, a hőmérséklet és a légkeverés minden recepttípushoz automatikusan be van állítva, így a tökéletes eredmény garantált.

Két exkluzív „1 meal in 1 go” (1 fogás 1 lépésben) menü

A két innovatív főzési mód - a Wok és a World Cuisine - segítségével egy teljes fogás egyetlen lépésben elkészíthető. Csak adja hozzá az Intelligens kijelzőn megjelenő hozzávalókat, nyomja meg a startgombot, és hagyja, hogy az ActiFry elvégezze Ön helyett a munkát. A garnálás sült rizstől kezdve a chili con carne-n és a sült zöldségeken át a kínai pirított tésztáig Ön számtalan, könnyen elkészíthető, ízletes főételt tehet a tányéjára. Az ActiFry exkluzív Dual Motion technológiája biztosítja, hogy a hozzávalók megfelelő ideig és az optimális hőmérsékleten süljenek meg.

Az ActiFry minden napot élvezetessé tesz!



1 - Sült krumplik 2 - Rántott ételek 3 - Bundázott finomságok 4 - Péksütemények



5 - Hús- és zöldséggolyók 6 - Csirke 7 - Wok 8 - Világkonyha 9 - Desszertek

1

VALÓDI SÜLT KRUMPLI



ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ

17 perc



ADAG

1,2 kg



ADAG

1,7 kg

- Burgonya (King Edward vagy Maris Piper)
- ActiFry-kanál növényi olaj
- Só



ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

36 perc



ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

42 perc

- Hámozza meg a burgonyát.
- Vágja a kívánt méretre: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm vagy 13 x 13 mm.
- Alaposan öblítse le a feldarabolt burgonyát. Alaposan csépegtesse le és szárítsa meg egy tiszta konyharuhával.
- Helyezze a burgonyákat az ActiFry készülékbe, és locsolja meg őket egyenletesen olajjal.
- Zárja le a fedelet, és indítsa el a sütést az 1. üzemmódban. Sózza meg az elkészült sült krumplit.

3

PARMEZÁNGOLYÓK



ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ

15 perc



ADAG

24 darabhoz:

- Reszelt parmezán 120 g
- Sima liszt 350 g
- Tej 300 ml
- Tojás 2
- Köménymag 1 tk. (választható)
- ActiFry-kanál olaj 1
- Só, bors



ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ

15 perc

- Az olaj kivételével tegyen minden hozzávalót egy tálba, majd egy villával vagy egy fakanállal keverje össze, amíg egy sűrű, ruganyos tésztát nem kap.
- Öntsön 1 ActiFry-kanál olajat az ActiFry tájába. Két teáskanál segítségével formázzon 12-14 gombócot, majd egy ecsettel vonja be őket olajjal (egyszer minden 3-ik gombócot).
- Helyezze őket az ActiFry-tálba, ügyelve arra, hogy ne érjenek egymáshoz. Indítsa el a készüléket a 3. üzemmódban. Vegye ki a gombócokat, és ismételje meg a fentieket a következő gombócokkal. Süssse meg a következő adagot is a 3. üzemmódban.

CSIRKEFALATOK



ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ

20 perc



ADAG

125 g



ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

17 perc

Körülbelül 20 csirkefalathoz:

- Csirkemell 4
- Sima liszt 125 g
- Tojás 3
- Zsemlemorzsa 120 g
- ActiFry-kanál olaj 2
- Só, bors

- Vágja a csirkemelleket 5 egyenlő darabra. Sózza és borsozza ízlés szerint.
- Helyezze a lisztet, a tojást és a zsemlemorzsat három különböző edénybe. Verje fel a tojásokat. Hempergesse meg a lisztben a csirkedarabokat.
- Utógosse az edény széléhez, hogy a felesleges lisztet eltávolítsa. Merítse a felvert tojásba, majd forgassa a zsemlemorzsaiba. Ha szükséges, nyomogassa a húsról a zsemlemorzszát, hogy odaragadjon.
- Ismételje meg a fentieket minden egyes csirkedarabral.
- Egy ecsettel kenje be olajjal a bundázott csirkedarabokat.
- Tegye a csirkét 30 percre a hűtőszekrénybe.
- Öntsön 1 ActiFry-kanál olajat az ActiFry tájába, és helyezze bele a csirkefalatokat. Igyekezzen őket egyetlen rétegben elrendezni. Ha szükséges, több adagban süssse ki a húst.
- Indítsa el a készüléket a 2. üzemmódban.

2

MOZZARELLÁVAL ÉS NAPON SZÁRÍTOTT PARADICSOMMAL TÖLTÖTT SZAMOSZKA



ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ

25 perc



ADAG

6



ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ

17 perc

- Nagy leveles tésztaalap 6
- Mozzarellagolyó 12
- Napon szárított, olajban eltett paradicsom 3
- ActiFry-kanál olaj 2
- Bazsalikom (választható)

- Vágja a paradicsomokat negyedekre. Vágja hat részre a tésztaalapot.
- Helyezzen egy mozzarellagolyót a tésztaalapra, tegyen mellé egy fél napon szárított paradicsomot. (Adjon hozzá egy kis bazsalikomlevet).
- Formázzon a tésztaalapokból háromszög alakú batyukat.
- Egy ecset segítségével vonja be a szamoszkat olajjal, és egy rétegben helyezze őket az ActiFry készülékbe. Indítsa el a készüléket a 4. üzemmódban.

4

MENTÁS BÁRÁNYFASÍRT



ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ

25 perc

- Hámozott és apróra vágott hagyma
- Tökmag (vagy fenyőmag)
- ActiFry-kanál olaj
- Baránycomb (faggyú nélkül, darálva)
- Megmosott és apróra vágott mentalevelek
- Római kömény
- Zsemlemorzsa
- Só, bors



ADAG

150 g
50 g
1,5
330 g
10 g
1 tk.
80 g



ADAG

175 g
50 g
2
500 g
15 g
1,5 tk.
120 g

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

33 perc

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

35 perc

- Tegye az apróra vágott hagymát és a tökmagot az ActiFry tálba. Adjon hozzá ½ kanál olajat. Főzze 15-20 percig 160°C-on kézi üzemmódban. A hagymának karamellizálódnia kell. Ne mossa el a tálat.
- Keverje össze a bárányhúst, a mentát, a köményt, a zsemlemorzszát, a hagymát és magokat, valamint a sót és a borsot.
- A tálban tegye a lapát hegyét a fogantyú jobb oldalára.

- Tenyerei között formázzon egyforma, kb. 40 grammos fasírtokat (12-18 darabot).
- Helyezze őket egymásra rakva a tál másik, a fogantyúval ellentétes oldalon található felébe. A tál fogantyú felőli oldalának üresnek kell maradnia. Egy ecsettel vonja be a fasírtokat a maradék olajjal.
- Indítsa el a készüléket az 5. üzemmódban.



CSIRKESZÁRNYAK



ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ

5 perc

- Csirkeszárnyak
- Só, bors



ADAG

1 kg



ADAG

1,5 kg



ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

18 perc



ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

20 perc

- Helyezze a csirkeszárnyakat az ActiFry készülékbe.
- Indítsa el a készüléket a 6. üzemmódban.
- Sózza és borsozza ízlés szerint.

Tipp: a csirkeszárnyak fűszerezéséhez tegyen rájuk 1 vagy 2 ActiFry-kanál szószt vagy paprikát 5 perccel a sütés befejeződése előtt.



PIRÍTOTT RIZS RÁKKAL



ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ

10 perc

- Főtt fehér rizs
- Mélyhűtött zöldborsó
- Hámozott, nyers, fagyasztott garnéla, felengedve
- Vöröshagyma
- ActiFry-kanál szójaszószt
- Csirkeleveskocka
- Víz
- ActiFry-kanál curry
- ActiFry-kanál olaj
- Só, bors



ADAG

500 g
100 g
200 g



ADAG

750 g
150 g
300 g

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

12 perc

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

10 perc

- Szeletelje fel vékonyra a hagymát. Egy tálban keverje össze a vizet, a curryt és a szójaszószt.
- Tegye a hagymát, a borsót és a leveskockát az ActiFry-tálba. Öntse a rizst a tál fogantyú melletti részére.
- Tegye a garnélákat a rizs elé a tálba. Öntse a rizsre a víz, a curry és a szójaszószt keverékét, valamint az olajat.
- Indítsa el a készüléket a 7. üzemmódban.





PULYKA HÁROMFÉLE PAPRIKÁVAL



ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ

20 perc

	ADAG	ADAG
- Pulykamell	600 g	900 g
- Kimagozott paprika (1 minden színből)	3	6
- Apróra vágott hagyma	1	2
- Zúzott fokhagymagerezdek	2	3
- ActiFry-kanál olívaolaj	1	2
- ActiFry-kanal almaecet	1/2	1/2
- Só, bors		

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

30 perc

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

30 perc

- Darabolja a pulykát 3-4 cm-es kockákra, majd vágja a paprikát vékony csíkokra.
- Helyezze a hagymát és a fokhagymát a tál aljára.
- Rakja a pulykahúst a tál fogantyú melletti oldalára. Tegye a paprikát a tálba, a pulykával szemben.
- Öntse az ecetet a pulykára, majd az olajat a paprikára.
- Indítsa el a készüléket a 8. üzemmódban.

KAKAÓS SÜTEMÉNY



ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ

15 perc



ADAG



ADAG

	ADAG	ADAG
- Puha vaj	230 g	280 g
- Barna cukor	230 g	310 g
- Tojás	5	6
- Sima liszt	200 g	250 g
- Jó minőségű kakaópor	50 g	60 g
- Sütőpor	4 g	5 g

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

45 perc

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

45 perc

- Keverje a vajat és a cukrot habosra, fehéredésig. Egyenként adja hozzá a tojásokat.
- Keverje össze a lisztet, a kakaót és a sütőport. Adja a tojásos keverékhez.
- Vágjon ki egy 29 cm átmérőjű kört sütőpapírból. A közepét metssze be „x” alakban. Tegye a sütőpapírt az ActiFry-tálba.
- Öntse a tálba a tésztát.
- Indítsa el a készüléket a 9. üzemmódban.



FŐZÉSI IDŐK

BURGONYA

	TÍPUS	MENNYISÉG	ActiFry-kanál olaj	Genius 1,2 kg Hozzávetőleges elkészítési idő (perc)	Genius 1,7 kg Hozzávetőleges elkészítési idő (perc)
Friss sült krumpli 10 mm x 10 mm	Friss	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Fagyasztott sült krumpli 13 mm x 13 mm	Fagyasztott	750 g	Nem szükséges	27	24
		1000 g	Nem szükséges	30	28
		1200 g	Nem szükséges	-	37

BAROMFIHÚS

	TÍPUS	MENNYISÉG	ActiFry-kanál olaj	Genius 1,2 kg Hozzávetőleges elkészítési idő (perc)	Genius 1,7 kg Hozzávetőleges elkészítési idő (perc)
Csirkefalatok	Friss	750 g	Nem szükséges	13	10
		1200 g	Nem szükséges	-	13
	Fagyasztott	750 g	Nem szükséges	15	12
		1200 g	Nem szükséges	-	15
Csirkecombok	Friss	4	Nem szükséges	20	20
		6	Nem szükséges	25	22
Csirkemellfilé (csont nélkül)	Friss	6	Nem szükséges	22	18
		9	Nem szükséges	25	22
Húsgombóc	Friss	750 g	1	16	14
		1200 g	1	-	18

FAGYASZTOTT FŐÉTELEK

	TÍPUS	MENNYISÉG	ActiFry-kanál olaj	Genius 1,2 kg Hozzávetőleges elkészítési idő (perc)	Genius 1,7 kg Hozzávetőleges elkészítési idő (perc)
Pírtáshoz	Fagyasztott	750 g	Nem szükséges	18	16
		1000 g	Nem szükséges	24	22
Paella	Fagyasztott	650 g	Nem szükséges	16	12
		1000 g	Nem szükséges	18	15

HAL - KAGYLÓ

	TÍPUS	MENNYISÉG	ActiFry-kanál olaj	Genius 1,2 kg Hozzávetőleges elkészítési idő (perc)	Genius 1,7 kg Hozzávetőleges elkészítési idő (perc)
Bundázott tintahal	Fagyasztott	300 g	Nem szükséges	11	10
		500 g	Nem szükséges	13	11
Királyrák (nyers)	Friss	300 g	Nem szükséges	11	8
		450 g	Nem szükséges	13	11

FŐZÉSI IDŐK

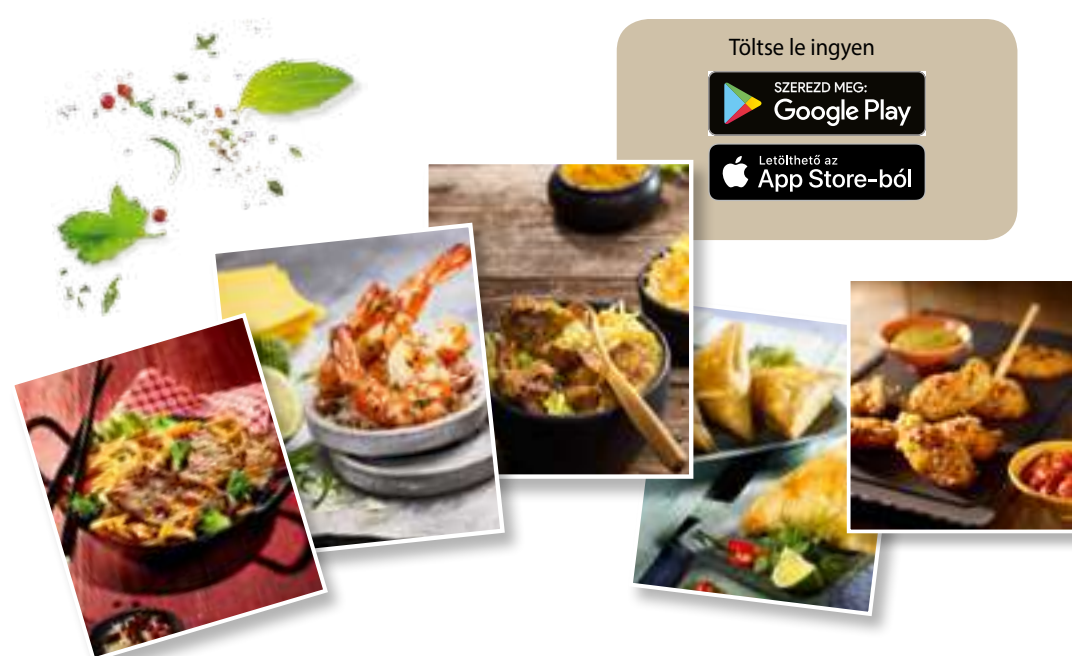
ZÖLDSÉGEK

	TÍPUS	MENNYISÉG	ActiFry-kanál olaj	Genius 1,2 kg Hozzávetőleges elkészítési idő (perc)	Genius 1,7 kg Hozzávetőleges elkészítési idő (perc)
Ratatouille	Fagyasztott	750 g	Nem szükséges	18	14
		1000 g	Nem szükséges	25	23
Cukkini (szeletelt)	Friss	750 g	1 + 150 ml víz	25	20
		1200 g	1 + 150 ml víz	30	25
Paprika (szeletelve)	Friss	650 g	1 + 150 ml víz	18	15
		1200 g	1 + 150 ml víz	25	20
Gomba, csésze (egész)	Friss	600 g	1	12	10
		1000 g	1	18	16
Paradicsom	Friss	650 g	1 + 150 ml víz	14	12
		1000 g	1 + 150 ml víz	17	15
Hagyma (szeletelve)	Friss	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

GYÜMÖLCSÖK

	TÍPUS	MENNYISÉG	ActiFry-kanál olaj	Genius 1,2 kg Hozzávetőleges elkészítési idő (perc)	Genius 1,7 kg Hozzávetőleges elkészítési idő (perc)
Banán	szeletelve	5	1+1 cukor	5	5
		7	1+1 cukor	6	6
Eper	Friss, negyedelt	1 kg-ig	2 cukor	10	8
		1,5 kg-ig	2 cukor	-	10
Alma	Félbe vágva	3	1+2 cukor	10	8
		5	1+2 cukor	12	10
Ananász	Friss, darabolt	1	2 cukor	13	10
		2	2 cukor	17	15

FEDEZZE FEL A MY ACTIFRY ALKALMAZÁS TÖBB SZÁZ FANTASZTIKUS RECEPTJÉT!



Töltse le ingyen



1 Válassza ki a készüléket



2 Fedezzen fel több száz receptet



3 Hozzon létre ügyfélfiókot a további különlegességekért



