

Tefal[®]

ActiFry[®] 2 in 1

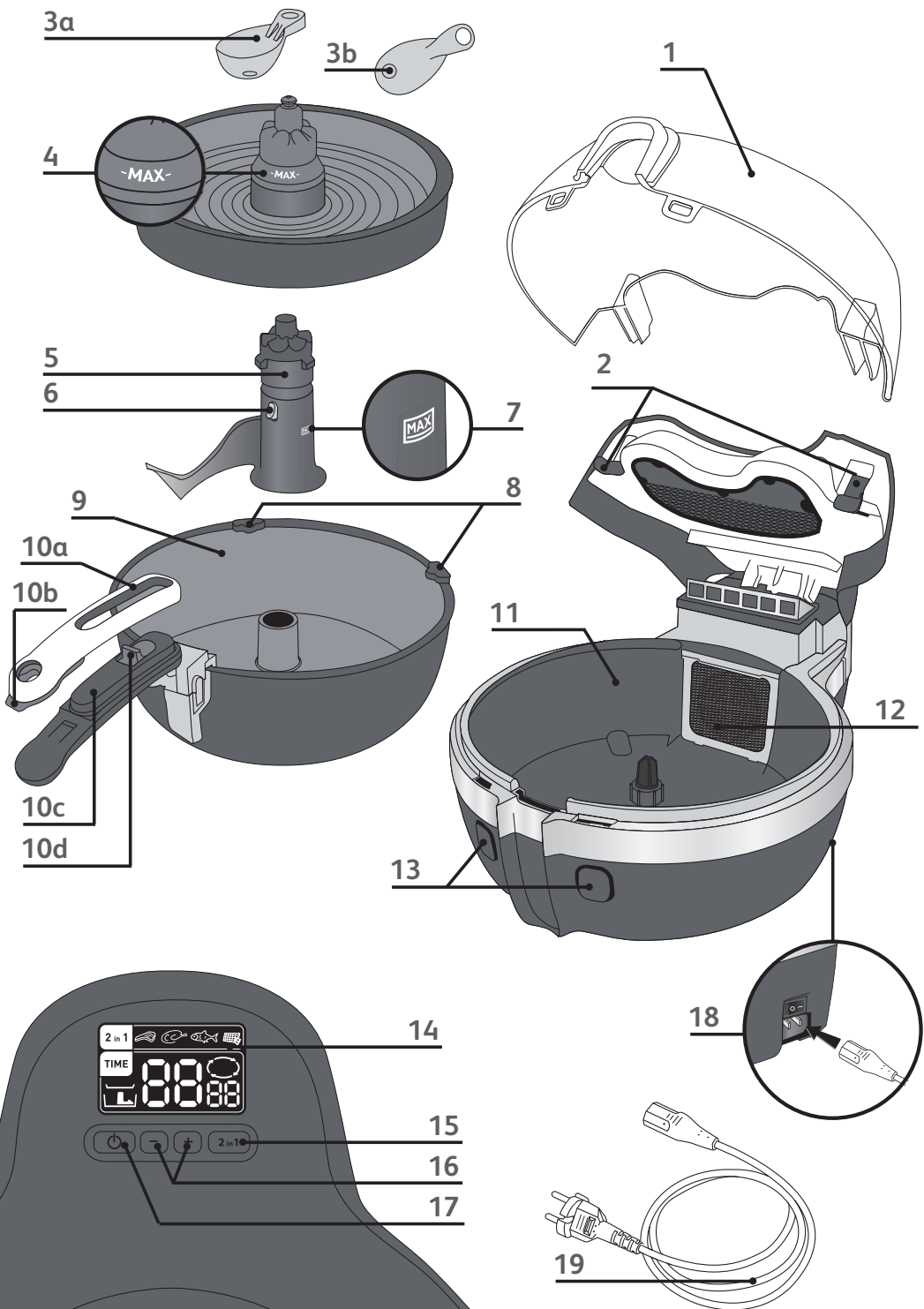
DA

SV

FI

NO





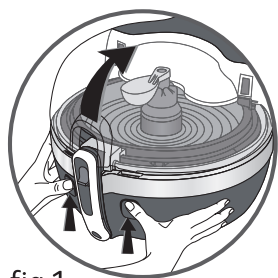


fig.1

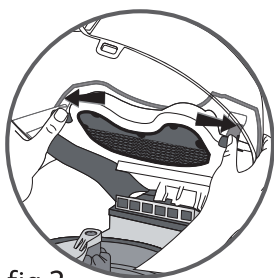


fig.2

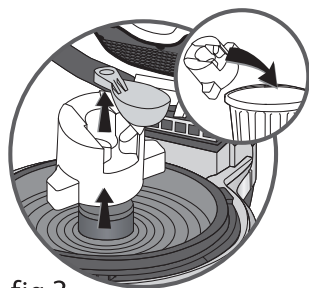


fig.3

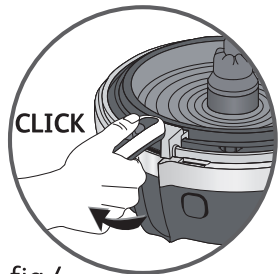


fig.4

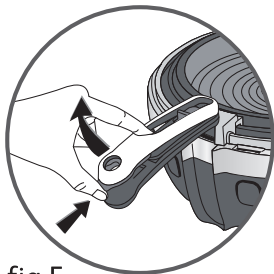


fig.5

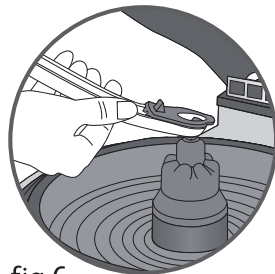


fig.6

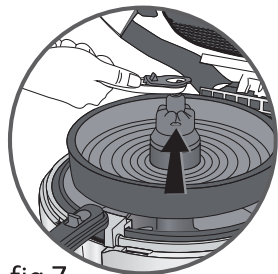


fig.7

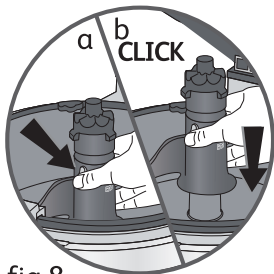


fig.8



fig.9

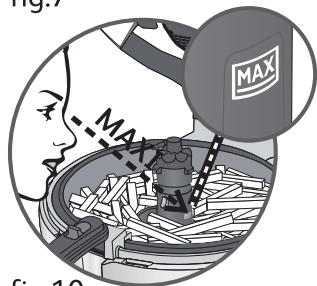


fig.10



fig.11

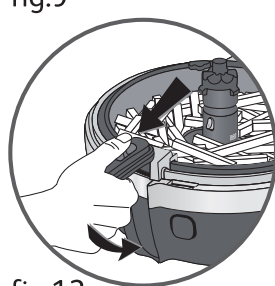


fig.12

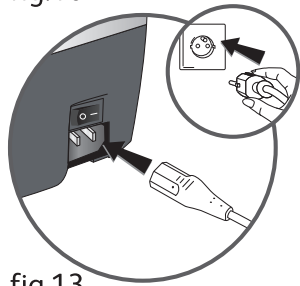


fig.13

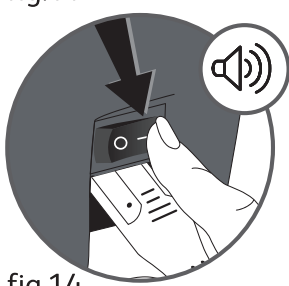


fig.14

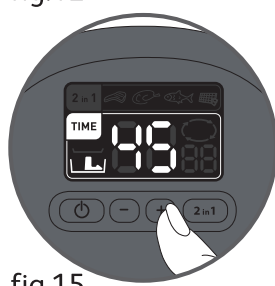


fig.15



fig.16

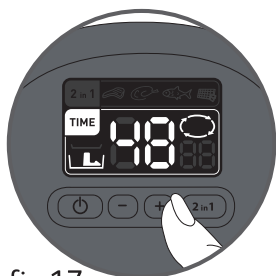


fig.17



fig.18

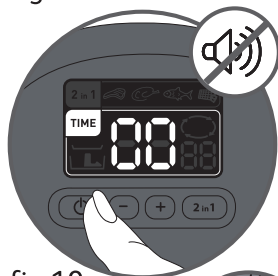


fig.19

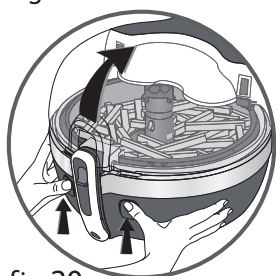


fig.20

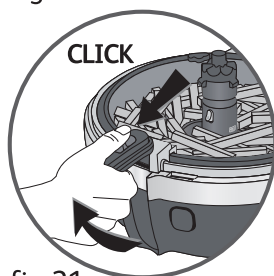


fig.21

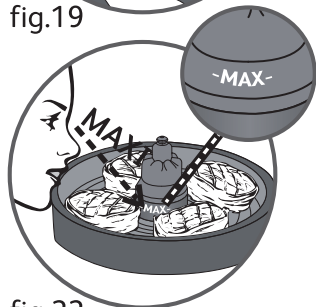


fig.22

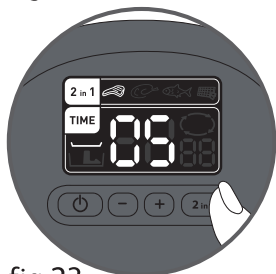


fig.23

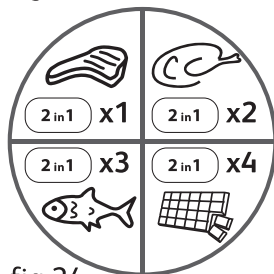


fig.24

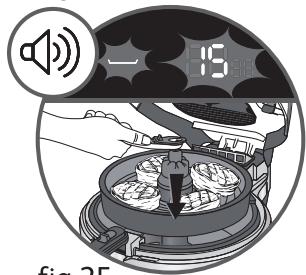


fig.25



fig.26



fig.27

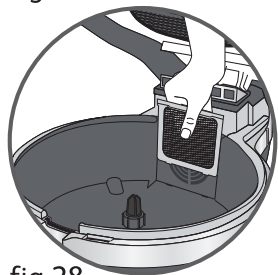


fig.28

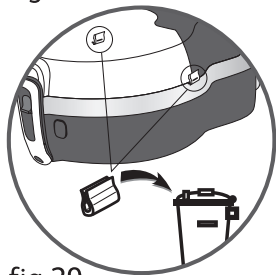


fig.29



fig.30

Tefal[®]

Nutritious & Delicious produktlinjen

Revolutionerende for dit helbred.

Ernæring drejer sig naturligvis om at spise varieret og afbalanceret, men det er også meget andet. Den måde, vi tilbereder vores mad, spiller en central rolle for smagen, kvaliteten og næringsværdien. Da der er forskel på apparater, har **Tefal** udviklet en særlig produktlinje for ERNÆRING, DER GIVER EKSTRA GLÆDE: raffineret køkkenudstyr, der er designet til at sikre næringsværdien, samtidig med at ingrediensernes virkelige smag bevares.

At kombinere glæden ved god mad og næringsværdi: det er det Nutritious & Delicious produktlinjen drejer sig om.

For **Tefal**, er opfindelsen af **ActiFry[®] 2 in 1** et spørgsmål om at være banebrydende med et alsidigt apparat, der kan bruges til praktisk spisning, så alle får noget at vælge imellem hver eneste dag.

Vi giver dig unikke løsninger.

Tefal er interesseret i at forske og udvikle apparater, som kan give optimale næringsværdier på baggrund af videnskabelige undersøgelser.

Vi holder dig opdateret.

Tefal har altid været det foretrukne valg, når det gælder fornøjelige, hurtige og praktiske måder at tilberede måltiderne på.

Hver eneste dag vil Nutritious & Delicious produktlinjen fra **Tefal** hjælpe dig med at få del i glæden ved at lave mad af et afbalanceret fødevarerudvalg ved at:

- udvikle og bevare kvalitetene ved de naturlige ingredienser, som er basale i din mad,
- begrænse brugen af fedtstoffer,
- hjælpe med at genvinde den smag og aroma, som vi er tilbøjelige til at glemme,
- holde den tid du bruger på madlavning nede på et minimum.

Vha. af denne produktlinje giver **ActiFry[®] 2 in 1** dig mulighed for at tilberede din hovedret og sideret med mindst mulig olie og salt.

Velkommen til ActiFry® 2 in 1-verden!

Her kan du se, hvordan du tilbereder dit helt eget lækre måltid.

Det er vores patenterede teknologi, der gør dine pommes frites lette og sprøde. Du vælger ingredienserne: olien, krydderierne, urterne og salsaen... **ActiFry® 2 in 1** ordner resten.

Kun 3 %* fedt og bare en knivspids salt: 1 skefuld olie er alt, hvad du behøver!

En skefuld olie efter eget valg er alt, hvad du behøver for at lave 1,5 kg autentiske pommes frites. **ActiFry® 2 in 1**-måleskeen giver dig mulighed for at reducere mængden af salt, uden at det går ud over smagen.

* 1,5 kg rå pommes frites, skåret i stave med et tværsnit på 10 mm x 10 mm, kogt med et væggtab på -55 % i 20 ml olie.

Du får meget mere end bare almindelig steak og pommes frites!

Ved brug af **ActiFry® 2 in 1** kan du tilberede mange forskellige opskrifter. Få lidt variation i din hverdagsmad i form af steak og pommes frites, sprøde linstegte grøntsager, lækker farskød, delikate rejer, frugt og meget mere...



: + **ActiFry® 2 in 1**

Der følger en opskriftsbog med, som er lavet af de bedste kokke og diætister.

Den er fyldt med originale ideer til, hvordan du kan lave lækre og næringsrige hovedmåltider, samt sideretter og desserter, som du kan kreere til hele familien.

For at du kan få det bedste ud af madlavningen, tilbyder Tefal dig særlig vejledning i tilberedning af kartofler og olier.

Kartofler: Sådan får du en glad og afbalanceret hverdagskost!

Kartofler er en fantastisk spise for alle i alle aldre. De er en fortræffelig energikilde og rige på vitaminer. Afhængigt af sorter, klima og dyrkning kan kartoffelen variere rigtig meget i henseende til: form, størrelse, kvalitet og smag. Hver sort har sine særlige egenskaber. Det gælder optagningstidspunkt, udbytte, størrelse, farve, muligheder for oplagring og tilberedning. Tilberedningen kan variere alt efter oprindelse og sæson.

Hvilken sort bør anvendes til ActiFry® 2 in 1?

Normalt anbefaler vi at bruge helt særlige pommes frites-kartofler. Når der er tale om nye kartofler med et højt vandindhold, anbefaler vi, at du koger dine pommes frites nogle minutter ekstra.

Med **ActiFry® 2 in 1** er det også muligt at tilberede frosne pommes frites. Da de er forkogte, er det slet ikke nødvendigt at bruge olie.

Hvor opbevarer du kartoflerne?

Det bedste sted at opbevare kartofler er i en mørk kælder eller i et køligt skab (mellem 6-8° C), væk fra lyset.

Hvordan klargøres kartoflerne til ActiFry® 2 in 1?

For at opnå det bedste resultat, skal du sikre dig, at dine pommes frites ikke klumper sammen. For at undgå dette, anbefaler vi, at du skyller de skrællede kartofler grundigt, inden du skærer dem i stykker, og derefter igen, når de er skåret i stykker, indtil vandet bliver klart.

Dette gør, at der fjernes mest muligt stivelse. Dine pommes frites tørres grundigt med et tørt og stærkt sugende, rent viskestykke. Dine pommes frites skal være helt tørre, inden de kommer i **ActiFry® 2 in 1**.

Hvordan skærer du kartoflerne i stykker?

Sprødheden og lethed af dine pommes frites afhænger af størrelsen. Jo tyndere du skærer dine pommes frites, jo sprødere vil de blive, og viceversa - jo tykkere de skæres, jo lettere vil de være på indersiden. Afhængigt af dine præferencer kan du variere størrelsen af dine pommes frites og ændre tilberedningstiden tilsvarende:

Tykkelse: Tynde i amerikansk stil: 8 x 8 mm/Standard: 10 x 10 mm/Tykkelse: 13 x 13 mm
Længde op til 9 cm.

Den maksimale anbefalede tykkelse er 13 x 13 mm og en længde på op til 9 cm.

Prøv at bruge forskellige slags olier, som er gode for dig

Hvis du har lyst til at prøve en anderledes smag, behøver du blot at tilsætte en skefuld olie én gang. Alle de livsvigtige fedtsyrer findes i vegetabiliske olier. De indeholder alle i forskelligt forhold de næringsstoffer, som er afgørende for en afbalanceret kost. Det er vigtigt at variere de olier, som du bruger, for at give kroppen alt det, den har brug for! Med **ActiFry® 2 in 1**, kan du bruge mange forskellige slags olier:

- Standardolier: solsikkeolie, olivenolie, majsolie, rapsolie*, vindrukerneolie, jordnøddesolie (peanutolie), soyaolie*.
- Olier med smag: olier med udtræk af urter, hvidløg, peberfrugter, citron...
- Specialolier: hasselnøddesolie*, sesamolie*, saflorolie*, mandelolie*, avocadoolie*, arganolie* (*tilberedningstiden varierer alt efter mærket).

***Bemærk!** Nogle af disse olier kan ikke fås i dit land.

ActiFry® 2 in 1-teknologien giver med sit lave fedtindhold mulighed for at holde de gode fedtsyrer tilbage, hvilket er vigtigt for at give dig den energi, som du har brug for.

Med **ActiFry® 2 in 1**, kan du opvarte både dig selv og dine venner!

Hvis du har spørgsmål eller gerne vil se mere, er du velkommen til at besøge www.tefal.dk

Nogle nyttige råd

- Når du bruger apparatet første gang, mærker du måske en helt ufarlig lugt. Denne lugt, som på ingen måde påvirker apparatet, fortager sig hurtigt.
- For at undgå at beskadige apparatet skal du sørge for at holde dig til de mængder ingredienser og væsker, som står angivet i vejledningen og opskriftbogen.
- Overbelast aldrig bakken, og overskrid ikke de anbefalede mængder.
- Du må aldrig lade 2i1-skeen blive liggende i apparatet, mens det er tændt.
- Sæt aldrig bakken i apparatet uden skålen.
- Sæt aldrig paletten ind uden skålen.
- Overskrid aldrig den højde, som maksimummærket angiver på paletten, eller maksimummærket på bakken.
- Sæt bakken i apparatet, når påmindelsesbippet lyder, og ikke først når tilberedningen starter (medmindre tilberedningstiden i pande og bakke er ens).
- Hold altid øje med apparatet, når det er i brug.

Beskrivelse

1. Gennemsigtigt låg
2. Holdere til låg
3. 2i1-ske (2i1)
 - a. oliesiden
min= 14 ml (4 personer)
maks= 20 ml (6 personer)
 - b. saltsiden
4. 2i1 tilberedningsbakke med MAKS-niveau
5. Udtagelig blandepalet
6. Knap til frigørelse af palet
7. MAKS-niveau for væsker
8. Bakkeholdere
9. Udtagelig skål
10. 2i1-håndtag
 - a. håndtag til bakke
 - b. knap til at koble de to håndtag fra hinanden
 - c. håndtag til skål
 - d. knap for oplåsning af håndtag til skål
11. Hoveddel
12. Udtageligt filter
13. Betjening for åbning af låg
14. LCD-skærm
15. Knap for aktivering af 2i1-funktion
16. + og -knap for indstilling af tilberedningstid
17. Knap for start og stop af tilberedning
18. Tænd/sluk-knap og stik
19. Udtagelig elledning

Hurtig tilberedning

Inden du bruger apparatet første gang _____

-  • **Glem ikke at fjerne beskyttelsen på låget, inden du tager apparatet i brug – fig.29.**
- Du åbner låget ved at trykke på knapperne for åbning af låg – fig.1. Skub de to grå holdere udad for at fjerne låget – fig.2.
 - Fjern 2i1-skeen og dernæst polystyren-emballagen, som du kan smide væk – fig.3.
 - Løft håndtaget til skålen op i vandret position, indtil der høres en "KLIK"-lyd – fig.4.
 - Fjern håndtaget til bakken ved at trykke på knappen 10b – fig.5.
 - Du kan bruge dette håndtag til at tage bakken ud – fig.6-7.
 - Fjern paletten ved at trykke på knappen for frigørelse – fig.8a.
 - Tag skålen ud.
 - Fjern det udtagelige filter – fig.28.

Den indvendige side af ActiFry-panden har en meget stærk keramisk belægning.

- Alle disse udtagelige dele tåler opvaskemaskine – fig.9 eller kan rengøres med en ikke-ridsende svamp og opvaskemiddel.
- Tør dem grundigt af, inden de sættes på plads igen.
- Sæt paletten på plads, indtil der høres en “KLIK”-lyd – fig.8b.

Når du bruger apparatet første gang, mærker du måske en helt ufarlig lugt. Denne lugt, som på ingen måde påvirker apparatet, fortager sig hurtigt.

Tilberedning

Når skålen bruges alene, må bakken aldrig sættes i apparatet.

Paletten må ikke bruges uden skålen.

- Åbn låget – fig.1.
- Fjern 2i1-skeen – fig.3 og bakken – fig.7.
- Løft håndtaget op – fig.4, og fjern skålen fra apparatet.
- Læg maden på bakken, og sørg for altid at overholde de mængder, som står anbefalet i tilberedningstabellerne og/eller opskriftbogen (se venligst: “Tilberedningstabel”). Overskrid aldrig mærket for MAKS-niveau – fig.10.
- Alt efter maden hældes den anbefalede mængde fedtstof i en ske, og indholdet fordeles jævnt i skålen – fig.11.
- Sæt skålen tilbage i apparatet, og luk låget.
- Skub håndtaget tilbage – fig.12.

Brug af skålen alene

Start af tilberedning

- Sæt den udtagelige elledning i apparatet og sæt den i stikkontakten – fig.13.
- Tryk på kontakten 0/I – fig.14, apparatet giver nu en biplyd, og på skærmen vises 00.
- Indstil tilberedningstiden vha. knapperne  – fig.15 (se “Tilberedningstabel”).
- Tryk på startknappen  – fig.16. Nu begynder nedtællingen af minutterne. Nedtællingen vises kun i sekunder, når der er mindre end et minut tilbage.
- Du kan når som helst indstille tilberedningstiden ved at trykke på knapperne  – fig.17.

Ved åbning af låget stopper tilberedningen. Du kan starte tilberedningen igen ved at trykke på startknappen, efter at der er slukket for apparatet. Når låget har stået åbent i 2 minutter, går apparatet automatisk i standby-tilstand.

Fjern maden

- Når tilberedningen er færdig, lyder alarmen, og skærmen begynder at blinke og vise 00 – fig.18: Apparatet stopper automatisk tilberedningen af din mad. Du kan stoppe alarmen ved at trykke på startknappen  – fig.19.
- Åbn låget – fig.20.
- Løft håndtaget op, indtil “KLIK”-lyden høres – fig.21.
- Fjern skålen, og tag maden ud.

Tilberedningstabeller

De angivne tilberedningstider er kun vejledende og kan variere alt efter, om fødevarerne er helt friske, deres størrelse, hvordan de smager og den elektriske spænding. Mængden af den angivne olie kan øges alt efter smag og behov. Hvis du gerne vil have, at dine pommes frites er endnu sprødere, kan du prøve at tilberede dem nogle ekstra minutter.

Kartofler

TYPE		MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Pommes frites med standardstørrelse 10 mm x 10 mm	Rå	1500 g**	1 skefuld olie	41-43 min
		1250 g**	1 skefuld olie	38-40 min
		1000 g**	¾ skefuld olie	35-37 min
		750 g**	½ skefuld olie	30-32 min
		500 g**	⅓ skefuld olie	24-26 min
		250 g**	⅓ skefuld olie	20-22 min
Traditionelle Mac Cain-pommes frites Ligeskårne frosne pommes frites 10 mm x 10 mm***	Frosne	1200 g	uden	36-38 min
		750 g	uden	24-26 min

** Vægt af uskrællede kartofler.

*** For tyndskårne frosne pommes frites i amerikansk stil (8 mm x 8 mm) er tilberedningstiden den samme som for 10 mm x 10 mm frosne pommes frites.

Andre grøntsager

TYPE		MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Courgetter	Rå i skiver	1200 g	1 skefuld olie + 150 ml koldt vand	30 min
Peberfrugter	Rå i skiver	1000 g	1 skefuld olie + 250 ml koldt vand	25 min
Champignoner	Rå i kvarte	1000 g	1 skefuld olie	20 min
Tomater	Rå i kvarte	1000 g	1 skefuld olie	20 min
Løg	Rå i runde skiver	750 g	1 skefuld olie	30 min

Kød - Fjerkræ

Hvis du ønsker ekstra smag til kødet, kan du blande krydderier i olien (paprika, karry, basilikum, oregano, kommen, timian...).

TYPE		MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Kyllingenuggets	Rå	1200 g	uden	18-20 min
	Frosne	1200 g	uden	18-20 min
Kyllingedrumsticks	Rå	9	uden	25-30 min
Kyllingebein	Rå	3	uden	30-35 min
Kyllingebryst	Rå	9 små stykker kyllingebryst (ca. 1.200 g)	uden	22-25 min
Forårsruller	Rå	12 små	1 skefuld olie	10-12 min
Kalvekoteletter	Rå	9	1 skefuld olie	22-25 min
Svinekoteletter	Rå (2,5 cm tyk)	6	1 skefuld olie	18-20 min
Svinefilet	Rå (skåret i tynde skiver eller strimler)	9	1 skefuld olie	13-15 min
Kaninryg	Rå	9	1 skefuld olie	18-20 min
Fars	Rå	900 g	1 skefuld olie	13-15 min
	Frosne	600 g	1 skefuld olie	13-15 min
Kødboller	Frosne	1200 g	1 skefuld olie	18-20 min
Pølser	Rå	8 – 10	uden	10-12 min

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Calamari fritti (stegt blæksprutte)	Frosne	500 g	uden	12-14 min
Rejer	Kogt	600 g	uden	8-10 min
Kongerejer	Frosset og optøet	450 g	uden	9-11 min

Desserten

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Bananer	I skiver	700 g (7 bananer)	1 skefuld olie + 1 skefuld brun sukker	4-6 min
	I folie	3 bananer	uden	15-17 min
Æbler	Halveret	5	1 skefuld olie + 2 skefulde sukker	10-12 min
Pærer	I terninger	1500 g	2 skefulde sukker	10-12 min
Ananas	I terninger	2	2 skefulde sukker	15-17 min

Frosne madvarer

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TILBEREDNINGSTID
Ratatouille	Frosne	1000 g	uden	25-30 min
Pandestegt pasta og fisk	Frosne	1000 g	uden	20-22 min
Biksemad	Frosne	1000 g	uden	25-30 min
Pyt i pande	Frosne	1000 g	uden	20-25 min
Spaghetti alla carbonara	Frosne	1000 g	uden	18-20 min
Paella	Frosne	1000 g	uden	18-20 min
Kantonesisk ris	Frosne	1000 g	uden	18-20 min
Chili con carne	Frosne	1000 g	uden	15-20 min

Brug af bakken alene

Gør maden klar

- Åbn låget – fig.1.
- Fjern 2i1-skeen – fig.3.
- Løft håndtaget op – fig.4, og fjern det – fig.5.
- Sæt håndtaget på bakken – fig.6.
- Fjern bakken – fig.7.
- Læg maden på bakken, og sørg for altid at overholde de mængder, som står anbefalet i tilberedningstabellerne og/eller opskriftbogen (se venligst “Tilberedningstabel”). Overskrid aldrig mærket for MAKS-niveau midt på bakken – fig.22.
- Sæt bakken tilbage i apparatet.
- Sæt 2i1-håndtaget tilbage, og fold det sammen.
- Luk låget.

Ved brug af bakken alene må der ikke være mad i skålen.

Start af tilberedning

Ved åbning af låget stopper tilberedningen.

Tilberedningen kan fortsættes ved at trykke på startknappen, efter at der er slukket for apparatet.

Når låget har stået åbent i 2 minutter, går apparatet automatisk i standby-tilstand.

- Sæt den udtagelige elledning i apparatet og sæt den i stikkontakten – fig.13.
- Tryk på kontakten 0/I – fig.14, apparatet giver nu en biplyd, og på skærmen vises 00.
- Indstil tilberedningstiden vha. knappen  (se “Tilberedningstabel”).
- Tryk på startknappen . Nu begynder nedtællingen af minutterne. Nedtællingen vises kun i sekunder, når der er mindre end et minut tilbage.
- Du kan når som helst indstille tilberedningstiden ved at trykke på knapperne .

Fjern maden

- Når tilberedningen er færdig, lyder alarmen, og skærmen begynder at blinke og vise 00 : - : Apparatet stopper automatisk tilberedningen af din mad. Du kan stoppe alarmen ved at trykke på startknappen  – fig.19.
- Åbn låget.
- Sæt håndtaget fast på bakken – fig.26.
- Fjern bakken.
- Server maden.

Sådan bruges 2i1: skål + bakke

Gør maden klar

- Åbn låget – fig.1.
- Fjern 2i1-skeen og bakken – fig.3-6-7.
- Løft håndtaget op – fig.4, og fjern skålen fra apparatet.
- Læg maden i skålen, og sørg for altid at overholde de mængder, som står anbefalet i tilberedningstabellerne og/eller opskriftbogen (se venligst "Tilberedningstabel"). Overskrid aldrig mærket for MAKS-niveau på paletten – fig.10.
- Alt efter maden hældes den anbefalede mængde fedtstof i en ske, og indholdet fordeles jævnt i skålen – fig.11.
- Sæt skålen tilbage i apparatet, og luk låget.
- Fold håndtaget sammen – fig.12.

Start af tilberedning i 2i1

For hver slags madvare findes en forudindstillet tid, som kan reguleres.

Når apparatet ikke bruges, slukker det automatisk efter 10 minutter.

- Sæt den udtagelige elledning i apparatet og sæt den i stikkontakten – fig.13.
- Tryk på kontakten 0/I, apparatet giver nu en biplyd, og på skærmen vises 00 – fig.14.
- Indstil den samlede tilberedningstid (= tilberedning af maden i skålen) vha. knapperne   (se "Tilberedningstabel") – fig.15.
- Vælg den slags mad, som du ønsker at tilberede i bakken, vha. knappen  – fig.23 og 24.
- Indstil tilberedningstiden for bakken vha. knapperne   (se "Tilberedningstabel").
- Tryk på startknappen . Tilberedningen starter.
- Nu begynder nedtællingen af minutterne.
- Læg maden på bakken, og sørg for ikke at overskride maksimummærket – fig.22.
- Når apparatet bipper og stopper automatisk, åbnes låget, og bakken sættes i – fig.25.
- Luk låget igen, og tryk på startknappen .
- Nedtællingen fortsætter.

Fjern maden

- Når tilberedningen er færdig, lyder alarmen, og skærmen begynder at blinke og vise 00: Apparatet stopper automatisk tilberedningen af din mad. Du kan stoppe alarmen ved at trykke på startknappen  – fig.19.
- Åbn låget – fig.20.
- Løft håndtaget op, indtil "KLIK"-lyden høres – fig.21.
- Kobl de to håndtag fra hinanden ved at trykke på knappen 10b.
- Drej håndtaget, så det passer ind på bakken – fig.26.
- Fjern bakken, og tag maden ud – fig.27.
- Fjern skålen, og tag maden ud.

Vær forsigtig, for bakken er meget varm efter tilberedningen. Brug altid håndtaget til bakken for at fjerne den. Hvis du ønsker endnu sprødere pommes frites, kan du tilberede dem yderligere 2 minutter, efter du har fjernet bakken.

Tilberedningstabel

MAD I SKÅLEN	MÆNGDE I SKÅLEN	SAMLET TID	MAD PÅ BAKKEN	MÆNGDE PÅ BAKKEN	TID FOR BAKKE
Kartofler	1250 g	45 min	Burgerbøffer 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Courgetter	1000 g	30 min	Laks 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Pommes frites	1250 g	50 min	Kyllingedrumsticks 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Figner	10	20 min	Sprød chokolade 	4	5 min

Let at rengøre Rengøring af apparatet

- Lad apparatet køle helt af.
- Åbn låget ved at trykke på knapperne – fig.1. Tryk de to holdere udad for at fjerne låget – fig.2.
- Løft håndtaget til skålen op i vandret position, indtil der høres en “KLIK”-lyd – fig.4.
- Fjern bakken – fig.7.
- Fjern paletten ved at trykke på knappen for frigørelse – fig.8a.
- Tag skålen ud.
- Fjern det udtagelige filter – fig.28.
- Alle disse udtagelige dele tåler opvaskemaskine – fig.9 eller kan rengøres med en ikke-ridsende svamp og opvaskemiddel.
- Rengør apparatet indvendigt og udvendigt vha. en let fugtig svamp.

⚠ • Hvis du tilbereder fedtholdig mad på bakken, som kan stænke ud over apparatet, anbefaler vi, at du tørre det af med en let fugtig svamp, hver gang du har brugt apparatet. Det gælder især de indvendige flader på blæseren, som er afmærket med sorte pile – fig.30.

- Tør dem grundigt af, inden de sættes på plads igen.

Dyp aldrig apparatet ned i vand.

Brug aldrig ætsende eller ridsende rengøringsmidler. Det udtagelige filter skal rengøres jævnlgt. For at holde din skål og bakke i den bedste tilstand bør du ikke anvende redskaber af metal.

Her kommer nogle tips, hvis der skulle opstå problemer... DA

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er ikke korrekt tilsluttet.	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet rigtigt.
	Du har endnu ikke trykket på TÆND/SLUK-knappen.	Tryk på TÆND/SLUK-knappen.
	Du har trykket på TÆND/SLUK-knappen, men apparatet vil ikke fungere.	Luk låget.
	Apparatet bliver ikke varmt.	Tag apparatet med til et autoriseret serviceværksted.
	Paletten roterer ikke korrekt.	Kontrollér, at den sidder rigtigt. I modsat fald bør du tage apparatet med til et autoriseret serviceværksted.
Paletten roterer ikke korrekt.	Paletten er ikke låst.	Sæt paletten på plads, indtil "KLIK"-lyden høres - fig.8b.
Bakken vil ikke rotere.	Bakken er ikke låst.	Sæt bakken på plads, indtil "KLIK"-lyden høres.
Maden tilberedes ikke jævnt.	Du har ikke brugt paletten.	Sæt den på plads.
	Maden er ikke skåret ens.	Skær al maden i lige store dele.
	Dine pommes frites er ikke skåret ens.	Skær alle dine pommes frites i samme størrelse.
	Paletten sidder rigtigt, men vil ikke rotere.	Tag apparatet med til et autoriseret serviceværksted.
Dine pommes frites er ikke sprøde nok.	Du bruger ikke specielle pommes frites-kartofler.	Vælg særlige pommes frites-kartofler.
	Kartoflerne er ikke vasket og tørret ordentligt.	Vask kartoflerne, lad vandet løbe af, og tør dem godt inden tilberedningen.
	Dine pommes frites er for tykke.	Skær dem tyndere.
	Der er ikke nok olie.	Brug mere olie (se "Tilberedningstabell").
	Filtret (12) er stoppet.	Rengør filtret.
Maden roterer ikke sammen med bakken.	Maden er for tyk.	Reducer tykkelsen.
Maden i skålen tilberedes ikke.	Bakken blev sat på skålen, da tilberedningen startede.	Du må kun sætte bakken ind i anden del af tilberedningsfasen.
Dine pommes frites sprænger under tilberedningen.	Du bruger ikke den korrekte mængde.	Reducer mængden af kartofter, og ændr tilberedningstid.
Maden bliver liggende på kanten af skålen.	Skålen er overfyldt.	Hold dig til de mængder, som står angivet i tilberedningstabellen. Reducer mængden af mad.
	Maksimummærket er overskredet.	Reducer mængderne.
Der er løbet væske fra tilberedningen ind i apparatets hoveddel.	Skålen er defekt.	Kontrollér, at der ikke er en utæthed, når skålen fyldes helt op til MAKS-niveauet på paletten. Hvis du finder en utæthed, skal du tage skålen med til et autoriseret serviceværksted.
	Maksimummærket er overskredet.	Overskrid ikke maksimummærket.
LCD-skærmen fungerer ikke længere.	Apparatet er ikke tilsluttet.	Tilslut apparatet.
	Der er ikke tændt for apparatet.	Tryk på TÆND/SLUK-knappen.
	Apparatet er brugt ukorrekt, og derfor er det gået over i sikkerhedstilstanden.	Tag apparatet med til et autoriseret serviceværksted.
Der vises Err. på LCD-skærmen.	Der er en fejl ved apparatet.	Træk stikket til apparatet ud, vent 10 sekunder, tilslut apparatet igen, og tryk på TÆND/SLUK-knappen. Hvis LCD-skærmen stadigviser Err, skal du tage apparatet med til et autoriseret serviceværksted.
Apparatet laver unormalt meget støj.	Du har mistanke om, at apparatets motorer ikke fungerer ordentligt.	Tag apparatet med til et autoriseret serviceværksted.
Ved kombineret tilberedning stopper maskinen ikke, når du vil sætte bakken ind.	Der er ikke programmeret tilberedning med bakke.	Brug 211-funktionen ved kombineret tilberedning.

Hvis du har problemer eller spørgsmål til produktet, bedes du først ringe til vores kundeservice for at få råd og hjælp.



■ Miljøet kommer i første række!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➔ Afskaf det på den lokale offentlige affaldsplads.

Tefal

Serien Hälsosamt och utsökt

SV

Innovationer för din hälsa.

Hälsa handlar förstås om varierad och balanserad kost... men det är också mer än så. Sättet vi tillagar maten på spelar en oerhört viktig roll när det gäller smak, textur och näringsvärde. Eftersom all utrustning inte är likvärdig har **Tefal** utvecklat en serie som är till för att ge NÄRING MED EXTRA NJUTNING: smart köksutrustning utformad för att skydda näringsinnehållet och samtidigt ta fram ingrediensernas verkliga smak.

Att kombinera god mat med näringsriktigt innehåll: det är det serien Hälsosamt och utsökt handlar om.

Genom att utveckla **Tefal** har **ActiFry® 2 in 1** brutit ny mark med en mångsidig apparat som kan användas för smidig matlagning med variation för alla, varje dag.

Vi ger dig unika lösningar.

Tefal investerar i forskning för att utveckla produkter som ger ojämförliga näringsmässiga fördelar och som har vetenskapliga studier i ryggen.

Vi håller dig informerad.

Tefal har alltid varit valet för goda, snabba och praktiska sätt att laga mat.

Dag efter dag hjälper serien Hälsosamt och utsökt från **Tefal** till att dela glädjen med matlagning med balanserad kost, genom att:

- utveckla och bibehålla kvaliteterna i de naturliga ingredienserna som är så viktiga i maten,
- begränsa mängden fett,
- uppmuntra en återgång till smaker som vi verkar ha glömt,
- göra tillagningstiden så kort som möjligt.

I den här serien produkter gör **ActiFry® 2 in 1** det möjligt för dig att laga huvudrätt och tillbehör med minimal mängd olja och salt.

Välkommen till ActiFry® 2 in 1s värld!

Så här kan du laga utsökt mat.

Det är vår patenterade teknologi som gör pommes fritesen spröda och mjuka. Du väljer ingredienserna, oljan, kryddorna, örterna och smaksättning ... **ActiFry® 2 in 1** gör resten.

Bara 3 %* fett och lite, lite salt: 1 matsked olja är allt du behöver!

En matsked av valfri olja är allt du behöver till 1,5 kg äkta pommes frites. **ActiFry® 2 in 1s** måttsked hjälper dig att minska mängden salt utan att kompromissa med smaken.

* 1,5 kg råa pommes frites med storlek på 10x10 mm i genomskärning friteras med en viktförlust på -55 % med 20 ml olja.

Så mycket mer än vanlig biff med pommes frites!

Med **ActiFry® 2 in 1** kan du laga till mängder av olika recept. Variera den dagliga maten med biff och pommes frites, lite snabbfrästa krispiga grönsaker, smakrika räkor, frukter och mycket mer ...



: + **ActiFry® 2 in 1**

Ett häfte med recept av mästerkockar och näringsfysiologer.
Det är fullt av originella idéer om hur du kan laga riktigt goda och näringsrika
huvudrätter med tillbehör och efterrätter för hela familjens hälsa.

För att du ska få bästa resultat av matlagningen ger Tefal specialtips om potatis och olja.

SV

Potatis: god och balanserad kost varje dag!

Potatis är utmärkt mat för alla människor i alla åldrar! Den är en riktigt bra källa till energi och vitaminer. Potatis kan variera väldigt beroende på sort, växtklimat och odling, form, storlek, smakkvalitet. Alla sorter har särskilda egenskaper. Till exempel hur tidigt på säsongen de kan skördas, storlek, färg, lagringskvalitet och hur den ska tillagas. Tillagningsresultaten kan därför variera beroende på ursprung och säsong.

Vilka sorter är bäst att använda med ActiFry® 2 in 1?

Vi brukar rekommendera att du använder potatis som lämpar sig särskilt till pommes frites. Om du använder färskpotatis med högt vatteninnehåll är det bäst att tillaga pommes fritesen i några minuter extra.

Du kan även använda ActiFry® 2 in 1 till frysta pommes frites. Eftersom de redan är tillagade i olja behövs ingen ytterligare olja.

Hur ska potatis förvaras?

Bästa platsen för potatis är i en mörk källare eller ett svalt skåp (mellan 6 och 8° C), skyddat från ljus.

Vad ska jag göra med potatisen innan jag använder ActiFry® 2 in 1?

Bäst resultat får du om du kan se till att pommes fritesen inte klibbar ihop. Skölj den skalade potatisen noga innan du skär den, skölj sedan på nytt tills vattnet blir klart.

Då blir du av med så mycket stärkelse som möjligt. Torka pommes fritesen noggrant med en ren, torr och högabsorberande kökshandduk. Pommes fritesen måste vara helt torra innan du lägger dem i ActiFry® 2 in 1.

Hur ska jag skära potatisen?

Storleken gör mycket för pommes fritesens sprödhet och mjukhet. Ju tunnare du skär dem, desto sprödare blir de och vice versa, ju tjockare, desto mjukare blir de inuti. Utgå från det du tycker bäst om när du skär pommes fritesen och anpassa tillagningstiden:

Tjocklek: Tunn amerikansk variant: 8x8 mm/Standard: 10x10 mm/Tjocka: 13x13 mm
Längd upp till 9 cm.

Den rekommenderade tjockleken på pommes frites är 13x13 mm med en längd på upp till 9 cm.

Pröva olika oljor för att hitta dem du gillar

Om du vill testa en annorlunda smak behöver du bara en matsked av den.

Alla viktiga fettsyror hittar man i vegetabiliska oljor. Alla innehåller de i olika proportioner de näringsämnen som är viktiga för en balanserad kost. Det är viktigt att växla mellan olika oljor så att du får i dig det kroppen behöver! Med ActiFry® 2 in 1, kan du använda en mängd olika oljor:

- Vanliga oljor: solrosolja, olivolja, majsolja, rapsolja, druvkärneolja, jordnötsolja, sojaolja*
- Smaksatta oljor: oljor smaksatta med örter, vitlök, peppar, citron ...
- Specialoljor: hasselnötsolja*, sesamolja*, safflorolja*, mandelolja*, avokadoolja*, arganolja* (*tillagningstid varierar beroende på tillverkare).

*Obs! Vissa av dessa oljor finns inte att tillgå alla länder.

Teknologin hos ActiFry® 2 in 1 med den låga fettmängden gör att du kan behålla de goda fettsyrorna som är så viktiga för din energi.

Med ActiFry® 2 in 1 kan du bjuda både dig och dina vänner!
Gå till www.tefal.com om du vill veta mer eller om du har några frågor.

Några tips

- När du använder apparaten första gången kan en ofarlig lukt kännas. Lukten påverkar inte apparaten på något vis och den försvinner snabbt.
- Följ angivna mängder för ingredienser och olja i bruksanvisningen och recepthäftet så att inte apparaten skadas.
- Överbelasta inte insatsen och överskrid inte de rekommenderade mängderna.
- Lämna inte 2 i 1-skeden i apparaten medan den är på.
- Sätt aldrig i insatsen i apparaten utan skål.
- Sätt aldrig i omröraren utan skål.
- Överstig inte markeringarna för maxhöjd på omrörare och insats.
- Sätt i insatsen i apparaten när signalen hörs, inte i början av tillagningen (utom när tillagningstiden för maten i skålen och insatsen är densamma).
- Gå inte ifrån apparaten när den är i drift.

Beskrivning

1. Genomsiktigt lock
2. Spärrar på locket
3. 2 i 1-sked (2 in 1)
 - a. sida för olja
min= 14 ml (4 pers.)
max= 20 ml (6 pers.)
 - b. sida för salt
4. 2 in 1 tillagningsinsats med "MAX"-nivå
5. Löstagbar omrörare
6. Knapp för att lossa omröraren
7. "MAX"-nivå för vätska
8. Stöd för insatsen
9. Löstagbar skål
10. 2 in 1-handtag
 - a. insatshandtag
 - b. knapp för att lossa de två handtagen
 - c. handtag på skål
 - d. knapp för att lossa skålhandtag
11. Bas
12. Löstagbart filter
13. Kontroll av öppet lock
14. LCD-display
15. Knapp för att aktivera 2 in 1-funktionen
16. Knapp + och – för att anpassa tillagningstid
17. Knapp för att sätta på och stänga av tillagning
18. ON/OFF-knapp och strömbrytare
19. Löstagbar strömsladd

Laga mat snabbt

Innan du använder apparaten första gången —

 • **Glöm inte att ta av skyddet på locket innan du använder apparaten – fig.29.** ActiFry-kärlets insida har en tålig keramisk beläggning.

- Tryck på locköppningsknapparna för att öppna locket – fig.1. och tryck de två grå spärrarna utåt för att ta av locket – fig.2.
- Ta ur 2 in 1-skeden och ta av och släng polystyrenförpackningen – fig.3.
- Lyft skålens handtag vågrätt tills du hör ett klick – fig.4.
- Ta av insatshandtaget genom att trycka på knapp 10b – fig.5.
- Det här handtaget använder du för att ta ut insatsen – fig.6-7.
- Ta bort omröraren genom att trycka på frigörningsknappen – fig.8a.
- Ta ur skålen.
- Ta bort det löstagbara filtret – fig.28.

- Alla löstagbara delar går att diska i diskmaskin – fig.9 eller går att rengöra med en icke slipande rengöringssvamp och lite diskmedel.
- Torka noga innan du sätter tillbaka dem.
- Justera omröraren tills du hör ett klick – fig.8b.

När du använder apparaten första gången kan en ofarlig lukt kännas. Lukten påverkar inte apparaten på något vis och den försvinner snabbt.

SV

Förbereda maten

När du använder skålen separat får du inte sätta ner insatsen i apparaten.

Använd inte omröraren utan skålen.

- Öppna locket – fig.1.
- Ta ur 2 in 1-skeden – fig.3 och insatsen – fig.7.
- Lyft upp handtaget – fig.4 och ta ur skålen ur apparaten.
- Lägg maten i skålen och följ maxmängden som anges i tillagningstabeller och/eller recepthäftet (se: "Tillagningstabell"). Överskrid inte "MAX"-markeringen – fig.10.
- Tillsätt den mängd fett som rekommenderas för maten du lagar och håll det jämnt i skålen – fig.11.
- Sätt tillbaka skålen i apparaten och stäng locket.
- Tryck tillbaka handtaget – fig.12.

Använda skålen separat

Börja laga mat

- Koppla den löstagbara strömsladden till apparaten och sätt in den i vägguttaget – fig.13.
- Tryck på strömbrytaren 0/I – fig.14. Apparaten piper och 00 visas på skärmen.
- Anpassa tillagningstiden med knapparna  – fig.15 (se "Tillagningstabell").
- Tryck på startknappen  – fig.16. Nedräkningstimern startas. Nedräkningen visas i sekunder när under en minut återstår av tiden.
- Du kan när du vill anpassa tillagningstiden, tryck bara på knapparna  – fig.17.

Om du öppnar locket stoppas tillagningen. Du kan fortsätta med tillagningen genom att trycka på startknappen efter att apparaten stängts av. När locket varit öppet i mer än 2 minuter startas apparatens viloläge.

Ta ur maten

- När tillagningen är klar piper timern, skärmen börjar blinka och visar 00 – fig.18: tillagningen av maten avslutas automatiskt. Tryck på startknappen – fig.19 om du vill stänga av ljudet .
- Öppna locket - fig.20.
- Lyft handtaget tills du hör ett klick – fig.21.
- Ta ur skålen och ta ur maten.

Tillagningstabeller

Tillagningstiderna är ungefärliga, de kan variera beroende på ingrediensernas storlek, hur de smakar, om de är i säsong och vilken nätspänning som används. Mängden olja som anges kan ökas beroende på tycke och smak samt behov. Om du vill ha ännu mer spröda pommes frites kan du pröva att laga dem några minuter extra.

Potatis

SORT		MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Pommes frites i standardstorlek 10 mmx10 mm	Färska	1500 g**	1 sked olja	41-43 min
		1250 g**	1 sked olja	38-40 min
		1000 g**	¾ sked olja	35-37 min
		750 g**	½ sked olja	30-32 min
		500 g**	⅓ sked olja	24-26 min
		250 g**	⅓ sked olja	20-22 min
Mac Cain Traditional Chips Frysta pommes frites 10 mmx10 mm***	Frysta	1200 g	utan	36-38 min
		750 g	utan	24-26 min

** Vikt för oskalad potatis.

*** Om du använder lite tunnare frysta pommes frites (8 mmx8 mm) ska de tillagas lika länge som 10 mmx10 mm frysta pommes frites.

Andra grönsaker

SORT		MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Squash	Färsk i skivor	1200 g	1 sked olja + 15 cl kallt vatten	30 min
Paprika	Färsk i skivor	1000 g	1 sked olja + 25 cl kallt vatten	25 min
Svamp	Färsk i kvartar	1000 g	1 sked olja	20 min
Tomater	Färsk i kvartar	1000 g	1 sked olja	20 min
Lök	Färsk i skivor	750 g	1 sked olja	30 min

Kött – Fågel

Om du vill ha extra smak på köttet kan du blanda olika kryddor i oljan (paprika, curry, basilika, oregano, kummin, timjan, lagerblad ...).

SORT		MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Chicken nuggets	Färska	1200 g	utan	18-20 min
	Frysta	1200 g	utan	18-20 min
Kycklinglår	Färska	9	utan	25-30 min
Kycklingben	Färska	3	utan	30-35 min
Kycklingbröst	Färska	9 små kycklingbröst (ca 1 200 g)	utan	22-25 min
Vårullar	Färska	12 små	1 sked olja	10-12 min
Kalvkotletter	Färska	9	1 sked olja	22-25 min
Fläskkotlett	Färsk (2,5 cm tjock)	6	1 sked olja	18-20 min
Fläskfilé	Färsk (skuren i tunna skivor eller stavar)	9	1 sked olja	13-15 min
Kaninsadel	Färsk	9	1 sked olja	18-20 min
Köttfärs	Färsk	900 g	1 sked olja	13-15 min
	Fryst	600 g	1 sked olja	13-15 min
Köttbullar	Frysta	1200 g	1 sked olja	18-20 min
Korv	Färsk	8 – 10	utan	10-12 min

	SORT	MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Friterade calamares	Frysta	500 g	utan	12-14 min
Räkor	Kokta	600 g	utan	8-10 min
Jätteräkor	Frysta och tinade	450 g	utan	9-11 min

Dessarter

	SORT	MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Bananer	I skivor	700 g (7 bananer)	1 matsked olja + 1 matsked råsocker	4-6 min
	I folie	3 bananer	utan	15-17 min
Äpplen	Halverade	5	1 matsked olja + 2 matskedar socker	10-12 min
Päron	Tärnade	1500 g	2 matskedar socker	10-12 min
Ananas	Tärnad	2	2 matskedar socker	15-17 min

Frysta rätter

	SORT	MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Ratatouille	Fryst	1000 g	utan	25-30 min
Stekt pasta och fisk	Fryst	1000 g	utan	20-22 min
Pyttipanna	Fryst	1000 g	utan	25-30 min
Pytt i panna med ost	Fryst	1000 g	utan	20-25 min
Pasta carbonara	Fryst	1000 g	utan	18-20 min
Paella	Fryst	1000 g	utan	18-20 min
Kantonesiskt ris	Fryst	1000 g	utan	18-20 min
Chili con carne	Fryst	1000 g	utan	15-20 min

Använda insatsen separat

Gör i ordning maten

- Öppna locket – fig.1.
- Ta ur 2 in 1-skeden – fig.3.
- Lyft upp handtaget – fig.4 och ta av det – fig.5.
- Sätt handtaget på insatsen – fig.6.
- Ta ur insatsen – fig.7.
- Lägg maten i insatsen och följ maxmängden som anges i tillagningstabeller och/eller recepthäftet (se: Tillagningstabell). Överskrid inte markeringen "MAX" på insatsen – fig.22.
- Sätt tillbaka insatsen i apparaten.
- Sätt tillbaka 2 in 1-handtaget och vik sedan undan det.
- Stäng locket.

Lägg inte mat i skålen när du använder insatsen separat.

Börja laga mat

Om du öppnar locket stoppas tillagningen. Du kan fortsätta med tillagningen genom att trycka på startknappen efter att apparaten stängts av.

När locket varit öppet i mer än 2 minuter startas apparatens viloläge.

- Koppla den löstagbara strömsladden till apparaten och sätt in den i vägguttaget – fig.13.
- Tryck på strömbrytaren 0/I – fig.14. Apparaten piper och 00 visas på skärmen.
- Anpassa tillagningstiden med knapparna   (se "Tillagningstabell").
- Tryck på startknappen . Nedräkningstidern startas. Nedräkningen visas i sekunder när under en minut återstår av tiden.
- Du kan när du vill anpassa tillagningstiden, tryck bara på knapparna  .

Ta ur maten

- När tillagningen är klar piper timern, skärmen börjar blinka och visar 00: tillagningen av maten avslutas automatiskt. Tryck på startknappen – fig.19 om du vill stänga av ljudet .
- Öppna locket.
- Sätt handtaget på insatsen – fig.26.
- Ta ur insatsen.
- Servera maten.

Använda 2 in 1: skål + insats

Gör i ordning maten

SV

- Öppna locket - fig.1.
- Ta ur 2 in 1-skeden och insatsen – fig.3-6-7.
- Lyft upp handtaget – fig.4 och ta ur skålen ur apparaten.
- Lägg maten i skålen och följ maxmängden som anges i tillagningstabeller och/eller recepthäftet (se: "Tillagningstabell"). Överskrid inte "MAX"-markeringen på omröraren – fig.10.
- Tillsätt den mängd fett som rekommenderas för maten du lagar och håll det jämnt i skålen – fig.11.
- Sätt tillbaka skålen i apparaten och stäng locket.
- Vik undan handtaget – fig.12.

Börja laga mat med 2 in 1

Tillagningstiden är förinställd för olika typer av ingredienser, men går att ändra.

Om du inte använder apparaten stängs den av automatiskt efter 10 minuter.

- Koppla den löstagbara strömsladden till apparaten och sätt in den i vägguttaget – fig.13.
- Tryck på strömbrytaren 0/I. Apparaten piper och 00 visas på skärmen – fig.14.
- Anpassa den sammanlagda tillagningstiden (=laga maten i skålen) med knapparna  (se "Tillagningstabell") – fig.15.
- Välj den typ av mat du vill laga i insatsen med knappen  – fig.23 och 24.
- Anpassa tillagningstiden med knapparna  (se "Tillagningstabell").
- Tryck på startknappen . Tillagningen startas. Nedräkningstidern startas.
- Lägg maten i insatsen och se noga till att du inte överskrider maxnivån – fig.22.
- När apparaten piper och stannar automatiskt kan du öppna locket och sätta i insatsen – fig.25.
- Stäng locket igen och tryck på startknappen .
- Nedräkningen återupptas.

Ta ur maten

- När tillagningen är klar piper timern, skärmen börjar blinka och visar 00: tillagningen av maten avslutas automatiskt. Tryck på startknappen  – fig.19 om du vill stänga av ljudet.
- Öppna locket – fig.20.
- Lyft handtaget tills du hör ett klick – fig.21.
- Lossa de två handtagen genom att trycka på knapp 10b.
- Vrid insatsens handtag så att det passar på insatsen – fig.26.
- Ta ur insatsen och maten – fig.27.
- Ta ur skålen och maten.

Var försiktig, insatsen är mycket varm efter tillagningen. Använd alltid tillhörande handtag för att lyfta ur den. Om du vill ha ännu sprödare pommes frites kan du tillaga dem i ytterligare 2 minuter efter att du tagit bort insatsen.

Tillagningstabell

MAT I SKÅLEN	MÄNGD I SKÅL	TID TOTALT	MAT I INSATSEN	MÄNGD I INSATS	TID FÖR INSATS
Potatis	1250 g	45 min	Hamburgare 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Squash	1000 g	30 min	Lax 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Pommes frites	1250 g	50 min	Kycklinglår 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Fikon	10	20 min	Krispig choklad 	4	5 min

Lätt att rengöra Göra ren apparaten

- Låt den svalna helt.
- Öppna locket genom att trycka på knapparna – fig.1 och trycka lockets spärrar utåt för att ta av locket – fig.2.
- Lyft skålens handtag vågrätt tills du hör ett klick – fig.4.
- Ta ur insatsen – fig.7.
- Ta bort omröraren genom att trycka på frigöringsknappen – fig.8a.
- Ta ur skålen.
- Ta bort det löstagbara filtret – fig.28.
- Alla löstagbara delar går att diska i diskmaskin – fig.9 eller går att rengöra med en icke slipande rengöringssvamp och lite diskmedel.
- Gör ren apparatens in- och utsida med en lätt fuktad svamp.
- ⚠ • Om du tillagar fet mat i insatsen som kan stänka rekommenderar vi att du torkar av stänken med en lätt fuktad svamp efter varje användning. Särskilt de invändiga delarna av fläkten som är markerade med svarta pilar – fig.30.
- Torka noga innan du sätter tillbaka den.

Lägg inte apparaten i vatten.

Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Det löstagbara filtret måste göras rent regelbundet. Skål och insats bibehålls i gott skick om du inte använder metallredskap.

Några råd om det skulle uppstå problem...

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i ordentligt.	Kontrollera att kontakten sitter i ordentligt.
	Du har inte tryckt på knappen ON/OFF.	Tryck på ON/OFF.
	Du har tryckt på ON/OFF men apparaten fungerar inte.	Stäng locket.
	Apparaten värms inte upp.	Ta med apparaten till auktoriserad serviceverkstad.
Omröraren roterar inte korrekt.	Omröraren roterar inte korrekt.	Kontrollera att den sitter på plats korrekt och ta annars med apparaten till auktoriserad serviceverkstad.
Omröraren roterar inte korrekt.	Omröraren är inte låst.	Justera omröraren tills du hör ett klick - fig.8b.
Insatsen snurrar inte.	Insatsen är inte låst.	Justera insatsen tills du hör ett klick.
Maten tillagas inte jämnt.	Omröraren har inte använts.	Montera omröraren.
	Maten är inte skuren på samma vis.	Skär dina pommes frites i jämnstora delar.
	Pommes fritesen är inte skurna på samma sätt.	Skär all pommes frites i samma storlek.
	Omröraren är i rätt läge med snurrar inte.	Ta med apparaten till auktoriserad serviceverkstad.
Pommes fritesen är inte tillräckligt spröda.	Du använder inte potatis avsedd för pommes frites.	Välj specialpotatis för pommes frites.
	Potatisen har inte sköljts eller torkats tillräckligt noga.	Skölj, häll av och torka potatisen noga före tillagning.
	Pommes fritesen är för tjocka.	Skär tunnare bitar.
	Du använder inte tillräckligt med olja.	Öka mängden olja (se "Tillagningstabell").
	Filtret (12) är blockerat.	Rengör filtret.
Maten snurrar inte med insatsen.	Maten är för tjock.	Skär maten tunnare.
Maten i skålen blir inte tillagad.	Insatsen sätts på skålen när tillagningen startades.	Sätt i insatsen under andra halvan av tillagningsfasen.
Pommes fritesen spricker när de tillagas.	Du använder inte rätt mängd.	Minska mängden potatis och anpassa tillagningstiden.
Maten fastnar på kanten.	Skålen är överfull.	Följ mängden som anges i tillagningstabellen. Minska mängden mat.
	Maxnivån har överskridits.	Minska mängden.
Vätska från tillagningen har runnit in i apparatens bas.	Fel på skålen.	Kontrollera att det inte finns några läckor genom att fylla skålen till MAX-nivån för omröraren. Ta apparaten till auktoriserad serviceverkstad om du hittar en läcka.
	Maxnivån har överskridits.	Överskrid inte maxnivån.
LCD-displayen fungerar inte längre.	Kontakten sitter inte i ordentligt.	Sätt i kontakten.
	Apparaten har inte startats.	Tryck på ON/OFF.
	Apparaten har använts felaktigt och har övergått till säkerhetsläge.	Lämna apparaten till en auktoriserad serviceverkstad.
LCD-displayen visar Err.	Apparaten har ett tekniskt fel.	Dra ur kontakten, vänta 10 sekunder, sätt i kontakten igen och tryck på knappen ON/OFF. Ta apparaten till auktoriserad serviceverkstad om LCD-displayen fortfarande visar Err.
Apparaten låter onormalt mycket.	Du misstänker att apparatens motor inte fungerar korrekt.	Lämna apparaten till en auktoriserad serviceverkstad.
Vid kombinerad tillagning stannar inte apparaten så att du kan sätta i insatsen.	Tillagning med insats har inte programmerats in.	Använd 2 in 1-funktionen vid kombinerad tillagning.

Kontakta vår kundservice om du har frågor eller problem med produkten. Där får du experthjälp och råd.



Skydda miljön!

❶ Apparaten innehåller värdefulla material som går att återanvända eller återvinna.

➡ Lämna den på din lokala återvinningsstation.

Terveellistä ja herkullista -valikoima

Lähtökohtana terveellisyys.

Terveellinen ruokavalio on luonnollisesti vaihtelevaa ja tasapainoista. Ruoan terveellisyyteen vaikuttavat kuitenkin myös monet muut asiat kuin ruoan ainesosat. Valmistustavalla on suuri merkitys ruoan ravitsemuksellisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Koska kaikki laitteet eivät ota tätä huomioon, **Tefal** on kehittänyt oman tuotesarjan, jonka lähtökohtana on TERVEELLINEN RUOKAVALIO, ENEMMÄN NAUTINTOA: käteviä välineitä, jotka säilyttävät ruoan ravitsemukselliset ominaisuudet ja nostavat esille ainesosien aidon maun.

Terveellistä ja herkullista -valikoima on yhdistelmä hyvän ruoan makunautintoja ravinnollisilla arvoilla.

Tefal on kehittänyt **ActiFry® 2 in 1**:n, monipuolisen laitteen, jota on helppo ja kätevä käyttää monipuolisen ruoan päivittäiseen valmistamiseen.

Ainutlaatuisia ratkaisuja ruoanlaittoon.

Tefal investoi tieteelliseen tutkimukseen kehittääkseen tieteellisesti testattuja ruoanlaittovälineitä, joiden avulla ruoan ravitsemukselliset arvot säilyvät ruoanvalmistusprosessissa.

Tiedotusta.

Tefal tarjoaa ruoanlaittoa nopeuttavia käytännöllisiä ja käyttäjäystävällisiä ratkaisuja aterioiden valmistukseen.

Tefal :n Terveellistä ja herkullista - tuotesarja on suunniteltu herkullisen ja tasapainoisen ruoan päivittäiseen valmistukseen. Se:

- säilyttää luonnollisten, elimistölle tärkeiden ainesosien ravitsemuksellisen laadun,
- rajoittaa rasvan käytön määrää,
- nostaa esille unohdettuja makuja ja tuoksua,
- vähentää aterian valmistamiseen kuluva aikaa.

ActiFry® 2 in 1 :n sarjan tuotteilla voit valmistaa pääruokia ja lisukkeita niin, että valmistukseen kuluu vain mahdollisimman vähän suolaa ja öljyä.

Tervetuloa ActiFry® 2 in 1-maailmaan!

Valmista herkullisia aterioita oman makusi mukaan.

Ranskalaisista perunoista tulee rapeita ja täyteläisen pehmeitä patentoidun tekniikan ansiosta. Öljyn, mausteet ja yrtit voit valita itse ... **ActiFry® 2 in 1** hoitaa loput.

FI

Vain 3 %* rasvaa ja hyppysellinen suolaa: lusikallinen öljyä riittää!

Yksi lusikallinen valitsemaasi öljyä riittää valmistamaan 1,5 kg aitoja ranskalaisia perunoita. **ActiFry® 2 in 1** :n mittalusikan avulla voit mitata tarvittavan määrän täsmällisesti.

* 1,5 kg raakoja 10 mm x 10 mm ranskalaisia, perunoiden paino vähenee valmistuksen aikana 55 %, valmistukseen 20 ml öljyä.

Pihvit ranskalaisilla ja paljon muita reseptejä!

ActiFry® 2 in 1 on suunniteltu monenlaiseen ruoan valmistukseen. Pihvien ja ranskalaisten perunoiden lisäksi laitteella voidaan valmistaa rapeita friteerattuja kasviksia, herkullisen pehmeitä lihapaloja, rapeita katkarapuja, hedelmiä jne.



: + **ActiFry® 2 in 1**

Saat laitteen mukana reseptikirjasen, joka on laadittu yhteistyössä suurten keittiömestarien ja ravitsemusalan ammattilaisten kanssa. Kirjasesta saat ideoita ranskalaisten, herkullisten aterioiden ja jälkiruokien valmistamiseen.

Jotta ruoanvalmistus onnistuu mahdollisimman hyvin, Tefal tarjoaa sinulle erilaisia perunoita ja öljyjä koskevia käytännön vinkkejä.

Peruna: tasapainoa ja mielihyvää arkeen!

Perunaa voivat syödä kaikenikäiset! Se on erinomainen energian ja vitamiinien lähde. Lajista, kasvuilmastosta ja viljelytavasta riippuen perunoiden muoto, koko ja maku voivat vaihdella suuresti. Lajit eroavat toisistaan aikaisuutensa, tuottoisuutensa, kokonsa, värinsä, säilyvyytensä ja soveltuvuutensa suhteen. Valmistuksen tulokset voivat vaihdella perunan ominaisuuksien ja kauden mukaan.

Mitä lajiketta kannattaa käyttää ActiFry® 2 in 1:n kanssa?

Yleisesti ottaen kannattaa käyttää ranskalaisiksi soveltuvia perunoita. Jos käytät uusia, paljon kosteutta sisältäviä perunoita, valmistamiseen kannattaa käyttää pari minuuttia kauemmin aikaa. Laitteella voi myös valmistaa pakastettuja ranskanperunoita.

Ne ActiFry® 2 in 1 ovat esikypsennettyjä, joten öljyn lisääminen ei ole tarpeellista.

Missä perunoita kannattaa säilyttää?

Perunat säilyvät parhaiten kellarissa tai viileässä kaapissa (6–8 °C) valolta suojattuina.

Miten perunat kannattaa valmistella ennen ActiFry® 2 in 1:lla valmistamista?

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi kannattaa varmistaa, etteivät perunat liimaudu yhteen. Jottei niin tapahtuisi, perunat kannattaa huuhdella ensin kokonaisina, sitten suikaloituina, kunnes vesi on kirkasta. Näin saadaan poistettua mahdollisimman paljon tärkkelystä. Perunat kuivataan huolellisesti kuivalla, kosteutta imevällä liinalla.

Perunoiden tulee olla täysin kuivia, ennen kuin ne laitetaan ActiFry® 2 in 1:hin.

Miten perunat suikaloidaan?

Perunoiden koko vaikuttaa niiden rapeuteen ja kuohkeuteen. Mitä ohuempia ranskalaiset ovat, sitä rapeampia ne ovat, ja päinvastoin: mitä paksumpia ne ovat, sitä kuohkeampia ne ovat sisältä. Toivotun lopputuloksen mukaisesti ranskalaisten koko ja valmistusaika voivat vaihdella:

Paksuus: Ohuet amerikkalaistyyliset: 8 x 8 mm / Normaali: 10 x 10 mm / Paksut: 13 x 13 mm

Pituus enintään 9 cm.

Suosittelava enimmäispaksuus on 13 x 13 mm ja -pituus 9 cm.

Käytä vaihtelevasti erilaisia öljyjä

Voit käyttää erilaisia öljyjä vaihtelevasti, mieltymyksiäsi mukaan; yksi lusikallinen riittää.

Kasviöljyt sisältävät elintärkeitä rasvahappoja. Eri kasviöljyissä on eri määrä tasapainoiselle ruokavaliolle välttämättömiä ravintoaineita. Jotta kehosi saisi kaikkia tarvitsemiaan ravintoaineita, öljyjä kannattaa vaihdella! ActiFry® 2 in 1:n kanssa voit käyttää monenlaisia öljyjä:

- Normaali öljyt: auringonkukka-, oliivi-, maissi-, rypsi-, viinirypäleen siemen-, maapähkinä-, soija-*
- Maustetut öljyt: yrteillä, valkosipulilla, pippureilla, sitruunalla jne. maustetut öljyt.
- Erikoisöljyt: hasselpähkinä-, seesami-, saflori-, manteli-, avokado-, argan-* (* valmistajan reseptin mukaan).

***Huomio:** Kaikkia öljyjä ei välttämättä ole saatavilla lähikaupastasi.

ActiFry® 2 in 1-tekniikka hyödyntää ainutlaatuisella tavalla pienen määrän öljyä, joka sisältää terveydellesi tärkeitä hyviä rasvahappoja.

ActiFry® 2 in 1:lla voit tehdä hyvää itsellesi ja muille!
Katso lisätietoja tai lähetä kysymyksiä verkkosivulla www.tefal.com

Lisätietoja

- Ensimmäisen käytön aikana laite saattaa päästää hajua, mikä on vaaratonta. Haju ei vaikuta laitteen käyttöön, ja se häviää nopeasti.
- Jotta laite pysyy hyvässä käyttökunnossa, muista noudattaa käyttöohjeessa ja reseptikirjassa annettuja aineiden ja nesteiden määriä.
- Älä koskaan täytä astiaa liikaa äläkä ylitä suositeltavia määriä.
- Älä koskaan jätä 2in1-mittalusikkaa käynnissä olevaan laitteeseen.
- Älä koskaan aseta astiaa laitteeseen ilman kulhoa.
- Älä koskaan aseta lastaa laitteeseen ilman kulhoa.
- Älä koskaan ylitä lastaan merkittyä korkeuden enimmäisrajaa ja astiaan merkittyä enimmäisrajaa.
- Aseta astia laitteeseen kun äänimerkki soi, ei ruoanvalmistuksen alussa (paitsi jos keittoaika pannussa ja astiassa on sama).
- Älä koskaan jätä käynnissä olevaa laitetta ilman valvontaa.

FI

Kuvaus

1. Läpinäkyvä kansi
2. Kannen salvat
3. 2in1-mittalusikka (2in1)
 - a. öljypuoli
min= 14 ml (4 hlöä)
max= 20 ml (6 hlöä)
 - b. suolapuoli
4. 2in1 -keittoastia "MAX"-tasolla
5. Irrotettava sekoituslasta
6. Lastan aukaisupainike
7. Nesteen "MAX"- taso
8. Astian tukitassut
9. Irrotettava kulho
10. 2in1 -kahva
 - a. astian kahva
 - b. kahden kahvan aukaisupainike
 - c. kulhon kahva
 - d. kulhon kahvan aukaisupainike
11. Runko
12. Irrotettava suodatin
13. Kannen valvontaikkuna
14. LCD-näyttö
15. 2in1-toiminnon käynnistyspainike
16. + ja – painike paistoaajan säätämiseksi
17. Ruoanvalmistuksen aloitus- ja sammutuspainike
18. On/off-virtakatkaisin ja virtapistoke
19. Irrotettava virtajohto

Nopeaa ruoanvalmistusta

Ennen ensimmäistä käyttöä

- ⚠ • **Muista poistaa kannen suojakalvot ennen laitteen käyttöä – fig.29.**
- ActiFry-pannun sisäpuoli on erittäin kestävä keraamista pinnoitetta.
- Avaa kansi painamalla kannen aukaisupainikkeita – fig.1 ja työnnä kaksi harmaata salpaa ulospäin kannen irrottamiseksi – fig.2.
 - Irrota 2 in 1 -mittalusikka ja poista polystyreenipakkaus, jonka voi heittää roskakoriin – fig.3.
 - Nosta kulhon kahvaa vaakatasossa, kunnes kuulet napsahduksen – fig.4.
 - Poista astian kahva painamalla painiketta 10b – fig.5.
 - Voit käyttää kahvaa astian nostamiseksi – fig.6-7.
 - Poista lasta painamalla aukaisupainiketta – fig.8a.
 - Nosta kulho pois.
 - Poista irrotettava suodatin – fig.28.

- Kaikki irrotettavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa – fig.9 tai puhdistaa hankaamattomalla pesusienellä ja astianpesuaineella.
- Kuivaa huolellisesti ennen osien laittamista paikoilleen.
- Säädä lastan asento, kunnes kuulet napsahduksen – fig.8b.

Ensimmäisen käytön aikana laite saattaa päästää hajua, mikä on vaaratonta. Hajua ei vaikuta laitteen käyttöön, ja se häviää nopeasti.

Ruoan valmistelu

Kun käytät kulhoa yksin, älä koskaan aseta astiaa laitteeseen.

Älä käytä lastaa ilman kulhoa.

- Avaa kansi – fig.1.
- Poista 2in1 -mittalusikka – fig.3 ja astia – fig.7.
- Nosta kahva ylös – fig.4 ja poista kulho laitteesta.
- Aseta ruoka astiaan ja muista noudattaa keittoaikataulukossa ja/tai keittokirjassa annettuja määriä (katso kohta: "Paistoaika"). Älä koskaan ylitä "MAX"-tasomerkkiä – fig.10.
- Lisää suositeltava määrä öljyä mittalusikkaan valmistamasi ruoan mukaan ja kaada sisältö tasaisesti kulhoon – fig.11.
- Aseta kulho takaisin laitteeseen ja sulje kansi.
- Työnnä kahva takaisin – fig.12.

Kulhon käyttö yksin

Ruoanvalmistuksen aloitus

- Kytke irrotettava virtajohto laitteeseen ja pistorasiaan – fig.13.
- Työnnä 0/I-virtakatkaisin – fig.14. Laitteesta kuuluu merkkiäni ja näyttöön ilmestyy 00.
- Säädä paistoaika painikkeilla   – fig.15 (katso "Paistoaika").
- Paina käynnistyspainiketta  – fig.16. Minuuttiajastin käynnistyy. Ajastin näyttää ajan sekunneissa vain silloin kun valmistusaikaa on jäljellä alle minuutti.
- Valmistusaikaa voi säätää milloin tahansa painamalla painikkeita   – fig.17.

Kannen aukaisu lopettaa valmistuksen. Voit aloittaa ruoanvalmistuksen uudelleen painamalla käynnistyspainiketta heti kun se on kytketty pois. Kun kansi on ollut auki vähintään 2 minuuttia, laite menee valvutilaan.

Ruoan poistaminen laitteesta

- Kun valmistus on päättynyt, ajastin soi. Vilkuvaan näyttöön ilmestyy 00 – fig.18: laite lopettaa automaattisesti ruoan valmistuksen. Voit sammuttaa merkkiänsä painamalla käynnistyspainiketta  – fig.19.
- Avaa kansi – fig.20.
- Nosta kansi, kunnes kuulet napsahduksen – fig.21.
- Poista kulho ja poista ruoka.

Paistoaika

Paistoaajat ovat viitteellisiä ja vaihtelevat aineiden kauden, koon, maun ja mieltymysten sekä käyttöjännitteen mukaan. Mainittua öljyn määrää voidaan lisätä mieltymysten ja tarpeiden mukaan. Jos haluat ranskalaisista erityisen rapeita, lisää keittoaikaa muutamalla minuutilla.

Perunat

TYPPI		MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Normaalikokoiset ranskalaiset 10 mm x 10 mm	Tuoreet	1500 g**	1 lusikallinen öljyä	41-43 min
		1250 g**	1 lusikallinen öljyä	38-40 min
		1000 g**	¾ lusikallinen öljyä	35-37 min
		750 g**	½ lusikallinen öljyä	30-32 min
		500 g**	⅓ lusikallinen öljyä	24-26 min
		250 g**	⅓ lusikallinen öljyä	20-22 min
Lohkoperunat Pakastetut suorat tikkuperunat 10 mm x 10 mm***	Pakastetut	1200 g	ei mitään	36-38 min
		750 g	ei mitään	24-26 min

** Kuorimattomien perunoiden paino.

*** amerikkalaistyyliset ohuet ranskalaiset (8 mm x 8 mm): sama keittoaika kuin 10 mm x 10 mm ranskalaisilla perunoilla.



Muut vihannekset

TYPPI		MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Kesäkurpitsat	Tuoreet viipaleina	1200 g	1 lusikallinen öljyä + 150 ml kylmää vettä	30 min
Paprikat	Tuoreet viipaleina	1000 g	1 lusikallinen öljyä + 250 ml kylmää vettä	25 min
Sienet	Tuoreet lohkoina	1000 g	1 lusikallinen öljyä	20 min
Tomaatit	Tuoreet lohkoina	1000 g	1 lusikallinen öljyä	20 min
Sipulit	Tuoreet renkaina	750 g	1 lusikallinen öljyä	30 min

Liha ja kana

Jotta lihaan saataisiin makua, öljyyn kannattaa lisätä mausteita (paprikaa, currya, basilikaa, oreganoa, kuminaa, timjamia, laakerinlehteä jne.)

TYPPI		MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Kananugetit	Tuore	1200 g	ei mitään	18-20 min
	Pakastetut	1200 g	ei mitään	18-20 min
Pienet kanakoivet	Tuore	9	ei mitään	25-30 min
Suuret kanankoivet	Tuore	3	ei mitään	30-35 min
Kananfilee	Tuore	9 pientä kananfileetä (noin 1 200 g)	ei mitään	22-25 min
Kevätrollat	Tuore	12 pientä	1 lusikallinen öljyä	10-12 min
Vasikanlihakääryleet	Tuore	9	1 lusikallinen öljyä	22-25 min
Porsaankyljykset	Tuore (2,5 cm paksu)	6	1 lusikallinen öljyä	18-20 min
Porsaanfilee	Tuore (ohueksi suikaloitu tai viipaloitu)	9	1 lusikallinen öljyä	13-15 min
Jäniksen selkäleike	Tuore	9	1 lusikallinen öljyä	18-20 min
Jauheliha	Tuore	900 g	1 lusikallinen öljyä	13-15 min
	Pakastetut	600 g	1 lusikallinen öljyä	13-15 min
Lihapullat	Pakastetut	1200 g	1 lusikallinen öljyä	18-20 min
Makkarat	Tuore	8 – 10	ei mitään	10-12 min

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Friteeratut mustekalat	Pakastetut	500 g	ei mitään	12-14 min
Katkaravut	Kypsät	600 g	ei mitään	8-10 min
Jättiläiskatkaravut	Pakastetut ja sulatetut	450 g	ei mitään	9-11 min

Jälkiruoat

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Banaanit	viipaleina	700 g (7 banaania)	1 lusikallinen öljyä + 1 lusikallinen fariinisokeria	4-6 min
	käärössä	3 banaania	ei mitään	15-17 min
Omenat	puolikkaina	5	1 lusikallinen öljyä + 2 lusikallista sokeria	10-12 min
Päärynät	kuutioituina	1500 g	2 lusikallista sokeria	10-12 min
Ananas	kuutioituina	2	2 lusikallista sokeria	15-17 min

Pakasteet

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Ratatouille	Pakastetut	1000 g	ei mitään	25-30 min
Pannulla paistettu pasta ja kala	Pakastetut	1000 g	ei mitään	20-22 min
Maalaispannu	Pakastetut	1000 g	ei mitään	25-30 min
Savoijinpannu	Pakastetut	1000 g	ei mitään	20-25 min
Carbonarapasta	Pakastetut	1000 g	ei mitään	18-20 min
Paella	Pakastetut	1000 g	ei mitään	18-20 min
Kantoninriisi	Pakastetut	1000 g	ei mitään	18-20 min
Chili con Carne	Pakastetut	1000 g	ei mitään	15-20 min

Astian käyttäminen yksin

Ruoan valmistelu

- Avaa kansi – fig.1.
- Poista 2in1 -mittalusikka – fig.3.
- Nosta kahva ylös – fig.4 ja irrota se – fig.5.
- Aseta kahva astiaan – fig.6.
- Poista astia – fig.7.
- Aseta ruoka astiaan ja muista noudattaa paistoaikataulukossa ja/tai keittokirjassa annettuja määriä (katso kohta: "Paistoaika"). Älä koskaan ylitä "MAX"-tasomerkkiä – fig.22.
- Aseta astia takaisin laitteeseen.
- Aseta 2in1 -kahva paikoilleen ja taita se auki.
- Sulje kansi.

Kun käytät astiaa yksin, älä koskaan laita ruokaa kulhoon.

FI

Ruoanvalmistuksen aloitus

Kannen aukaisu lopettaa valmistuksen. Voit aloittaa ruoanvalmistuksen uudelleen painamalla käynnistyspainiketta heti kun se on kytketty pois. Kun kansi on ollut auki vähintään 2 minuuttia, laite menee valvetilaan.

- Kytke irrotettava virtajohto laitteeseen ja pistorasiaan – fig.13.
- Työnnä 0/I-virtakatkaisin – fig.14. Laitteesta kuuluu merkkiääni ja näyttöön ilmestyy 00.
- Säädä paistoaika painikkeilla   (katso "Paistoaika").
- Paina käynnistyspainiketta . Minuuttiajastin käynnistyy. Ajastin näyttää ajan sekunneissa vain silloin kun valmistusaikaa on jäljellä alle minuutti.
- Keittoaikaa voi säätää milloin tahansa painamalla painikkeita  .

Ruoan poistaminen laitteesta

- Kun valmistus on päättynyt, ajastin soi. Vilkkuvaan näyttöön ilmestyy 00 -: laite lopettaa automaattisesti ruoan paistamisen. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla käynnistyspainiketta  – fig.19.
- Avaa kansi.
- Liitä kahva astiaan – fig.26.
- Poista astia.
- Tarjoile ruoka.

2in1-toiminnon käyttäminen (kulho + astia)

Ruoan valmistelu

- Avaa kansi – fig.1.
- Poista 2in1 -mittalusikka ja astia – fig.3-6-7.
- Nosta kahva ylös – fig.4 ja poista kulho laitteesta
- Aseta ruoka kulhoon ja muista noudattaa paistoaikataulukossa ja/tai keittokirjassa annettuja määriä (katso kohta: “Paistoaika”). Älä koskaan ylitä lastaan merkittyä “MAX”-tasomerkkiä – fig.10.
- Lisää suositeltava määrä öljyä mittalusikkaan valmistamasi ruoan mukaan ja kaada sisältö tasaisesti kulhoon – fig.11.
- Aseta kulho takaisin laitteeseen ja sulje kansi.
- Taita kahva auki – fig.12.

– Ruoanvalmistamisen aloitus 2in1-toiminnolla

Jokaiselle ruokatyyppille on esiasetettu paistoaika, jota voidaan säätää.

Kun et käytä laitetta, se sammuu automaattisesti 10 minuutin kuluttua.

- Kytkie irrotettava virtajohto laitteeseen ja pistorasiaan – fig.13.
- Työnnä 0/I -virtakatkaisin. Laitteesta kuuluu merkkiäni ja näyttöön ilmestyy 00 – fig.14.
- Säädä kokonaiskeittoaika (=ruoan valmistus kulhossa) painikkeilla   (katso “Paistoaika”) – fig.15.
- Valitse astiassa valmistettavan ruoan tyyppi painikkeilla  – fig.23 ja 24.
- Säädä astian paistoaika painikkeilla   (katso “Paistoaika”).
- Työnnä käynnistuspainiketta . Paistaminen alkaa.
- Ajastin käynnistyy minuutti minuutilta.
- Aseta ruoka astiaan ylittämättä enimmäisrajaa – fig.22.
- Kun laitteesta kuuluu äänimerkki ja se sammuu automaattisesti, avaa kansi ja laita astia laitteeseen – fig.25.
- Sulje kansi uudelleen ja paina käynnistuspainiketta .
- Ajastin käynnistyy uudelleen.

Ruoan poistaminen laitteesta

- Kun valmistus on päättynyt, ajastin soi. Vilkkuvaan näyttöön ilmestyy 00: laite lopettaa automaattisesti ruoan paistamisen. Voit sammuttaa merkkiänen painamalla käynnistuspainiketta  – fig.19.
- Avaa kansi – fig.20.
- Nosta kahva, kunnes kuulet napsahduksen – fig.21.
- Irrota kaksi kahvaa painamalla painiketta 10b.
- Käännä astian kahvaa, jotta se pysyy astiassa – fig.26.
- Poista astia ja poista ruoka – fig.27.
- Poista kulho ja poista ruoka.

Ole varovainen, sillä astia on erittäin kuuma ruoanvalmistuksen jälkeen. Poista astia aina kahvan avulla. Jos haluat rapeampia ranskalaisia perunoita, voit kypsentää niitä kaksi minuuttia pidempään sen jälkeen kun olet poistanut astian.

Keittoaika

KÄYTETTÄVÄ RUOKA-AINE	MÄÄRÄ	KOKONAISAIKA	KÄYTETTÄVÄ RUOKA-AINE	MÄÄRÄ	KOKONAISAIKA
Perunat	1250 g	45 min	Pihvit 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Kesäkurpitsat	1000 g	30 min	Lohi 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Ranskalaiset perunat	1250 g	50 min	Pienet kanankoivet 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Viikunat	10	20 min	Rapea suklaa 	4	5 min

FI

Helppo puhdistus Laitteen puhdistus

- Anna laitteen jäähtyä kunnolla.
- Avaa kansi painamalla painikkeita – fig.1 paina kahta salpaa ulospäin ja irrota kansi – fig.2.
- Nosta kulhon kahvaa ylös vaakatasossa, kunnes kuulet napsahduksen – fig.4.
- Poista astia – fig.7.
- Poista lasta painamalla aukaisupainiketta – fig.8a.
- Nosta kulho pois.
- Poista irrotettava suodatin – fig.28.
- Kaikki irrotettavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa – fig.9 tai puhdistaa hankaamattomalla pesusienellä ja astianpesuaineella.
- Puhdista laitteen sisä- ja ulkopuoli hieman kostutetulla pesusienellä.
- ⚠ • Jos keität astiassa rasvaisia ruokia, jotka saattavat roiskua ympäriinsä, suosittelemme että pyyhkit roiskuneen rasvan pois hieman kostutetulla pesusienellä aina kun lakkaat käyttämästä laitetta. Pyyhi puhtaaksi erityisesti tuulettimen mustilla nuolilla merkityt sisäosat – fig.30.
- Kuivaa huolellisesti ennen osien asettamista paikoilleen.

Älä koskaan upota laitetta veteen.

Älä koskaan puhdista laitetta syövyttävillä tai hankaavilla puhdistusaineilla. Irrotettava suodatin tulee puhdistaa säännöllisesti. Jotta kulho ja astia pysyisivät hyvälaatuisina mahdollisimman kauan, älä käytä niiden kanssa mitään metallisia ottimeita.

Jos laite ei toimi kunnolla...

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Laite ei toimi.	Laite ei ole kytketty kunnolla sähköverkkoon.	Tarkista, että laite on kytketty oikein sähköverkkoon.
	Et ole painanut vielä ON / OFF -painiketta.	Paina ON / OFF -virtakatkaisinta.
	Painoit ON / OFF -painiketta, mutta laite ei toimi.	Sulje kansi.
	Laite ei kuumene.	Vie laitteesi valtuutettuun huoltopalveluun.
Lasta ei pyöri kunnolla.	Lasta ei pyöri kunnolla.	Tarkista, että se on oikein asetettu paikoilleen. Muussa tapauksessa vie laitteesi valtuutettuun huoltopalveluun.
Lasta ei pyöri kunnolla.	Lasta ei ole kiinni laitteessa.	Säädä lastan asento, kunnes kuulet napsahduksen - fig.8b .
Astia ei pyöri.	Astia ei ole kiinni laitteessa.	Säädä astian asento, kunnes kuulet napsahduksen.
Lopputulokset ei ole tasalaatuisia.	Et käyttänyt lastaa.	Laita se paikoilleen.
	Ruokaa ei ole paloiteltu tasaisesti.	Paloittele ruoka samankokoisiksi paloiksi.
	Ranskalaisia ei ole paloiteltu samankokoisiksi.	Paloittele ranskalaiset samankokoisiksi.
	Lasta on oikeassa asennossa mutta se ei pyöri.	Vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.
Ranskalaiset eivät ole tarpeeksi rapeita.	Et käytä ranskalaisiksi soveltuvia perunoita.	Valitse ranskalaisiksi soveltuvia perunoita.
	Perunoita ei ole pesty ja kuivattu tarpeeksi huolellisesti.	Pese, valuta ja kuivaa perunat huolellisesti ennen keittämistä.
	Ranskalaiset ovat liian paksuja.	Paloittele ne ohuemmiksi.
	Öljyä ei ole riittävästi.	Lisää öljyn määrää (katso "Paisto aika").
	Suodatin (12) on tukossa.	Puhdista suodatin.
Ruoka ei pyöri astiassa.	Ruoka on liian paksua.	Pienennä ruoan paksuutta.
Kulhossa oleva ruoka ei ole kypsytetty.	Astia on laitettu kulhoon paistamisen aloituksen jälkeen.	Laita astia vasta paistojakson toisessa vaiheessa.
Ranskalaiset ovat menneet rikki keittämisen aikana.	Ruoan määrä ei ole oikea.	Vähennä perunoiden määrää ja säädä keittoaikaa.
Ruoka jää keittoastian reunoille.	Kulho on liian täynnä.	Noudata paistoaikataulukossa merkittyä määrää. Vähennä ruoan määrää.
	Maksimiraja on ylitetty.	Vähennä aineiden määrää.
Keittonestettä on valunut laitteen runkoon.	Kulho on viallinen.	Tarkista, että kulho ei vuoda täyttämällä kulho lastassa merkittyyn MAX-enimmäisrajaan asti. Jos kulho vuotaa, vie kulho valtuutettuun huoltopalveluun.
	Maksimiraja on ylitetty.	Älä ylitä enimmäisraja.
LCD-näyttö ei toimi.	Laite ei ole kytketty sähköverkkoon.	Kytke laite päälle.
	Laitetta ei ole käynnistetty.	Paina ON / OFF -painiketta.
	Laitetta on käytetty väärin ja laite on mennyt turvatailaan.	Vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.
LCD-näytössä näkyy Err.	Laitteessa on toimintahäiriö.	Kytke laite Irti sähköverkosta, odota 10 sekuntia, kytke laite takaisin sähköverkkoon ja paina ON/OFF -painiketta. Jos LCD-näytössä näkyy edelleen "Err", vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.
Laitteesta kuuluu epätavallisen kova ääni.	Epäilet, että laitteen moottorit eivät toimi kunnolla.	Vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.
Yhdistelmäkeittämisen aikana laite ei pysähdy eikä astiaa voi laittaa laitteeseen.	Paisto aikaa ei ole ohjelmoitu.	Käytä 2in1 -toimintoa yhdistelmäkeittämisen aikana.

Jos sinulla on tuotteeseen liittyviä ongelmia tai kysymyksiä, soita asiakaspalveluumme joka tarjoaa erityisapua ja -neuvoja.



Huolehdi ympäristöstäsi!

- ① Laitteesi sisältää useita kierrätyskelpoisia ja uudelleenhyödynnettäviä materiaaleja.
- ➡ Vie laite paikalliseen kierrätyspisteeseen sen käsittelyä varten.

FI

Tefal®

"Næringsrik og lekker"-serien

Nyskapende for sunnheten din.

God ernæring handler om å ha et variert og balansert kosthold... Men ikke bare det. Måten vi tilbereder maten vår på, har en stor innvirkning på smaken, teksturen og næringsinnholdet. Og fordi alle apparater er forskjellige, har **Tefal** utviklet en serie med fokus på ERNÆRING FOR STØRRE MATGLEDE: genialt kjøkkenutstyr designet for å ivareta den ernæringsmessige verdien og samtidig bringe frem den virkelige smaken av ingrediensene.

Å kombinere gleden av god mat med næringsinnhold - det er hva "Næringsrik og lekker"-serien handler om.

Da **Tefal** skapte **ActiFry® 2 in 1**, handlet det om å skape nye løsninger med et allsidig apparat som gjør matlaging så praktisk som mulig og samtidig gi rom for variasjon for alle, hver dag.

Gir deg unike løsninger.

Tefal investerer i forskning for å utvikle apparater med uslåelige ernæringsmessige prestasjoner støttet av vitenskapelige studier.

Holder deg informert.

Tefal har alltid vært det foretrukne valget for hyggelig, rask og praktisk tilberedning av måltider.

Dag etter dag vil "Næringsrik og lekker"-serien fra **Tefal** gi deg kulinarisk glede med et balansert utvalg av matvarer ved å:

- fremme og bevare kvaliteten av de naturlige ingrediensene som er så viktige i maten din,
- begrense bruken av fettstoffer,
- fremme gjenopptakelsen av fordums smaker.
- begrense tiden du bruker på matlaging til et minimum.

Med denne produktserien gjør **ActiFry® 2 in 1** det mulig for deg å tilberede din hovedrett og et tilbehør med minimal mengde olje og salt.

Velkommen til ActiFry® 2 in 1-universet!

Lag et lekkert måltid helt på din egen måte.

Vår patenterte teknologi gjør pommes fritesene sprøe og luftige. Du velger ingrediensene, oljen, krydderet, urtene og smakstilsetningene... **ActiFry® 2 in 1** tar seg av resten.

Bare 3 % * fett og et lett dryss med salt: 1 skje olje er alt du trenger!

En skje olje etter eget valg er alt du trenger for å lage 1,5 kg ekte pommes frites. Måleskjeen fra **ActiFry® 2 in 1** gjør det mulig å redusere saltmengden i kosten din uten at det går utover smaken.

* 1,5 kg ferske pommes frites, tverrsnitt på 10 mm x 10 mm, vektreduksjon ved steking på -55 % med 20 ml olje.

Så mye mer enn vanlig biff og pommes frites!

Med **ActiFry® 2 in 1** kan du tilberede et utall varierte retter. Skap variasjon med biff og pommes frites, pannestekte sprø grønnsaker, herlig smakfull kjøttdeig, velsmakende reker, frukt og mye mer.



: + **ActiFry® 2 in 1**

Det medfølger også en kokebok som er utarbeidet av anerkjente kokker og ernæringseksperter.

Her finner du originale ideer til hvordan du kan lage lekre og næringsrike hovedmåltider, tilbehør og selvfølgelig også desserter til hele familien.

For å lykkes best mulig med rettene dine, gir Tefal deg gode råd om poteter og olje.

Poteten: balanse og glede i hverdagen!

Poteten kan spises av alle i alle aldre. Den er en glimrende energikilde og er rik på vitaminer. Det er stor forskjell mellom poteter - form, størrelse og smak - avhengig av sort, klimatiske forhold og dyrkning. Hver enkelt har sin særlige karakteristikk når det gjelder utvikling, høsting, størrelse, farge, lagringskvalitet og tilberedningsmåte. Koke-/stekerresultatene kan variere avhengig av opprinnelse og sesong.

Hvilken variant bør du bruke til ActiFry® 2 in 1?

Som hovedregel anbefaler vi at du bruker poteter som er særlig egnet til pommes frites. Bruker du nypoteter som inneholder mye væske, anbefaler vi at du steker pommes fritesene noen minutter ekstra.

Med **ActiFry® 2 in 1** er det også mulig å tilberede dypfrysede pommes frites. Fordi de er kokt på forhånd, er det ikke nødvendig å tilsette olje.

Hvor bør du lagre poteter?

Det beste er å oppbevare poteter et mørkt og kjølig sted, for eksempel en kjeller eller et kjølig skap (mellom 6 og 8 °C).

Hvordan klargjøre poteter for ActiFry® 2 in 1?

For å oppnå best mulig resultat, må man sørge for at potetene ikke klistrer seg sammen. For å unngå dette, anbefaler vi å vaske de skrellede potetene grundig før de skjæres opp. Så bør de oppskårne potetene vaskes en gang til inntil vannet er klart.

På denne måten fjerner du maksimalt med stivelse. Tørk pommes fritesene forsiktig med en tørr, absorberende klut. Pommes fritesene må være helt tørre før de legges i **ActiFry® 2 in 1**.

Hvordan skjære potetene?

Størrelsen på pommes fritesen påvirker sprøhet og luftighet. Jo tynnere pommes fritesen er oppskåret, jo sprøere blir de. Og omvendt, jo tykkere de er, jo mer luftig vil de bli inni. Avhengig av hva du foretrekker, kan du variere størrelsen på pommes fritesene og tilpasse steketiden:

Tykkelse: Tynn, amerikansk type: 8 x 8 mm / Standard 10 x 10 mm / Tykk 13 x 13 mm
Lengde opptil 9 cm.

Maksimal anbefalt tykkelse på pommes fritesene er 13 x 13 mm med en lengde opptil 9 cm.

Prøv å variere mellom forskjellige sunne oljer

Hvis du ønsker å prøve en annen smak, trenger du bare én skje olje.

Alle livsnødvendige fettsyrer kan finnes i vegetabiliske oljer. Alle inneholder, i ulike mengder, næringsstoffer som er nødvendig for et balansert kosthold. For å gi kroppen din alt den trenger, er det viktig å variere oljene du bruker! Med **ActiFry® 2 in 1**, kan du anvende et bredt utvalg av oljer:

- Vanlige oljer: solsikke, oliven, raps*, druekerne, peanøtt, soya*.
- Smakstilsatte oljer: oljer med urter, hvitløk, pepper, sitron osv.
- Spesielle oljer: hasselnøtt*, sesam*, saflor*, mandel*, avokado*, argan* (* følg produsentens anvisninger om steketid).

***Merknad:** Noen av disse oljene er ikke tilgjengelig i landet ditt.

ActiFry® 2 in 1-teknologien med sitt lave forbruk av fett, gjør det mulig å beholde de gode fettsyrene som er sentrale for å gi deg den energien du trenger.

Skjem deg og dine venner bort med ActiFry® 2 in 1!

For å finne ut mer, eller hvis du har noen spørsmål, vennligst se www.tefal.com

Noen nyttige råd

- Når du tar i bruk apparatet for første gang, kan du muligens kjenne en ufarlig lukt. Denne lukten, som ikke har noen innvirkning på apparatet, forsvinner raskt.
- Hold deg til mengdene og væskene angitt i bruksanvisningen og kokeboken.
- Du vil da unngå å skade apparatet.
- Ikke overfyll brettet, og overhold de anbefalte mengdene.
- Aldri la 2-i-1 skjeen være i apparatet mens det er i gang.
- Aldri plasser brettet i apparatet uten bollen.
- Aldri plasser rørepinnen i apparatet uten bollen.
- Aldri overstig maksimumsnivået som er markert på rørepinnen. Heller aldri maksimumsnivået markert på brettet.
- Ikke plasser brettet i apparatet ved oppstart av steking, men vent til du hører pipelydene (med mindre steketiden for bollen og brettet er lik).
- Aldri la apparatet stå uten tilsyn mens det i gang.

NO

Beskrivelse

1. Transparent lokk
2. Låsemekanisme til lokket
3. 2-i-1 skje (2-i-1)
 - a. oljeside
min. = 14 ml (4 personer)
maks. = 20 ml (6 personer)
 - b. saltside
4. 2-i-1 stekebrett med "MAKS"-nivå
5. Avtakbar rørepinne
6. Utløserknapp for rørepinne
7. "MAKS"-nivå for væske
8. Støtteputer for brett
9. Avtakbar bolle
10. 2-i-1 håndtak
 - a. brettthåndtak
 - b. utløserknapp for de to håndtakene
 - c. bollehåndtak
 - d. utløserknapp for bollehåndtak
11. Base
12. Avtakbart filter
13. Kontroll for åpning av lokket
14. LCD-skjerm
15. Aktiveringsknapp for 2-i-1 funksjonen
16. +/- knapp for justering av steketid
17. Start-/stopppknapp
18. På/Av-knapp og støpsel
19. Avtakbar strømledning

For en rask tilberedning Før første gangs bruk

- ⚠ • **Ikke glem å fjerne beskyttelsestrekket på lokket før du tar i bruk apparatet – fig.29.**
- Åpne lokket ved å trykke på kontrollknappene – fig.1. og trykk de to grå låsemekanismene utover for å fjerne det – fig.2.
 - Ta ut 2-i-1 skjeen og fjern polystyren-emballasjen som du kan kaste – fig.3.
 - Løft opp bollens håndtak horisontalt til du hører et "KLIKK" – fig.4.
 - Fjern brettthåndtaket ved å trykke på 10b-knappen – fig.5.
 - Du kan bruke dette håndtaket til å ta ut brettet – fig.6-7.
 - Fjern rørepinnen ved å trykke på utløserknappen – fig.8a.
 - Ta ut bollen.
 - Fjern det avtakbare filteret – fig.28.
- Innsiden av Actifry-pannen er belagt med et meget motstandsdyktig keramisk belegg.

- Alle de avtakbare delene kan vaskes i oppvaskmaskin eller de kan vaskes med en svamp (ikke slipende) og litt oppvaskmiddel.
- Tørk grundig før det settes tilbake på plass.
- Juster plasseringen av rørepinnen til du hører et "KLIKK" – fig.8b.

Når du tar i bruk apparatet for første gang, kan du muligens kjenne en ufarlig lukt. Denne lukten forsvinner raskt og har ingen innvirkning på apparatet.

Tilberede maten

Aldri plasser brettet i apparatet når bollen brukes alene.

Ikke bruk rørepinnen uten bollen.

- Åpne lokket – fig.1.
- Fjern 2-i-1 skjeen – fig.3 og brettet – fig.7.
- Løft opp håndtaket – fig.4 og fjern bollen fra apparatet.
- Plasser matvarene på brettet. Alltid overhold mengdene anbefalt i steketabellen og/eller kokeboken (vennligst se: "Steketabell"). Aldri overstig merket som viser "MAKS"-nivå – fig.10.
- Avhengig av type mat, tilsett anbefalt mengde fettstoff på en skje og hell innholdet jevnt i bollen – fig.11.
- Sett bollen tilbake i apparatet og lukk lokket.
- Skyv håndtaket tilbake – fig.12.

Bruk av bollen alene

Start tilberedning

- Koble den avtakbare strømledningen til apparatet og koble til stikkontakten – fig.13.
- Trykk på bryteren O/I – fig.14. Apparatet lager en pipelyd og skjermen viser 00.
- Tilpass steketiden med -knappene – fig.15 (se "Steketabell").
- Trykk på startknappen  – fig.16. Timeren starter nedtellingen. Nedtellingen vises i sekunder når det er mindre enn ett minutt igjen.
- Steketiden kan justeres når som helst ved å trykke på -knappene – fig.17.

Stekingen stopper når lokket åpnes. Du kan fortsette stekingen ved å trykke på startknappen etter at den er slått av. Når lokket har vært åpent i mer enn 2 minutter, vil apparatet gå i hvilemodus.

Ta ut maten

- Når maten er ferdig, vil timeren avgje et alarmsignal, skjermen begynner å blinke og viser 00 – fig.18: apparatet stopper automatisk stekingen. Du kan stoppe alarmsignalet ved å trykke på startknappen  – fig.19.
- Åpne lokket – fig.20.
- Løft opp håndtaket til du hører et "KLIKK" – fig.21.
- Fjern bollen og ta ut maten.

Steketabeller

Steketidene er veiledende, de kan variere avhengig av modenhet, størrelsen, de forskjellige smakene og den elektriske spenningen som brukes. Angitt mengde olje kan økes etter smak og behov. Hvis du liker pommes fritesene dine mer sprø, prøv å steke dem i noen minutter ekstra.

Poteter

TYPE		MENGDE	OLJE	STEKETID
Vanlig pommes frites 10 mm x 10 mm	Fersk	1500 g**	1 skje olje	41-43 min
		1250 g**	1 skje olje	38-40 min
		1000 g**	¾ skje olje	35-37 min
		750 g**	½ skje olje	30-32 min
		500 g**	⅓ skje olje	24-26 min
		250 g**	⅕ skje olje	20-22 min
Pommes bistro Pommes strips 10 mm x 10 mm***	Frossen	1200 g	uten	36-38 min
		750 g	uten	24-26 min

** Vekt av uskrellede poteter.

*** frosne, tynne pommes frites (amerikansk stil - 8 mm x 8 mm) stekes på samme måte som 10 mm x 10 mm frosne pommes frites.

NO

Andre grønnsaker

TYPE		MENGDE	OLJE	STEKETID
Squash	Fersk i skiver	1200 g	1 skje olje + 150 ml kaldt vann	30 min
Paprika	Fersk i skiver	1000 g	1 skje olje + 250 ml kaldt vann	25 min
Sopp	Fersk i fire deler	1000 g	1 skje olje	20 min
Tomater	Fersk i fire deler	1000 g	1 skje olje	20 min
Løk	Fersk i ringer	750 g	1 skje olje	30 min

Kjøtt - fjærkre

Hvis du ønsker å gi kjøttet litt ekstra smak, kan du blande krydder i oljen (paprika, karri, basilikum, oregano, spisskum, timian, laurbær osv.).

TYPE		MENGDE	OLJE	STEKETID
Kylling nuggets	Fersk	1200 g	uten	18-20 min
	Frossen	1200 g	uten	18-20 min
Kyllingvinger	Fersk	9	uten	25-30 min
Kyllinglår	Fersk	3	uten	30-35 min
Kyllingbryst	Fersk	9 små kyllingbryst (ca 1200 g)	uten	22-25 min
Vårruller	Fersk	12 små	1 skje olje	10-12 min
Kalvekoteletter	Fersk	9	1 skje olje	22-25 min
Svinekoteletter	Fersk (2,5 cm tykke)	6	1 skje olje	18-20 min
Svinefilet	Fersk (oppskåret i tynne skiver eller strimler)	9	1 skje olje	13-15 min
Ryggstykke av kanin	Fersk	9	1 skje olje	18-20 min
Kjøttdeig	Fersk	900 g	1 skje olje	13-15 min
	Frossen	600 g	1 skje olje	13-15 min
Kjøttboller	Frossen	1200 g	1 skje olje	18-20 min
Pølser	Fersk	8 – 10	uten	10-12 min

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Frityrstekt calamari	Frossen	500 g	uten	12-14 min
Reker	Kokt	600 g	uten	8-10 min
Kongereker	Frossen og tint	450 g	uten	9-11 min

Desserter

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Bananer	i skiver	700 g (7 bananer)	1 skje olje + 1 skje brunt sukker	4-6 min
	i folie	3 bananer	uten	15-17 min
Epler	delt i to	5	1 skje olje + 2 skjeer sukker	10-12 min
Pærer	terninger	1500 g	2 skjeer olje	10-12 min
Ananas	terninger	2	2 skjeer olje	15-17 min

Frostvarer

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Ratatouille	Frossen	1000 g	uten	25-30 min
Pannestekt pasta og fisk	Frossen	1000 g	uten	20-22 min
Rösti poteter	Frossen	1000 g	uten	25-30 min
Gratinerte poteter med ost, løk, bacon og vin (Mountain pan-fried potatoes)	Frossen	1000 g	uten	20-25 min
Pasta carbonara	Frossen	1000 g	uten	18-20 min
Paella	Frossen	1000 g	uten	18-20 min
Kantonesisk ris	Frossen	1000 g	uten	18-20 min
Chili con carne	Frossen	1000 g	uten	15-20 min

Bruk av brettet alene

Gjør maten klar

- Åpne lokket – fig.1.
- Fjern 2-i-1 skjeen - fig.3.
- Løft opp håndtaket – fig.4 og fjern det – fig.5.
- Plasser håndtaket på brettet – fig.6.
- Fjern brettet – fig.7.
- Plasser matvarene på brettet. Alltid overhold mengdene anbefalt i steketabellen og/eller kokeboken (vennligst se "Steketabell"). Aldri overstig merket som viser "MAKS"-nivå på midten av brettet – fig.22.
- Sett brettet tilbake i apparatet.
- Sett 2-i-1 håndtaket tilbake på plass, og så brettet bort.
- Lukk lokket.

Ikke ha mat i bollen når brettet brukes alene.

NO

Start tilbereding

Steking stopper når lokket åpnes. Du kan fortsette steking ved å trykke på startknappen etter at den er slått av.

Når lokket har vært åpent i mer enn 2 minutter, vil apparatet gå i hvilemodus.

- Koble den avtakbare strømledningen til apparatet og sett i kontakten – fig.13
- Trykk på bryteren 0/I – fig.14. Apparatet lager en pipelyd og skjermen viser 00.
- Tilpass steketiden ved hjelp av -knappen (se "Steketabell").
- Trykk på startknappen . Nedtelling i minutter starter. Nedtelling vises i sekunder når det er mindre enn ett minutt igjen.
- Steketiden kan justeres når som helst ved å trykke på knappen .

Ta ut maten

- Når maten er ferdig, vil timeren avgi et alarmsignal, skjermen begynner å blinke og viser 00: apparatet stopper automatisk steking av maten. Du kan slå av alarmsignalet ved å trykke på startknappen  – fig.19.
- Åpne lokket.
- Klikk håndtaket på brettet – fig.26.
- Fjern brettet.
- Server maten.

Bruk av 2-i-1: bolle + brett

Gjør maten klar

- Åpne lokket – fig.1.
- Fjern 2-i-1 skjeen og brettet – fig.3-6-7.
- Løft opp håndtaket – fig.4 og fjern bollen fra apparatet.
- Plasser maten på bollen. Alltid overhold mengdene anbefalt i steketabellen og/eller kokeboken (vennligst se "Steketabell"). Aldri overstig merket som viser "MAKS"-nivå på rørepinnen – fig.10.
- Avhengig av type mat, tilsett anbefalt mengde fettstoff med en skje, og hell innholdet jevnt i bollen – fig.11.
- Sett bollen tilbake i apparatet og lukk lokket.
- Brett bort håndtaket – fig.12.

Start 2-i-1 tilbereding

Det er en forhåndsinnstilt tid for hver type mat. Denne kan justeres.

Når du ikke bruker det, vil apparatet automatisk slå seg selv av etter 10 minutter.

- Koble til den avtakbare strømledningen til apparatet og sett i kontakten – fig.13.
- Trykk på bryteren 0/I, apparatet lager en pipelyd og skjermen viser 00 – fig.14.
- Tilpass den totale steketiden (=steking av mat i bollen) ved å trykke på  -knappene (se "Steketabell"). – fig.15.
- Velg den type mat du ønsker å tilberede på brettet ved å trykke på -knappen – fig.23 og 24.
- Tilpass steketiden for brettet ved hjelp av  -knappene (vennligst se "Steketabell").
- Trykk på startknappen . Steking starter.
- Nedtelling minutt for minutt starter.
- Plasser maten på brettet og forsikre deg om at du ikke overskrider maksimumsnivået – fig.22.
- Når apparatet piper og stopper automatisk, åpne lokket og sett inn brettet – fig.25.
- Lukk lokket igjen og trykk på startknappen .
- Nedtellingens fortsetter.

Ta ut maten

- Når maten er ferdig vil timeren avgje et signal, skjermen begynner å blinke og viser 00: apparatet stopper automatisk steking av maten. Du kan stoppe alarmsignalet ved å trykke på startknappen  – fig.19.
- Åpne lokket – fig.20.
- Løft opp håndtaket til du hører et "KLIKK" – fig.21.
- Koble fra de to håndtakene ved å trykke på knappen 10b.
- Vri rundt brettet til det passer på brettet – fig.26.
- Fjern brettet og ta ut maten – fig.27.
- Fjern bollen og ta ut maten.

Vær forsiktig - brettet er meget varmt etter steking.
Alltid bruk brettet håndtaket for å fjerne det. Hvis du ønsker sprøere pommes frites, kan du steke dem i 2 minutter ekstra etter at du har fjernet brettet.

Steketabell

MATVARER FOR BOLLEN	MENGDE I BOLLEN	TOTAL TID	MATVARER PÅ BRETTET	MENGDE PÅ BRETTET	TID BRETT
Poteter	1250 g	45 min	Biffburger 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Squash	1000 g	30 min	Laks 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Pommes frites	1250 g	50 min	Kyllingvinger 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Fiken	10	20 min	Sprø sjokolade 	4	5 min

NO

Enkel å rengjøre Rengjør apparatet

- La det kjøle seg helt ned.
- Åpne lokket ved å trykke på knappene – fig.1 og trykk de to låsemekanismene utover for å fjerne lokket – fig.2.
- Løft opp bollens håndtak horisontalt til du hører et "KLIKK" – fig.4.
- Fjern brettet – fig.7.
- Fjern rørepinnen ved å trykke på utløserknappen – fig.8a.
- Ta ut bollen.
- Fjern det avtakbare filteret – fig.28.
- Alle de avtakbare delene kan vaskes i oppvaskmaskin – fig.9 eller de kan vaskes med en svamp (ikke slipende) og litt oppvaskmiddel.
- Vask innsiden og utsiden av apparatet med en lett fuktet svamp.
- ⚠ • Hvis du steker fettholdig mat på brettet som kan forårsake sprut, anbefaler vi at du vasker av spruten med en lett fuktet svamp hver gang du er ferdig med å bruke apparatet. Spesielt de innvendige områdene av viften merket med svarte piler – fig.30.
- Tørk grundig før det settes tilbake på plass.

Aldri senk apparatet i vann.
Aldri bruk etsende eller slipende vaskemidler. Det avtakbare filteret må rengjøres regelmessig. For å bevare bollen og brettet lengst mulig, bør du ikke bruke redskaper i metall.

Noen få råd i tilfelle du får problemer...

PROBLEMER	ÅRSAKER	LØSNINGER
Apparatet virker ikke.	Apparatet er ikke korrekt koblet til.	Sjekk at apparatet er korrekt koblet til.
	Du har ikke trykket på PÅ/AV-knappen ennå.	Trykk på PÅ/AV-knappen.
	Du har trykket på PÅ/AV-knappen, men apparatet virker ikke.	Lukk lokket.
	Apparatet varmes ikke opp.	Ta apparatet med til et godkjent servicesenter.
Rørepinnen roterer ikke slik den skal.	Rørepinnen roterer ikke slik den skal.	Kontroller at den er satt korrekt på plass. Hvis ikke det hjelper, ta apparatet med til et godkjent servicesenter.
Brettet roterer ikke.	Rørepinnen er ikke låst.	Juster plasseringen av rørepinnen til du hører et "KLIKK" - fig.8b.
Maten er ikke jevnt stekt.	Brettet er ikke låst.	Juster plasseringen av brettet til du hører et "KLIKK".
	Du har ikke brukt rørepinnen.	Sett den på plass.
	Maten er ikke likt oppskåret.	Skjær opp all maten i samme størrelse.
	Pommes fritesen er ikke likt oppskåret.	Skjær opp alle pommes fritesene i samme størrelse.
Pommes fritesene er ikke sprøe nok.	Rørepinnen er plassert riktig, men roterer ikke.	Ta apparatet med til et godkjent servicesenter.
	Du har ikke brukt poteter egnet for pommes frites.	Velg poteter egnet for pommes frites.
	Potetene er ikke tilstrekkelig vasket og tørket.	Vask, drypp av og tørk potetene grundig før steking.
	Pommes fritesene er for tykke.	Skjær dem opp tynnere.
Maten roterer ikke med brettet.	Det er ikke nok olje.	Øk mengden olje (se "Steketabell").
	Filteret (12) er blokkert.	Rengjør filteret.
	Maten er for tykk.	Reduser tykkelsen på maten.
	Brettet var satt på bollen når steking startet.	Brettet skal bare settes inn i apparatet ved andre halvdel av steketiden.
Pommes fritesene sprekker under steking.	Du anvender ikke korrekt mengde.	Reduser mengden poteter og endre steketiden.
Maten forblir på kanten av fatet.	Bollen er for full.	Hold deg til mengdene gitt i steketabellen.
	Maksimumsnivået overskredet.	Reduser mengden mat.
Væske fra steking har rent inn i apparatet.	Feil ved bollen.	Kontroller at det ikke er noen lekkasje ved å fylle opp bollen til MAKS-nivået på rørepinnen. Hvis du ikke finner lekkasjen, ta bollen med til et godkjent servicesenter.
	Maksimumsnivået er overskredet.	Ikke overskrid maksimumsnivået.
LCD-skjermen virker ikke lenger.	Apparatet er ikke koblet til.	Koble til apparatet.
	Apparatet er ikke slått på.	Trykk på PÅ/AV-knappen.
	Apparatet har blitt brukt feil og har derfor gått i sikkerhetsmodus.	Ta apparatet med til et godkjent servicesenter.
LCD-skjermen viser en feil.	Apparatet har en feil.	Koble fra apparatet og vent 10 sekunder. Koble til apparatet igjen og trykk på PÅ/AV-knappen. Hvis LCD-skjermen fortsatt viser en feil, ta apparatet med til et godkjent servicesenter.
Apparatet lager unormalt mye støy.	Du mistenker at apparatets motorer ikke fungerer slik de skal.	Ta apparatet med til et godkjent servicesenter.
Under kombinert steking vil ikke apparatet stoppe for at du kan sette brettet inni.	Steking med brett er ikke programmert.	Bruk 2-i-1 funksjonen ved kombinert steking.

Hvis du har noen problemer eller spørsmål, kontakt vår kundeservice for profesjonell hjelp og råd.



Miljøvern kommer først!

❶ Apparatet inneholder verdifulle materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.

➡ Lever det til den lokale gjenvinningstasjonen.