

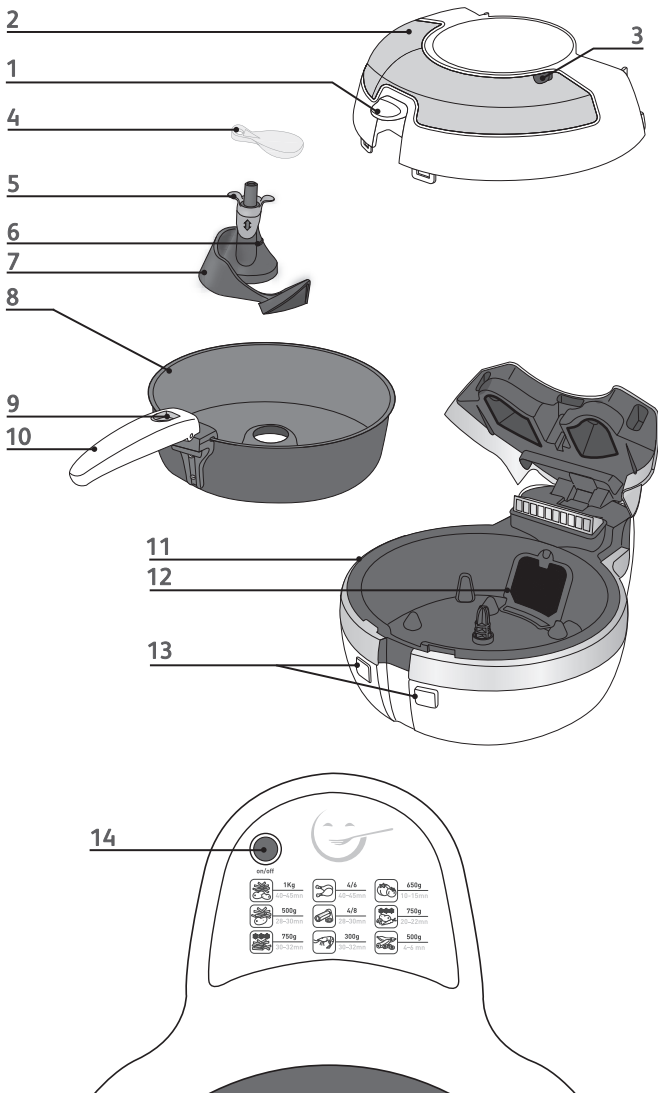
EN	p. 1 - 7
CS	p. 8 - 14
HU	p. 15 - 21
SK	p. 22 - 28
RO	p. 29 - 35
SL	p. 36 - 42
BG	p. 43 - 49
SR	p. 50 - 56
BS	p. 57 - 63
HR	p. 64 - 70
PL	p. 71 - 77
LV	p. 78 - 84
LT	p. 85 - 91
ET	p. 92 - 98

Tefal[®]

ActiFry[®]



EN
CS
HU
SK
RO
SL
BG
SR
BS
HR
PL
LV
LT
ET



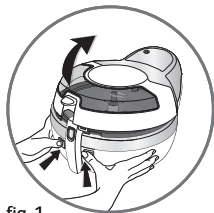


fig. 1

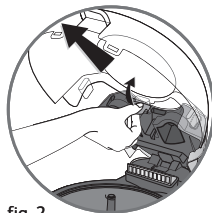


fig. 2

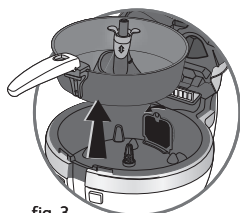


fig. 3

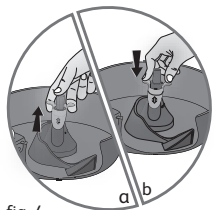


fig. 4



fig. 5

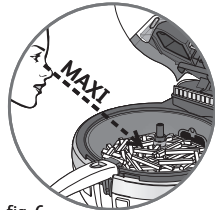


fig. 6



fig. 7

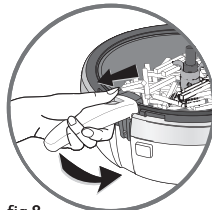


fig. 8

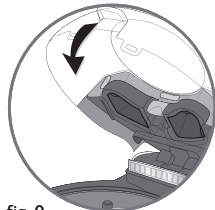


fig. 9



fig. 10

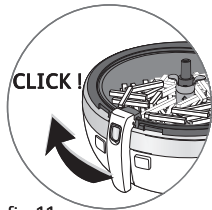


fig. 11

Important recommendations

Cooking

- Never operate your appliance when empty.
- Never overload the cooking pan comply with the recommended quantities.
- Read the safety instruction booklet.
- Always respect the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and recipe book.

Description

- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Cool touch area of the lid | 10. Cooking pan handle |
| 2. Lid | 11. Base |
| 3. Latch for removing lid | 12. Removable filter |
| 4. Measuring spoon (14ml) | 13. Lid opening buttons |
| 5. Locking/unlocking paddle lever | 14. On/Off switch |
| 6. Maximum food level markers (for chips only) | |
| 7. Removable mixing paddle | |
| 8. Non-stick removable cooking pan | |
| 9. Cooking pan handle release button | |

Quick introduction for use

Before first use

- To remove the lid – **fig. 1**, press the lid opening buttons (13) at the same time and lift the latch (3) to take off the lid – **fig. 2**.
- Remove the measuring spoon.
- Lift the handle to a horizontal position until you hear a “click” as it locks.
- Take out the cooking pan – **fig. 3**.
- To remove the paddle, lift up the light grey colour locking lever positioned on part of the paddle. Position your thumb on the top of the paddle and your index and middle finger under the locking lever, lift up the locking lever using your fingers to unlock the paddle – **fig. 4a**.
- All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Wipe the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry the parts carefully before putting them back together.
- To fit the paddle, pull the light grey colour locking lever up, then place the paddle in the middle of the cooking pan and push the locking lever down – **fig. 4b**.
- During its first use, the appliance may give off a slight odour: this is not harmful and it will disappear quickly. It has no effect on the functioning of your + ActiFry.

Remove all the stickers and any packaging.

Never immerse the base in water.

On first use, to obtain the best results from your new product, we advise you to prepare a recipe that cooks for 30 minutes or more.

For chips, never exceed the maximum level indicated on the paddle – fig. 6. Do not leave the measuring spoon inside the pan when cooking food.

- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 30 to 32).
- Add the oil to the food with the spoon – **fig. 7**, spreading it evenly (see cooking tables p. 30 to 32).
(1 spoonful of oil = 14 ml of oil)
- Unlock the handle and fold it completely into its housing – **fig. 8**.
- Close the lid – **fig. 9**.
- Never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipe book.

Preparing food

Cooking

Starting the cooking

When you open the lid, the appliance stops working.

- Press the On/Off switch, the cooking begins thanks to the hot air circulation inside the cooking enclosure – **fig.10**. The paddle rotates slowly in a clockwise direction.

Taking food out

- Once cooking is completed, press on On/Off to stop the appliance – **fig. 10** and open the lid – **fig. 1**.
- Lift the handle until you hear a “click” that it locks and take out the cooking pan – **fig. 11**.
- Serve at once.

To avoid any risk of burns do not touch the lid or any part other than the cool touch area.

Table of cooking times

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

Potatoes

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Chips standard thickness 10mm x 10mm length up to 9cm	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 45 min
	Fresh	750 g*	3/4 spoonful oil	35 - 37 min
	Fresh	500 g*	1/2 spoonful oil	28 - 30 min
	Fresh	250 g*	1/4 spoonful oil	24 - 26 min
Potatoes (quartered)	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	14 - 16 min
Diced potato	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	30 - 32 min
Chips	Frozen - suitable for deep frying only	750 g Thick 13mm x 13mm	None	35-40 min
	Frozen - 2 way or 3 way cook suitable for oven and grill (and deep frying).	750 g Standard 10mm x 10mm	None	30-32 min
		500 g American Style 8mm x 8mm	None	25-27 min

*Weight of unpeeled potatoes

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipe book.

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Courgettes	Fresh, in slices	750 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	25 - 35 min
Sweet peppers	Fresh, in slices	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	20 - 25 min
Mushrooms	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil	12 - 15 min
Tomatoes	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	10 - 15 min
Onions	Fresh, in rings	500 g	1 spoonful oil	15 - 25 min

Meat - Poultry

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

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

*Turn halfway through cooking

Fish - Shellfish

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Breaded scampi	Frozen	18 pieces (280 g)	None	10 min
Monkfish	Fresh cut in pieces	500 g	1 spoonful oil	20 - 22 min
Prawns	Cooked	400 g	None	10 - 12 min
Jumbo King prawns	Frozen and thawed	300 g (16 pieces)	None	12 - 14 min

Desserts

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

Frozen products

FOOD	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Ratatouille	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pan-fried fish and pasta	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pasta carbonara	Frozen	750 g	None	15 - 20 minutes
Paella	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Cantonese rice	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Chilli con carne	Frozen	750 g	None	112 - 15 minutes

Easy cleaning

Cleaning the appliance

- Leave it to cool down completely before cleaning.
- Open the lid – **fig. 1** and lift the latch to take off the lid – **fig. 2**.
- Lift the handle to the horizontal position until you hear a “click” as it locks – **fig. 3**.
- Take out the cooking pan.
- To remove the mixing paddle, lift up the locking lever – **fig. 4a**.
- Remove the filter by pulling the top – **fig. 3** and wash it.
- All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Clean the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry parts carefully before putting them back together.
- If food gets stuck or burnt on to the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.
- The appliance has a non-stick cooking pan: the browning and scratches which may appear after long term use do not present any problems and are normal.
- We guarantee that the non-stick coating complies with regulations concerning materials in contact with foodstuffs.

Never immerse the base in water.

Do not use harsh or abrasive cleaning products or scourers.

The removable filter must be cleaned regularly.

To retain the non-stick qualities of the cooking pan for as long as possible, do not use metal utensils when serving food.

If your fryer is not working correctly

Problems	Causes	Solutions
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Check that the appliance is plugged in correctly.
	The On-Off switch is not fully pressed down.	Press on the On/Off switch.
	You have pressed down the On-Off switch but the appliance is not working.	Close the lid.
	The motor is running but the appliance does not heat.	Contact your point of purchase.
	The paddle does not turn.	Check that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase.
The removable paddle doesn't stay in place.	The mixing paddle is not locked.	Check that the locking lever has been pushed down fully.
Food is not cooking evenly.	The paddle has not been installed.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in regular size pieces.	Cut food to the same size.
	The chips have not been cut in regular size pieces.	Cut the chips to the same size.
	The paddle has been installed correctly but it does not turn.	Check that it has been pushed down and clicked in position. If the problem continues, contact your point of purchase.
The chips are not crispy enough.	The wrong variety of potatoes has been used.	Choose a variety of potato recommended for chips.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash the potatoes for a long time to remove excess starch, then drain and dry them before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut the chips thinner. The maximum chips dimensions are 13mm x 13 mm.
	There is not enough oil for the quantity of chips.	Increase the oil quantity (see cooking tables p. 30 to 32).
	The filter is obstructed.	Clean the removable filter.
The chips break up during the cooking.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes down to 800 g and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the cooking pan.	The cooking pan is too full.	Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
Cooking liquids have flowed into the base of the appliance.	The paddle is not positioned correctly or the seal of the paddle is defective.	Make sure that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase. Do not use ActiFry for making soups or recipes with a high liquid content.
The appliance is unusually noisy.	You suspect the motor is not working correctly.	Contact your point of purchase.
The paddle stops turning during cooking.	The paddle is not positioned correctly.	Using an oven glove, push the paddle downward until it clicks into place. If this does not work, contact your point of purchase.

If you have any product problems or queries please contact our Customer Relations Team at:
www.tefal.com

Recipes

Real Homemade Chips

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 15 mins • COOKING TIME 40 mins

1 kg potatoes (peeled, washed)*

1  oil, salt

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

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

Turkey breast with three Peppers

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 15 mins • COOKING TIME 25 mins

600 g strips of turkey breast (1 cm x 3 cm)

3 seeded peppers (1 red, 1 green, 1 yellow)

1 diced onion

2 chopped garlic cloves

2  olive oil

½ a cup of chicken stock

½  vinegar

100 ml water

salt, pepper

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

Provencale style King Prawns

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 20 mins • COOKING TIME 12 mins

800 g uncooked king prawns, shelled

1 onion diced

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

½ bunch of parsley chopped

3  olive oil

1 lemon

salt, pepper

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

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 10 mins • COOKING TIME 25 mins

1 zucchini (200 g)
 150 g fresh mushrooms
 1 eggplant
 1 red pepper
 1 green pepper
 100 ml tomato juice
 2  garlic cloves
 parsley
 2  olive oil
 salt, pepper

- 1 Cut the zucchinis and eggplant into cubes. Slice the mushrooms and cut the peppers into strips.
- 2 Put the vegetables in the ActiFry® together with the oil and cook for 15 mins.
- 3 Chop the garlic and the parsley and add them to the ActiFry® with the tomato juice. Season and cook for a further 10 to 15 mins.

Crispy Banana and Chocolate Packets

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 30 mins • COOKING TIME 8-10 mins

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

Dipping chocolate sauce:

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

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

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

Důležitá doporučení

Vaření

- Nikdy nenechávejte přístroj v chodu, je-li prázdný.
- Nikdy nádobu přístroje nepřepřiluhujte větším množstvím potravin, než je doporučeno.
- Přečtěte si bezpečnostní doporučení.
- Vždy dodržujte maximální množství ingrediencí a tekutin uvedené v návodu k použití a v příložených receptech.

Popis

- | | |
|---|--|
| 1. Oblast uchopení víka | 9. Tlačítko pro uvolnění rukojeti nádoby |
| 2. Víko | 10. Rukojeť nádoby |
| 3. Západka pro sejmutí víka | 11. Podstavec |
| 4. Odměrka (14 ml) | 12. Odnímatelný filtr |
| 5. Pojistka pro zablokování/odblokování lopatky | 13. Tlačítka pro otevření víka |
| 6. Maximální úroveň naplnění (pouze pro hranolky) | 14. Tlačítko On/Off |
| 7. Odnímatelná míchací lopatka | |
| 8. Nepřilnavá vyjimatelná nádoba | |

Rychlé představení přístroje

Před prvním použitím

- Pro sejmutí víka – **obr. 1** – stiskněte současně obě tlačítka pro jeho otevření (13), zvedněte západku (3) a víko sejměte – **obr. 2**.
- Vyjměte odměrku.
- Rukojeť zvedněte do vodorovné polohy, až se ozve cvaknutí a rukojeť zapadne na místo.
- Vyjměte odnímatelnou nádobu – **obr. 3**.
- Pro sejmutí míchací lopatky zvedněte světle šedou pojistku osazenou na lopatce. Palec ruky opřete o horní část lopatkového dílu a ukazováček a prostředníček zasuňte pod pojistku. Prsty zvedněte pojistku, abyste mohli sejmut lopatku – **obr. 4a**.
- Všechny odnímatelné části je možno mýt v myčce – **obr. 5** nebo pomocí houbičky a saponátu na nádobí.
- Podstavec přístroje otřete vlhkým hadříkem a saponátem na nádobí.
- Před opětovným sestavením přístroje všechny díly řádně opláchněte a osušte.
- Pro osazení míchací lopatky zvedněte světle šedou pojistku, osadte lopatku do středu nádoby a pojistku stiskněte směrem dolů – **obr. 4b**.
- Při prvním použití může přístroj vydávat slabý zápach: zápach není nijak škodlivý a rychle vymizí. Nijak neovlivní funkci vašeho přístroje ActiFry.

Odstraňte všechny samolepky a součásti obalu.

Podstavec přístroje nikdy nevkládějte do vody.

Při prvním použití nového přístroje doporučujeme pro dosažení co nejlepších výsledků vybrat recept, který se připravuje nejméně 30 minut.

Při přípravě hranolek nikdy nepřekračujte maximální úroveň vyznačenou na míchací lopatce – obr. 6. Při přípravě pokrmů v nádobě nenechávejte odměrku.

- Vložte ingredience do nádoby přístroje, rovnoměrně je rozložte a dbejte, abyste nepřekročili maximální množství (viz tabulky na str. 30 až 32).
- Pomocí odměrky k ingrediencím přidejte olej – **obr. 7**, rovnoměrně rozprostřete (viz tabulky na str. 30 až 32).
(1 odměrka oleje = 14 ml oleje)
- Uvolněte rukojeť a zcela ji sklopte do těla přístroje – **obr. 8**.
- Zavírejte víko – **obr. 9**.
- Nikdy nepřekračujte maximální množství ingrediencí a tekutin uvedené v návodu k použití a v seznamu receptů.

Příprava pokrmů

Vaření

Zahájení vaření

Jakmile otevřete víko, přístroj přestane pracovat.

- Stiskněte tlačítko On/Off. Příprava potravin se spustí díky cirkulaci horkého vzduchu uvnitř uzavřeného přístroje – **obr. 10**. Lopatka se pomalu otáčí po směru hodinových ručiček.

CS

Vyjímání pokrmu

- Jakmile skončí příprava pokrmu, stiskněte tlačítko On/Off, zastavte chod přístroje – **obr. 10** a sejměte víko – **obr. 1**.
- Zvedejte rukojeť, až uslyšíte cvaknutí při zapadnutí do správné polohy a vyjměte odnímatelnou nádobu – **obr. 11**.
- İhned podávejte.

Abyste zabránili riziku popálení, nedotýkejte se horkých částí přístroje.

Tabulka s dobou tepelné úpravy

Níže uvedené doby tepelné úpravy jsou pouze orientační a mohou se lišit podle odrůdy a várky použitých brambor. Na hranolky a bramborové recepty doporučujeme používat odrůdy jako King Edward a Maris Piper.

Brambory

	TYP	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA ÚPRAVY
Hranolky běžná tloušťka 10 mm x 10 mm délka do 8 cm	čerstvé	1000 g*	1 odměrka oleje	40 - 45 min
	čerstvé	750 g*	¾ odměrky oleje	35 - 37 min
	čerstvé	500 g*	½ odměrky oleje	28 - 30 min
	čerstvé	250 g*	¼ odměrky oleje	24 - 26 min
Brambory (na čtvrtky)	čerstvé	1000 g*	1 odměrka oleje	40 - 42 min
	mražené	750 g	žádný	14 - 16 min
Brambory (na kostičky)	čerstvé	1000 g*	1 odměrka oleje	40 - 42 min
	mražené	750 g	žádný	30 - 32 min
Hranolky	mražené – vhodné pouze pro fritování	750 g silné 13mm x 13mm	žádný	35-40 min
	mražené – vhodné pro 2 nebo 3 způsoby úpravy do trouby a na gril (a pro fritování)	750 g běžné 10mm x 10mm	žádný	30-32 min
		500 g tenké 8mm x 8mm	žádný	25-27 min

* Hmotnost neoloupaných brambor

DŮLEŽITÉ: Chcete-li zabránit poškození přístroje, nikdy nepřekračujte maximální množství ingrediencí a tektin uvedené v návodu k použití a v seznamu receptů.

	TYP	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA ÚPRAVY
Cukety	čerstvé, na plátky	750 g	1 odměrka oleje + 150 ml studené vody	25 - 35 min
Papriky	čerstvé, na proužky	650 g	1 odměrka oleje + 150 ml studené vody	20 - 25 min
Žampiony	čerstvé, na čtvrtky	650 g	1 odměrka oleje	12 - 15 min
Rajčata	čerstvé, na čtvrtky	650 g	1 odměrka oleje + 150 ml studené vody	10 - 15 min
Cibule	čerstvé, na kroužky	500 g	1 odměrka oleje	15 - 25 min

Maso a drůbež

K dochucení masa a drůbeže smíchejte olej s kořením (např. s paprikou, s kari, s bylinkami, tymiánem...).

	TYP	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA ÚPRAVY
Kuřecí nugetky	čerstvé	750 g	žádný	18 - 20 min
	mražené	750 g	žádný	18 - 20 min
	mražené	12 kusů (160 g)	žádný	12 - 15 min
Kuřecí paličky	čerstvé	4 až 6	žádný	30 - 32 min
Kuřecí stehna	čerstvé	2	žádný	30 - 35 min
Kuřecí prsa (bez kostí)	čerstvé	6 (asi 750 g)	žádný	10 - 15 min
Čínské jarní závitky	čerstvé	4 až 8 malých	1 odměrka oleje	10 - 12 min
Jehněčí kotleta	čerstvé (tlusté 2,5 až 3 cm)	2 až 6	žádný	20 - 25 min*
Vepřová kotleta	čerstvé (tlusté 2,5 cm)	2 až 3	žádný	18 - 23 min*
Vepřové přírodní řízký	čerstvé	2 až 6 tenkých plátků nebo proužků	1 odměrka oleje	12 - 15 min
Párky	čerstvé	4 až 8 propíchaných)	žádný	10 - 12 min
Chilli con carne	čerstvé (připravované z mletého masa)	500 g	1 odměrka oleje	30 - 40 min
Hovězí steak	čerstvé (zadní hovězí nebo svíčková nakrájená na 1 cm tlusté proužky)	600 g	žádný	8 - 10 min
Masové kuličky	čerstvé	12 kusů	žádný	18 - 20 min

*V polovině vaření otočte

Ryby a mořské plody

	TYP	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA ÚPRAVY
Obalované krevety	mražené	18 kusů (280 g)	žádný	10 min
Mořský řas	čerstvé, nakrájené na kusy	500 g	1 odměrka oleje	20 - 22 min
Krevety	předvařené	400 g	žádný	10 - 12 min
Velké královské krevety	mražené a povolené	300 g (16 kusů)	žádný	12 - 14 min

	TYP	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA ÚPRAVY
Banány	nakrájené na plátky	500 g (5 banánů)	1 odměrka oleje + 1 odměrka hnědého cukru	4 - 6 min
	zabalené v alobalu	2 banány	žádný	20 - 25 min
Třešně a višně	celé	max. 1000 g	1 odměrka oleje + 1 až 2 odměrky cukru	12 - 15 min
Jahody	velké nakrájené na čtvrtky, malé na poloviny	max. 1000 g	1 až 2 odměrky cukru	5 - 7 min
Jablka	nakrájené na klínky	3	1 odměrka oleje + 2 odměrky cukru	15 - 18 min
Hrušky	nakrájené na kousky	max. 1000 g	1 až 2 odměrky cukru	8 - 12 min
Ananas	nakrájené na kousky	1	1 až 2 odměrky cukru	8 - 12 min

Mražené polotovary

JÍDLO	TYP	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA ÚPRAVY
Ratatouille	mražené	750 g	žádný	20-22 min
Opečená ryba s těstovinami	mražené	750 g	žádný	20-22 min
Pasta carbonara	mražené	750 g	žádný	15 - 20 min
Paella	mražené	650 g	žádný	15 - 20 min
Kantonská rýže	mražené	650 g	žádný	15 - 20 min
Chilli con carne	mražené	750 g	žádný	112 - 15 min

Snadné čištění

Čištění přístroje

- Před čištěním nechte přístroj zcela vychladnout.
- Otevřete víko – **obr. 1** a zvedněte západku, abyste ho mohli sejmut – **obr. 2**.
- Rukojeť zvedněte do vodorovné polohy, až se ozve cvaknutí a rukojeť zapadne na místo – **obr. 3**.
- Vyjměte odnímatelnou nádobu.
- Pro sejmutí míchací lopatky zvedněte pojistku – **obr. 4a**.
- Uchopte filtr za horní okraj, vytáhněte ho ven – **obr. 3** a umyjte.
- Všechny odnímatelné části je možno mýt v myčce – **obr. 5** nebo pomocí houbičky a saponátu na nádobí.
- Podstavec přístroje otřete vlhkým hadříkem a saponátem na nádobí.
- Před opětovným sestavením přístroje všechny díly řádně opláchněte a osušte.
- Pokud se k nádobě nebo k lopatce připečou nebo na ní zasmahnou nějaké zbytky, nechte je před čištěním nejprve odmočit v teplé vodě.
- Přístroj je vybaven nepřilnavou nádobou: zahřnutí a poškrábání, která se po čase objeví, nepředstavují žádný problém a jsou normální.
- Zaručujeme, že nepřilnavý povrch splňuje předpisy pro materiály, které se dostávají do přímého kontaktu s potravinami.

Podstavec přístroje nikdy nevkádejte do vody.

K čištění přístroje nikdy nepoužívejte drátěnku ani abrazivní čisticí prostředky.

Vyjímatelný filtr je třeba pravidelně čistit.

Chcete-li co nejdéle zachovat nepřilnavost odnímatelné nádoby, nepoužívejte při servírování pokrmů kovové náčiní.

Když vaše fritéza nefunguje tak, jak má

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Přístroj nepracuje.	Přístroj není zapojený do zásuvky.	Zkontrolujte, zda je přístroj řádně zapojený do zásuvky.
	Tlačítko On/Off není řádně stisknuté.	Stiskněte tlačítko On/Off.
	Stiskli jste tlačítko On/Off, ale přístroj nepracuje.	Zavřete víko.
	Motor běží, ale přístroj se nezahřívá.	Obratťe se na prodejce přístroje.
	Míchací lopatka se neotáčí.	Zkontrolujte, zda je lopatka dobře nasazená. Pokud by problém přetrvával, obraťte se na prodejce přístroje.
Odnímatelná lopatka nedrží na svém místě.	Míchací lopatka nezapadla do správné polohy.	Zkontrolujte, zda je pojistka řádně stisknutá.
Food is not cooking evenly.	Nepoužili jste míchací lopatku.	Použijte míchací lopatku.
	Ingredience nejsou nakrájené na stejnoměrné kousky.	Nakrájejte ingredience na stejné velké kousky.
	Hranolky nejsou nakrájené na stejné velké kousky.	Nakrájejte hranolky na stejnou velikost.
	Lopatka je osazená správně, ale neotáčí se.	Zkontrolujte, zda je lopatka řádně zatlačena dolů a zapadla do správné polohy. Pokud by problém přetrvával, obraťte se na prodejce přístroje.
Hranolky nejsou dost křupavé.	Použili jste nesprávnou odrůdu brambor.	Použijte odrůdu brambor doporučenou pro přípravu hranolek.
	Brambory nejsou řádně omyté a/nebo osušené.	Brambory dlouho promývejte, abyste je zbavili přebytečného škrobu. Před přípravou je slijte a osušte. Brambory musí být zcela suché.
	Hranolky jsou příliš tlusté.	Nakrájejte tenčí hranolky. Maximální rozměry mohou být 13 mm x 13 mm.
	Množství oleje je nedostatečné pro použité množství hranolek.	Zvyšte množství oleje (viz tabulky na str. 30 až 32).
	Je ucpaný filtr.	Vyčistěte odnímatelný filtr.
Hranolky se během přípravy lámou.	Použité brambory jsou příliš čerstvé, a proto obsahují velké množství vody.	Snižte množství brambor na 800 g a upravte dobu přípravy.
Ingredience zůstávají na stěnách nádoby.	Nádoba je příliš plná.	Dodržujte maximální množství uvedené v tabulce.
Tekutina z vaření zatekla do podstavce přístroje.	Míchací lopatka není ve správné poloze nebo je poškozené její těsnění.	Zkontrolujte, zda je lopatka řádně nasazená. Pokud by problém přetrvával, obraťte se na prodejce přístroje. Přístroj ActiFry nepoužívejte k přípravě polévek či receptů s vysokým obsahem tekutin.
Přístroj je nezvykle hluchý.	Máte dojem, že motor nefunguje tak, jak má.	Obratťe se na prodejce přístroje.
Míchací lopatka se během přípravy přestala otáčet.	Míchací lopatka není ve správné poloze.	S pomocí chňapky zatlačte lopatku dolů, až dosedne do správné polohy. Pokud to nepomůže, obraťte se na prodejce přístroje.

Pokud máte s přístrojem jakýkoli problém či chcete položit související dotaz, obraťte se na naše oddělení pro vztahy se zákazníky na www.tefal.com.

Recepty

Pravé domácí hranolky

PRO 4 OSOBY

PŘÍPRAVA 15 min • TEPELNÁ ÚPRAVA 40 min

CS

1 kg brambor (oloupaných, omytých)*

1  oleje, sůl

- 1 Nakrájejte brambory na hranolky o velikosti, jakou máte rádi: 8 x 8mm, 10 x 10 mm nebo 13 x 13 mm. Nakrájené hranolky důkladně vymyjte pod studenou tekoucí vodou, slijte a pečlivě osušte v čisté utěrce.
- 2 Vložte hranolky do nádoby ActiFry®. Olej rovnoměrně rozlijte po hranolcích.
- 3 Nechte smažit 40 – 45 minut podle tloušťky hranolek.

*Pouze pro Velkou Británii: použijte odrůdu brambor Maris Piper nebo King Edward.

Krůtí prsa s paprikami tří barev

PRO 4 OSOBY

PŘÍPRAVA 15 min • TEPELNÁ ÚPRAVA 25 min

3 papriky zbavené semen (1 červená, 1 zelená, 1 žlutá)

1 cibule nakrájená na drobno

2 stroužky česneku, nakrájené

2  olivového oleje

½ hrnku kuřecího vývaru

½  octa

100 ml vody

sůl, pepř

- 1 Nakrájejte papriky na 2cm proužky a v nádobě ActiFry® je smíchejte s cibulí. Přilijte olivový olej a nechte 10 minut smažit.
- 2 Přidejte česnek a nechte smažit dalších 5 minut. Osolte a opepřete.
- 3 K zelenině přidejte na proužky nakrájené krůtí maso, vývar, vodu a ocet a nechte smažit 10 až 15 minut.

Královské krevety po provensálsku

PRO 4 OSOBY

PŘÍPRAVA 20 min • TEPELNÁ ÚPRAVA 12 min

800 g nepředvařených královských krevet, vyloupaných

1 cibule nakrájená na drobno

5 stroužků česneku, nakrájených (nebo 2-3 stroužky, chcete-li méně česnekovou chuť)

½ svazku petrželky, nasekané

3  olivového oleje

1 citron

sůl, pepř

- 1 Krevety omyjte a osušte. Vložte krevety do nádoby, přidejte česnek, cibuli, petržel a olej. Přikryjte a nechte 15 minut marinovat.
- 2 Nechte krevety smažit společně s marinádou po dobu 12 až 15 minut. Krevety jsou hotové, jakmile získají pěknou oranžovou barvu. Osolte a opepřete.
- 3 Podávejte s klinky citronu.

PRO 4 OSOBY

PŘÍPRAVA 10 min • TEPELNÁ ÚPRAVA 25 min

1 cuketa (200 g)

150 g čerstvých žampionů

1 lilek

1 červená paprika

1 zelená paprika

100 ml rajčatové šťávy

2 stroužků česneku

petržel

2 olivového oleje

sůl, pepř

- 1 Nakrájejte cuketu a lilek na kostky. Nakrájejte žampiony na plátky a papriky na proužky.
- 2 Vložte zeleninu do nádoby ActiFry®, vlijte olivový olej a nechte smažit po dobu 15 minut.
- 3 Nakrájejte česnek a petržel a přidejte je společně s rajčatovou šťávou do nádoby ActiFry®. Osolte, opepřete a nechte smažit dalších 10 až 15 minut.

Křupavé banánové balíčky s čokoládou

PRO 4 OSOBY

PŘÍPRAVA 30 min • TEPELNÁ ÚPRAVA 8-10 min

4 banány (nepříliš zralé)

20 g mléčných čokoládových čipsů

8 plátů těsta „feuilles de brick“ (k dostání v obchodech s arabskými a orientálními potravinami)

1 vejce (prošlehané)

Čokoládový dip:

50 g kvalitní hořké čokolády (70 % kakaové hmoty)

30 ml odtučněného mléka

- 1 Nakrájejte banány na plátky tlusté 1 cm. Kulaté pláty těsta rozkrojte na čtvrtiny.
- 2 Do středu každého kusu těsta navrstvě čokoládové čipsy a na ně posadte kolečko banánu. Okraje potřete rozšlehaným vejcem a pevně stiskněte tak, abyste získali úhledné čtvercové balíčky. Pouze pro tento recept vyjměte míchací lopatku. Pečte ve dvou várkách. Polovinu balíčků vložte do nádoby ActiFry®, přeloženou stranou dolů, a nechte péct 8 až 10 minut. Obdobně připravte zbývající balíčky.
- 3 Mezitím v rendlíku zahřejte mléko. Stáhněte ze sporáku a po kouscích vkládejte čokoládu, vždy řádně promíchejte. Šlehejte, až bude směs krásně hladká. Teplý čokoládový dip podávejte rozdělený do malých skleniček.

* Pouze pro Velkou Británii: Těsto „feuilles de brick“ je možné nahradit těstem filo. Každý plát nakrájejte na 24 čtverců 11 cm x 11 cm. Balíčky není nutné potírat rozšlehaným vejcem.

Fontos ajánlások

Főzés

- Sose kapcsolja be a készüléket üresen.
- Soha ne tölts fel az ajánlottnál nagyobb mennyiségű étellel a sütőt.
- Olvassa el a biztonsági rendelkezéseket.
- Minden esetben tartsa be a használati útmutatóban és a mellékelt receptekben feltüntetett hozzávaló- és folyadékmennyiséget.

HU

Leírás

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. A fedél hidegen maradó, megfogható része | 9. Sütőtál fogantyú kioldó gomb |
| 2. Fedél | 10. Sütőtál fogantyú |
| 3. A fedél felemelésére szolgáló pánt | 11. Alaptest |
| 4. 14 ml-es mérőkanál | 12. Kivehető szűrő |
| 5. Keverőlapát rögzítő/kioldó | 13. Fedélnyitó gombok |
| 6. Az étel maximális szintjét mutató jel (csak hasáburgonya esetében) | 14. Ki/be kapcsoló |
| 7. Kivehető keverőlapát | |
| 8. Kivehető sütőtál, tapadástgátló bevonattal | |

A készülék rövid bemutatása

Az első használat előtt

- A fedő eltávolítása – **1. ábra** – nyomja meg a nyitó gombot (13) és egyidejűleg emelje fel az emelőkart (3), majd emelje le a fedőt – **2. ábra**
- Vegye ki a mérőkanalat.
- Emelje fel a fogantyút - vízszintes helyzetben tartva -, amíg egy kattantást hall, amikor a kar beakad.
- Vegye ki a sütőtálat – **3. ábra**.
- Emelje fel a keverőlapáton levő szürke rögzítő kallantyút, és emelje ki a keverőlapátot. Helyezze a hüvelykujját a keverőlapát tetejére, a középső ujját a keverőlapát rögzítő alá és emelje fel a másik két ujjával a rögzítő kallantyúkat, melyek kioldják a lapátot – **4a. ábra**.
- Minden alkatrész elmosható mosogatógépben - 5. ábra, mosószeres vízben vagy puha szivaccsal.
- A készülék alaptestét nedves ronggyal vagy mosószerrel lehet tisztítani.
- Mielőtt összerakja, alaposan öblítsen el és szárítsa meg minden alkatrészt.
- A lapát visszarakásához emelje fel a világosszürke kallantyút, helyezze a lapátot a tálca közepére és nyomja a kallantyút kattantásig lefelé – **4b. ábra**.
- Első használatkor a készülék bizonyos szagot árasztthat: ez nem rendellenes, a szag hamarosan elmúlik. Ez továbbiakban nem lesz hatással a + Actifyr készüléke működésére.

Távolítsa el minden csomagolóanyagot és feliratot!

Sose merítse a z alaptestet vízzel

Annak érdekében, hogy készüléke a lehető legjobb eredményt nyújtja, az első alkalommal válasszon egy olyan receptet, mely minimum 30 perces (vagy hosszabb) sütést kíván!

Hasáburgonya sűtésekor sose töltsse a készüléket a keverőlapáton látható jel fölé! - 6. ábra. Sűtés alatt sose hagyja a mérőkanalat a készülékben!

- Helyezze az alapanyagot egyenletesen elosztva a sütőtálba és ellenőrizze, hogy nem haladja meg a maximális mennyiséget (lásd a táblázatot a 30. és 32. oldalakon).
- A mérőkanállal adja hozzá az olajat – **7. ábra**, egyenletesen elosztva (lásd a táblázatot a 30. és 32. oldalakon). (1 mérőkanál olaj = 14 ml)
- Akassza ki a fogantyút és helyezze el a házában – **8. ábra**.
- Zárja le a fedelet – **9. ábra**.
- Minden esetben tartsa be a használati útmutatóban és a mellékelt receptekben feltüntetett hozzávaló- és folyadékmennyiséget.

Az alapanyagok előkészítése

Sütés

A sütés indítása

Figyelem! Amint kinyitja a fedelet, a készülék kikapcsol

• Nyomja meg a Be/Ki kapcsolót - a készülékben elindul a forró levegő áramlása és a sütési folyamat kezdetét veszi a sütőtérben - **10. ábra**. A keverőlapát az óramutató járásával egyező irányba lassú forgásba kezd.

A kész étel kiemelése

- Amint befejeződik a sütés, nyomja meg a készülék Be/Ki gombját - **10. ábra**, állítsa le a készüléket, és nyissa ki a fedelet. – **1. ábra**
- Emelje fel a fogantyút amíg egy kattánást hall, ami a fogantyút rögzíti. Ezután kiemelheti a sütőtálat - **11. ábra**.
- A kész étel azonnal tálalható.

Az égési sérülések elkerülése érdekében sose érintse a készülék fedőlapját és forró alkatrészeit, kivéve a megjelölt hideg felületet.

Sütési időket tartalmazó táblázat

Az alábbi táblázatban megadott idők csak tájékoztató jellegűek. A tényleges sütési idők a burgonya fajtájától és mennyiségétől függenek. Mi a King Edward vagy Maris Piper fajtájú (vagy ezeknek megfelelő magyarországi) burgonyákat ajánljuk.

Burgonya

	FAJTA	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Standard hasáburgonya 10x10 mm és 8 cm hosszú	friss	1000 g*	1 mérőkanál olaj	40 - 45 perc
	friss	750 g*	3/4 mérőkanál olaj	35 - 37 perc
	friss	500 g*	1/2 mérőkanál olaj	28 - 30 perc
	friss	250 g*	1/4 mérőkanál olaj	24 - 26 perc
Negyedbe vágott burgonya	friss	1000 g*	1 mérőkanál olaj	40 - 42 perc
	mélyhűtött	750 g	nincs	14 - 16 perc
Kockára vágott burgonya	friss	1000 g*	1 mérőkanál olaj	40 - 42 perc
	mélyhűtött	750 g	nincs	30 - 32 perc
Hasáburgonya	Fagyasztott - csak olajban sütésre alkalmas	750 g standard 13mm x 13mm	nincs	35-40 perc
	Fagyasztott - 2 vagy 3 lépésben süthető sütőben vagy grillben (vagy olajban)	750 g vékony 10mm x 10mm	nincs	30-32 perc
		500 g amerikai 8mm x 8mm	nincs	25-27 perc

* a hámozatlan burgonya súlya

FONTOS: A készülék megsérülésének elkerülése érdekében Minden esetben tartsa be a használati útmutatóban és a mellékelt receptekben feltüntetett hozzávaló- és folyadékmennyiséget.

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

Hús és baromfi

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

	JELLEMZŐK	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Csirkedarabkák	friss	750 g	nincs	18 - 20 perc
	mélyhűtött	750 g	nincs	18 - 20 perc
	mélyhűtött	12 darab (160 g)	nincs	12 - 15 perc
Csirke alsócomb	friss	4 - 6	nincs	30 - 32 perc
Csirke felsőcomb	friss	2	nincs	30 - 35 perc
Csirkemell (csontozott)	friss	6 (kb. 750 g)	nincs	10 - 15 perc
Kínai tavaszi tekercs	friss	4 - 8 kicsi	1 mérőkanál olaj	10 - 12 perc
Bárányszelet	friss (2,5 - 3 cm vastag)	2 - 6	nincs	20 - 25 perc*
Sertésszelet	friss (2,5 cm vastag)	2 - 3	nincs	18 - 23 perc*
Natúr sertésszelet	friss	2 - 6 vékony szelet vagy csík	1 mérőkanál olaj	12 - 15 perc
Kolbász, virsli	friss	4 - 8 (megszúrált)	nincs	10 - 12 perc
Chilli Con Carne	friss (darált húsból)	500 g	1 mérőkanál olaj	30 - 40 perc
Marha bélszín	friss (bélszín vagy felsől 1 cm-es csíkokban)	600 g	nincs	8 - 10 perc
Húsgolyók	friss	12 darab	nincs	18 - 20 perc

* Félidőben forgassa meg

Halak és tenger gyümölcsei

	JELLEMZŐK	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Panírozott garnéla	mélyhűtött	18 darab (280 g)	nincs	10 perc
Ördöghal	friss, darabolva	500 g	1 mérőkanál olaj	20 - 22 perc
Garnélarák	előfőzött	400 g	nincs	10 - 12 perc
Király garnélarák	mélyhűtött és felengedett	300 g (16 darab)	nincs	12 - 14 perc

	JELLEMZŐK	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Banán	Felszeletelve	500 g (5 banán)	1 mérőkanál olaj + 1 evőkanál barnacukor	4 - 6 perc
	Alufóliába csomagolva	2 banán	nincs	20 - 25 perc
Cseresznye és meggy	Egészben	Max. 1000 g	1 mérőkanál olaj + 1 - 2 kanál cukor	12 - 15 perc
Eper	Negyedelve ha nagy vagy felelve ha kicsi	Max. 1000 g	1 - 2 kanál cukor	5 - 7 perc
Alma	Felcikkelve	3	1 mérőkanál olaj + 2 kanál cukor	15 - 18 perc
Körte	Darabolva	Max. 1000 g	1 - 2 kanál cukor	8 - 12 perc
Ananász	Darabolva	1	1 - 2 kanál cukor	8 - 12 perc

Mélyhűtött félkész termékek

	JELLEMZŐK	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Ratatouille	mélyhűtött	750 g	nincs	20-22 perc
Sülthal tészta	mélyhűtött	750 g	nincs	20-22 perc
Pasta carbonara	mélyhűtött	750 g	nincs	15 - 20 perc
Paella	mélyhűtött	650 g	nincs	15 - 20 perc
Kantoni rizs	mélyhűtött	650 g	nincs	15 - 20 perc
Chilli con carne	mélyhűtött	750 g	nincs	112 - 15 perc

Könnyű tisztítás

A készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
- Nyissa ki a fedelet - **1. ábra** és emelje fel a pántot - **2. ábra** a fedél kiemeléséhez.
- Emelje fel a fogantyút vízszintes helyzetben, amíg egy kattánást hall, mely rögzíti a fogantyút - **3. ábra**.
- Vegye ki a sütőtálat.
- Emelje fel a rögzítőkart és vegye ki a keverőlapátot - **4a. ábra**
- Emelje ki a szűrőt a felső részénél fogva - **3. ábra** és mossa el.
- Minden alkatrész elmosható mosogatógépben - **5. ábra**, mosószeres vízben vagy puha szivaccsal.
- A készülék alaptestét nedves ronggyal vagy mosószerrel lehet tisztítani.
- Mielőtt összerakja, alaposan öblítsen el és szárítsa meg minden alkatrészt.
- Ha az étel a sütőtálhoz vagy a keverőlapáthoz ragad vagy hozzáég, tisztítás előtt langyos vízben áztassa be.
- A készülék sütőtálja tapadásgátló felülettel van bevonva: hosszabb idő elteltével ez a felület karcolódhat és elbarnulhat; ez természetes folyamat és nem okoz problémát.
- Cégünk garantálja, hogy ez a bevonat megfelel az élelmiszerekre vonatkozó törvényi szabályozás vonatkozó rendelkezéseinek.

Sose merítse az alaptestet vízzel

A készülék tisztításához soha ne használjon csiszoló hatású tisztítószeret vagy durva eszközöket!

A kivehető szűrőt rendszeresen kell tisztítani!

Annak érdekében hogy a sütőtál tapadásgátló felületét a lehető leghosszabb ideig megőrizze, sose használjon fém eszközöket a tálaláshoz!

Ha a készülék hibásan működik

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
A készülék nem működik.	A készülék nincs bedugva a hálózathoz.	Ellenőrizze a készülék helyes csatlakoztatását az elektromos áramkörhöz.
	A Be/Ki kapcsoló nincs teljesen benyomva.	Nyomja be a Be/Ki kapcsolót.
	Bár a Be/Ki kapcsoló be van nyomva, a készülék nem működik.	Zárja le a fedelet.
	A motor forog, de a készülék nem melegszik fel.	Kérje a készülék eladójának segítségét.
	A keverőlapát nem forog.	Ellenőrizze a keverőlapát megfelelő helyzetét. Ha ez nem segít, vigye vissza a készüléket az eladóhoz.
A kivethető keverőlapát nem marad a helyén.	A lapát nincs megfelelően rögzítve.	Ellenőrizze hogy a rögzítő kallantyú teljesen le van nyomva.
Az étel nem sül egyenletesen.	A keverőlapát nincs behelyezve.	Helyezze be a keverőlapátot.
	Az alapanyagok nincsenek megfelelő méretre aprítva.	Aprítsa az alapanyagokat a megfelelő méretre.
	A burgonyahasábok nincsenek megfelelően, egyformára szeletelve.	Szeletelje a burgonyát egyforma hasábokra.
	Bár a keverőlapát a helyén van, nem forog.	Ellenőrizze, hogy teljesen le van nyomva és bekattant a helyére. Ha a probléma nem múlik el, vigye vissza a készüléket az eladóhoz.
A hasábburgonya nem eléggé ropogós.	Nem megfelelő fajtájú burgonyát használ.	Válassza a hasábburgonya készítéséhez ajánlott fajták egyikét.
	A burgonya nincs megfelelően mosva és/vagy megszáritva.	Mossa a burgonyát tovább, hogy a felesleges keményítőt eltávolítsa, utána szárítsa meg alaposan. Sütés előtt öntse le a vizet, és szárítsa meg a hasábokat. Sütés előtt a burgonyának teljesen száraznak kell lennie.
	A hasábok túl vastagok.	Vágja vékonyabbra a burgonyát. A hasábok ne legyenek 13x13 mm-nél nagyobbak.
	Az olaj kevés ehhez a hasábburgonya mennyiséghez.	Növelje meg az olajmennyiséget. (Lásd a 30. és 32. oldalon található táblázatot).
	Eltömődött szűrő.	Vegye ki és tisztítsa meg a szűrőt.
Sütés alatt szétesnek a hasábok.	A burgonya nagyon friss és túl magas a víztartalma.	Csökkentse a burgonya mennyiségét 800 g-ra és növelje a sütési időt.
Az étel a sütőtől szélén marad.	A tálca túl van töltve.	Csak a táblázatban megadott alapanyag mennyiséget használja.
A készülék alján folyadék tapasztalható.	A keverőlapát nincs megfelelően felhelyezve vagy a lapát tömítése rossz.	Ellenőrizze a lapát megfelelő helyzetét. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az eladóhoz. Sose használja az Actifyr készüléket levelek vagy nedvdús ételek készítéséhez.
A készülék szokatlanul hangos.	Úgy véli, hogy a motor valószínűleg nem működik helyesen.	Kérje a készülék eladójának segítségét.
A keverőkanál leáll sütés közben.	A keverőkanál nincs a helyén.	Vegyen fel egy hőálló kesztyűt és nyomja le a kanalat kattanásig a megfelelő helyre. Ha ez nem segít, forduljon az eladóhoz.

Ha bármilyen problémája van a készülékkel, vagy ezzel kapcsolatos kérdése lenne, forduljon a gyártó vevőszolgálatához a www.tefal.com címen.

Receptek

Igazi házi hasáburgonya

4 SZEMÉLY RÉSZÉRE

ELŐKÉSZÍTÉS 15 perc • SÜTÉS 40 min

1 kg burgonya (meghámozott, megmosott)*

1  olaj, só

- 1 Szeletelje fel a kedvenc méretű hasábkra a burgonyát: 8 x 8mm, 10 x 10 mm vagy 13 x 13 mm. A felszeletelt burgonyát mossa le folyóvízben, öntse le róla a vizet, majd alaposan szárítsa meg tiszta törülköhözben.
- 2 Helyezze a hasáburgonyát az ActiFry® sütőtálba. Fedje be egyenletesen az olajjal a hasáburgonyát.
- 3 A hasáburgonya vastagságának függvényében 40 – 45 percig süssse.

* Kizárólag Nagy-Britannia vonatkozásában: használjon Maris Piper vagy King Edward fajtájú burgonyát.

Pulykamell három kaliforniai paprikával

4 SZEMÉLY RÉSZÉRE

ELŐKÉSZÍTÉS 15 perc • SÜTÉS 25 min

600 g na csíkokra vágott pulykamell (1 cm x 3 cm)

3 magtalanított kaliforniai paprika (1 piros, 1 zöld, 1 sárga)

1 apróra vágott hagyma

2 gerezd felszeletelt fokhagyma

2  olívaolaj

½ bögre tyúkhúsleves

½  ecet

100 ml víz

só, bors

- 1 Szeletelje fel a paprikákat 2 cm vastag csíkokra, majd keverje össze az ActiFry® sütőtálban a hagymával. Adja hozzá az olívaolajat, majd hagyja 10 percig sülni.
- 2 Adja hozzá a fokhagymát, majd süssse további 5 percig. Sózza és borsozza meg.
- 3 Adja a zöldséghez a csíkokra szeletelt pulykahúst, a húslevest, vizet és ecetet, majd süssse 10-15 percig.

Provanszi király garnélarák

4 SZEMÉLY RÉSZÉRE

ELŐKÉSZÍTÉS 20 perc • SÜTÉS 12 min

800 g nem előfőzött király garnélarák, megtisztított

1 apróra vágott hagyma

5 gerezd fokhagyma, szeletelt (vagy 2-3 gerezd, ha kevésbé fokhagymás ízt szeretne elérni)

½ köteg zöldpetrezselyem

3  olívaolaj

1 citrom

só, bors

- 1 Mossa és szárítsa meg a garnélarákokat. Helyezze a rákokat a sütőtálba, majd adja hozzájuk a fokhagymát, hagymát, petrezselymet és olajat. Fedje le, és hagyja 15 percig pácolódni.
- 2 Ezt követően süssse a garnélarákokat a páclével 12-15 percig. A rákok akkor készek, amikor szép narancssárga a színük. Sózza és borsozza meg.
- 3 Citromszeletekkel tálalja.

4 SZEMÉLY RÉSZÉRE

ELŐKÉSZÍTÉS 10 perc • SÜTÉS 25 min

1 cukkini (200 g)

150 g friss sampinyon gomba

1 padlizsán

1 piros paprika

1 zöld paprika

100 ml paradicsomlé

2  fokhagyma

petrezselyem

2  olívaolaj

só, bors

- 1 Kockázza fel a cukkinit és a padlizsánt. Szeletelje fel a gombát és a paprikát.
- 2 Öntse a zöldséget az ActiFry® sütőtálba, öntse rá az olívaolajat, majd hagyja 15 percig sülni.
- 3 Szeletelje fel a fokhagymát és a petrezselymet, majd öntse a paradicsomlével együtt az ActiFry® sütőtálba. Sózza és borsozza meg, majd hagyja további 10-15 percig sülni.

Ropogós banáncsomagok csokoládéval

4 SZEMÉLY RÉSZÉRE

ELŐKÉSZÍTÉS 30 perc • SÜTÉS 8-10 min

4 banán (nem túlrett)

20 g tejcsokoládé szírom

8 levél „feuilles de brick” tészta

1 tojás (felvert)

Csokoládé dip:

50 g minőségi étcsokoládé (70 % kakaómassza arány)

30 ml sovány tej

- 1 Szeletelje fel a banánt 1 cm vastag karikákra. A kerek tésztaleveleket vágja negyedbe.
- 2 Minden tésztadarab közepére helyezzen csokoládészírmot és azokra egy karika banánt. A széleket kenje be a felvert tojással, majd szorítsa össze úgy, hogy tetszetős négyszög alakú csomagokat képezzenek. Kizárólag e recepthez vegye ki a keverőlapátot. Két adagban süssön. Helyezze a csomagok felét az ActiFry® sütőtálba, félbehajtott felükkel lefelé, és hagyja 8-10 percig sülni őket. Azonos módon készítse el a második adagot is.
- 3 Eközben egy kis fazékban melegítse meg a tejet. Húzza le a tűzhelyről, és egyesével helyezze bele a csokoládédarabokat, mindegyiket alaposan elkeverve a tejben. Addig keverje, amíg a keverék szép sima nem lesz. A meleg csokoládé dipet kis pohárkába öntve tálalja.

* Kizárólag Nagy-Britannia esetében: a „feuilles de brick” tészta filo tésztával helyettesíthető. Minden szeletet vágjon fel 24 db 11 cm x 11 cm méretű négyzetekre. A csomagokat nem kell megkenni a felvert tojással.

Dôležité odporúčania

Varenie

- Nikdy nenechávajte prístroj v chode, ak je prázdny.
- Nikdy neprepĺňajte nádobu prístroja väčším množstvom potravín, ako je odporúčané.
- Prečítajte si bezpečnostné odporúčania.
- Vždy dodržiavajte maximálne množstvo ingrediencií a tekutín uvedené v návode na použitie a v priložených receptoch.

Popis

- | | |
|--|--|
| 1. Oblasť uchopenia veka | 8. Neprilnavá vyberateľná nádoba |
| 2. Veko | 9. Tlačidlo na uvoľnenie rukoväti nádoby |
| 3. Západka na odobratie veka | 10. Rukoväť nádoby |
| 4. Odmerka (14 ml) | 11. Podstavec |
| 5. Poistka na zablokovanie/odblokovanie lopatky | 12. Odoberateľný filter |
| 6. Maximálna úroveň naplnenia (iba pre hranolčeky) | 13. Tlačidlá na otvorenie veka |
| 7. Odoberateľná lopatka na miešanie | 14. Tlačidlo On/Off |

Rýchle predstavenie prístroja

Pred prvým použitím

- Na odobratie veka – **obr. 1** – stlačte súčasne obe tlačidlá na jeho otvorenie (13), zdvihnite západku (3) a veko odoberte – **obr. 2**.
- Vyberte odmerku.
- Zdvihnite rukoväť do vodorovnej polohy, až sa ozve cvaknutie a rukoväť zapadne na miesto.
- Vyberte odoberateľnú nádobu – **obr. 3**.
- Na odobratie lopatky na miešanie zdvihnite svetlosivú poistku osadenú na lopatke. Palec ruky oprite o hornú časť lopatkového dielu a ukazovák a prostredník zasuňte pod poistku. Prstami zdvihnite poistku, aby ste mohli odobrať lopatku – **obr. 4a**.
- Všetky odoberateľné časti je možné umývať v umývačke – **obr. 5** alebo pomocou hubky a saponátu na riad.
- Podstavec prístroja utrite vlhkou handričkou a saponátom na riad.
- Pred opätovným zostavením prístroja všetky diely poriadne opláchnite a vysušte.
- Pre osadenie lopatky na miešanie zdvihnite svetlosivú poistku, osadte lopatku do stredu nádoby a stlačte poistku smerom nadol – **obr. 4b**.
- Pri prvom použití môže prístroj vydávať slabý zápach: zápach nie je nijako škodlivý a rýchlo zmizne. Nijako neovplyvní funkciu vášho prístroja + ActiFry.

Odstáňte všetky samolepy a súčasti obalu.

Podstavec prístroja nikdy nekladajte do vody.

Pri prvom použití nového prístroja odporúčame na dosiahnutie čo najlepších výsledkov vybrať recept, ktorý potrebuje prípravu najmenej 30 minút.

Pri príprave hranolčiek nikdy neprekračujte maximálnu úroveň vyznačenú na lopatke na miešanie – **obr. 6**. Pri príprave pokrmov nenechávajte v nádobe odmerku.

- Vložte ingrediencie do nádoby prístroja, rovnomerne ich rozložte a dbajte na to, aby ste neprekročili maximálne množstvo (pozrite tabuľky na str. 30 až 32).
- Pomocou odmerky pridajte k ingredienciám olej – **fig. 7**, rovnomerne rozlejte (pozrite tabuľky na str. 30 až 32).
(1 odmerka oleja = 14 ml oleja)
- Uvoľnite rukoväť a úplne ju sklopte do tela prístroja – **fig. 8**.
- Zavrite veko – **fig. 9**.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvo ingrediencií a tekutín uvedené v návode na použitie a v zozname receptov.

Príprava pokrmov

Varenie

Začiatok varenia

Hneď ako otvoríte veko, prístroj prestane pracovať.

- Stlačte tlačidlo On/Off. Príprava potravín sa spustí vďaka cirkulácii horúceho vzduchu vnútri uzavretého prístroja – obr. 10. Lopatka sa pomaly otáča v smere hodinových ručičiek.

Vyberanie pokrmu

- Hneď ako sa skončí príprava pokrmu, stlačte tlačidlo On/Off, zastavte chod prístroja – obr. 10 a odoberte veko – obr. 1.
- Zdvihnite rukoväť, až sa ozve cvaknutie pri zapadnutí do správnej polohy a vyberte odoberateľnú nádobu – obr. 11.
- Ihneď podávajte.

Nedotýkajte sa veka ani iných častí prístroja, iba oblasti na otvorenie veka. Vyhnete sa tak riziku popálenín.

SK

Tabuľka s časmi tepelnej úpravy

Nižšie uvedené časy tepelnej úpravy sú iba orientačné a môžu sa líšiť podľa odrody a várky použitých zemiakov. Na hranolčeky a zemiakové recepty odporúčame používať odrody, ako King Edward a Maris Piper.

Zemiaky

	TYP	MNOŽSTVO	OLEJ	ČAS ÚPRAVY
Hranolčeky bežná hrúbka 10 x 10 mm dĺžka do 8 cm	čerstvé	1000 g*	1 odmerka oleja	40 - 45 min
	čerstvé	750 g*	3/4 odmerka oleja	35 - 37 min
	čerstvé	500 g*	1/2 odmerka oleja	28 - 30 min
	čerstvé	250 g*	1/4 odmerka oleja	24 - 26 min
Zemiaky (na štvrtiny)	čerstvé	1000 g*	1 odmerka oleja	40 - 42 min
	mrazené	750 g	žiadny	14 - 16 min
Zemiaky (na kocky)	čerstvé	1000 g*	1 odmerka oleja	40 - 42 min
	mrazené	750 g	žiadny	30 - 32 min
Hranolčeky	mrazené – vhodné iba na fritovanie	750 g hrubé 13mm x 13mm	žiadny	35-40 min
	mrazené – vhodné na 2 alebo 3 spôsoby úpravy do rúry a na gril (a na fritovanie)	750 g bežné 10mm x 10mm	žiadny	30-32 min
		500 g tenké 8mm x 8mm	žiadny	25-27 min

* Hmotnosť neošúpaných zemiakov

DÔLEŽITÉ: Ak chcete zabrániť poškodeniu prístroja, nikdy neprekračujte maximálne množstvo ingrediencií a tekutín uvedených v návode na použitie a v zozname receptov.

	TYP	MNOŽSTVO	OLEJ	ČAS ÚPRAVY
Cukety	čerstvé, na plátky	750 g	1 odmerka oleja + 150 ml studenej vody	25 - 35 min
Papriky	čerstvé, na plátky	650 g	1 odmerka oleja + 150 ml studenej vody	20 - 25 min
Šampiňóny	čerstvé, na štvrtiny	650 g	1 odmerka oleja	12 - 15 min
Rajčiny	čerstvé, na štvrtiny	650 g	1 odmerka oleja + 150 ml studenej vody	10 - 15 min
Cibule	čerstvá, na krúžky	500 g	1 odmerka oleja	15 - 25 min

Mäso a hydina

Na dochutenie mäsa a hydiny zmiešajte olej s korením (napr. s paprikou, kari, bylinkami, tymianom...).

	TYP	MNOŽSTVO	OLEJ	ČAS ÚPRAVY
Kuracie nugetky	čerstvé	750 g	žiadny	18 - 20 min
	mrazené	750 g	žiadny	18 - 20 min
	mrazené	12 kusov (160 g)	žiadny	12 - 15 min
Kuracie paličky	čerstvé	4 až 6	žiadny	30 - 32 min
Kuracie stehná	čerstvé	2	žiadny	30 - 35 min
Kuracie prsia (bez kostí)	čerstvé	6 (asi 750 g)	žiadny	10 - 15 min
Čínske jaré závitky	čerstvé	4 až 8 malých	1 odmerka oleja	10 - 12 min
Jahňacia kotleta	čerstvá (hrubá 2,5 až 3 cm)	2 až 6	žiadny	20 - 25 min*
Bravčová kotleta	čerstvá (hrubá 2,5 cm)	2 až 3	žiadny	18 - 23 min*
Bravčové prírodné rezne	čerstvé	2 až 6 tenkých plátkov alebo prúžkov	1 odmerka oleja	12 - 15 min
Párky	čerstvé	4 až 8 (prepichnutých)	žiadny	10 - 12 min
Chilli Con Carne	čerstvé (pripravované z mletého mäsa)	500 g	1 odmerka oleja	30 - 40 min
Hovädzí steak	čerstvý (zadné hovädzie alebo sviečková nakrájaná na 1 cm hrubé prúžky)	600 g	žiadny	8 - 10 min
Mäsové gulôčky	čerstvé	12 kusov	žiadny	18 - 20 min

*otočte po uplynutí polovice nastaveného času

Ryby a morské plody

	TYP	MNOŽSTVO	OLEJ	ČAS ÚPRAVY
Obaľované krevety	mrazené	18 kusov (280 g)	žiadny	10 min
Morský čert	čerstvý, nakrájaný na kusy	500 g	1 odmerka oleja	20 - 22 min
Krevety	predvarené	400 g	žiadny	10 - 12 min
Veľké kráľovské krevety	mrazené a povolené	300 g (16 kusov)	žiadny	12 - 14 min

Dezerty

	TYP	MNOŽSTVO	OLEJ	ČAS ÚPRAVY
Banány	nakrájané na plátky	500 g (5 banánov)	1 odmerka oleja + 1 odmerka hnedého cukru	4 - 6 min
	zabalené v alobalu	2 banány	žiadny	20 - 25 min
Čerešne a višne	celé	max. 1000 g	1 odmerka oleja + 1 až 2 odmerky cukru	12 - 15 min
Jahody	veľké nakrájané na štvrtiny, malé na polovice	max. 1000 g	1 až 2 odmerky cukru	5 - 7 min
Jablká	nakrájané na mesiáčiky	3	1 odmerka oleja + 2 odmerky cukru	15 - 18 min
Hrušky	nakrájané na kúsky	max. 1000 g	1 až 2 odmerky cukru	8 - 12 min
Ananás	nakrájané na kúsky	1	1 až 2 odmerky cukru	8 - 12 min

Mrazené polotovary

JEDLO	TYP	MNOŽSTVO	OLEJ	ČAS ÚPRAVY
Ratatouille	mrazené	750 g	žiadny	20-22 min
Opečená ryba s cestovinami	mrazená	750 g	žiadny	20-22 min
Pasta carbonara	mrazené	750 g	žiadny	15 - 20 min
Paella	mrazená	650 g	žiadny	15 - 20 min
Kantonská ryža	mrazená	650 g	žiadny	15 - 20 min
Chilli con carne	mrazené	750 g	žiadny	112 - 15 min

Jednoduché čistenie

Čistenie prístroja

- Pred čistením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- Otvorte veko – **obr. 1** a zdvihnite západku, aby ste ho mohli odobrať – **obr. 2**.
- Zdvihnite rukoväť do vodorovnej polohy, až sa ozve cvaknutie a rukoväť zapadne na miesto – **obr. 3**.
- Vyberte odoberateľnú nádobu.
- Pre odobratie lopatky na miešanie zdvihnite poistku – **obr. 4a**.
- Uchopte filter za horný okraj, vytiahnite ho von – **obr. 3** a umyte ho.
- Všetky odoberateľné časti je možné umývať v umývačke – **obr. 5** alebo pomocou hubky a saponátu na riad.
- Podstavec prístroja utrite vlhkou handričkou a saponátom na riad.
- Pred opätovným zostavením prístroja všetky diely poriadne opláchnite a vysušte.
- Pokiaľ sa k nádobe alebo k lopatke pripečú alebo na nej zaschnú nejaké zvyšky, nechajte ich pred čistením najprv odmôčiť v teplej vode.
- Prístroj je vybavený nepríhlavou nádobou: zhnednutie a poškrabanie, ktoré sa po čase objaví, nepredstavujú žiadny problém a sú normálne.
- Zaručujeme, že nepríhlavý povrch spĺňa predpisy pre materiály, ktoré sa dostávajú do priameho kontaktu s potravinami.

Podstavec prístroja nikdy nevkladajte do vody.

Na čistenie prístroja nikdy nepoužívajte drôtenku ani abrazívne čistiace prostriedky.

Vyberateľný filter je potrebné čistiť pravidelne.

Ak chcete čo najdlhšie zachovať nepríhlavosť odoberateľnej nádoby, nepoužívajte pri servírovaní pokrmov kovové náčinie.

Keď vaša fritéza nefunguje tak, ako má

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Prístroj nepracuje.	Prístroj nie je zapojený do zásuvky.	Skontrolujte, či je prístroj riadne zapojený do zásuvky.
	Tlačidlo On/Off nie je riadne stlačené.	Stlačte tlačidlo On/Off.
	Stlačili ste tlačidlo On/Off, ale prístroj nepracuje.	Zavrite veko.
	Motor beží, ale prístroj sa nezahrieva.	Obráťte sa na predajcu prístroja.
	Lopatka na miešanie sa neotáča.	Skontrolujte, či je lopatka dobre nasadená. Pokiaľ by problém pretrvával, obráťte sa na predajcu prístroja.
Odoberateľná lopatka nedrží na svojom mieste.	Lopatka na miešanie nezapadla do správnej polohy.	Skontrolujte, či je poistka riadne stlačená.
Jedlo sa nepečie rovnomerne.	Nepoužili ste lopatku na miešanie.	Použite lopatku na miešanie.
	Ingredencie nie sú nakrájané na rovnako veľké kúsky.	Nakrájajte ingrediencie na rovnako veľké kúsky.
	Hranolčeky nie sú nakrájané na rovnako veľké kúsky.	Nakrájajte hranolčeky na rovnakú veľkosť.
	Lopatka je osadená správne, ale neotáča sa.	Skontrolujte, či je lopatka riadne zatlačená dole a či zapadá do správnej polohy. Pokiaľ by problém pretrvával, obráťte sa na predajcu prístroja.
Hranolčeky nie sú dosť chrumkavé.	Použili ste nesprávnu odrodu zemiakov.	Použite odrodu zemiakov odporúčanú na prípravu hranolčekov.
	Zemiaky nie sú riadne umyté a/alebo osušené.	Zemiaky dlho umývajte, aby ste ich zbavili prebytočného škrobu. Pred prípravou ich zlejte a osušte. Zemiaky musia byť úplne suché.
	Hranolčeky sú príliš hrubé.	Nakrájajte tenšie hranolčeky. Maximálne rozmery môžu byť 13 x 13 mm.
	Množstvo oleja je nedostatočné na použité množstvo hranolčekov.	Zvýšte množstvo oleja (pozrite tabuľky na str. 30 až 32).
	Je upchatý filter.	Vyčistite odoberateľný filter.
Hranolčeky sa počas prípravy lámu.	Použitý zemiaky sú príliš čerstvé, a preto obsahujú veľké množstvo vody.	Znížte množstvo zemiakov na 800 g a upravte čas prípravy.
Ingredencie zostávajú na stenách nádoby.	Nádoba je príliš plná.	Dodržujte maximálne množstvo uvedené v tabuľke.
Tekutina z varenia zatiekla do podstavca prístroja.	Lopatka na miešanie nie je v správnej polohe alebo je poškodená jej tesnenie.	Skontrolujte, či je lopatka riadne nasadená. Pokiaľ by problém pretrvával, obráťte sa na predajcu prístroja. Prístroj ActiFry nepoužívajte na prípravu polievok či receptov s vysokým obsahom tekutín.
Prístroj je nezvyčajne hlučný.	Máte dojem, že motor nefunguje tak, ako má.	Obráťte sa na predajcu prístroja.
Lopatka na miešanie sa prestala počas prípravy otáčať.	Lopatka na miešanie nie je v správnej polohe.	Pomocou chňapky zatlačte lopatku dole, až dosadne do správnej polohy. Pokiaľ to nepomôže, obráťte sa na predajcu prístroja.

Pokiaľ máte s prístrojom akýkoľvek problém či chcete položiť súvisiacu otázku, obráťte sa na naše oddelenie pre vzťahy so zákazníkmi na www.tefal.com.

Recepty

Pravé domáce hranolčky

PRE 4 OSOBY

PRÍPRAVA: 15 min. • TEPELNÁ ÚPRAVA: 40 min.

1 kg zemiakov (ošúpaných, umytých)*

1  oleja, soľ

1. Nakrájajte zemiaky na hranolčky tak, ako ich máte radi: 8 × 8 mm, 10 × 10 mm alebo 13 × 13 mm. Nakrájané hranolčky dôkladne umyte pod studenou tečúcou vodou, zlejte a poriadne osušte v čistej utierke.
2. Vložte hranolčky do nádoby ActiFry®. Olej rovnomerne rozlejte po hranolčkoch.
3. Nechajte smažiť 40 – 45 minút podľa hrúbky hranolčekov.

* Iba pre Veľkú Britániu: použite odrodu zemiakov Maris Piper alebo King Edward.

Morčacie prsia s paprikami troch farieb

PRE 4 OSOBY

PRÍPRAVA: 15 min. • TEPELNÁ ÚPRAVA: 25 min.

600 g na prúžky nakrájaných morčacích prs (1 × 3 cm)

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

1 cibuľa nakrájaná nadrobno

2 strúčiky cesnaku, nakrájané

2  olivového oleja

½ hrnčeka kuracieho vývaru

½  octu

100 ml vody

soľ, čierne korenie

1. Nakrájajte papriky na 2 cm prúžky a v nádobe ActiFry® ich zmiešajte s cibuľou. Prilejte olivový olej a nechajte 10 minút smažiť.
2. Pridajte cesnak a nechajte smažiť ďalších 5 minút. Osolte a okoreňte.
3. K zelenine pridajte na prúžky nakrájané morčacie mäso, vývar, vodu a ocot a nechajte smažiť 10 až 15 minút.

Kráľovské krevety po provensálsky

PRE 4 OSOBY

PRÍPRAVA: 20 min. • TEPELNÁ ÚPRAVA: 12 min.

800 g nepredvarených kráľovských kreviet, vylúpaných

1 cibuľa nakrájaná nadrobno

5 strúčikov cesnaku, nakrájaných (alebo 2 – 3 strúčiky, ak chcete menej cesnakovú chuť)

½ zväzku petržlenovej vňate, nakrájanej

3  olivového oleja

1 citrón

soľ, korenie

1. Krevety umyte a osušte. Vložte ich do nádoby, pridajte cesnak, cibuľu, petržlenovú vňať a olej. Prikrýte a nechajte 15 minút marinovať.
2. Nechajte krevety smažiť spolu s marinádou 12 až 15 minút. Krevety sú hotové, keď získajú peknú oranžovú farbu. Osolte a okoreňte.
3. Podávajte s mesiacikmi citróna.

SK

PRE 4 OSOBY

PRÍPRAVA: 10 min. • TEPELNÁ ÚPRAVA: 25 min.

1 cuketa (200 g)

150 g čerstvých šampiňónov

1 baklažán

1 červená paprika

1 zelená paprika

100 ml rajčinovej šťavy

2  strúčikov cesnaku

petržlenová vňať

2  olivového oleja

soľ, korenie

1. Nakrájajte cuketu a baklažán na kocky, šampiňóny na plátky a papriky na prúžky.
2. Vložte zeleninu do nádoby ActiFry®, pridajte olivový olej a nechajte smažiť 15 minút.
3. Nakrájajte cesnak a petržlenovú vňať a pridajte ich spolu s rajčinovou šťavou do nádoby ActiFry®. Osolte, okoreňte a nechajte smažiť ďalších 10 až 15 minút.

Chrumkavé banánové balíčky s čokoládou

PRE 4 OSOBY

PRÍPRAVA: 30 min. • TEPELNÁ ÚPRAVA: 8 – 10 min.

4 banány (nie príliš zrelé)

20 g mliečnych čokoládových čipsov

8 plátov cesta „feuilles de brick“

1 vajce (rozšľahané)

Čokoládový dip:

50 g kvalitnej horkej čokolády (70 % kakaovej hmoty)

30 ml odtučneného mlieka

1. Nakrájajte banány na plátky hrubé 1 cm. Gulaté pláty cesta rozkrojte na štvrtiny.
2. Do stredu každého kusu cesta navážte čokoládové čipsy a na ne posadte koliesko banánu. Okraje potrite rozšľahaným vajcom a pevne stlačte tak, aby ste získali úhladné štvorcové balíčky. Iba pre tento recept vyberte lopatku na miešanie. Pečte v dvoch várkach. Polovicu balíčkov vložte do nádoby ActiFry® preloženou stranou dole a nechajte piecť 8 až 10 minút. Podobne pripravte zostávajúce balíčky.
3. Medzitým zohrejte v ravnici mlieko. Odoberte zo sporáka a po kúskoch vkladajte čokoládu, vždy poriadne premiešajte. Šľahajte dovtedy, pokiaľ nebude zmes krásne hladká. Teplý čokoládový dip podávajte rozdelený do malých pohárikov.

* Iba pre Veľkú Britániu: Cesto „feuilles de brick“ je možné nahradiť cestom „filo“. Každý plát nakrájajte na 24 štvorcov veľkosti 11 x 11 cm. Balíčky nie je nutné potierať rozšľahaným vajcom.

Recomandări importante

Informații de utilizare

- Nu puneți niciodată în funcțiune aparatul dacă este gol.
- Nu supraîncărcați niciodată vasul de gătit; respectați cantitățile recomandate.
- Citiți manualul de instrucțiuni de siguranță.
- Respectați întotdeauna cantitățile maxime de ingrediente și de lichide indicate în manualul de instrucțiuni și în cartea de rețete.

Descriere

- | | |
|---|--|
| 1. Zona rece a capacului | 8. Vas de gătit anti-aderent detașabil |
| 2. Capac | 9. Buton de deblocare a mânerului vasului de gătit |
| 3. Dispozitiv de blocare pentru îndepărtarea capacului | 10. Mânerul vasului de gătit |
| 4. Lingură dozatoare (14 ml) | 11. Bază |
| 5. Manetă de blocare/deblocare a paletei | 12. Filtru detașabil |
| 6. Indicatoare ale nivelului maxim de umplere (numai pentru cartofii prăjiți) | 13. Butoane de deschidere a capacului |
| 7. Paletă de amestecare detașabilă | 14. Buton de pornire/oprire |

RO

Scurtă introducere privind utilizarea

Înainte de prima utilizare

- Pentru a îndepărta capacul – **fig. 1**, apăsați simultan butoanele de deschidere a capacului (13) și ridicați dispozitivul de blocare (3) pentru a înlătura capacul – **fig. 2**.
- Îndepărtați lingura dozatoare.
- Ridicați mânerul în poziție orizontală până auziți un „clic” de blocare.
- Scoateți vasul de gătit – **fig. 3**.
- Pentru a îndepărta paleta, ridicați maneta de blocare de culoare gri deschis situată pe o parte a paletei. Puneți degetul mare pe partea superioară a paletei și degetul arătător cu cel mijlociu sub maneta de blocare; pentru a debloca paleta, ridicați cu ajutorul degetelor maneta de blocare – **fig. 4a**.
- Toate piesele detașabile pot fi spălate în mașina de spălat vase – **fig. 5** sau pot fi spălate cu un burete moale și cu detergent de vase lichid.
- Ștergeți baza aparatului cu ajutorul unei lavete umede și cu detergent de vase lichid.
- Clătiți și uscați cu grijă piesele înainte de a le reasambla.
- Pentru a fixa paleta, trageți în sus maneta de blocare de culoare gri deschis, apoi plasați paleta în mijlocul vasului de gătit și împingeți maneta de blocare în jos – **fig. 4b**.
- Pe durata primei utilizări, este posibil ca aparatul să emane un miros ușor: acesta nu este nociv și va dispărea în scurt timp. Acesta nu afectează în niciun fel funcționarea aparatului + ActiFry.

Îndepărtați toate etichetele autocolante și ambalajele.

Nu scufundați niciodată baza aparatului în apă.

La prima utilizare, pentru a obține cele mai bune rezultate de la noul dumneavoastră produs, vă recomandăm să pregătiți o rețetă care necesită un timp de gătit de minimum 30 de minute.

Pentru cartofii prăjiți, nu depășiți niciodată nivelul maxim indicat pe paletă – fig. 6. Nu lăsați lingura dozatoare în interiorul vasului pe durata procesului de gătit.

- Introduceți alimentele în vasul de gătit și distribuiți-le uniform, asigurându-vă că respectați cantitatea maximă (a se vedea tabelele de gătit pp. 30-32).
- Peste alimente adăugați în mod uniform uleiul cu ajutorul lingurii – **fig. 7** (a se vedea tabelele de gătit pp. 30-32).
- (1 lingură de ulei = 14 ml ulei)
- Deblocați mânerul și rabatați-l complet în compartimentul său – **fig. 8**.
- Închideți capacul – **fig. 9**.
- Nu depășiți niciodată cantitățile maxime de ingrediente și de lichide indicate în manualul de instrucțiuni și în cartea de rețete.

Prepararea alimentelor

Gătitul

Începerea procesului de gătit

Atunci când deschideți capacul, aparatul se oprește din funcționare.

- Apăsăți butonul de pornire/oprire; procesul de gătit începe datorită circulației aerului fierbinte în spațiul interior al aparatului – **fig. 10**. Paleta se rotește încet în direcția acelor de ceasornic.

Scoaterea preparatelor

- După încheierea procesului de gătit, apăsați butonul de pornire/oprire pentru a opri aparatul – **fig. 10** și deschideți capacul – **fig. 1**.
 - Ridicați mânerul până auziți un „clic” de blocare și scoateți vasul de gătit – **fig. 11**.
 - Preparatele pot fi servite imediat.
- Pentru a evita riscul de arsuri, nu atingeți capacul sau oricare altă parte a aparatului decât zona rece.

Tabel cu timpii de gătit

Timpii de gătit de mai jos sunt prezentați exclusiv cu titlu orientativ și pot varia în funcție de soiul și de cantitatea de cartofi folosiți. Pentru cartofii prăjiți și pentru rețete care conțin cartofi, vă recomandăm folosirea de soiuri precum King Edward și Maris Piper.

Cartofi

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Cartofi prăjiți grosime standard 10 mm x 10 mm lungime maximă 9 cm	Proaspeți	1000 g*	1 lingură de ulei	40 - 45 min
	Proaspeți	750 g*	3/4 lingură de ulei	35 - 37 min
	Proaspeți	500 g*	1/2 lingură de ulei	28 - 30 min
	Proaspeți	250 g*	1/4 lingură de ulei	24 - 26 min
Cartofi (tăiați în patru)	Proaspeți	1000 g*	1 lingură de ulei	40 - 42 min
	Congelați	750 g	Fără	14 - 16 min
Cartofi tăiați în cuburi	Proaspeți	1000 g*	1 lingură de ulei	40 - 42 min
	Congelați	750 g	Fără	30 - 32 min
Cartofi prăjiți	Congelați – numai pentru prăjire la temperaturi ridicate	750 g Grosime 13mm x 13mm	Fără	35-40 min
	Congelați – gătiți în 2 sau 3 moduri la cuptor și la grătar (și prăjire la temperaturi ridicate).	750 g Standard 10mm x 10mm	Fără	30-32 min
		500 g Stil american 8mm x 8mm	Fără	25-27 min

*Greutatea cartofilor cu coajă

IMPORTANT: Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu depășiți niciodată cantitățile maxime de ingrediente și lichide indicate în manualul de instrucțiuni și în cartea de rețete.

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Dovlecei	Proaspeți, tăiați felii	750 g	1 lingură de ulei + 150 ml de apă rece	25 - 35 min
Ardei grași	Proaspeți, tăiați felii	650 g	1 lingură de ulei + 150 ml de apă rece	20 - 25 min
Ciuperci	Proaspeți, tăiați în patru	650 g	1 lingură de ulei	12 - 15 min
Roșii	Proaspeți, tăiați în patru	650 g	1 lingură de ulei + 150 ml de apă rece	10 - 15 min
Ceapă	Proaspătă, tăiată în ele	500 g	1 lingură de ulei	15 - 25 min

Carne – Carne de pasăre

Pentru a adăuga savoare cărnii și cărnii de pasăre, amestecați uleiul cu anumite condimente (precum boia de ardei, curry, amestec de ierburi, cimbru...).

RO

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Nuggets de pui	Proaspete	750 g	Fără	18 - 20 min
	Congelate	750 g	Fără	18 - 20 min
	Congelate	12 bucăți (160 g)	Fără	12 - 15 min
Pulpe inferioare de pui	Proaspete	4 - 6	Fără	30 - 32 min
Pulpe de pui	Proaspete	2	Fără	30 - 35 min
Piept de pui (dezosat)	Proaspete	6 (aproximativ 750 g)	Fără	10 - 15 min
Rulouri de primăvară chinezești	Proaspete	4 - 8 mici	1 lingură de ulei	10 - 12 min
Cotlete de miel	Proaspete (cu o grosime de 2,5 cm-3 cm)	2 - 6	Fără	20 - 25 min*
Cotlete de porc	Proaspete (cu o grosime de 2,5 cm)	2 - 3	Fără	18 - 23 min*
File de porc	Proaspăt	2 - 6 felii sau fâșii subțiri	1 lingură de ulei	12 - 15 min
Cârnați	Proaspeți	4 - 8 (întepați)	Fără	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Proaspăt (din carne tocată de vită)	500 g	1 lingură de ulei	30 - 40 min
Biftec	Proaspăt (pulpă sau mușchi de vită în fâșii cu o grosime de 1 cm)	600 g	Fără	8 - 10 min
Chifteluțe	Proaspete	12 bucăți	Fără	18 - 20 min

*Trebuie întoarse la jumătatea timpului de gătit

Pește – Crustacee

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Carne de crab pane	Congelată	18 bucăți (280 g)	Fără	10 min
Pește-undițar	Proaspăt, tăiat bucăți	500 g	1 lingură de ulei	20 - 22 min
Creveți	Preparați	400 g	Fără	10 - 12 min
Creveți Jumbo King	Congelați și decongelați	300 g (16 bucăți)	Fără	12 - 14 min

Deserturi

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Banane	Tăiate felii	500 g (5 banane)	1 lingură de ulei + 1 lingură de zahăr brun	4 - 6 min
	Împachetate în folie de aluminiu	2 banane	Fără	20 - 25 min
Cireșe	Întregi	Până la 1 000 g	1 lingură de ulei + 1-2 linguri de zahăr	12 - 15 min
Căpșuni	Tăiate în patru, dacă sunt mari sau în două, dacă sunt mici	Până la 1 000 g	1-2 linguri de zahăr	5 - 7 min
Mere	Tăiate felii	3	1 lingură de ulei + 2 linguri de zahăr	15 - 18 min
Pere	Tăiate bucăți	Până la 1 000 g	1-2 linguri de zahăr	8 - 12 min
Ananas	Tăiat bucăți	1	1-2 linguri de zahăr	8 - 12 min

Produse congelate

ALIMENTE	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Ghiveci	Congelat	750 g	Fără	20-22 minute
Pește prăjit la tigaie și paste	Congelat	750 g	Fără	20-22 minute
Paste carbonara	Congelat	750 g	Fără	15 - 20 minute
Paella	Congelat	650 g	Fără	15 - 20 minute
Orez cantonez	Congelat	650 g	Fără	15 - 20 minute
Chilli con carne	Congelat	750 g	Fără	112 - 15 minute

Curățare ușoară

Curățarea aparatului

- Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească complet.
- Deschideți capacul – **fig. 1** și ridicați dispozitivul de blocare pentru a înlătura capacul – **fig. 2**.
- Ridicați mânerul în poziție orizontală până auziți un „clic” de blocare – **fig. 3**.
- Scoateți vasul de gătit.
- Pentru a îndepărta paleta de amestecare, trageți în sus maneta de blocare – **fig. fig. 4a**.
- Îndepărtați filtrul trăgând de partea superioară – **fig. 3** și spălați-l.
- Toate piesele detașabile pot fi spălate în mașina de spălat vase – **fig. 5** sau pot fi spălate cu un burete moale și cu detergent de vase lichid.
- Curățați baza aparatului cu ajutorul unei lavete umede și cu detergent de vase lichid.
- Clătiți și uscați cu grijă piesele înainte de a le reasambla.
- Dacă alimentele se lipesc sau se ard pe vas sau pe paletă, înainte de a le curăța, lăsați-le la înmuiat în apă caldă.
- Aparatul are un vas de gătit anti-aderent: culoarea maronie sau zgârieturile care pot apărea după o perioadă îndelungată de utilizare nu constituie o problemă și sunt normale.
- Vă asigurăm că învelișul anti-aderent respectă reglementările privind materialele care intră în contact cu produsele alimentare.

Nu imersați niciodată baza aparatului în apă.
Nu folosiți produse de curățare dure sau abrazive sau bureți de sârmă.
Filtrul detașabil trebuie curățat periodic
Pentru a menține calitățile neadezive ale vasului de gătit pentru o perioadă cât mai îndelungată posibil, nu folosiți ustensile metalice atunci când serviți preparatele.

Dacă aparatul nu funcționează corect

PROBLEME	CAUZE	SOLUȚII
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la sursa de alimentare.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la sursa de alimentare.
	Butonul de pornire/oprire nu a fost apăsat până la capăt.	Apăsați butonul de pornire/oprire.
	Ați apăsat butonul de pornire/oprire, însă aparatul nu funcționează.	Închideți capacul.
	Motorul funcționează, însă aparatul nu încălzește.	Contactați punctul de vânzare de unde ați achiziționat aparatul.
Paleta detașabilă nu rămâne în poziție fixă.	Paleta nu a fost atașată.	Verificați dacă maneta de blocare a fost apăsată până la capăt.
Alimentele nu sunt gățite uniform.	Paleta nu a fost atașată.	Instalați paleta.
	Ingredientele nu au fost tăiate la aceeași dimensiune.	Tăiați alimentele în bucăți de dimensiuni egale.
	Cartofii prăjiți nu au fost tăiați în bucăți de dimensiuni egale.	Tăiați cartofii în bucăți de dimensiuni egale.
	Paleta a fost instalată corect, dar nu se rotește.	Verificați dacă paleta a fost apăsată și blocată în poziție. Dacă problema persistă, contactați punctul de vânzare de unde ați achiziționat aparatul.
Cartofii prăjiți nu sunt suficient de crocanți.	A fost folosit un soi de cartofi necorespunzător.	Alegeți un soi de cartofi recomandat pentru cartofi prăjiți.
	Cartofii nu sunt suficient de bine spălați și/sau nu sunt complet uscați.	Spălați cartofii timp îndelungat pentru a îndepărta excesul de amidon; înainte de preparare aceștia trebuie lăsați să se scurgă și trebuie uscați. Trebuie să fie complet uscați.
	Cartofii prăjiți sunt prea groși.	Tăiați cartofii în felii mai subțiri. Dim. maxime ale cartofilor prăjiți sunt de 13 mm x 13 mm.
	Canitatea de ulei nu este suficientă pentru canitatea de cartofi.	Măriți canitatea de ulei (a se vedea tabelele de gătit pp. 30-32).
	Filtrul este înfundat.	Curățați filtrul detașabil.
Cartofii se fărâmițează în timpul gătitului.	Cartofii folosiți au fost recoltați recent și, prin urmare, au un conținut ridicat de apă.	Reduceți canitatea de cartofi la 800 g și ajustați timpul de gătit.
Alimentele rămân pe marginea vasului de gătit.	Vasul de gătit este prea plin.	Respectați cantitățile maxime indicate în tabelele de gătit.
Lichidele de gătit s-au scurs în baza aparatului.	Paleta nu este poziționată corect sau dispozitivul de etanșare al paletei este defect.	Asigurați-vă că paleta este poziționată corect. Dacă problema persistă, contactați punctul de vânzare de unde ați achiziționat aparatul. Nu utilizați ActiFry pentru a prepara supe sau rețete cu un conținut ridicat de lichid.
Aparatul este neobișnuit de zgomotos.	Bănuiri că motorul nu funcționează corect.	Contactați punctul de vânzare de unde ați achiziționat aparatul.
Paleta se oprește din rotire pe durata procesului de gătit.	Paleta nu este poziționată corect.	Cu ajutorul unei mânuși de cuptor, împingeți paleta în jos până când aceasta se blochează în poziție. Dacă acest lucru nu funcționează, contactați punctul de vânzare de unde ați achiziționat aparatul.

Dacă aveți orice problemă sau întrebare legată de produs, vă rugăm să contactați echipa noastră de relații cu clienții la adresa: www.tefal.com

Rețete

Cartofi prăjiți adevărați preparați în casă

PENTRU 4 PERSOANE

PREGĂTIRE 15 min. • TIMP DE GĂTIT 40 min.

1 kg de cartofi (curățați, spălați)*

1  ulei, sare

- 1 Tăiați cartofii în felii de dimensiunea pe care o doriți: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm sau 13 x 13 mm. Spălați bine cartofii tăiați cu apă rece de la robinet, lăsați-i să se scurgă și uscați-i cu grijă cu un prosop de bucătărie absorbant curat.
- 2 Puneți cartofii în ActiFry®. Turnați uleiul uniform peste cartofi.
- 3 Lăsați la gătit timp de 40-45 de minute în funcție de grosimea cartofilor.

* Numai pentru UK: Folosiți cartofi din soiul Maris Piper sau King Edward.

Piept de curcan cu trei ardei

PENTRU 4 PERSOANE

PREGĂTIRE 15 min. • TIMP DE GĂTIT 25 min.

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

3 ardei cu semințe (1 roșu, 1 verde, 1 galben)

1 ceapă tăiată mărunt

2 căței de usturoi tocați

2  ulei de măsline

½ ceașcă de supă de pui

½  oțet

100 ml apă

sare, piper

- 1 Tăiați ardeii în fâșii de 2 cm și puneți-i în ActiFry® împreună cu ceapa, adăugați uleiul de măsline și lăsați la gătit timp de 10 minute.
- 2 Adăugați usturoiul și lăsați la gătit timp de 5 minute. Condimentați cu sare și piper.
- 3 Peste legume, adăugați fâșiile de piept de curcan, supa, apa, oțetul și lăsați la gătit timp de 10-15 minute.

Creveți King în stil provensal

PENTRU 4 PERSOANE

PREGĂTIRE 20 min. • TIMP DE GĂTIT 12 min.

800 g creveți king cruzi, cu cochilie

1 ceapă tăiată mărunt

5 căței de usturoi, tocați (sau 2-3 dacă preferați o aromă de usturoi mai puțin intensă)

½ mănunchi de pătrunjel tocat

3  ulei de măsline

1 lămâie

sare, piper

- 1 Spălați și uscați creveții. Puneți creveții într-un bol, adăugați usturoiul, ceapa, pătrunjelul și uleiul. Acoperiți și lăsați la sosul marinat timp de 15 minute.
- 2 Gătiți creveții în marinată timp de 12-15 minute. Crevetii sunt gata atunci când capătă o frumoasă culoare portocalie; adăugați sare și piper.
- 3 Se servesc cu felii de lămâie.

PENTRU 4 PERSOANE

PREGĂTIRE 10 min. • TIMP DE GĂTIT 25 min.

1 dovlecel (200 g)

150 g ciuperci proaspete

1 vânăta

1 ardei roșu

1 ardei verde

100 ml suc de roșii

2 căței de usturoi
pătrunjel

2 ulei de măsline
sare, piper

- 1 Tăiați dovlecelul și vânăta în cuburi. Tăiați ciupercile felii și ardeii fâșii.
- 2 Puneți legumele și uleiul în ActiFry® și lăsați la gătit timp de 15 minute.
- 3 Tocați usturoiul și pătrunjelul și adăugați-le în ActiFry® împreună cu sucul de roșii. Condimentați și lăsați la gătit timp de încă 10-15 minute.

RO

Pachețele crocante cu banane și ciocolată

PENTRU 4 PERSOANE

PREGĂTIRE 30 min. • TIMP DE GĂTIT 8-10 min.

4 banane (nu prea coapte)

20 g fulgi de ciocolată cu lapte

8 foi de plăcintă (așa-numitele „feuilles de brick”)*

1 ou (bătut)

Sos de ciocolată:

50 g ciocolată simplă de bună calitate (70 % pudră de cacao)

30 ml lapte degresat

- 1 Tăiați bananele în felii cu o grosime de 1 cm. Tăiați foile de plăcintă rotunde în patru bucăți.
- 2 Adăugați fulgii de ciocolată în mijlocul fiecărei foi de plăcintă, iar deasupra puneți câte o felie de banană. Ungeți marginile cu ou bătut pentru a putea împături și lipi marginile astfel încât să obțineți un pachețel sub formă de pătrat, aspectuos. Numai pentru această rețetă, îndepărtați paleta. Preparați-le în două etape. Introduceți jumătate dintre pachețele în ActiFry®, cu partea lipită în jos, și lăsați la gătit timp de 8-10 minute. Gătiți restul de pachețele.
- 3 Între timp, încălziți laptele într-o cratiță. Luați-l de pe foc și adăugați bucățile de ciocolată pe rând, bătând cu telul de fiecare dată. Bateți cu telul până când compoziția devine omogenă. Serviți sosul de ciocolată cald în recipiente individuale.

* Numai pentru UK: Dacă doriți, foile de plăcintă pot fi înlocuite cu aluat de foietaj. Tăiați fiecare foaie în 24 de pătrate de 11 cm x 11 cm. Nu este necesară lipirea acestora cu ou bătut.

Pomembna navodila

Kuhanje

- Če je naprava prazna, je ne vklopite.
- Ne preobremenjujte posode za kuhanje in upoštevajte navedene priporočene količine.
- Preberite knjižico z varnostnimi navodili.
- Vedno upoštevajte največje dovoljene količine sestavin in tekočin, ki so navedene v priročniku z navodili in knjigi z recepti.

Opis

1. Predel pokrova, ki se ga lahko dotaknete, saj se ne segreje
2. Pokrov
3. Zapah za odstranjevanje pokrova
4. Merilna žlička (14 ml)
5. Vzvod za zaklepanje/odklepanje lopatice
6. Oznaka za največjo dovoljeno količino hrane (samo za pomfrit)
7. Snemljiva lopatica za mešanje
8. Odstranljiva posoda za kuhanje s prevleko proti prijemanju
9. Gumb na ročaju, s katerim spustite posodo za kuhanje
10. Ročaj posode za kuhanje
11. Osnovna enota
12. Snemljivi filter
13. Gumba za odpiranje pokrova
14. Gumb za vklop/izklop

Kratka navodila za uporabo

Pred prvo uporabo

- Če želite odstraniti pokrov – **slika 1**, hkrati pritisnite gumba za odpiranje pokrova (13) in dvignite zapah (3) ter odstranite pokrov – **slika 2**.
- Odstranite merilno žličko.
- Ročaj dvignite v vodoraven položaj, tako da zaslišite klik, ko se ročaj zaskoči.
- Iz osnovne enote vzemite posodo za kuhanje – **slika 3**.
- Če želite odstraniti lopatico, dvignite svetlo sivi vzvod za fiksiranje, ki je del lopatice. Palec položite na zgornji del lopatice, kazalec in sredinec pa pod vzvod za fiksiranje, s prsti dvignite vzvod ter tako odstranite lopatico – **slika 4a**.
- Vse snemljive dele lahko pomivate v pomivalnem stroju – **slika 5** oziroma z mehko gobico in sredstvom za pomivanje posode.
- Osnovno enoto naprave obrišite z vlažno krpo in s sredstvom za pomivanje posode.
- Preden napravo spet sestavite, sestavne dele previdno izperite in osušite.
- Če želite lopatico znova namestiti, potegnite svetlo sivi vzvod za fiksiranje navzgor, nato lopatico postavite na sredino posode za kuhanje in potisnite vzvod za fiksiranje navzdol – **slika 4b**.
- Pri prvi uporabi lahko naprava oddaja rahlo neprijeten vonj, kar pa ni škodljivo in vonj bo hitro izginil. To na delovanje vaše naprave + ActiFry ne vpliva.

Odstranite vse nalepke in embalažo.

Osnovne enote nikoli ne potopite v vodo.

Če želite s svojo novo napravo doseči kar najboljše rezultate, pri prvi uporabi pripravite jed, katere čas kuhanja je 30 minut ali več.

Priprava hrane

Pri pripravi pomfrita vedno upoštevajte oznako na lopatici, ki prikazuje največjo dovoljeno količino krompirčka – **slika 6**. Merilne žličke med kuhanjem hrane ne puščajte v posodi za kuhanje.

- Hrano položite v posodo za kuhanje, jo enakomerno porazdelite ter pri tem upoštevajte največje dovoljene količine hrane (glejte tabele za kuhanje na straneh od 30 do 32).
- Olje hrani dodajte z žličko – **slika 7** ter ga enakomerno porazdelite (glejte tabele za kuhanje na straneh od 30 do 32). (1 žlica olja = 14 ml olja)
- Sprostite ročaj in ga v celoti pospravite v ohišje – **slika 8**.
- Zaprite pokrov – **slika 9**.
- Nikoli ne prekoračite največjih dovoljenih količin sestavin in tekočin, ki so navedene v priročniku z navodili in knjigi z recepti.

Kuhanje

Začetek kuhanja

Če odprete pokrov, naprava preneha delovati.

- Pritisnite gumb za vklop/izklop in kuhanje se prične, saj v notranjosti kuhalnika kroži vroč zrak – **slika 10**. Lopatica se počasi obrača v smeri urnega kazalca.

Jemanje hrane iz kuhalnika

- Ko je kuhanje končano, pritisnite gumb za vklop/izklop, da se naprava izklopi – **slika 10**, in odprite pokrov – **slika 1**.
- Ročaj dvignite, tako da zaslišite klik, ko se ročaj zaskoči, in iz osnovne enote vzemite posodo za kuhanje – **slika 11**.
- Hrano takoj postrezite.

Ne dotikajte se pokrova ali katerega koli drugega dela kuhalnika, razen predela pokrova, ki se ne segreje, saj se lahko opečete.

Tabela s časom kuhanja

Časi kuhanja, navedeni spodaj, so informativne narave in se lahko razlikujejo glede na vrsto in serijo uporabljenega krompirja. Za pripravo pomfrita in jedi s krompirjem priporočamo, da uporabite vrsto krompirja King Edward ali Maris Piper.

SL

Krompir

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS KUHANJA
Standardna debelina pomfrita 10 mm x 10 mm dolžina do 9 cm	Sveže	1000 g*	1 žlica olja	40 - 45 min
	Sveže	750 g*	3/4 žlica olja	35 - 37 min
	Sveže	500 g*	1/2 žlica olja	28 - 30 min
	Sveže	250 g*	1/4 žlica olja	24 - 26 min
Krompir (narezan na četrtine)	Sveže	1000 g*	1 žlica olja	40 - 42 min
	Zmrznjeno	750 g	Brez	14 - 16 min
Krompir, narezan na kocke	Sveže	1000 g*	1 žlica olja	40 - 42 min
	Zmrznjeno	750 g	Brez	30 - 32 min
Pomfrit	Zmrznjeno – primerno le za cvrtje	750 g Debelina 13mm x 13mm	Brez	35-40 min
	Zmrznjeno – primerno za pripravo na dva ali tri različne načine: pečenje v pečici in na žaru (ter cvrtje).	750 g Standardno 10mm x 10mm	Brez	30-32 min
		500 g Ameriški način priprave 8mm x 8mm	Brez	25-27 min

*Teža neolupljenega krompirja

POMEMBNO: Nikoli ne prekoračite največjih dovoljenih količin sestavin in tekočin, ki so navedene v priročniku z navodili in knjigi z recepti, saj lahko v nasprotnem primeru poškodujete napravo.

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS KUHANJA
Bučke	Sveže, narezano na rezine	750 g	1 žlica olja + 150 ml hladne vode	25 - 35 min
Sladka paprika	Sveže, narezano na rezine	650 g	1 žlica olja + 150 ml hladne vode	20 - 25 min
Gobe	Sveže, narezano na četrtine	650 g	1 žlica olja	12 - 15 min
Paradižnik	Sveže, narezano na četrtine	650 g	1 žlica olja + 150 ml hladne vode	10 - 15 min
Čebula	Sveže, narezano na kolobarje	500 g	1 žlica olja	15 - 25 min

Meso – perutnina

Če želite mesu in perutnini dodati okus, z oljem zmešajte začimbe (kot so paprika, kari, mešana zelišča, timijan ...).

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS KUHANJA
Piščančji ocvrтки	Fresh	750 g	Brez	18 - 20 min
	Frozen	750 g	Brez	18 - 20 min
	Frozen	12 kosov (160 g)	Brez	12 - 15 min
Piščančja bedra	Fresh	4 do 6	Brez	30 - 32 min
Piščančje stegno	Fresh	2	Brez	30 - 35 min
Piščančje prsi (brez kosti)	Fresh	6 (približno 750 g)	Brez	10 - 15 min
Kitajski spomladanski zavitki	Fresh	4 do 8 majhnih	1 žlica olja	10 - 12 min
Jagnječji kare	Fresh (2.5 cm to 3 cm thick)	2 do 6	Brez	20 - 25 min*
Svinjske zarebrnice	Fresh (2.5 cm thick)	2 do 3	Brez	18 - 23 min*
Svinjski file	Fresh	2 do 6 tankih zrezkov ali trakov	1 žlica olja	12 - 15 min
Klobase	Fresh	4 do 8 (prebodene)	Brez	10 - 12 min
Čili z mesom	Fresh (made from minced beef)	500 g	1 žlica olja	30 - 40 min
Goveji zrezek	Fresh (rump or sirloin cut into 1 cm thick strips)	600 g	Brez	8 - 10 min
Mesne kroglice	Fresh	12 kosov	Brez	18 - 20 min

*Na polovici obrnite

Ribe – lupinarji

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS KUHANJA
Panirani škampi	Zmrznjeno	18 kosov (280 g)	Brez	10 min
Morska spaka	Sveže, narezano na kose	500 g	1 žlica olja	20 - 22 min
Kozice	Kuhano	400 g	Brez	10 - 12 min
Kraljevske kozice	Zmrznjeno in odmrznjeno	300 g (16 kosov)	Brez	12 - 14 min

Sladice

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS KUHANJA
Banane	Narezano na rezine	500 g (5 banan)	1 žlica olja + 1 žlica rjavega sladkorja	4 - 6 min
	Ovito v aluminijasto folijo	2 banani	Brez	20 - 25 min
Češnje	Cele	do 1000 g	1 žlica olja + 1 do 2 žlici sladkorja	12 - 15 min
Jagode	Narezano na četrtine, če so sadeži večji, in na polovice, če so manjši	do 1000 g	1 do 2 žlici sladkorja	5 - 7 min
Jabolka	Narezano na krahle	3	1 žlica olja + 2 žlici sladkorja	15 - 18 min
Hruške	Narezano na kose	do 1000 g	1 do 2 žlici sladkorja	8 - 12 min
Ananas	Narezano na kose	1	1 do 2 žlici sladkorja	8 - 12 min

Zmrznjeni izdelki

SL

HRANA	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS KUHANJA
Ratatuj	Zmrznjeno	750 g	Brez	20-22 minut
V posodi popražene ribe in testenine	Zmrznjeno	750 g	Brez	20-22 minut
Testenine karbonara	Zmrznjeno	750 g	Brez	15 - 20 minut
Paelja	Zmrznjeno	650 g	Brez	15 - 20 minut
Kantonski riž	Zmrznjeno	650 g	Brez	15 - 20 minut
Čili z mesom	Zmrznjeno	750 g	Brez	112 - 15 minut

Enostavno čiščenje

Čiščenje naprave

- Preden napravo očistite, počakajte, da se popolnoma ohladi.
- Odprite pokrov – **slika 1** in dvignite zapah, da snamete pokrov – **slika 2**.
- Ročaj dvignite v vodoraven položaj, tako da zaslišite klik, ko se ročaj zaskoči – **slika 3**.
- Iz osnovne enote vzemite posodo za kuhanje.
- Če želite odstraniti lopatico za mešanje, dvignite vzvod za fiksiranje – **slika 4a**.
- Odstranite filter tako, da potegnete zgornji del – **slika 3**, in ga operite.
- Vse snemljive dele lahko pomivate v pomivalnem stroju – **slika 5** oziroma z mehko gobico in sredstvom za pomivanje posode.
- Osnovno enoto naprave čistite z vlažno krpo in s sredstvom za pomivanje posode.
- Preden napravo spet sestavite, sestavne dele previdno izperite in osušite.
- Če se na posodo ali lopatico prilepi ali prismodi hrana, ju pred pomivanjem namočite v toplo vodo.
- Naprava vsebuje posodo za kuhanje s prevleko proti prijemanju: po dolgotrajni uporabi se lahko na posodi pojavijo rjavi madeži ali odrgnine, kar pa je popolnoma običajno.
- Jamčimo, da prevleka proti prijemanju ustreza predpisom, ki veljajo za materiale v stiku z živili.

Osnovne enote nikoli ne potopite v vodo.

Ne uporabljajte grobih ali abrazivnih čistilnih sredstev ali žičnatih gob.

Snemljivi filter je treba redno čistiti.

Če želite prevleko proti prijemanju posode za kuhanje kar najdlje ohraniti v dobrem stanju, za serviranje hrane ne uporabljajte kovinskega pribora.

Nepravilno delovanje cvrtnika

PROBLEMI	VZROKI	REŠITVE
Naprava ne deluje.	Naprava ni vključena v vtičnico.	Preverite, ali je naprava pravilno vključena v vtičnico.
	Gumb za vklop/izklop ni pritisnjen do konca.	Pritisnite gumb za vklop/izklop.
	Gumb za vklop/izklop ste pritisnili do konca, a naprava ne deluje.	Zaprite pokrov.
	Motor deluje, a naprava ne oddaja toplote.	Obrnite se na osebje prodajnega mesta, kjer ste napravo kupili.
	Lopatica se ne obrača.	Preverite, ali je lopatica v pravilnem položaju. Če težava ni odpravljena, se obrnite na osebje prodajnega mesta, kjer ste napravo kupili.
Snemljiva lopatica ne ostane na svojem mestu.	Lopatica za mešanje ni fiksirana.	Preverite, ali ste vzvod za fiksiranje dobro potisnili navzdol.
Hrana ni enakomerno skuhan.	Lopatica ni nameščena.	Vstavite lopatico.
	Hrane niste narezali na enako velike dele.	Hrano narežite na enako velike dele.
	Krompirja za pripravo pomfrita niste narezali na enako velike dele.	Krompir za pripravo pomfrita narežite na enako velike dele.
	Lopatica je bila pravilno nameščena, a se ne obrača.	Preverite, ali ste lopatico dobro potisnili navzdol, tako da se je zaskočila v želeni položaj. Če težava ni odpravljena, se obrnite na osebje prodajnega mesta, kjer ste napravo kupili.
Pomfrit ni dovolj hrustljiv.	Uporabili ste napačno vrsto krompirja.	Izberite vrsto krompirja, ki se priporoča za pripravo pomfrita.
	Krompirja niste zadosti oprali in/ali ga niste popolnoma posušili.	Krompir dobro operite, da odstranite odvečni škrob, nato ga pred kuhanjem odcedite in osušite. Krompir mora biti popolnoma sušen.
	Pomfrit ni dovolj tanek.	Krompir za pripravo pomfrita narežite na tanjše trakove. Največja dimenzija za pomfrit je 13 mm x 13 mm.
	Za to količino pomfrita ni dovolj olja.	Dodajte več olja (glejte tabele za kuhanje na straneh od 30 do 32).
	Filter je zamašen.	Očistite snemljivi filter.
Pomfrit med kuhanjem razpade.	Uporabili ste nedavno pridelani krompir, ki vsebuje več vode.	Količino krompirja zmanjšajte na 800 g in prilagodite čas kuhanja.
Hrana ostaja na robu posode za kuhanje.	Posoda za kuhanje je preveč polna.	Upoštevajte največje dovoljene količine, ki so določene v tabelah za kuhanje.
Tekočina, ki nastane pri kuhanju, je stekla v osnovno enoto naprave.	Lopatica ni pravilno vstavljena ali pa je tesnilo poškodovano.	Preverite, ali je lopatica v pravilnem položaju. Če težava ni odpravljena, se obrnite na osebje prodajnega mesta, kjer ste napravo kupili. Naprave ActiFry ne uporabljajte za pripravo juh ali drugih tekočih jedi.
Naprava je nenavadno glasna.	Menite, da motor naprave ne deluje pravilno.	Obrnite se na osebje prodajnega mesta, kjer ste napravo kupili.
Lopatica se med kuhanjem neha vrteti.	Lopatica ni pravilno vstavljena.	S kuhinjsko rokavico potisnite lopatico navzdol, tako da se zaskoči v pravi položaj. Če težave ne odpravite, se obrnite na osebje prodajnega mesta, kjer ste napravo kupili.

V primeru težav s proizvodom oziroma vprašanj stopite v stik z našo ekipo za pomoč uporabnikom: www.tefal.com

Recepti

Pravi domači pomfrit

ZA 4 OSEBE

ČAS PRIPRAVE 15 min • ČAS KUHANJA 40 min

1 kg krompirja (olupljenega, opranega)*

1  olja, soli

- 1 Krompir narežite na trakove zelene velikosti: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ali 13 x 13 mm. Narezani krompir dobro operite z mrzlo tekočo vodo, ga odcedite in previdno osušite s čisto vpojno kuhinjsko krpo.
- 2 Pomfrit stresite v posodo naprave ActiFry®. Olje enakomerno zlijte po krompirju.
- 3 Kuhajte 40–45 minut, odvisno od debeline narezanih trakov.

* Samo za Združeno kraljestvo: Uporabite vrsto krompirja Maris Piper ali King Edward.

Puranje prsi s tremi paprikami

SL

ZA 4 OSEBE

ČAS PRIPRAVE 15 min • ČAS KUHANJA 25 min

600 g puranjih prsi, narezanih na trakove (1 cm x 3 cm)

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

1 na kocke narezana čebula

2 sesekljana stroka česna

2  olivnega olja

½ skodelice piščančje jušne osnove

½  kisa

100 ml vode

sol, poper

- 1 Paprike narežite na 2-cm trakove in jih skupaj s čebulo stresite v posodo naprave ActiFry®, dodajte olivno olje in kuhajte 10 min.
- 2 Dodajte česen in kuhajte 5 min. Začinite s soljo in poprom.
- 3 Zelenjavi dodajte na trakove narezane puranje prsi, jušno osnovo, vodo in kis ter kuhajte od 10 do 15 min.

Kraljevske kozice po provansalsko

ZA 4 OSEBE

ČAS PRIPRAVE 20 min • ČAS KUHANJA 12 min

800 g toplotno neobdelanih kraljevskih kozic, brez lupine

1 narezana čebula

5 strokov sesekljanega česna (ali 2–3, če ne marate močnega okusa česna)

½ šopa sesekljanega peteršilja

3  olivnega olja

1 limona

sol, poper

- 1 Kozice operite in osušite. Kozice stresite v skledo, dodajte česen, čebulo, peteršilj in olje. Posodo pokrijte in pustite kozice v marinadi 15 min.
- 2 Kozice z marinado kuhajte od 12 do 15 min. Kozice so kuhane, ko postanejo oranžne barve. Dodajte sol in poper.
- 3 Postrezite z rezinami limone.

Zelenjava po mediteransko

ZA 4 OSEBE

ČAS PRIPRAVE 10 min • ČAS KUHANJA 25 min

1 bučka (200 g)
150 g svežih gob
1 jajčevac
1 rdeča paprika
1 zelena paprika
100 ml paradižnikovega soka
2  česna v strokih
peteršilj
2  olivnega olja
sol, poper

- 1 Bučko in jajčevac narežite na kocke. Sesekljajte gobe in narežite papriko na trakove.
- 2 Zelenjavo stresite v posodo naprave ActiFry®, dodajte olje in kuhajte 15 min.
- 3 Sesekljajte česen in peteršilj ter ju skupaj s paradižnikovim sokom dodajte v posodo naprave ActiFry®. Začinite in kuhajte še od 10 do 15 min.

Hrustljavi žepki z banano in čokolado

ZA 4 OSEBE

ČAS PRIPRAVE 30 min • ČAS KUHANJA 8–10 min

4 banane (ne preveč zrele)
20 g koščkov mlečne čokolade
8 lističev testa za zavitke (brik)*
1 jajce (stepeno)
Stopljena čokolada za pomakanje:
50 g kakovostne navadne čokolade (70-% delež kakava)
30 ml posnetega mleka

- 1 Banane narežite na 1 cm debele rezine. Okrogle lističe testa narežite na štiri dele.
- 2 Koščke čokolade stresite na sredino posameznega dela testa in nanje zložite koščke banane. Robove premažite s stepenim jajcem, da boste paketke lahko zaprli, prepognite robove in oblikujte lične kvadratne žepke. Lopatico odstranite izključno za pripravo jedi po tem receptu. To jed skuhamo v dveh delih. Polovico žepkov položite v posodo naprave ActiFry® tako, da je zapečateni stran žepka obrnjena navzdol, in kuhajte 8–10 min. Skuhajte tudi preostale žepke.
- 3 Medtem v kozici pogrejte mleko. Mleko odstavite s štedilnika in postopoma dodajajte koščke čokolade, zmes vmes mešajte z metlico. Zmes z metlico mešajte toliko časa, dokler ne postane popolnoma gladka. Toplo čokolado za pomakanje postrezite v posameznih kozarcih.

* Samo za Združeno kraljestvo: Testo za zavitke (brik) lahko nadomestite z izjemno tankim, prosojnim vlečenim testom, imenovanim filo. Vsak listič testa narežite na 24 kvadratkov v velikosti 11 cm x 11 cm. Žepkov ni treba zapečatiti s stepenim jajcem.

Важни препоръки

Готвене

- Никога не включвайте уреда, когато е празен.
- Никога не преплъвайте готварската тавичка, съобразявайте се с препоръчителните количества.
- Прочетете книжката с инструкции за безопасност.
- Винаги спазвайте максималните количества продукти и течности, посочени в ръководството с инструкции и книжката с рецепти.

Описание

- | | |
|---|--|
| 1. Студена зона върху капака, позволяваща допир | 8. Незалепаща изваждаща се готварска тавичка |
| 2. Капак | 9. Бутон за освобождаване на дръжката на готварската тавичка |
| 3. Закопчалка за махане на капака | 10. Дръжка на готварската тавичка |
| 4. Мерителна лъжица (14 ml) | 11. Основа |
| 5. Лост за заключване/отключване на бъркалката | 12. Сменяем филтър |
| 6. Обозначения за максимално ниво на продуктите (само за пържени картофи) | 13. Бутони за вдигане на капака |
| 7. Подвижна бъркалка | 14. Бутон за включване/изключване |

Бързи инструкции за употреба

Преди използване за първи път

- За махане на капака – **fig.1**, натиснете бутоните за отваряне на капака (13) едновременно и повдигнете закопчалката (3), за да махнете капака – **fig.2**.
- Извадете мерителната лъжица.
- Повдигнете дръжката в хоризонтална позиция докато чуете изщракване и тя се заключи.
- Извадете готварската тавичка – **fig.3**.
- За да извадите бъркалката, повдигнете светлосивия заключващ лост, намиращ се от страната на бъркалката. Поставете палеца си в горната част на бъркалката, а показалеца и средния си пръст под заключващия лост, повдигнете заключващия лост с пръсти, за да отключите бъркалката – **fig.4a**.
- Всички подвижни части са безопасни за измиване в съдомиялна машина – **fig.5** или те могат да бъдат измивани с мека гъба и препарат за миене.
- Забършете основата на уреда като използвате влажна кърпа и препарат за миене.
- Изплакнете и подсушете внимателно частите, преди да ги сглобите.
- За да фиксирате бъркалката, издърпайте светлосивия заключващ лост, след това поставете бъркалката в средата на готварската тавичка и натиснете заключващия лост надолу – **fig.4b**.
- По време на първата употреба, от уреда може да се разнесе лека миризма: тя не е опасна и ще изчезне бързо. Тя не влияе на работата на Вашия + ActiFry.

Отстранете всички етикети и цялата опаковка.

Никога не потапяйте основата във вода.

При използването за първи път, за да получите оптимални резултати от своя продукт, Ви препоръчваме да пригответе рецепта, която изисква **30** минути готвене или повече.

За пържени картофи никога не надвишавайте максималното ниво, посочено върху бъркалката – **fig. 6**. Не оставяйте мерителната лъжица вътре в готварската тавичка по време на приготвяне на храната.

- Поставете храната в готварската тавичка като я разпределите равномерно и се уверите, че спазвате максималните количества (вж. таблиците за готвене на стр. 30 до 32).
- Добавете олио към храната с лъжицата – **fig.7**, като го разпределите равномерно (вж. таблиците за готвене на стр. 30 до 32). (1 пълна лъжица олио = 14 ml олио)
- Отключете дръжката и я приберете напълно в нейното гнездо – **fig.8**.
- Затворете капака – **fig.9**.
- Никога не надвишавайте максималните количества продукти и течности, посочени в ръководството с инструкции и книжката с рецепти.

Подготовка на продуктите

BG

Готвене

Стартиране на готвенето

Когато отворите капака, уредът спира работа.

- Натиснете бутона за включване/изключване, готвенето стартира благодарение на циркулацията на горещ въздух в корпуса за готвене – **fig.10**. Бъркалната се върти бавно по посока на часовниковата стрелка.

Изваждане на храната

- След приключване на готвенето, натиснете бутона за включване/изключване, за да спрете уреда – **fig.10** и отворете капака – **fig.1**.
- Повдигнете дръжката, докато чуete прещракване за заключване и извадете готварската тавичка – **fig.11**.
- Сервирайте веднага.

За да избегнете рискове от изгаряния, не докосвайте капака или която и да било част, освен студената зона за допир.

Таблица за време на готвене

Времената за готвене по-долу са само насока и могат да варират според сорта и партидата на използваните картофи. Препоръчваме Ви да използвате картофи например от сорт King Edward и Maris Piper за пържени картофи и за рецепти с картофи.

Картофи

	ТИП	КОЛИЧЕСТВО	МАЗНИНА	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Пържени картофи със стандартна дебелина 10 mm x 10 mm, дължина до 9 cm	Пресни	1000 g*	1 лъжица олио	40 - 45 мин.
	Пресни	750 g*	3/4 лъжица олио	35 - 37 мин.
	Пресни	500 g*	1/2 лъжица олио	28 - 30 мин.
	Пресни	250 g*	1/4 лъжица олио	24 - 26 мин.
Картофи (на четвъртини)	Пресни	1000 g*	1 лъжица олио	40 - 42 мин.
	Замразени	750 g	няма	14 - 16 мин.
Картофи на кубчета	Пресни	1000 g*	1 лъжица олио	40 - 42 мин.
	Замразени	750 g	няма	30 - 32 мин.
Пържени картофи	Замразени - подходящи само за пържене в обилно количество мазнина	750 g На дебели ре-зени 13mm x 13mm	няма	35-40 мин.
	Замразени - подходящи за приготвяне по 2 или 3 начина за фурна или грил (и за пържене в обилно количество мазнина).	750 g Стандартна 10mm x 10mm	няма	30-32 мин.
		500 g Американски стил 8mm x 8mm	няма	25-27 мин.

*Тегло на небелени картофи

ВАЖНО: За да избегнете повреда на Вашия уред, никога не надвишавайте максималните количества продукти и течности, посочени в ръководството с инструкции и книжката с рецепти.

ТИП		КОЛИЧЕСТВО	МАЗНИНА	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Тиквички	Пресни, нарязани на резени	750 g	1 лъжица олио + 150 ml студена вода	25 - 35 мин.
Сладки чушки	Пресни, нарязани на резени	650 g	1 лъжица олио + 150 ml студена вода	20 - 25 мин.
Гъби	Пресни, нарязани на четвъртини	650 g	1 лъжица олио	12 - 15 мин.
Домати	Пресни, нарязани на четвъртини	650 g	1 лъжица олио + 150 ml студена вода	10 - 15 мин.
Лук	Пресни, нарязани на кръгчета	500 g	1 лъжица олио	15 - 25 мин.

Месо - птиче

За да добавите вкус на месо и птиче месо, смесете подправки (например чушки, кърри, смесени билки, мащерка...) с олиото.

ТИП		КОЛИЧЕСТВО	МАЗНИНА	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Пилешки хапки	Пресни	750 g	няма	18 - 20 мин.
	Замразени	750 g	няма	18 - 20 мин.
	Замразени	12 броя (160 g)	няма	12 - 15 мин.
Долни пилешки бутчета	Пресни	4 до 6	няма	30 - 32 мин.
Цели пилешки бутчета	Пресни	2	няма	30 - 35 мин.
Пилешки гърди (обезкостени)	Пресни	6 (около 750 g)	няма	10 - 15 мин.
Китайски пролетни ролца	Пресни	4 до 8 малки	1 лъжица олио	10 - 12 мин.
Агнешки котлети	Пресни (дебели 2.5 - 3 cm)	2 до 6	няма	20 - 25 мин.*
Свински котлети	Пресни (с дебелина 2,5 cm)	2 до 3	няма	18 - 23 мин.*
Свински филета	Пресни	2 до 6 на тънки резени или ленти	1 лъжица олио	12 - 15 мин.
Наденички	Пресни	4 to 8 (набодени)	няма	10 - 12 мин.
Чили кон карне	Прясно (от смелено говеждо месо)	500 g	1 лъжица олио	30 - 40 мин.
Говежди пържоли	Пресни (от бут или филе, нарязани на ленти с дебелина 1 cm)	600 g	няма	8 - 10 мин.
Кюфтета	Пресни	12 броя	няма	18 - 20 мин.

*Да се обръщат при изтичане на половината от посоченото време за готвене

Риба и ракообразни

ТИП		КОЛИЧЕСТВО	МАЗНИНА	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Панирани скариди	Замразени	18 броя (280 g)	няма	10 мин.
Морски дявол	Пресен, нарязан на парчета	500 g	1 лъжица олио	20 - 22 мин.
Скариди	Варени	400 g	няма	10 - 12 мин.
Кралски скариди (Джъмбо)	Замразени и размразени	300 g (16 броя)	няма	12 - 14 мин.

Десерти

	ТИП	КОЛИЧЕСТВО	МАЗНИНА	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Банани	Нарязани на резени	500 г (5 банана)	1 лъжица олио + 1 лъжица кафява захар	4 - 6 мин.
	Увити във фолио	2 банана	няма	20 - 25 мин.
Череша	Цели	До 1000 г	1 лъжица олио + 1 до 2 лъжици захар	12 - 15 мин.
Ягоди	Нарязани на четвъртини, ако са големи или на половини, ако са малки	До 1000 г	1 до 2 лъжици захар	5 - 7 мин.
Ябълки	Нарязани на резени	3	1 лъжица олио + 2 лъжици захар	15 - 18 мин.
Круши	Нарязани на парчета	До 1000 г	1 до 2 лъжици захар	8 - 12 мин.
Ананас	Нарязани на парчета	1	1 до 2 лъжици захар	8 - 12 мин.

Замразени продукти

ХРАНА	ТИП	КОЛИЧЕСТВО	МАЗНИНА	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Рататуй	Замразени	750 г	няма	20-22 минути
Пържена риба и макаронени изделия	Замразени	750 г	няма	20-22 минути
Спагети карбонара	Замразени	750 г	няма	15 - 20 минути
Паеля	Замразени	650 г	няма	15 - 20 минути
Ориз по китайски	Замразени	650 г	няма	15 - 20 минути
Чили кон карне	Замразени	750 г	няма	112 - 15 минути

Лесно почистване

Почистване на уреда

- Оставете да изстине напълно, преди да почистите.
- Отворете капака - **fig.1** и повдигнете закопчалката, за да махнете капака - **fig.2**.
- Повдигнете дръжката в хоризонтална позиция докато чуete изщракване и тя се заключи - **fig.3**.
- Извадете готварската тавичка.
- За да премахнете бъркалката, повдигнете заключващия лост - **fig.4a**.
- Извадете филтъра като го издърпате от горната страна - **fig.3** и го измийте.
- Всички подвижни части са безопасни за измиване в съдомиялна машина - **fig.5** или те могат да бъдат измивани с мека гъба и препарат за миене.
- Почистете основата на уреда като използвате влажна кърпа и препарат за миене.
- Изплакнете и подсушете внимателно частите, преди да ги сглобите.
- Ако има останала или загоряла храна по тавичката или бъркалката, ги накиснете в топла вода преди измиване.
- Уредът е с незалепаща готварска тавичка: може да се появи покафеняване и надраскване след продължителна употреба, но те не представляват проблем и са нормални.
- Ние гарантираме, че незалепащото покритие е в съответствие с разпоредбите за материали, които влизат в пряк контакт с храни.

Никога не потапяйте основата във вода. Не използвайте агресивни или абразивни почистващи продукти или кухненска тел.

Сменяемият филтър трябва да се почиства редовно. За да се запази качеството на незалепащото покритие на готварската тавичка възможно най-дълго, не използвайте метални прибори при сервиране на храна.

Ако Вашият фритюрник не работи правилно

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЯ
Уредът не работи.	Уредът не е включен в контакта.	Проверете дали уредът е включен правилно.
	Бутонът за включване/изключване не е натиснат напълно.	Натиснете бутона за включване/изключване.
	Натиснали сте бутона за включване/изключване, но уредът не работи.	Затворете капака.
	Задвижващият механизъм работи, но уредът не се нагрява.	Свържете се с пункта, от който сте закупили уреда.
	Бъркалната не се върти.	Проверете дали бъркалната е правилно позиционирана. Ако проблемът се задържи, свържете се с пункта, от който сте закупили уреда.
Махачата се бъркалка не се задържа на съответното място.	Смесващата бъркалка не е заключена.	Проверете дали заключващият лост е натиснат напълно.
Храната не се готви равномерно.	Бъркалната не е поставена.	Поставете бъркалната.
	Хранителните продукти не са нарязани на парчета с правилните размери.	Нарежете всички хранителни продукти на парчета с един и същ размер.
	Картофите за пържене не са нарязани на парчета с правилните размери.	Нарежете картофите за пържене на едни и същи парчета.
	Бъркалната е поставена правилно, но не се върти.	Проверете дали тя е насочена надолу и е шракнала в съответното положение. Ако проблемът се задържи, свържете се с пункта, от който сте закупили уреда.
Пържените картофи не са достатъчно хрупкави.	Използван е неподходящ сорт картофи.	Изберете сорт картофи, подходящ за приготвяне на пържени картофи.
	Картофите не са достатъчно измити и/или не са напълно подсушени.	Измийте картофите продължително време, за да се махне излишната скорбяла, след това ги изцедете и подсушете старателно преди готвене. Те трябва да бъдат напълно сухи.
	Парченцата картофи са много дебели.	Нарежете картофите по-тънко. Максималните размери за пържени картофи са 13 mm x 13 mm.
	Няма достатъчно олио за количеството пържени картофи.	Увеличете количеството олио (вж. таблиците за готвене на стр. 30 до 32).
	Филтърът е запушен.	Отстранете сменяемия филтър.
Картофите се разкъсват при пържене.	Използваните картофи са от нова реколта и поради това имат високо съдържание на вода.	Намалете количеството картофи до 800 g и регулирайте времето за готвене.
Храната се задържа по края на готварската тавичка.	Готварската тавичка е препълнена.	Спазвайте максималните количества, посочени в таблиците за готвене.
Течности от готвенето са изтекли в основата на уреда.	Бъркалната не е поставена правилно или уплътнението е повредено.	Уверете се, че бъркалната е правилно позиционирана. Ако проблемът се задържи, свържете се с пункта, от който сте закупили уреда. Не използвайте ActiFry за приготвяне на супи или рецепти с много течни храни.
Уредът е необичайно шумен.	Подозирате, че моторът не работи правилно.	Свържете се с пункта, от който сте закупили уреда.
Бъркалната спира да се върти по време на готвене.	Бъркалната не е позиционирана правилно.	С помощта на готварска ръкавица, натиснете надолу бъркалната, докато тя шракне в съответната позиция. Ако това не отстрани проблема, свържете се с пункта, от който сте закупили уреда.

Ако имате проблеми или въпроси относно продукта, моля, свържете се с нашия екип за връзка с клиента на: www.tefal.com

Рецепти

Истински домашни пържени картофи

ЗА 4 ДУШИ

ПОДГОТОВКА 15 минути • ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ 40 минути

1 kg картофи (обелени, измити)*

 олио, сол

- 1 Нарезете картофите за пържене с размер по Ваш избор: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm или 13 x 13 mm. Измийте нарязаните картофи добре в студена вода, отцедете и подсушете внимателно с абсорбираща кухненска кърпа.
- 2 Поставете картофите в ActiFry®. Разпределете олиото равномерно върху картофите.
- 3 Пържете 40-45 минути в зависимост от дебелината на картофите.

* Само за Великобритания: Използвайте сортове картофи Maris Piper или King Edward.

Пуешки гърди с три чушки

ЗА 4 ДУШИ

ПОДГОТОВКА 15 минути • ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ 25 минути

600 g пуешки гърди на ленти (1 cm x 3 cm)

3 чушки с отделени семена (1 червена, 1 зелена, 1 жълта)

1 глава лук, нарязана на кубчета

2 накълцани скилидки чесън

2  зехтин

½ чаша пилешки бульон

½  оцет

100 ml вода

сол, пипер

- 1 Нарезете чушките на лентички от 2 cm в ActiFry® заедно с лука, добавете зехтина и гответе за 10 минути.
- 2 Добавете чесъна и гответе за 5 минути. Овкусете със сол и пипер.
- 3 Добавете лентичките пуешко месо, бульона, водата, оцета към зеленчуците и гответе за 10 до 15 минути.

Кралски скариди в провансалски стил

ЗА 4 ДУШИ

ПОДГОТОВКА 20 минути • ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ 12 минути

800 g сурови кралски скариди, необелени

1 глава лук, нарязана на кубчета

5 скилидки чесън, накълцани (или **2-3**, ако предпочитате по-слаб вкус на чесън)

½ връзка нарязан на ситно магданоз

3  зехтин

1 лимон

сол, пипер

- 1 Измийте и подсушете скаридите. Поставете скаридите в купа, добавете чесън, лук и олио. Покрийте и оставете да се маринуват за 15 минути.
- 2 Гответе скаридите, заедно с маринатата за 12 до 15 минути. Скаридите са готови след като добият приятен оранжев цвят, добавете сол и пипер.
- 3 Сервирайте с резени лимон.

Средиземноморски зеленчуци

ЗА 4 ДУШИ

ПОДГОТОВКА 10 минути • ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ 25 минути

1 тиквичка (200 g)

150 g пресни гъби

1 патладжан

1 червена чушка

1 зелена чушка

100 ml доматен сок

2 скилидки чесън
магданоз

2 зехтин
сол, пипер

- 1 Нарежете тиквичката и патладжана на кубчета. Нарежете на филийки гъбите, а чушките на лентички.
- 2 Поставете зеленчуците в ActiFry® заедно с олиото и гответе за 15 минути.
- 3 Накълцайте чесъна и магданоза и ги добавете в ActiFry® с доматения сок. Овкусете и гответе още 10 до 15 минути.

Хрупкави пакетчета банани с шоколад

BG

ЗА 4 ДУШИ

ПОДГОТОВКА 30 минути • ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ 8-10 минути

4 банани (не прекалено зрели)

20 g парченца млечен шоколад

8 листа тънки точени кори (наричани още „feuilles de brick”)*

1 яйце (разбито)

Шоколадов сос:

50 g висококачествен тъмен шоколад (70 % какао)

30 ml обезмаслено мляко

- 1 Нарежете бананите на филийки с дебелина 1 cm. Нарежете кръглите точени кори на четири.
- 2 Поставете шоколадовите в парченца в средата на всяка кора, а върху тях поставете резен банан. Намажете краищата с разбитото яйце и залепете и сгънете ъглите един върху друг под формата на малко квадратно пакетче. Само за тази рецепта, махнете бъркалката. Пригответе на 2 партиди. Поставете половината пакетчета в ActiFry® със сгънатата част надолу и гответе за 8-10 минути. Пригответе останалите пакетчета.
- 3 Междувременно затоплете млякото в тенджерата. Отстранете от огъня и добавете шоколада на малки порции, като разбърквате при всяко добавяне на шоколад. Разбъркайте до получаване на хомогенност. Сервирайте с топъл шоколадов сос в отделни чаши.

* Само за Великобритания: По желание точените кори могат да бъдат заменени с многолистно тесто. Нарежете всеки лист на 24 квадрата с размери 11 cm x 11 cm. Няма нужда да залепвате краищата с разбито яйце.

Važne preporuke

Kuvanje

- Nikada ne koristite aparat kada je prazan.
- Nikada ne prepunjavajte posudu za kuvanje, pridržavajte se preporučenih količina hrane.
- Pročitajte brošuru koja sadrži sigurnosna uputstva.
- Uvek se pridržavajte maksimalnih količina sastojaka i težnosti koje su navedene u uputstvu za upotrebu i knjizi receptata.

Opis

- | | |
|---|--|
| 1. Hladni deo poklopca | 9. Taster za odvajanje ručke posude za kuvanje |
| 2. Poklopac | 10. Ručka posude za kuvanje |
| 3. Kopča za skidanje poklopca | 11. Baza |
| 4. Merna kašika (14 ml) | 12. Demontažni filter filter |
| 5. Blokada/deblokada lopatice za mešanje | 13. Tasteri za otvaranje poklopca |
| 6. Podeoci za maksimalni nivo sastojaka (samo za pomfrit) | 14. On/Off taster |
| 7. Demontažna lopatica za mešanje | |
| 8. Nelepljiva demontažna posuda za kuvanje | |

Kratak uvod u način upotrebe

Pre prve upotrebe

- Da biste skinuli poklopac – **sl. 1**, istovremeno pritisnite tastere za otvaranje poklopca (13) i podignite Kopču (3) da biste skinuli poklopac – **sl. 2**.
- Izvadite mernu kašiku.
- Podignite ručku u horizontalni položaj dok ne čujete zvuk "klik" kada se blokira u željeni položaj.
- Izvucite posudu za kuvanje – **sl. 3**.
- Da izvadite lopaticu za mešanje, podignite svetlo-sivu polugu na lopatici.. Postavite palac na vrh lopatice, a vaš kažiprst i srednji prst ispod poluge, podignite polugu prstima da deblokirate lopaticu – **sl. 4a**.
- Svi demontažni delovi se bezbedno mogu prati u mašini za sudove – **sl. 5** ili mekanim sušilicom i deterdžentom za pranje posuda.
- Obrisite osnovu uređaja pomoću vlažne krpe i sredstva za čišćenje.
- Pažljivo isperite i osušite delove pre nego što ih vratite na svoje mesto.
- Da vratite lopaticu za mešanje, povucite najviše svetlo-sivu polugu, zatim postavite lopaticu u sredinu posude za kuvanje i gurnite polugu naniže – **sl. 4b**.
- Tokom prve upotrebe, uređaj može ispuštati slab miris: to nije štetno i brzo će nestati. Nema uticaja na rad vašeg + ActiFry.

Skinite sve postojeće zaštitne nalepnice i ostatke od pakovanja.

Nikada ne uranjajte bazu u vodu.

Pri prvoj upotrebi, da biste dobili najbolje rezultate, preporučujemo da isprobate recept koji zahteva kuvanje 30 minuta ili duže.

Za pomfrit, nikada nemojte premašiti maksimalni nivo naveden na lopatici – sl. 6. Nemojte ostavljati mernu kašiku unutar posude kada kuvate hranu.

- Stavite hranu u posudu za kuvanje, rasporedite je podjednako, i uverite se da ste ispoštovali maksimalnu količinu (vidite tabele kuvanja na str. 30 do 32).
- Kašikom dodajte ulje u hranu – **sl. 7**, i podjednako ga rasporedite (vidite tabele kuvanja na str. 30 do 32).
(1 kašika ulja = 14 ml ulja)
- Odblokirajte ručku i preklonite je na kućište aparata. – **sl. 8**.
- Zatvorite poklopac – **sl. 9**.
- Nikada ne premašujte maksimalne količine sastojaka i težnosti koje su navedene u uputstvu za upotrebu i knjizi receptata.

Priprema hrane

Kuvanje

Početak kuvanja

Kada otvorite poklopac, uređaj prestaje s radom.

- Pritisnite taster on/off, kuvanje počinje zahvaljujući kruženju vrućeg vazduha unutar aparata – sl.10. Lopatica lagano kruži u smeru kazaljke na satu.

Vađenje hrane

- Kada se kuvanje završi, pritisnite taster on/off zaustavite rad aparata – sl.10 i otvorite poklopac – sl.1.
- Podignite ručku do ne čujete zvuk "klik" kada se zabravi i izvadite posudu za kuvanje – sl.11.
- Odmah poslužite.

Da izbegnete bilo kakve rizike od opekotina, ne dodirujte poklopac niti bilo koji deo osim hladnog dela.

Tabela vremena kuvanja

Vremena kuvanja koja se nalaze ispod su samo smernice i mogu varirati prema raznovrsnosti i količini upotrebljenog krompira. Preporučujemo upotrebu varijeteta kao što su King Edward i Maris Piper za čips i recepte s krompirom.

Krompir

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Standardna debljina pomfrita 10mm x 10mm dužine do 9cm	Svež	1000 g*	1 kašika ulja	40 - 45 min
	Svež	750 g*	3/4 kašika ulja	35 - 37 min
	Svež	500 g*	1/2 kašika ulja	28 - 30 min
	Svež	250 g*	1/4 kašika ulja	24 - 26 min
Krompir (isečen na četiri dela)	Svež	1000 g*	1 kašika ulja	40 - 42 min
	Zamrznut	750 g	Bez	14 - 16 min
Krompir isečen na kockice	Svež	1000 g*	1 kašika ulja	40 - 42 min
	Zamrznut	750 g	Bez	30 - 32 min
Pomfrit	Zamrznut - prikladan samo za duboko prženje	750 g Krupan 13mm x 13mm	Bez	35-40 min
	Zamrznut - 2-smerno ili 3-smerno kuvanje pogodno za rernu i gril (i duboko prženje).	750 g Standardna 10mm x 10mm	Bez	30-32 min
		500 g Američki stil 8mm x 8mm	Bez	25-27 min

*Težina neoljuštenog krompira

VAŽNO: Da biste izbegli oštećenje uređaja, nikada ne premašujte maksimalne količine sastojaka i težnosti koje su navedene u uputstvu za upotrebu i knjizi receptata.

SR

VRSTA		KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Tikvice	Sveže iseckane na kriške	750 g	1 kašika ulja + 150 ml hladne vode	25 - 35 min
Slatke paprike	Sveže iseckane na kriške	650 g	1 kašika ulja + 150 ml hladne vode	20 - 25 min
Pečurke	Sveže seckane na četvrtine	650 g	1 kašika ulja	12 - 15 min
Paradajz	Sveže iseckane na četvrtine	650 g	1 kašika ulja + 150 ml hladne vode	10 - 15 min
Crni luk	Sveže, iseckan na kolutove	500 g	1 kašika ulja	15 - 25 min

Meso - Živina

Da biste poboljšali ukus mesa i živine, pomešajte neke začine (kao što je paprika, kari, mešano bilje, timijan...) s uljem.

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Piletina isečena na komadiće	Sveža	750 g	Bez	18 - 20 min
	Zamrznuta	750 g	Bez	18 - 20 min
	Zamr	12 delova (160 g)	Bez	12 - 15 min
Pileći bataci	Sveži	4 do 6	Bez	30 - 32 min
Pileće nogice	Sveži	2	Bez	30 - 35 min
Pileće grudi (bez kostiju)	Sveže	6 (oko 750 g)	Bez	10 - 15 min
Kineske prolećne rolnice	Sveže	4 do 8 malih	1 kašika ulja	10 - 12 min
Jagnjeći odresci	Sveži (2,5 cm do 3 cm debljine)	2 do 6	Bez	20 - 25 min*
Svinjske krmenadle	Sveže (2,5 cm debljine)	2 do 3	Bez	18 - 23 min*
Svinjski file	Svež	2 do 6 tankih komada ili traka	1 kašika ulja	12 - 15 min
Kobasice	Sveže	4 do 8 (izbušenih)	Bez	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Svež (od mlevenog goveđeg mesa)	500 g	1 kašika ulja	30 - 40 min
Biftek	Svež (slabina ili but isečen na trake 1 cm)	600 g	Bez	8 - 10 min
Ćufte	Sveže	12 delova	Bez	18 - 20 min

*Okrenite na pola kuvanja

Riba – ljuskari

VRSTA		KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Faširani škampi	Zamrznuti	18 delova (280 g)	Bez	10 min
Meso grdobine	Sveže, isečeno na komade	500 g	1 kašika ulja	20 - 22 min
Račiči	Kuvani	400 g	Bez	10 - 12 min
Veliki škampi	Zamrznuti pa otopljeni	300 g (16 komada)	Bez	12 - 14 min

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Banane	Isečene na kriške	500 g (5 banana)	1 kašika ulja + 1 kašika žutog šećera	4 - 6 min
	Umotane u foliju	2 banane	Bez	20 - 25 min
Trešnje	Cele	do 1000 g	1 kašika ulja + 1 do 2 kašike šećera	12 - 15 min
Jagode	Isečene na kocke ako su velike ili polovine ako su male	do 1000 g	1 do 2 kašike šećera	5 - 7 min
Jabuke	Isečene na kriške	3	1 kašika ulja + 2 kašike šećera	15 - 18 min
Kruške	Isečene na kriške	do 1000 g	1 do 2 kašike šećera	8 - 12 min
Ananas	Isečen na kriške	1	1 do 2 kašike šećera	8 - 12 min

Zamrznuti proizvodi

	HRANA	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
	Ratatui	Zamrznuto	750 g	Bez	20-22 minuta
	Pržena riba i testenina	Zamrznuto	750 g	Bez	20-22 minuta
	Špageti karbonara	Zamrznuto	750 g	Bez	15 - 20 minuta
	Paelja	Zamrznuto	650 g	Bez	15 - 20 minuta
	Kantonski pirinač	Zamrznuto	650 g	Bez	15 - 20 minuta
	Chilli con carne	Zamrznuto	750 g	Bez	112 - 15 minuta

SR

Jednostavno čišćenje

Čišćenje aparata

- Ostavite uređaj da se potpuno ohladi pre čišćenja.
- Otvorite poklopac – sl. 1 i podignite kopču da skinete poklopac – sl. 2.
- Podignite ručku u horizontalni položaj dok ne čujete zvuk "klik" kada se blokira – sl. 3.
- Izvadite posudu za kuvanje.
- Da izvadite lopaticu za mešanje, podignite polugu – sl. 4a.
- Izvadite filter povlačenjem vrha – sl. 3 i operite ga.
- Svi demontažni delovi se bezbedno mogu prati u mašini za sudove – sl. 5 ili mekanih sunderom i deterdžentom za pranje sudova.
- Očistite osnovu uređaja pomoću vlažne krpe i sredstva za čišćenje.
- Pažljivo isperite i osušite delove pre nego što ih vratite na svoje mesto.
- Ako se hrana zaglavi ili izgori na posudi ili lopatici za mešanje, ostavite je da se natopi u toploj vodi pre čišćenja.
- Uređaj ima nelepljivu posudu za kuvanje: obojenost i ogrebotine koje se mogu pojaviti nakon dugotrajne upotrebe ne predstavljaju nikakve probleme i potpuno su uobičajeni.
- Garantujemo da je nelepljivi spoj usaglašen s propisima u vezi materijala u kontaktu s hranom.

Nikada ne uranjajte bazu u vodu.

Ne koristite oštre ili abrazivne proizvode za čišćenje niti žice za skidanje ostataka hrane.

Demontažni filter se redovno mora čistiti. Da biste održali kvalitet nelepljenja posude za kuvanje što je duže moguće, ne koristite metalne kutlače i slično kada servirate hranu.

Ako vaša friteza ne radi pravilno

PROBLEMI	UZROCI	REŠENJA
Uređaj ne radi.	Uređaj nije uključen u struju.	Proverite da li je uređaj ispravno priključen.
	Taster on/off. nije pritisnut do kraja.	Pritisnite taster on/off.
	Pritisnuli ste taster on/off. ali uređaj i dalje ne radi.	Zatvorite poklopac.
	Motor je u pokretu ali uređaj ne greje.	Pozovite ovlašćeni servis.
	Lopatica za mešanje se ne okreće.	Proverite da li je lopatica za mešanje pravilno postavljena. Ako se problem nastavi, pozovite ovlašćeni servis.
Demontažna lopatica ne ostaje na svom mestu.	Lopatica za mešanje nije završljena.	Proverite da li je poluga za blokiranje gurnuta do kraja.
Hrana nije ravnomerno ispržena.	Mešalica nije instalirana.	Stavite mešalicu.
	Hrana nije isečena na delove propisne veličine.	Iseckajte sve namirnice na istu veličinu.
	Pomfrit nije isečen na delove propisne veličine.	Iseckajte pomfrit iste veličine.
	Lopatica za mešanje je montirana pravilno ali se ne okreće.	Proverite da li je lopatica za mešanje dobro nameštena, skroz do kraja gurnuta. Ako se problem nastavi, pozovite ovlašćeni servis.
Pomfrit nije dovoljno hrskav.	Koristi se pogrešan tip krompira.	Izaberite vrstu krompira koja se preporučuje za pomfrit.
	Krompir je nedovoljno opran i/ili nije dobro osušen.	Perite krompir duže vreme da skinete višak skroba, zatim ga ocedite i osušite pre prženja. Mora biti kompletno suv.
	Pomfrit je suviše debelo isečen.	Isecite ga na tanje komade. Maksimalne dimenzije čipsa su 13 mm x 13 mm.
	Nema dovoljno ulja za tu količinu čipsa.	Povećajte količinu ulja (vidite tabele kuvanja na str. 30 do 32).
	Filter je zapušten.	Očistite uklonjivi filter.
Pomfrit se lomi tokom prženja.	Krompir koji koristite je nedavno ubran i stoga ima visok sadržaj vode.	Smanjite količinu krompira na 800 g i prilagodite vreme prženja.
Hrana ostaje na ivicama posude za kuvanje.	Posuda je prepunjena.	Poštujte maksimalne količine navedene u tabelama za kuvanje.
Tečnosti od kuvanja su iscurile u bazu uređaja.	Lopatica za mešanje nije pravilno postavljena ili je njena zaptivka neispravna.	Proverite da li je lopatica za mešanje pravilno postavljena. Ako se problem nastavi, pozovite servisni centar gde ste kupili uređaj. Ne koristite ActiFry za spremanje supa ili recepata s visokim sadržajem tečnosti.
Uređaj je neuobičajeno bučan.	Sumnjate da motor ne radi pravilno.	Odnosite aparat u ovlašćeni servis.
Lopatica za mešanje se ne okreće tokom kuvanja.	Mešalica nije dobro postavljena.	Upotrebom kuhinjske rukavice, gurnite lopaticu naniže dok se ne zaključa. Ukoliko i tada ne funkcioniše propisno, odnesite aparat u ovlašćeni servis.

Ako imate bilo kakvih problema sa ovim proizvodom ili pitanja, molimo vas pozovite kontaktirajte korisnički servis: www.tefal.com

Recepti

Pravi domaći pomfrit

ZA 4 OSOBE

PRIPREMA 15 min • VREME PRŽENJA 40 min

1 kg krompira (oljuštenog, opranog)*

1  ulje, so

- 1 Isecite krompir na štapiće veličine po vašem izboru: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ili 13 x 13 mm. Dobro operite listove pod hladnom vodom, pažljivo ocedite i osušite čistom, upijajućom krpom.
- 2 Stavite pomfrit u ActiFry®. Sipajte ulje podjednako preko pomfrita.
- 3 Pržite 40-45 minuta u zavisnosti od debljine pomfrita.

* Samo za Veliku Britaniju: Koristite Maris Piper ili King Edward vrstu krompira.

Ćureće grudi s tri paprike

ZA 4 OSOBE

PRIPREMA 15 min • VREME PRŽENJA 25 min

600 g traka ćurećih grudi (1 cm x 3 cm)

3 paprike sa semenom (1 crvena, 1 zelena, 1 žuta)

1 glavica crnog luka isečenog na kocke

2 sitno iseckana čena belog luka

2  maslinovog ulja

½ šoljice tečnosti iz pileće supe

½  sirćeta

100 ml vode

so, biber

- 1 Isecite paprike na trake od 2 cm u ActiFry® s crnim lukom, dodajte maslinovo ulje i kuvajte 10 min.
- 2 Dodajte beli luk i kuvajte 5 min. Začinite solju i biberom.
- 3 Dodajte trake ćuretine, vodu iz supe, vodu, sirće u povrće i kuvajte 10 do 15 min.

King škampi u Provansalskom stilu

ZA 4 OSOBE

PRIPREMA 20 min • VREME PRŽENJA 12 min

800 g nekuvanih king škampa, u ljusci

1 iseckana glavica crnog luka

5 čenova belog luka, isitnjenog (ili 2-3 ako volite manje belog luka)

½ iseckanog peršuna

3  maslinovog ulja

1 limun

so, biber

- 1 Operite i osušite škampe. Stavite škampe u posudu, dodajte beli luk, crni luk, peršun i ulje. Poklopite i ostavite da se marinira 15 min.
- 2 Kuvajte škampe u marinadi 12 do 15 min. Škampi su kuvani kada dobiju finu, narandžastu boju, zatim dodajte so i biber.
- 3 Servirajte uz kriške limuna.

SR

ZA 4 OSOBE

PRIPREMA 10 min • VREME PRŽENJA 25 min

1 tikvica (200 g)
150 g svežih pečuraka
1 plavi patlidžan
1 crvena paprika
1 zelena paprika
100 ml soka od paradajza
2  čena belog luka
peršun
2  Maslinovog ulja
so, biber

- 1 Isecite tikvicu i plavi patlidžan na kockice. Isecite pečurke i paprike na trake.
- 2 Stavite povrće u ActiFry® zajedno s uljem i kuvajte 15 min.
- 3 Iseckajte beli luk i peršun i dodajte ih u ActiFry® sa sokom od paradajza. Dodajte začine i kuvajte narednih 10 do 15 min.

Hrskava Banana i čokoladni zamotuljci

ZA 4 OSOBE

PRIPREMA 30 min • VREME PRŽENJA 8-10 min

4 banane (ne prezrele)
20 g ljuspica mlečne čokolade
8 listova lisnatog testa (takođe poznato i kao "feuilles de brick")*
1 jaje (umućeno)

Čokoladni sos za umakanje:

50 g kvalitetne čokolade za kuvanje (70% kakaoa)
30 ml obranog mleka

- 1 Isecite banane na komadiće debljine 1 cm. Kružno isecite lisnato testo na četiri dela.
- 2 Stavite ljuspice čokolade u centar svakog dela lisnatog testa i dopunite komadićima banane. Premažite ivice umućenim jajetom i savijte ivice da formirate lepu kocku odn. zamotuljak. Samo za ovaj recept, izvadite lopaticu za mućenje. Kuvajte u dve grupe. Stavite polovinu zamotuljaka u ActiFry®, okrenuti rubom naniže, i kuvajte 8-10 min. Kuvajte preostale zamotuljke.
- 3 U međuvremenu, zagrejte mleko u posudi. Skinite s vatre i dodajte čokoladu jedan po jedan deo, mešanjem nakon svakog dodavanja. Mešajte dok ne dobijete jednoličnu masu. Servirajte topli čokoladni sos u posebne čaše.

* Samo za Veliku Britaniju: Kore za pitu se mogu zameniti lisnatim korama, po želji. Isecite svaki list na 24 kocke 11 cm x 11 cm. Nema potrebe premazivati umućenim jajetom.

Važne preporuke

Pečenje

- Nikad ne upotrebljavajte aparat kada je prazan.
- Nikad nemojte prepuniti posudu za pečenje. Pridržavajte se preporučenih količina.
- Pročitajte knjižicu sa sigurnosnim uputstvima.
- Uvijek poštujujte maksimalne količine sastojaka i težnosti u priručniku s uputstvima i knjizi recepata.

Opis

- | | |
|--|--|
| 1. Termoizolirana drška na poklopcu | neprijanjajućim slojem |
| 2. Poklopac | 9. Tipka za otpuštanje drške posude za pečenje |
| 3. Bravica za skidanje poklopca | 10. Drška posude za pečenje |
| 4. Mjerna kašika (14 ml) | 11. Baza |
| 5. Poluga mješalice za zaključavanje/otključavanje | 12. Odvojivi filter |
| 6. Indikator nivoa hrane (samo za pomfrit) | 13. Tipka za otvaranje poklopca |
| 7. Odvojiva mješalica | 14. Sklopka uključeno/isključeno |
| 8. Odvojiva posuda za pečenje s | |

Kratke upute za upotrebu

Prije prve upotrebe

- Za skidanje poklopca - **sl. 1**, u isto vrijeme pritisnite tipku za otvaranje poklopca (13) i podignite bravicu (3) da biste podigli poklopac - **sl. 2**.
- Skinite mjernu kašiku.
- Podignite dršku u vodoravni položaj dok ne čujete zvuk škljocanja nakon što ulegne na mjesto.
- Izvadite posudu za pečenje - **sl. 3**.
- Da biste skinuli mješalicu, podignite polugu za zaključavanje svijetlosive boje koja se nalazi na dijelu mješalice. Stavite palac na vrh mješalice, a kažiprst i srednji prst pod polugu za zaključavanje, podignite polugu za zaključavanje korištenjem prstiju za otključavanje mješalice - **sl. 4a**.
- Svi odvojivi dijelovi mogu se prati u mašini za suđe - **sl. 5** ili se mogu prati mekom spužvom i tečnosti za pranje suđa.
- Obrišite bazu aparata vlažnom krpom i tečnosti za pranje suđa.
- Pažljivo isperite i osušite suhe dijelove prije njego ih vratite.
- Da biste namjestili mješalicu, povucite polugu za zaključavanje svijetlosive boje prema gore, pa polugu stavite na sredinu posude za pečenje i gurnite polugu za zaključavanje prema dolje - **sl. 4b**.
- Tokom prve upotrebe aparat može puštati lagani miris: on nije štetan i brzo će nestati. Miris ne utječe na rad aparata + ActiFry.

Skinite sve naljepnice i ambalažu.

Bazu nikad nemojte uranjati u vodu.

Da biste postigli najbolje rezultate svog novog aparata, savjetujemo da pri prvoj upotrebi pripremite recept koji se peče 30 minuta ili duže.

BS

Za pomfrit nikad nemojte premažiti maksimalnu razinu naznačenu na lopatici - sl. 6. Nemojte ostaviti mjernu kašiku u posudi za pečenje kada pečete hranu.

- Hranu stavite u posudu za pečenje, jednako je rasporedite i pazite da ne prijeđete maksimalnu količinu (vidi tablice za pečenje str. 30 do 32).
- Hrani kašikom dodajte ulje - **sl. 7**, i jednako ga rasporedite (vidi tablice za pečenje str. 30 do 32).
(1 puna kašika ulja = 14 ml ulja)
- Otključajte dršku i potpuno je savijte u kucište - **sl. 8**.
- Zatvorite poklopac - **sl. 9**.
- Nikad nemojte prijeći maksimalne količine sastojaka i težnosti u priručniku s uputstvima i knjizi recepata.

Pripremanje hrane

Pečenje

Početak pečenja

Kada otvorite poklopac, aparat prestaje raditi.

- Kada pritisnete tipku uključeno/isključeno, pečenje počinje zahvaljujući cirkulaciji vrućeg zraka u kućištu za pečenje - sl. 10. Mješalica se rotira lagano u smjeru kazaljke na satu.

Vađenje hrane

- Kada je pečenje gotovo, pritisnite sklopku uključeno/isključeno da biste zaustavili aparat - sl. 10 i otvorite poklopac - sl. 1.
- Podižite dršku dok ne čujete zvuk škljocanja koji zaključava poklopac i izvadite posudu za pečenje - sl. 11.
- Poslužite odmah.

Da biste izbjegli rizik od opekotina, nemojte dirati poklopac ili bilo koji dio osim hladnog područja poklopca za držanje.

Tablica vremena pečenja

Vremena pečenja u nastavku samo su okvirna i mogu varirati u skladu sa sortom i količinom krompira koji se koristi. Za pomfrit i recepte s krompirima preporučujemo upotrebu sorti kao što su King Edward i Maris Piper.

Krompir

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Pomfrit standardne debljine 10 mm x 10 mm duljine do 9 cm	Svjež	1000 g*	1 puna kašika ulja	40 - 45 min
	Svjež	750 g*	3/4 kašike ulja	35 - 37 min
	Svjež	500 g*	1/2 kašike ulja	28 - 30 min
	Svjež	250 g*	1/4 kašike ulja	24 - 26 min
Krompiri (razrezani na četvrtine)	Svjež	1000 g*	1 puna kašika ulja	40 - 42 min
	Smrznut	750 g	Bez ulja	14 - 16 min
Krompir narezan na kockice	Svjež	1000 g*	1 puna kašika ulja	40 - 42 min
	Smrznut	750 g	Bez ulja	30 - 32 min
Pomfrit	Smrznut - pogodan samo za duboko prženje	750 g Debeli 13mm x 13mm	Bez ulja	35-40 min
	Smrznut - dvostrano ili trostrano pečenje pogodno za pećnicu i gril (i duboko prženje).	750 g Standardni 10mm x 10mm	Bez ulja	30-32 min
		500 g Američki način rezanja 8mm x 8mm	Bez ulja	25-27 min

*Težina neoguljenih krompira

VAŽNO: Da biste izbjegli oštećenja na aparatu, nikad nemojte prijeći maksimalne količine sastojaka i tečnosti u priručniku s uputstvima i knjizi recepata.

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME	
	Tikvice	Svježe, izrezane na kriške	750 g	1 puna kašika ulja + 150 ml hladne vode	25 - 35 min
	Slatke paprike	Svježe, izrezane na kriške	650 g	1 puna kašika ulja + 150 ml hladne vode	20 - 25 min
	Gljive	Svježe, izrezane na četvrtine	650 g	1 puna kašika ulja	12 - 15 min
	Rajčica	Svježe, izrezane na četvrtine	650 g	1 puna kašika ulja + 150 ml hladne vode	10 - 15 min
	Crni luk	Svježi, izrezan na krugove	500 g	1 puna kašika ulja	15 - 25 min

Meso - perad

Da biste dodali okus mesu i živini, pomiješajte začine (poput paprike, curryja, miješanog začinskog bilja, majčine dušice itd.) s uljem.

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Piletina izrezana na komadiće	Svježe	750 g	Bez ulja	18 - 20 min
	Smrznuto	750 g	Bez ulja	18 - 20 min
	Smrznuto	12 komada (160 g)	Bez ulja	12 - 15 min
Pileći bataci	Svježe	4 do 6	Bez ulja	30 - 32 min
Pileće nogice	Svježe	2	Bez ulja	30 - 35 min
Pileća prsa (bez kostiju)	Svježe	6 (oko 750 g)	Bez ulja	10 - 15 min
Kineske proljetne rollice	Svježe	4 do 8 malih	1 puna kašika ulja	10 - 12 min
Janjeći kotleti	Svježi (debljina 2,5 cm do 3 cm)	2 do 6	Bez ulja	20 - 25 min*
Svinjske krmenadle	Svježe (2,5 cm debele)	2 do 3	Bez ulja	18 - 23 min*
Svinjski file	Svježe	2 do 6 tankih komada ili traka	1 puna kašika ulja	12 - 15 min
Kobasice	Svježe	4 do 8 (probodene)	Bez ulja	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Svježi (od mljevene junetine)	500 g	1 puna kašika ulja	30 - 40 min
Biftek	Svježi (ramstek ili but narezani na trake debele 1 cm)	600 g	Bez ulja	8 - 10 min
Mesne okruglice	Svježe	12 komada	Bez ulja	18 - 20 min

*Okrenite na pola pečenja

Riba – školjke

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Pohovani škampi	Smrznuti	18 komada (280 g)	Bez ulja	10 min
Grobina	Svježa, narezana na komade	500 g	1 puna kašika ulja	20 - 22 min
Kozice	Pečene	400 g	Bez ulja	10 - 12 min
Velike kozice	Smrznute i odmrznute	300 g (16 komada)	Bez ulja	12 - 14 min

Deserti

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Banane	Narezane na kriške	500 g (5 komada)	1 puna kašika ulja + 1 kašika smeđeg šećera	4 - 6 min
	Zamotane u staniol	2 banane	Bez ulja	20 - 25 min
Trešnje	Cijeles	do 1000 g	1 puna kašika ulja + 1 do 2 kašike šećera	12 - 15 min
Jagode	Narezane na četvrtine ako su velike i polovine ako su male	do 1000 g	1 do 2 kašike šećera	5 - 7 min
Jabuke	Narezane na kriške	3	1 kašika ulja + 2 kašike šećera	15 - 18 min
Kruške	Narezane na kriške	do 1000 g	1 do 2 kašike šećera	8 - 12 min
Ananas	Narezane na kriške	1	1 do 2 kašike šećera	8 - 12 min

Smrznuti proizvodi

HRANA	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Ratatuj	Smrznuto	750 g	Bez ulja	20-22 minute
Pržena riba i tjestenina	Smrznuto	750 g	Bez ulja	20-22 minute
Tjestenina carbonara	Smrznuto	750 g	Bez ulja	15 - 20 minute
Paelja	Smrznuto	650 g	Bez ulja	15 - 20 minute
Kantonska riža	Smrznuto	650 g	Bez ulja	15 - 20 minute
Chilli con carne	Smrznuto	750 g	Bez ulja	112 - 15 minute

Jednostavno čišćenje

Održavanje aparata

- Ostavite ga da se potpuno ohladi prije čišćenja.
- Otvorite poklopac - sl. 1 i podignite bravicu da biste podigli poklopac - sl. 2.
- Podignite dršku u vodoravni položaj dok ne čujete zvuk škljocanja nakon što sjedne na mjesto - sl. 3.
- Izvadite posudu za pečenje.
- Da biste skinuli mješalicu podignite polugu za zaključavanje - sl. 4a.
- Skinite filter povlačenjem vrha - sl. 3 i operite ga.
- Svi odvojni dijelovi mogu se prati u mašini za suđe - sl. 5 ili se mogu prati mekom spužvom i tečnosti za pranje suđa.
- Očistite bazu aparata vlažnom krpom i tečnosti za pranje suđa.
- Pažljivo isperite i osušite suhe dijelove prije njihova sastavljanja.
- Ako hrana zapne i zagore na posudi za pečenje ili mješalici, ostavite ih da se namaču u toploj vodi prije čišćenja.
- Aparat ima posudu s neprijanjajućim slojem: tamna boja i ogrebotine koje se mogu pojaviti nakon dugotrajne upotrebe ne predstavljaju probleme i uobičajni su.
- Garantujemo da je neprijanjajući sloj usklađen sa propisima o materijalima koji dolaze u dodir sa prehrambenim proizvodima.

Bazu nikad nemojte uranjati u vodu.

Nemojte koristiti grube ili abrazivne proizvode za čišćenje ili žičane spužve.

Odvojni filter mora se redovno čistiti

Da biste zadržali neprijanjajuća svojstva posude za pečenje koliko je moguće duže, nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor kada poslužujete hranu.

Ako vaša friteza ne radi ispravno

PROBLEMI	UZROCI	RJEŠENJA
Aparat ne radi.	Aparat nije uključen u struju.	Provjerite je li aparat pravilno priključen.
	Sklopka uključeno/isključeno nije do kraja pritisnuta.	Pritisnite sklopku uključeno/isključeno.
	Pritisnuli ste sklopku uključeno-isključeno, ali aparat ne radi.	Zatvorite poklopac.
	Motor radi ali aparat ne zagrijava.	Kontaktirajte prodavnicu u kojoj ste kupili aparat.
	Mješalica se ne okreće.	Provjerite je li mješalica ispravno namještena. Ako se problem nastavi kontaktirajte prodavnicu u kojoj ste ga kupili.
Odvojiva mješalica ne stoji na mjestu.	Mješalica nije zaključana.	Provjerite je li poluga za zaključavanje gurnuta do kraja.
Hrana nije ravnomjerno ispečena.	Mješalica nije pričvršćena.	Namjestite mješalicu.
	Hrana nije narezana na komade jednake veličine.	Nasjeckajte hranu na istu veličinu.
	Pomfrit nije narezan na komade jednake veličine.	Nasjeckajte pomfrit na istu veličinu.
	Mješalica je ispravno pričvršćena ali se ne okreće.	Provjerite je li gurnuta i je li sjela u dobar položaj. Ako se problem nastavi kontaktirajte prodavnicu u kojoj ste ga kupili.
Pomfrit nije dovoljno hrskav.	Koristili ste krivu vrstu krumpira.	Odaberite vrstu krumpira koja je preporučena za pomfrit.
	Krumpiri su nedovoljno oprani i/ili nisu do kraja posušeni.	Dugo perite krumpire da biste uklonili višak škroba, pa ih ocijedite i osušite prije pečenja. Moraju biti potpuno suvi.
	Pomfrit je suviše debelo isjeckan.	Narežite pomfrit na tanje komade. Maksimalne dimenzije pomrita su 13 mm x 13 mm.
	Nema dovoljno ulja za tu količinu pomfrita.	Povećajte količinu ulja (vidi tablice za pečenje str. 30 do 32)
	Filter je začepljen.	Očistite odvojni filter.
Pomfrit se slama tokom pečenja.	Krumpir koji koristite nedavno je izvađen zato ima visok udjel vode.	Smanjite količinu krumpira na 800 g i prilagodite vrijeme pečenja.
Hrana ostaje na rubu posude za pečenje.	Posuda za pečenje je prepuna.	Poštujte maksimalne količine navedene u tablicama za pečenje.
Tečnosti od pečenja slije se u bazu aparata.	Mješalica nije pravilno namještena ili je poklopac mješalice neispravan.	Provjerite je li mješalica ispravno namještena. Ako se problem nastavi kontaktirajte prodavnicu u kojoj ste ga kupili. Nemojte koristiti ActiFry za supe ili recepte s visokim udjelom tečnosti.
Aparat je neuobičajeno bučan.	Sumnjate da motor ne radi ispravno.	Kontaktirajte prodavnicu u kojoj ste kupili aparat.
Mješalica se prestaje okretati tokom pečenja.	Mješalica nije ispravno namještena.	Korištenje rukavice za rernu, gurnite mješalicu prema dolje dok ne ulegne na mjesto. Ako to ne riješi problem, kontaktirajte prodavnicu u kojoj ste ga kupili.

BS

Ako imate bilo kakvih problema sa ovim proizvodom ili pitanja, nazovite naš tim za odnose s korisnicima: www.tefal.com

Recepti

Pravi domaći pomfrit

ZA 4 LJUDI

PRIPREMA 15 minuta • VRIJEME PRIPREME 40 minuta

1 kg krompira (oguljenih, opranih)*

1  ulje, sol

- 1 Narežite krompir za pomfrit bilo koje veličine koje želite: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm or 13 x 13 mm. Dobro operite narezani pomfrit pod mlazom vode, ocijedite ga i dobro osušite čistom upijajućom kuhinjskom krpom.
- 2 Stavite pomfrit u ActiFry®. Ulje prelijte ravnomjerno po pomfritu.
- 3 Pecite 40-45 minuta ovisno o debljini pomfrita.

* Samo za UK: Koristite sorte krompira Maris Piper ili King Edward.

Ćureća prsa s tri paprike

ZA 4 LJUDI

PRIPREMA 15 minuta • VRIJEME PRIPREME 25 minuta

600 g ćurećih prsa narezanih na trakice (1 cm x 3 cm)

3 paprike sa sjemenom (1 crvena, 1 zelena, 1 žuta)

1 narezani luk

2 nasjeckana češnja bijelog luka

2  maslinovog ulja

½ šolje pilećeg temeljca

½  sirčeta

100 ml vode

so i biber

- 1 Narežite papriku na trake od 2 cm u aparatu ActiFry® s lukom, dodajte maslinovo ulje i pecite 10 minuta.
- 2 Dodajte bijeli luk i pecite 5 minuta. Začinite solju i biberom.
- 3 Dodajte ćureće trakice, pileći temeljac, vodu, sirće i povrće pa pecite 10 do 15 minuta.

Velike kozice na provansalski način

ZA 4 LJUDI

PRIPREMA 20 minuta • VRIJEME PRIPREME 12 minuta

800 g nekuvanih velikih kozica, bez oklopa

1 glavica luka

5 češanja bijelog luka, narezanog (ili 2-3 ako želite blaži ukus bijelog luka)

½ svežanj narezanog peršuna

3  maslinovog ulja

1 limun

so i biber

- 1 Operite i osušite kozice. Stavite kozice u zdjelu, dodajte bijeli luk, luk i ulje. Pokrijte i ostavite da se marinira 15 minuta.
- 2 Pecite kozice s marinadom 12 do 15 minuta. Kozice su pečene kada poprime finu narandžastu boju, pa im dodajte so i biber.
- 3 Poslužite s kriškama limuna.

ZA 4 LJUDI

PRIPREMA 10 minuta • VRIJEME PRIPREME 25 minuta

- 1 tikvica (200 g)
- 150 g svježih gljiva
- 1 patlidžan
- 1 crvena paprika
- 1 zelena paprika
- 100 ml soka od paradajza
- 2 češnja bijelog luka
- peršun
- 2 maslinovog ulja
- so i biber

- 1 Narežite tikvicu i patlidžan na kockice. Narežite gljive na kriške, a paprike na trakice.
- 2 Stavite povrće u ActiFry® zajedno s uljem i pecite 15 minuta.
- 3 Nasjeckajte bijeli luk i peršun pa ih dodajte u ActiFry® sa sokom od paradajza. Začinite i pecite dodatnih 10 do 15 minuta.

Hrskavi paketići od banane i čokolade

ZA 4 LJUDI

PRIPREMA 30 minuta • VRIJEME PRIPREME 8-10 minuta

- 4 banane (ne prezrele)
- 20 g mliječnih čokoladnih ljuspica
- 8 kora za pite
- 1 jaje (umućeno)

Sos od čokolade:

- 50 g kvalitetne obične čokolade (70% udjela kaka)
- 30 ml obranog mlijeka

- 1 Narežite banane na komade debele 1 cm. Prerežite okrugle kore za pite na četvrtine.
- 2 Stavite čokoladne ljuspice na sredinu svakog komada kore i povrh nje stavite krišku banane. Namažite rubove izmućenim jajetom da biste zatvorili i presavili rubove i napravili pravilni paketić u obliku kvadrata. Samo za ovaj recept uklonite mješalicu. Pecite u dva navrata. Stavite polovicu paketića u ActiFry® tako da preklapljen strana gleda prema dolje i pecite 8-10 minuta. Ispecite ostatak paketića.
- 3 U međuvremenu u šerpi zagrijte mlijeko. Skinite s vatre i dodajte čokoladu, komad po komad te promiješajte nakon svakog dodavanja. Miješajte dok se čokolada ne istopi. Poslužite topli čokoladni sos u posebnim čašama.

* Samo za UK: Kore za pite mogu po želji se mogu zamijeniti nekim drugim tankim korama. Svaku koru narežite na 24 kocke veličine 11 cm x 11 cm. Nije potrebno zatvarati izmućenim jajetom.

Važne preporuke

Kuhanje

- Nikad nemojte koristiti prazan uređaj.
- Nikad nemojte prepuniti posudu za kuhanje; slijedite preporučene količine.
- Pročitajte sigurnosne upute.
- Uvijek slijedite smjernice o najvećim dopuštenim količinama sastojaka i tekućina navedene u priručniku za korištenje i knjižici s receptima.

Opis

1. Dio poklopca koji se ne zagrijava
2. Poklopac
3. Zaklopka za uklanjanje poklopca
4. Žlica za mjerenje (14 ml)
5. Poluga s lopaticama za zaključavanje/otključavanje
6. Oznake najveće dopuštene razine hrane (samo za pomfrit)
7. Uklonjiva lopatica za miješanje
8. Uklonjiva posuda za kuhanje s neprianjajućom podlogom
9. Gumb za oslobađanje drške posude za kuhanje
10. Drška posude za kuhanje
11. Kućište
12. Odvojivi filter
13. Gumbi za otvaranje poklopca
14. Tipka za uključivanje/isključivanje

Brze upute za uporabu

Prije prve uporabe

- Uklanjanje poklopca – **sl. 1**, istovremeno pritisnite gumb za otvaranje poklopca (13) i podignite zaklopku (3) kako biste uklonili poklopac – **sl. 2**.
- Uklonite žlicu za mjerenje.
- Podignite ručku u vodoravan položaj; kad sjedne na mjesto, čut ćete „klik“.
- Izvadite posudu za kuhanje – **sl. 3**.
- Kako biste uklonili lopaticu, podignite svijetlosivu polugu za zaključavanje koja se nalazi na dijelu lopatice. Palac stavite na vrh lopatice, a kažiprst i srednji prst ispod poluge za zaključavanje; kako biste otključali lopaticu, prstima podignite polugu za zaključavanje – **sl. 4a**.
- Svi se uklonjivi dijelovi mogu prati u perilici za posude – **sl. 5** ili se mogu prati pomoću mekane spužve i sredstva za pranje posuda.
- Kućište uređaja brišite pomoću vlažne krpe i sredstva za pranje posuda.
- Prije nego što dijelove vratite na mjesto, oprezno ih isperite i obrišite.
- Kako biste podigli lopaticu, povucite svijetlosivu polugu za zaključavanje prema gore, postavite lopaticu u sredinu posude za kuhanje i pritisnite polugu za kuhanje prema dolje – **sl. 4b**.
- Tijekom prvog korištenja uređaja, možda ćete osjetiti slabi miris: ovo nije štetno i brzo će nestati. Ne utječe na rad vašeg uređaja + ActiFry.

Uklonite sve naljepnice i svu ambalažu.

Nikada ne uranjajte kućište uređaja u vodu.

Kako biste od svog novog uređaja dobili najbolje rezultate, preporučamo da tijekom prvog korištenja pripremite jelo za čije je kuhanje potrebno najmanje 30 minuta.

Tijekom pripreme pomfrita, nikad nemojte staviti više sastojaka nego je naznačeno na lopatici – sl. 6. Tijekom pripreme hrane u posudi za kuhanje nemojte ostaviti žlicu za mjerenje.

- Stavite hranu u posudu za kuhanje i ravnomjerno je rasporedite vodeći računa o najvećoj dopuštenoj količini (vidi tablice s uputama za kuhanje na str. 30. do 32.).
- Pomoću žlice hrani dodajte ulje – **sl. 7** i ravnomjerno ga rasporedite (vidi tablice s uputama za kuhanje na str. 30. do 32.).
(1 žlica ulja = 14 ml ulja)
- Otključajte dršku i potpuno je postavite u njezino kućište – **sl. 8**.
- Zatvorite poklopac – **sl. 9**.
- Uvijek poštujte smjernice o najvećim dopuštenim količinama sastojaka i tekućine navedene u priručniku za korištenje i knjižici s receptima.

Priprema hrane

Kuhanje

Početak kuhanja

Kada otvorite poklopac, uređaj se zaustavlja.

- Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje uređaja; kuhanje će započeti zahvaljujući kruženju vrućeg zraka u prostoru za kuhanje – sl. 10. Lopatica se polako okreće u smjeru kazaljke na satu.

Vađenje hrane

- Nakon što kuhanje završi, pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste zaustavili uređaj – sl. 10. i otvorite poklopac – sl. 1.
- Podignite ručku; kada sjedne na mjesto, čut ćete „klik“, nakon čega možete izvaditi posudu za kuhanje – sl. 11.
- Odmah poslužite.

Kako biste izbjegli opasnost od opekline, ne dodirujte poklopac ili bilo koji dio osim dijela koji se ne zagrijava.

Tablica vremena pripreme

Vrijeme pripreme navedeno u nastavku služi samo kao smjernica i može se razlikovati ovisno o sorti krumpira koje koristite. Za recepte za pripremu pomfrita i krumpira preporučamo sorte King Edward i Maris Piper.

Krumpiri

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME KUHANJA
Pomfrit standardne debljine 10 mm x 10 mm i duljine do 9 cm	Svježi	1000 g*	1 žlica ulja	40 - 45 min
	Svježi	750 g*	3/4 žlice ulja	35 - 37 min
	Svježi	500 g*	1/2 žlice ulja	28 - 30 min
	Svježi	250 g*	1/4 žlice ulja	24 - 26 min
Krumpiri (narezani na četvrtine)	Svježi	1000 g*	1 žlica ulja	40 - 42 min
	Zamrznuti	750 g	Ne dodaje se	14 - 16 min
Krumpiri narezani na kockice	Svježi	1000 g*	1 žlica ulja	40 - 42 min
	Zamrznuti	750 g	Ne dodaje se	30 - 32 min
Pomfrit	Zamrznuti - samo za duboko prženje	750 g Debeli 13mm x 13mm	Ne dodaje se	35-40 min
	Zamrznuti - krumpiri koji se mogu pripremati na 2 ili 3 načina prikladni za pećnicu i roštilj (i duboko prženje).	750 g Standardna debljina 10mm x 10mm	Ne dodaje se	30-32 min
		500 g Američki 8mm x 8mm	Ne dodaje se	25-27 min

*Težina neoguljenih krumpira

VAŽNO: Kako ne biste oštetili uređaj, uvijek poštujujte smjernice o najvećim dopuštenim količinama sastojaka i tekućine navedene u priručniku za korištenje i knjižici s receptima.

VRSTA		KOLIČINA	ULJE	VRIJEME KUHANJA
Tikvice	Svježe, narezane na kriške	750 g	1 žlica ulja + 150 ml hladne vode	25 - 35 min
Slatke paprike	Svježe, narezane na kriške	650 g	1 žlica ulja + 150 ml hladne vode	20 - 25 min
Gljive	Svježe, narezane na četvrtine	650 g	1 žlica ulja	12 - 15 min
Rajčice	Svježe, narezane na četvrtine	650 g	1 žlica ulja + 150 ml hladne vode	10 - 15 min
Luk	Svjež, narezan na kolute	500 g	1 žlica ulja	15 - 25 min

Meso - perad

Kako biste pojačali okus mesa i peradi, ulju dodajte začine (kao što su paprika, curry, začinsko bilje, majčina dušica...).

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME KUHANJA
Pileći kroketi	Svježi	750 g	Ne dodaje se	18 - 20 min
	Zamrznuti	750 g	Ne dodaje se	18 - 20 min
	Zamrznuti	12 komada (160 g)	Ne dodaje se	12 - 15 min
Pileći bataci	Svježi	4 do 6	Ne dodaje se	30 - 32 min
Pileće nogice	Svježi	2	Ne dodaje se	30 - 35 min
Pileća prsa (bez kosti)	Svježi	6 (oko 750 g)	Ne dodaje se	10 - 15 min
Kineske prolijetne rolade	Svježi	4 do 8 malih	1 žlica ulja	10 - 12 min
Janjeći odresci	Svježi (debljine 2,5 cm do 3 cm)	2 do 6	Ne dodaje se	20 - 25 min*
Svinjski kotleti	Svježi (debljine 2,5 cm)	2 do 3	Ne dodaje se	18 - 23 min*
Svinjski file	Svježi	2 do 6 tankih kriški ili trakica	1 žlica ulja	12 - 15 min
Kobasice	Svježi	4 do 8 (bockane)	Ne dodaje se	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Svježi (od mljevene govedine)	500 g	1 žlica ulja	30 - 40 min
Biftek	Svježi (ramstek ili hrbat narezan na trakice debljine 1 cm)	600 g	Ne dodaje se	8 - 10 min
Mesne kuglice	Svježi	12 komada	Ne dodaje se	18 - 20 min

*Turn halfway through cooking

Riba - školjke

VRSTA		KOLIČINA	ULJE	VRIJEME KUHANJA
Panirani škampi	Zamrznuti	18 kom (280 g)	Ne dodaje se	10 min
Grdobina	Svježa, narezana na dijelove	500 g	1 žlica ulja	20 - 22 min
Kozice	Skuhane	400 g	Ne dodaje se	10 - 12 min
Kozice Jumbo King	Zamrznute i otopljene	300 g (16 kom)	Ne dodaje se	12 - 14 min

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME KUHANJA
Banane	Narezane na kriške	500 g (5 banana)	1 žlica ulja + 1 žlica smeđeg šećera	4 - 6 min
	Zamotane u foliju	2 banane	Ne dodaje se	20 - 25 min
Trešnje	Cijeje	do 1000 g	1 žlica ulja + 1 do 2 žlice šećera	12 - 15 min
Jagode	Narezane na četvrtine (velike) ili polovice (male)	do 1000 g	1 do 2 žlice šećera	5 - 7 min
Jabuke	Narezane na kriške	3	1 žlica ulja + 2 žlice šećera	15 - 18 min
Kruške	Narezane na komade	do 1000 g	1 do 2 žlice šećera	8 - 12 min
Ananas	Narezane na komade	1	1 do 2 žlice šećera	8 - 12 min

Zamrznuti proizvodi

HRANA	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME KUHANJA
Ratatouille	Zamrznut	750 g	Ne dodaje se	20-22 minute
Riba i tjestenina pržene u tavi	Zamrznuta	750 g	Ne dodaje se	20-22 minute
Tjestenina carbonara	Zamrznuta	750 g	Ne dodaje se	15 - 20 minuta
Paella	Zamrznuta	650 g	Ne dodaje se	15 - 20 minuta
Kantonska riža	Zamrznuta	650 g	Ne dodaje se	15 - 20 minuta
Chilli con carne	Zamrznuti	750 g	Ne dodaje se	112 - 15 minuta

Jednostavno čišćenje

Čišćenje aparata

- Prije čišćenja pustite da se uređaj potpuno ohladi.
- Otvorite poklopac - **sl. 1** i podignite zaklopku kako biste podigli poklopac - **sl. 2**.
- Podignite ručku u vodoravan položaj; kad sjedne na mjesto, čut ćete „klik” - **sl. 3**.
- Izvadite posudu za kuhanje.
- Za uklanjanje lopatice za miješanje, podignite polugu za zaključavanje - **sl. 4a**.
- Uklonite filtar povlačenjem gornjeg dijela - **sl. 3** i operite ga.
- Svi se uklonjivi dijelovi mogu prati u perilici za posuđe - **sl. 5** ili se mogu prati pomoću mekane spužve i sredstva za pranje posuđa.
- Kućište očistite pomoću vlažne krpe i sredstva za pranje posuđa.
- Prije nego što dijelove vratite na mjesto, oprezno ih isperite i obrišite.
- Ako na posudi ili dršci ostane zalijepljene ili zagorene hrane, prije čišćenja ostavite da se namače u toploj vodi.
- Uređaj ima posudu za kuhanje sa slojem protiv prljanja: smeđe mrlje i ogrebotine koje se mogu pojaviti nakon dugotrajnog korištenja normalne su i ne predstavljaju problem.
- Jamčimo da je neprianjajući sloj u skladu s propisima o materijalima koji dolaze u dodir sa hranom.

Nikada ne uranjajte kućište uređaja u vodu. Nemojte koristiti jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje ili žicu za čišćenje.

Redovito čistite uklonjivi filtar.

Kako biste što dulje zadržali neprianjajuća svojstva posude za kuhanje, tijekom posluživanja hrane nemojte koristiti metalni pribor.

Ako friteza ne radi ispravno

PROBLEMI	UZROCI	RJEŠENJA
Uređaj ne radi.	Uređaj nije uključen u struju.	Provjerite je li uređaj ispravno uključen u struju.
	Gumb za uključivanje/isključivanje nije potpuno pritisnut.	Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje.
	Pritisnuli ste gumb za uključivanje/isključivanje, ali uređaj ne radi.	Zatvorite poklopac.
	Motor radi, ali uređaj ne zagrijava.	Obratite se prodavaču od kojeg ste kupili uređaj.
	Lopatica se ne okreće.	Provjerite je li lopatica pravilno postavljena. Ako se problem nastavi pojavljivati, obratite se prodavaču od kojeg ste kupili uređaj.
Uklonjiva lopatica se pomiče sa svog mjesta.	Lopatica za miješanje nije zaključana.	Provjerite je li poluga za zaključavanje potpuno pritisnuta.
Hrana nije ravnomjerno skuhan.	Lopatica nije postavljena.	Postavite lopaticu.
	Hrana nije izrezana na komade jednake veličine.	Narežite hranu na komade jednake veličine.
	Pomfrit nije izrezan na komade jednake veličine.	Narežite pomfrit na komade jednake veličine.
	Lopatica je ispravno postavljena, ali se ne okreće.	Provjerite je li pritisnuta i je li sjela u svoj položaj. Ako se problem nastavi pojavljivati, obratite se prodavaču od kojeg ste kupili uređaj.
Pomfrit nije dovoljno hrskav.	Koristili ste pogrešnu sortu krumpira.	Koristite sortu krumpira preporučenu za pomfrit.
	Krumpiri nisu potpuno oprani i/ili osušeni.	Dugo perite krumpire kako biste uklonili višak škroba, a potom ih ocijedite i osušite prije kuhanja. Moraju biti posve suhi.
	Krumpiri su predebeli.	Izrežite krumpire na tanje komade. Najveće dopuštene dimenzije pomfrita su 13 mm x 13 mm.
	Nema dovoljno ulja za danu količinu pomfrita.	Povećajte količinu ulja (vidi tablice vremena kuhanja na str. 30. do 32.).
	Filtar je blokiran.	Očistite uklonjivi filtari.
Tijekom kuhanja pomfrit se raspada.	Krumpiri koje koristite nedavno su izvađeni iz zemlje, zbog čega imaju visoki udjel vode.	Smanjite količinu krumpira na 800 g i podesite vrijeme kuhanja.
Hrana se zadržava na rubu posude za kuhanje.	Posuda za kuhanje je prepunjena.	Slijedite najveće dopuštene količine naznačene u tablicama vremena kuhanja.
Tekućine nastale kuhanjem iscurile su u kućište uređaja.	Lopatica nije ispravno postavljena ili je brtva lopatice neispravna.	Provjerite je li lopatica pravilno postavljena. Ako se problem nastavi pojavljivati, obratite se prodavaču od kojeg ste kupili uređaj. Ne koristite uređaj ActiFry za pripremu juha ili recepata s velikim udjelom tekućine.
Uređaj je izrazito glasan.	Sumnjate da motor ne radi ispravno.	Obratite se prodavaču od kojeg ste kupili uređaj.
Lopatica se prestaje okretati tijekom kuhanja.	Lopatica nije ispravno postavljena.	Gurnite lopaticu prema dolje dok ne sjedne na svoje mjesto; koristite kuhinjsku rukavicu. Ako problem ne nestane, obratite se prodavaču od kojeg ste kupili uređaj.

Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom ili pitanja, obratite se našem tim za odnose s kupcima: www.tefal.com

Recepti

Domaći pomfrit

ZA 4 OSOBE

PRIPREMA 15 min • VRIJEME POTREBNO ZA KUHANJE 40 min

1 kg krumpira (oguljenog i opranog)*

1  ulja, soli

1. Izrežite krumpire na komade željene veličine: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ili 13 x 13 mm. Narezani pomfrit dobro operite hladnom vodom držeći ih po slavinom, ocijedite ih i pažljivo osušite čistom i upijajućom kuhinjskom krpom.
2. Stavite pomfrit u ActiFry®. Pomfrit ravnomjerno prelijte uljem.
3. Pržite 40–45 minuta ovisno o debljini pomfrita.

* Samo za UK: Koristite krumpir sorte Maris Piper ili King Edward.

Pureća prsa s trima paprikama

ZA 4 OSOBE

PRIPREMA 15 min • VRIJEME POTREBNO ZA KUHANJE 25 min

600 g trakica purećih prsa (1 cm x 3 cm)

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

1 nasjeckani luk

2 nasjeckana režnja češnjaka

2  maslinova ulja

½ pilećeg temeljca

½  octa

100 ml vode

sol i papar

1. Paprike narežite na trakice od 2 cm u uređaju ActiFry® s lukom, dodajte maslinovo ulje i kuhajte 10 minuta.
2. Dodajte češnjak i kuhajte 5 minuta. Začinite solju i paprom.
3. Povrću dodajte trakice puretine, temeljac, vodu i ocat i kuhajte 10 do 15 minuta.

Kraljevske kozice na provansalski

ZA 4 OSOBE

PRIPREMA 20 min • VRIJEME POTREBNO ZA KUHANJE 12 min

800 g očišćenih sirovih kraljevskih kozica

1 nasjeckani luk

5 nasjeckanih češnjeva češnjaka (ili 2–3 ako ne želite da se češnjak prejako osjeti)

½ nasjeckane vezice češnjaka

3  maslinova ulja

1 limun

sol i papar

1. Operite i osušite kozice. Stavite kozice u posudu, dodajte češnjak, luk, peršin i ulje. Pokrijte i ostavite 15 minuta da se marinira.
2. Kuhajte kozice s marinadom 12 do 15 minuta. Kozice su gotove kad poprime lijepu narančastu boju. Dodajte sol i papar.
3. Poslužite s kriškama limuna.

ZA 4 OSOBE

PRIPREMA 10 min • VRIJEME POTREBNO ZA KUHANJE 25 min

1 tikvica (200 g)
150 g svježih gljiva
1 patlidžan
1 crvena paprika
1 zelena paprika
100 ml soka od rajčice
2  reznja češnjaka
peršin
2  maslinova ulja
sol, papar

1. Tikvicu i patlidžan narežite na kockice. Gljive narežite na kriške, a paprike na trakice.
2. Povrće stavite u ActiFry®, prelijte uljem i kuhajte 15 minuta.
3. Nasjeckajte češnjak i peršin i dodajte ih u ActiFry® zajedno sa sokom od rajčice. Začinite i kuhajte još 10 do 15 minuta.

Hrskavi paketići od banane i čokolade

ZA 4 OSOBE

PRIPREMA 30 min • VRIJEME POTREBNO ZA KUHANJE 8–10 min

4 banane (ne smiju biti prezrele)
20 g komadića mliječne čokolade
8 listova tijesta „brick” („feuilles de brick”)*
1 jaje (umućeno)

Čokoladni umak:

50 g kvalitetne tamne čokolade (70 % udjela kakaa)
30 ml obranog mlijeka

1. Banane narežite na kriške debljine 1 cm. Narežite okrugle listove tijesta na četvrtine.
2. Na sredinu svakog komada tijesta stavite komadiće čokolade, a na njih stavite krišku banane. Rubove premažite umućenim jajetom i presavijte ih na način da tvore uredan četvrtasti paketić. Samo za pripremu ovog recepta možete ukloniti lopaticu. Kuhajte u dva navrata. Stavite polovicu paketića u ActiFry® tako da su zatvorenom stranom okrenuti prema dolje i kuhajte 8–10 minuta. Skuhajte preostale paketiće.
3. U međuvremenu u tavi zagrijte mlijeko. Maknite s vatre i pomalo dodajte čokoladu, neprestano miješajući. Miješajte dok ne postane glatko. Topli čokoladni umak poslužite u čašama.

* Samo za UK: Ako želite, tijesto „brick” možete zamijeniti korama za savijače. Svaku koru narežite na 24 kvadrata dimenzija 11 cm x 11 cm. Ne trebate lijepiti umućenim jajetom.

Istotne zalecenia

Smażenie

- Nie wolno włączać pustego urządzenia.
- Nie wolno przeładowywać misy.
- Należy przeczytać instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z frytownicy.
- Zawsze należy przestrzegać maksymalnych ilości składników i płynów podanych w instrukcji obsługi i książeczce z przepisami.

Opis

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Nienagrzewająca się powierzchnia pokrywy | powierzchnią |
| 2. Pokrywa | 9. Przycisk zwalniający uchwyt misy |
| 3. Zapadka do zdejmowania pokrywy | 10. Uchwyt misy |
| 4. Łyżka do odmierzania (14 ml) | 11. Podstawa |
| 5. Dźwignia blokująca/zwalniająca miesządko | 12. Wyjmowany filtr |
| 6. Oznaczenie maksymalnego poziomu produktów (dotyczy tylko frytek) | 13. Przyciski otwierania pokrywy |
| 7. Wyjmowane miesządko | 14. Przycisk On/Off |
| 8. Wyjmowana misa z nieprzywierającą | |

Krótkie wprowadzenie

Przed pierwszym użyciem

- Aby zdjąć pokrywę –rys. 1, należy jednocześnie nacisnąć przyciski otwierania pokrywy (13) i podnieść zapadkę (3), aby zdjąć pokrywę – rys. 2.
- Wyjąć łyżkę do odmierzania.
- Podnieść uchwyt do położenia poziomego do momentu, aż da się usłyszeć kliknięcie mocowania.
- Wyjąć misę –rys. 3.
- Aby wyjąć miesządko, należy podnieść umieszczoną na miesządle jasnoszarą dźwignię blokującą do góry. Położyć kciuk na górze miesządła, a palec wskazujący i środkowy pod dźwignią blokującą i podnieść dźwignię palcami, aby odblokować miesządko – rys. 4a.
- Wszystkie wyjmowane części można myć w zmywarce – rys. 5 lub ręcznie (miękką gąbką i płynem do mycia naczyń).
- Przetrzeć podstawę urządzenia wilgotną szmatką i płynem do mycia naczyń.
- Wypłukać i dokładnie osuszyć części przed ponownym ich zamontowaniem.
- Aby zamontować miesządko, należy podnieść jasnoszarą dźwignię blokującą, następnie umieścić miesządko na środku misy i przesunąć dźwignię blokującą w dół – rys. 4b.
- Przy pierwszym użyciu urządzenie może wydzielać lekki zapach: nie jest on szkodliwy i szybko zniknie. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia + ActiFry.

Należy usunąć wszystkie naklejki i elementy opakowania.

Nie wolno zanurzać podstawy w wodzie.

Aby uzyskać najlepsze efekty, przy pierwszym użyciu zalecamy wybranie potrawy, której smażenie zajmuje 30 minut lub dłużej.

PL

Nie wolno przekraczać zaznaczonego na miesządle maksymalnego poziomu frytek – rys. 6. Nie zostawiać łyżki do odmierzania wewnątrz misy podczas przyrządzania potraw.

- Rozmieścić równomiernie żywność w misie, nie przekraczając maksymalnej ilości (patrz tabela czasu smażenia, str. 30–32).
- Dodać olej łyżką – rys. 7, rozprowadzając go równomiernie (patrz tabela czasu smażenia, str. 30–32).
(1 łyżka oleju = 14 ml oleju)
- Odblokować uchwyt i złożyć go całkowicie w obudowie – rys. 8.
- Zamknąć pokrywę – rys. 9.
- Nie należy przekraczać maksymalnych ilości składników i płynów podanych w instrukcji obsługi i książeczce z przepisami.

Przyrządzanie potraw

Smażenie

Rozpoczęcie smażenia

Po otwarciu pokrywy urządzenie przestaje działać.

- Po naciśnięciu przycisku On/Off gotowanie rozpoczyna się dzięki obiegowi gorącego powietrza wewnątrz urządzenia – **rys. 10**. Mieszadło obraca się powoli w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Wymowanie potrawy

- Po zakończeniu smażenia należy nacisnąć przycisk On/Off, aby wyłączyć urządzenie – **rys. 10** i otworzyć pokrywę – **rys. 1**.
- Podnosić uchwyt do momentu, gdy da się usłyszeć kliknięcie, i wyjąć misę – **rys. 11**.
- Potrawa jest gotowa do podania.

Aby uniknąć ryzyka poparzenia, nie należy dotykać pokrywy ani żadnych innych elementów, oprócz nienagrzewającego się miejsca na pokrywie.

Tabela czasu smażenia

Podany czas smażenia stanowi wyłącznie wskazówkę i może się różnić w zależności od odmiany i partii użytych ziemniaków. Do przygotowywania frytek i potraw z ziemniaków zalecamy stosowanie odmian takich jak King Edward i Maris Piper.

Ziemniaki

	RODZAJ	ILOŚĆ	OLEJ	CZAS PRZYGOTOWANIA
Frytki standardowej grubości 10 mm x 10 mm długość do 9 cm	Świeże	1000 g*	1 łyżka oleju	40 - 45 min
	Świeże	750 g*	3/4 łyżki oleju	35 - 37 min
	Świeże	500 g*	1/2 łyżki oleju	28 - 30 min
	Świeże	250 g*	1/4 łyżki oleju	24 - 26 min
Ziemniaki (ćwiartki)	Świeże	1000 g*	1 łyżka oleju	40 - 42 min
	Mrożone	750 g	Brak	14 - 16 min
Ziemniaki pokrojone w kostkę	Świeże	1000 g*	1 łyżka oleju	40 - 42 min
	Mrożone	750 g	None	30 - 32 min
Frytki	Mrożone – tylko do smażenia w głębokim tłuszczu	750 g grube 13mm x 13mm	Brak	35-40 min
	Mrożone – do przygotowania na dwa lub trzy sposoby, odpowiednie do piekarnika i grilla (oraz do smażenia w głębokim tłuszczu).	750 g frytki standardowej grubości 10mm x 10mm	Brak	30-32 min
		500 g* „amerykańskie” 8mm x 8mm	Brak	25-27 min

* nieobrane ziemniaki

WAŻNE: Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie należy przekraczać maksymalnych ilości składników i płynów podanych w instrukcji obsługi i książeczce z przepisami.

	RODZAJ	ILOŚĆ	OLEJ	CZAS PRZYGOTOWANIA
Cukinie	Świeże, w plastrach	750 g*	1 łyżka oleju + 150 ml zimnej wody	25 - 35 min
Papryka słodka	Świeże, w plastrach	650 g	1 łyżka oleju + 150 ml zimnej wody	20 - 25 min
Grzyby	Świeże, w ćwiartkach	650 g	1 łyżka oleju	12 - 15 min
Pomidory	Świeże, w ćwiartkach	650 g	1 łyżka oleju + 150 ml zimnej wody	10 - 15 min
Cebule	Świeże, w krążkach	500 g	1 łyżka oleju	15 - 25 min

Mięso – drób

Aby poprawić smak mięsa i drobiu, wymieszać przyprawy (np. papryka, curry, mieszanka ziół, tymianek itp.) z olejem.

	RODZAJ	ILOŚĆ	OLEJ	CZAS PRZYGOTOWANIA
Kotleciki z kurczaka	Świeże	750 g	Brak	18 - 20 min
	Mrożone	750 g	Brak	18 - 20 min
	Mrożone	12 sztuk (160 g)	Brak	12 - 15 min
Nóżki kurczaka	Świeże	od 4 do 6	Brak	30 - 32 min
Udka kurczaka	Świeże	2	Brak	30 - 35 min
Piersi z kurczaka (bez kości)	Świeże	6 (około 750 g)	Brak	10 - 15 min
Sajgonki	Świeże	od 4 do 8 (małych)	1 łyżka oleju	10 - 12 min
Kotlety jagnięce	Świeże (grubość od 2,5 cm do 3 cm)	od 2 do 6	Brak	20 - 25 min*
Kotlety wieprzowe	Świeże (grubość 2,5 cm)	od 2 do 3	Brak	18 - 23 min*
Półdzwica wieprzowa	Świeże	od 2 do 6 cienkich plasterów lub paski	1 łyżka oleju	12 - 15 min
Kiełbasy	Świeże	od 4 do 8 (nakłute)	Brak	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Świeże (z mielonego mięsa wołowego)	500 g	1 łyżka oleju	30 - 40 min
Befszyk	Świeże (rostbef lub półdzwica, pokrojone w paski o grubości 1 cm)	600 g	Brak	8 - 10 min
Klopsy	Świeże	12 sztuk	Brak	18 - 20 min

* Obrócić w połowie czasu smażenia

Ryby – skorupiaki

	RODZAJ	ILOŚĆ	OLEJ	CZAS PRZYGOTOWANIA
Panierowane krewetki	Mrożone	18 sztuk (280 g)	Brak	10 min
Żabnica	Świeża, w kawałkach	500 g	1 łyżka oleju	20 - 22 min
Krewetki	Gotowane	400 g	Brak	10 - 12 min
Krewetki Jumbo King	Rozmrożone	300 g (16 sztuk)	Brak	12 - 14 min

	RODZAJ	ILOŚĆ	OLEJ	CZAS PRZYGOTOWANIA
Banany	Pokrojone w plastry	500 g (5 bananów)	1 łyżka oleju + 1 łyżka brązowego cukru	4 - 6 min
	Zawinięte w folię aluminiową	2 banany	Brak	20 - 25 min
Wiśnie	Całe	do 1000 g	1 łyżka oleju + 1-2 łyżki cukru	12 - 15 min
Truskawki	duże: pokrojone w ćwiartki, małe: połówki	do 1000 g	1-2 łyżki cukru	5 - 7 min
Jabłka	Pokrojone w łódeczki	3	1 łyżka oleju + 2 łyżki cukru	15 - 18 min
Gruszki	Pokrojone	do 1000 g	1-2 łyżki cukru	8 - 12 min
Ananasy	Pokrojone	1	1-2 łyżki cukru	8 - 12 min

Potrawy mrożone

POTRAWA	RODZAJ	ILOŚĆ	OLEJ	CZAS PRZYGOTOWANIA
Ratatouille	Mrożone	750 g	Brak	20-22 min
Smażona ryba z makaronem	Mrożone	750 g	Brak	20-22 min
Spaghetti carbonara	Mrożone	750 g	Brak	15 - 20 min
Paella	Mrożone	650 g	Brak	15 - 20 min
Ryż po kantońsku	Mrożone	650 g	Brak	15 - 20 min
Chilli con carne	Mrożone	750 g	Brak	112 - 15 min

Łatwe czyszczenie

Czyszczenie urządzenia

- Przed czyszczeniem pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Otworzyć pokrywę – **rys. 1** i podnieść zapadkę, aby zdjąć pokrywę – **rys. 2**.
- Podnosić uchwyt do położenia poziomego do momentu, aż da się usłyszeć kliknięcie zatrzaśnięcia – **rys. 3**.
- Wyjąć misę.
- Aby wyjąć mieszadło, należy podnieść dźwignię blokującą do góry – **rys. 4a**.
- Wyjąć filtr, pociągając za górną część – **rys. 5** i umyć.
- Wszystkie wyjmowane części można myć w zmywarce – **rys. 5** lub ręcznie (miękką gąbką i płynem do mycia naczyń).
- Umyć podstawę urządzenia wilgotną szmatką i płynem do mycia naczyń.
- Wypłukać i dokładnie osuszyć części przed ponownym ich zamontowaniem.
- Jeżeli jedzenie przywrze do misy lub mieszadła, to przed umyciem należy te części namoczyć w ciepłej wodzie.
- Urządzenie zawiera misę z nieprzylegającą powłoką: zbrązowienie i zadrapania, które mogą się pojawić po dłuższym użytkowaniu, nie powodują pogorszenia działania urządzenia i są normalnym zjawiskiem.
- Gwarantujemy, że nieprzylegająca powłoka spełnia wymogi norm dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie wolno zanurzać podstawy w wodzie. Nie należy używać szorstkich ani ściernych środków czyszczących lub zmywaków.

Należy regularnie czyścić wyjmowany filtr.

Aby jak najdłużej zachować właściwości misy z nieprzylegającą powłoką, nie należy do podawania potraw używać metalowych przedmiotów.

Jeśli frytownica nie działa prawidłowo

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do zasilania.
	Przycisk On/Off nie jest całkowicie wciśnięty.	Nacisnąć przycisk On/Off.
	Przycisk On/Off jest całkowicie wciśnięty, ale urządzenie nie działa.	Zamknąć pokrywę.
	Silnik pracuje, ale urządzenie się nie nagrzewa.	Skontaktować się z punktem sprzedaży.
Mieszadło nie trzyma się na miejscu.	Mieszadło nie obraca się.	Sprawdzić, czy mieszadło jest prawidłowo zamontowane. Jeżeli problem nadal występuje, należy skontaktować się z punktem sprzedaży.
	Mieszadło nie zostało zablokowane.	Sprawdzić, czy dźwignia blokująca jest całkowicie docisnięta.
Jedzenie nie smaży się równomiernie.	Mieszadło nie zostało zamontowane.	Zamontować mieszadło.
	Jedzenie nie zostało pokrojone na kawałki tej samej wielkości.	Pokroić jedzenie na kawałki tej samej wielkości.
	Frytki nie zostały pokrojone na kawałki tej samej wielkości.	Pokroić frytki na kawałki tej samej wielkości.
	Mieszadło zostało zamontowane prawidłowo, ale nie obraca się.	Sprawdzić, czy mieszadło zostało dociśnięcie i zablokowane w tym położeniu. Jeżeli problem nadal występuje, należy skontaktować się z punktem sprzedaży.
Frytki nie są wystarczająco chrupiące.	Użyto niewłaściwej odmiany ziemniaków.	Wybrać odmianę ziemniaków, która jest polecana na frytki.
	Ziemniaki są niedostatecznie umyte lub nie zostały całkowicie osuszone.	Plukać ziemniaki wodą przez długi czas, aby usunąć nadmiar skrobi, następnie odsączyć i osuszyć przed smażeniem. Ziemniaki muszą być całkowicie suche.
	Frytki są zbyt grube.	Pokroić frytki na mniejsze kawałki. Maksymalny rozmiar frytek to 13 mm x 13 mm.
	Dodano zbyt mało oleju na daną ilość frytek.	Dodać więcej oleju (patrz tabela czasu smażenia, str. 30–32).
	Filtr jest zapchany.	Wyczyścić wymowany filtr.
Frytki łamią się podczas smażenia.	Użyto niedawno zebranych ziemniaków z dużą zawartością wody.	Zmniejszyć ilość ziemniaków do 800 g i wybrać odpowiedni czas smażenia.
Jedzenie pozostaje na krawędzi misy.	Misa jest przepełniona.	Przestrzegać maksymalnych ilości określonych w tabeli czasu smażenia.
Płyn ze smażenia przedostał się do podstawy urządzenia.	Mieszadło nie jest prawidłowo zamontowane lub blokada mieszadła jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy mieszadło jest prawidłowo zamontowane. Jeżeli problem nadal występuje, należy skontaktować się z punktem sprzedaży. Nie używać urządzenia ActiFry do przyrządzania zup i innych potraw z dużą zawartością płynów.
Urządzenie jest głośniejsze niż zazwyczaj.	Istnieją obawy, że silnik nie działa prawidłowo.	Skontaktować się z punktem sprzedaży.
Mieszadło przestaje się obracać podczas smażenia.	Mieszadło nie jest prawidłowo zamontowane.	Rękawicę kuchenną popchnąć mieszadło aż do zatrzaśnięcia. Jeżeli to nie rozwiązało problemu, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

W razie jakichkolwiek problemów lub pytań prosimy o kontakt z naszym zespołem pod adresem: www.tefal.com

Przepisy

Prawdziwe domowe frytki

DLA CZTERECH OSÓB

PRZYGOTOWANIE: 15 minut • CZAS SMAŻENIA: 40 minut

1 kg ziemniaków (obrane, umyte)*

1  olej, sól

- 1 Pokrój ziemniaki na frytki wybranej wielkości: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm lub 13 x 13 mm. Dokładnie umyj pokrojone frytki pod zimną bieżącą wodą, odsącz i dokładnie wysusz czystym papierowym ręcznikiem.
- 2 Umieść frytki w urządzeniu ActiFry®. Równomiernie polej frytki olejem.
- 3 Gotuj przez 40–45 minut w zależności od grubości frytek.

* Dotyczy tylko Wielkiej Brytanii: Użyj ziemniaków odmian Maris Piper lub King Edward.

Pieś z indyka z trzema rodzajami papryki

DLA CZTERECH OSÓB

PRZYGOTOWANIE: 15 minut • CZAS SMAŻENIA: 25 minut

600 g pasków z piersi indyka (1 cm x 3 cm)

3 papryki (1 czerwona, 1 zielona, 1 żółta)

1 cebula pokrojona w kostkę

2 posiekane ząbki czosnku

2  oliwy z oliwek

½ szklanki bulionu z kurczaka

½  octu

100 ml wody

sól, pieprz

- 1 Pokrój papryki w paski o grubości 2 cm i wymieszaj je we frytownicy ActiFry® razem z cebulą, dodaj oliwy z oliwek i smaż przez 10 minut.
- 2 Dodaj czosnek i smaż przez 5 minut. Dopraw solą i pieprzem.
- 3 Dodaj do warzyw pokrojonego w paski indyka, bulion, wodę, ocet i smaż przez 10 do 15 minut.

Krewetki królewskie po prowansalsku

DLA CZTERECH OSÓB

PRZYGOTOWANIE: 20 minut • CZAS SMAŻENIA: 12 minut

800 g surowych, obranych krewetek

1 cebula pokrojona w kostkę

5 posiekanych ząbków czosnku (lub 2–3, aby uzyskać łagodniejszy smak)

½ pęczka posiekanej natki pietruszki

3  oliwy z oliwek

1 cytryna

sól, pieprz

- 1 Umyj i osusz krewetki. Włóż krewetki do miski, dodaj czosnek, cebulę, pietruszkę i oliwę. Przykryj i pozostaw w marynacie przez 15 minut.
- 2 Smaż krewetki w marynacie przez 12–15 minut. Krewetki są usmażone, gdy będą koloru pomarańczowego; dodaj sól i pieprz.
- 3 Podawaj z kawałkami cytryny.

Warzywa po śródziemnomorsku

DLA CZTERECH OSÓB

PRZYGOTOWANIE: 10 minut • CZAS SMAŻENIA: 25 minut

1 cukinia (200 g)
150 g świeżych grzybów
1 bakłażan
1 czerwona papryka
1 zielona papryka
100 ml soku pomidorowego
2  ząbków czosnku
pietruszka
2  oliwy z oliwek
sól, pieprz

1. Pokrój cukinię i bakłażana w kostkę. Pokrój grzyby w plastry, a paprykę – w paski.
2. Umieść warzywa we frytownicy ActiFry® razem z oliwą i smaż przez 15 minut.
3. Posiekaj czosnek i pietruszkę i włóż je do frytownicy ActiFry® razem z sokiem pomidorowym. Dopraw i smaż przez kolejne 10 do 15 minut.

Chrupiące kieszonki bananowo-czekoladowe

DLA CZTERECH OSÓB

PRZYGOTOWANIE: 30 minut • CZAS SMAŻENIA: 8–10 minut

4 banany (niezbyt dojrzałe)
20 g wiórków czekoladowych (z mlecznej czekolady)
8 arkuszy ciasta brick (zwanego również brik)*
1 jajko (roztrzepane)

Czekoladowy sos:

50 g dobrej jakości czekolady (70% kakao)
30 ml mleka odtłuszczonego

1. Pokrój banany w plastry o grubości 1 cm. Pokrój okrągłe arkusze ciasta brick na cztery części.
2. Na środku każdego kawałka ciasta brick ułóż wiórki czekoladowe i przykryj plastrzem banana. Wysmaruj krawędzie roztrzepanym jajkiem, aby je ze sobą połączyć, a następnie złoż krawędzie tak, aby ciasto utworzyło kwadratową kieszonkę. Wyjmij mieszadło; dotyczy tylko tego przepisu. Gotuj w dwóch partiach. Umieść połowę kieszonek we frytownicy ActiFry® zamkniętą stroną do dołu, i smaż przez 8 do 10 minut. Usmaż pozostałe kieszonki.
3. W tym czasie podgrzej mleko w rondlu. Zdejmij rondel z kuchenki i dodawaj czekoladę po kawałku, mieszając trzepaczką po dodaniu każdego kawałka. Mieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji. Podawaj czekoladowy sos do maczania w oddzielnych naczyniach.

* Dotyczy tylko Wielkiej Brytanii: Zamiast ciasta brick można użyć ciasta filo. Każdy arkusz należy pokroić na 24 kwadraty o boku 11 cm na 11 cm. Nie ma potrzeby zamykania brzegów ciasta roztrzepanym jajkiem.

Svarīgi ieteikumi

Gatavošana

- Nekad nedarbiniet ierīci, kad tā ir tukša.
- Nekad nepārslēdziet gatavošanas pannu virs ieteiktā daudzuma.
- Izlasiet drošības instrukciju bukletu.
- Vienmēr ievērojiet sastāvdaļu un šķidrumu maksimālos daudzumus, kas norādīti pamācības rokasgrāmatā un receptu grāmatā.

Apraksts

- | | |
|---|---|
| 1. Vāka vēsās pieskaršanās zona | nepiedegošu virsmu |
| 2. Vāks | 9. Gatavošanas pannas roktura atlaišanas poga |
| 3. Vāka noņemšanas fiksators | 10. Gatavošanas pannas rokturis |
| 4. Mērkarote (14 ml) | 11. Pamatne |
| 5. Fiksējoša/atslēdzoša lāpstiņas svira | 12. Noņemams filtrs |
| 6. Maksimālā ēdiena līmeņa atzīme (tikai fri kartupeļiem) | 13. Vāka atvēršanas pogas |
| 7. Noņemama maisoša lāpstiņa | 14. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis |
| 8. Noņemama gatavošanas pannā ar | |

Ātrs ievads lietošanai

Pirms pirmās lietošanas

- Lai noņemtu vāku, **1. att.**, vienlaicīgi jānospiež vāka atvēršanas pogas (13) un jāpaceļ fiksators (3), lai paceltu vāku, **2. att.**
- Jāizņem mērkarote.
- Rokturis jāpaceļ horizontālā pozīcijā, līdz dzirdams „klikšķis” tam fiksējoties.
- Jāizņem gatavošanas pannā – **3. att.**
- Lai noņemtu lāpstiņu, jāpaceļ gaiši pelēkā fiksēšanas svira, kas novietota uz lāpstiņas daļas. Īkšķis jānovieto uz lāpstiņas augšas un rādītāja pirksts un vidējais pirksts jānovieto zem fiksēšanas sviras, fiksējošā svira jāpaceļ, izmantojot pirkstus, lai atslēgtu lāpstiņu – **4.a. att.**
- Visas noņemamās daļas var tīrīt trauku mazgājamajā mašīnā, **5. att.**, vai tās var mazgāt ar mikstu sūkli un trauku mazgāšanas līdzekli.
- Ierīces pamatni jānoslauka ar mitru lupatiņu un trauku mazgāšanas līdzekli.
- Daļas rūpīgi jāizmazgā un jānožāvē pirms tās atkal tiek saliktas kopā.
- Lai uzstādītu lāpstiņu, gaiši pelēkā fiksēšanas svira jāpavelk uz augšu, tad lāpstiņa jāievieto gatavošanas pannas vidū un fiksēšanas svira jānospiež uz leju – **4.b. att.**
- Pirmās izmantošanas laikā, no ierīces var izdalīties niecīgs aromāts, tas nav kaitīgs un tas ātri pazudīs. Tas nekādi neietekmē Jūsu + ActiFry darbību.

Neņemiet visas uzlimes un jebkādu iesaiņojumu.

Nekad nelegremdējiet pamatni ūdenī.

Pirmoreiz lietojot, lai sasniegtu labāko rezultātu no Jūsu jaunā produkta, mēs iesakām izmantot recepti, kas jāgatavo 30 min vai ilgāk.

Fri kartupeļiem nekad nepārsniedziet maksimālo līmeni, kas norādīts uz lāpstiņas – 6.att. Neatsāļiet mērkaroti pannā, kad notiek ēdiena gatavošana.

- Ēdienu ievieto gatavošanas pannā, sadala to vienmērīgi, pārliecinoties, ka tiek ievērots maksimālais daudzums (skatīt gatavošanas tabulas 30. līdz 32. lpp.).
- Ēdienam pievieno eļļu ar karoti, **7. att.**, nokļāj to vienmērīgi (skatīt gatavošanas tabulas 30. līdz 32. lpp.). (1 karote eļļas = 14 ml eļļas)
- Rokturi atslēdz un pilnīgi ieloka tā korpusā – **8. att.**
- Vāku aizver – **9. att.**
- Nekad nedrīkst pārsniegt sastāvdaļu un šķidrumu maksimālos daudzumus, kas norādīti pamācības rokasgrāmatā un receptu grāmatā.

Ēdiena sagatavošana

Gatavošana

Gatavošanas sāksšana

Ja vāks tiek atvērts, tad ierīce pārstāj darboties.

- Nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi, gatavošana sākas, pateicoties karstā gaisa cirkulācijai gatavošanas korpusā – **10. att.** Lāpstīņa lēni rotē pulksteņa rādītāja virzienā.

Ēdiena izņemšana

- Kad gatavošana pabeigta, jānospiež ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis, lai ierīci apstādinātu, **10. att.**, un jāatver vāks – **1. att.**
- Jāpaceļ rokturis līdz dzirdams „klikšķis” tam fiksējoties un jāizņem gatavošanas panna – **11. att.**
- Pasniedz nekavējoties.

Lai izvairītos no apdegumu riska, nepieskarieties vākam vai jebkurai citai daļai, kas nav vēsās pieskaršanās zona.

Gatavošanas laiku tabula

Zemāk minētie gatavošanas laiki ir tikai vadlīnijas un var atšķirties atkarībā no izmantoto kartupeļu partijas un šķirnes. Mēs iesakām frī kartupeļiem un kartupeļu receptēm izmantot tādas šķirnes, kā „King Edward” un „Maris Piper”.

Kartupeļi

	VEIDS	DAUDZUMS	ĒĻĀ	GATAVOŠANAS LAIKS
Standarta biezuma frī kartupeļi 10 mm x 10 mm garumā līdz 9 cm	Svaigi	1000 g*	1 karote eļļas	40 - 45 min
	Svaigi	750 g*	3/4 karotes eļļas	35 - 37 min
	Svaigi	500 g*	1/2 karotes eļļas	28 - 30 min
	Svaigi	250 g*	1/4 karotes eļļas	24 - 26 min
Kartupeļi (sadalīti 4 daļās)	Svaigi	1000 g*	1 karote eļļas	40 - 42 min
	Sasaldēti	750 g	Nav	14 - 16 min
Kubiņos sagriezti kartupeļi	Svaigi	1000 g*	1 karote eļļas	40 - 42 min
	Sasaldēti	750 g	Nav	30 - 32 min
Frī kartupeļi	Sasaldēti — piemēroti tikai frīšanai	750 g Bieži 13mm x 13mm	Nav	35-40 min
	Sasaldēti - 2 viedos vai 3 veidos piemēroti gatavošanai cepeškrāsnī un grīlā (un frīšanai).	750 g Standarta 10mm x 10mm	Nav	30-32 min
		500 g Amerikāņu stila 8mm x 8mm	Nav	25-27 min

*Nemizotu kartupeļu svars.

SVARĪGI! Lai izvairītos no ierīces bojāšanas, nekad nedrīkst pārsniegt sastāvdaļu un šķidrumu maksimālos daudzumus, kas norādīti pamācības rokasgrāmatā un recepšu grāmatā.

	VEIDS	DAUDZUMS	ĒĻĻA	GATAVOŠANAS LAIKS
Cukini	Svaigi, šķēlēs	750 g	1 karote eļļas + 150 ml auksta ūdens	25 - 35 min
Paprika	Svaigi, šķēlēs	650 g	1 karote eļļas + 150 ml auksta ūdens	20 - 25 min
Sēnes	Svaigas, ceturtdaļās	650 g	1 karote eļļas	12 - 15 min
Tomāti	Svaigas, ceturtdaļās	650 g	1 karote eļļas + 150 ml auksta ūdens	10 - 15 min
Sipoli	Svaigi, ripiņās	500 g	1 karote eļļas	15 - 25 min

Gaļa – mājputnu gaļa

Lai gaļu un mājputnu gaļu papildinātu ar garšu, samaisiet ar eļļu dažas garšvielas (piemēram, papriku, kariju, jauktus augus, timiānu ...).

	VEIDS	DAUDZUMS	ĒĻĻA	GATAVOŠANAS LAIKS
Vistas stienīši	Svaigi	750 g	Nav	18 - 20 min
	Sasaldēti	750 g	Nav	18 - 20 min
	Sasaldēti	12 gabali (160 g)	Nav	12 - 15 min
Vistas stilbiņi	Svaigi	4 līdz 6	Nav	30 - 32 min
Vistu kājas	Svaigas	2	Nav	30 - 35 min
Vistu krūtiņas (bez kauliem)	Svaigas	6 (aptuveni 750 g)	Nav	10 - 15 min
Ķīniešu springroļi	Svaigi	4 līdz 8 mazi	1 karote eļļas	10 - 12 min
Jēra karbonāde	Svaiga (2,5 cm līdz 3 cm bieza)	2 līdz 6	Nav	20 - 25 min*
Karbonādes	Svaigas (2,5 cm biezās)	2 līdz 3	Nav	18 - 23 min*
Cūkgaļas fileja	Svaiga	2 līdz 6 plānas šķēles vai strēmeles	1 karote eļļas	12 - 15 min
Desiņas	Svaigas	4 līdz 8 (sadurstitas)	Nav	10 - 12 min
Čili kon karne	Svaigs (gatavots no liellopa maltās gaļas)	500 g	1 karote eļļas	30 - 40 min
Liellopa steiks	Svaigs (astes gabals vai fileja sagriezta 1 cm biezās strēmelēs)	600 g	Nav	8 - 10 min
Gaļas bumbiņas	Svaigas	12 gabali	Nav	18 - 20 min

*Pagrieziet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika

Zivis - vēžveidīgie

	VEIDS	DAUDZUMS	ĒĻĻA	GATAVOŠANAS LAIKS
Panēti skampi	Sasaldēti	18 gabali (280 g)	Nav	10 min
Jūrasvelns	Svaigs, sadalīts gabalos	500 g	1 karote eļļas	20 - 22 min
Garneles	Pagatavotas	400 g	Nav	10 - 12 min
Jumbo karaliskās garneles	Saldētas un atkausētas	300 g (16 gabali)	Nav	12 - 14 min

	VEIDS	DAUDZUMS	ELĻA	GATAVOŠANAS LAIKS
Banāni	Sagrieztī šķēlītēs	500 g (5 banāni)	1 karote eļļas + 1 karote brūnā cukura	4 - 6 min
	Ietīti alvas folijā	2 banāni	Nav	20 - 25 min
Ķirši	Veseli	Līdz 1000 g	1 karote eļļas + 1 līdz 2 karotes cukura	12 - 15 min
Zemenes	Sagrieztas ceturtdaļās, ja lielas, vai uz pusēm, ja mazas	Līdz 1000 g	1 līdz 2 karotes cukura	5 - 7 min
Āboli	Sagrieztī ķīlveida gabalos	3	1 karote eļļas + 2 karotes cukura	15 - 18 min
Bumbieri	Sagrieztī gabalos	Līdz 1000 g	1 līdz 2 karotes cukura	8 - 12 min
Ananāsi	Sagrieztī gabalos	1	1 līdz 2 karotes cukura	8 - 12 min

Sasaldēti produkti

ĒDIENS	VEIDS	DAUDZUMS	ELĻA	GATAVOŠANAS LAIKS
Ratatula	Sasaldēta	750 g	Nav	20-22 minūtes
Pannā cepta zivs un pasta	Sasaldēta	750 g	Nav	20-22 min
Pasta karbonara	Sasaldēta	750 g	Nav	15 - 20 min
Paelja	Sasaldēta	650 g	Nav	15 - 20 min
Cantonese rīsi	Sasaldēti	650 g	Nav	15 - 20 min
Čili kon karne	Sasaldēts	750 g	Nav	112 - 15 min

Viegla tīršana

Ierīces tīršana

- Pirms tīršanas ierīcei pilnīgi jāatdziest.
- Jāatver vāks, **1. att.**, un jāpaceļ fiksators, lai noceltu vāku, **2. att.**
- Rokturis jāpaceļ horizontālajā pozīcijā, līdz dzirdams „klikšķis” tam fiksējoties – **3. att.**
- Jāizņem gatavošanas panna.
- Lai izņemtu maisīšanas lāpstiņu, jāpaceļ fiksējošā svira – **4.a. att.**
- Filtrs jānoņem, velkot uz augšu, **3. att.**, un jāizmazgā.
- Visas noņemamās daļas var tīrīt trauku mazgājamajā mašīnā, **5. att.**, vai tās var mazgāt ar mikstu sūkli un trauku mazgāšanas līdzekli.
- Ierīces pamatni jānoslauka ar mitru lupatiņu un trauku mazgāšanas līdzekli.
- Daļas rūpīgi jāizmazgā un jānožūvē pirms tās atkal tiek saliktas kopā.
- Ja ēdiens iestrēdzis vai piededzis pirms pannas vai lāpstiņas, tad to pirms tīršanas atstāj iemērkies siltā ūdenī.
- Ierīcei ir nepiedegoša gatavošanas panna; brūnējums un švīkas, kas ilgtermiņā var rasties pēc izmantošanas, nerada nekādas problēmas un ir normālas.
- Mēs garantējam, ka nepiedegošais pārklājums atbilst noteikumiem attiecībā uz materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem.

Nekad neiegremdējiet pamatni ūdenī.

Neizmantojiet raupjus vai abrazīvus tīršanas izstrādājumus vai katlu berzāmos.

Noņemamais filtrs regulāri jātīra.

Lai saglabātu gatavošanas pannas nepiedegošās īpašības pēc iespējas ilgāk, pasniedzot ēdlienu neizmantojiet metāla piederumus.

Ja Jūsu fritētājs nedarbojas pareizi

PROBLĒMAS	IEMESLI	RISINĀJUMI
Ierīces nedarbojas.	Ierīce nav pievienota pie strāvas.	Pārļiecinieties, ka ierīce pareizi pievienota pie strāvas.
	Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis nav līdz galam nospiests.	Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi.
	Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis ir nospiests, bet ierīces nedarbojas.	Aizveriet vāku.
	Motors darbojas, bet ierīce nesilst.	Sazinieties ar iegādes vietu.
	Lāpstiņa negriežas.	Pārļiecinieties, ka lāpstiņa ir pareizi novietota. Ja problēma nav atrisināta, tad sazinieties ar iegādes vietu.
Noņemamā lāpstiņa neturas vietā.	Maisīšanas lāpstiņa nav fiksēta.	Pārļiecinieties, ka fiksēšanas svira pilnīgi nospiesta uz leju.
Ēdiens negatavojas vienmērīgi.	Nav uzstādīta lāpstiņa.	Uzstādiet lāpstiņu.
	Ēdiens nav sagriezts vienmērīga izmēra gabalos.	Sagrieziet ēdienu vienādā izmērā.
	Fri kartupeļi nav sagriezti vienmērīga izmēra gabalos.	Sagrieziet fri kartupeļus vienādā izmērā.
	Lāpstiņa ir uzstādīta pareizi, bet tā negriežas.	Pārļiecinieties, ka tā ir nospiesta uz leju un ir fiksētā pozīcijā. Ja problēma nav atrisināta, tad sazinieties ar iegādes vietu.
Fri kartupeļi nav pietiekami kraukšķīgi.	Izmantota nepareiza kartupeļu šķirne.	Izmantojiet fri kartupeļiem ieteikto kartupeļu šķirni.
	Kartupeļi nav pietiekami nomazgāti un/vai nav pilnīgi nožāvēti.	Pirms gatavošanas mazgājiet kartupeļus ilgāku laiku, lai noņemtu cietes pārpalikumus, nosusiniet un nožāvējiet tos. Tiem jābūt pilnīgi sausiem.
	Pārāk biezas šķēles.	Sagriezt šķēles plānākas. Maksimālais šķēļu izmērs ir 13 mm x 13 mm.
	Nav pietiekami daudz eļļas attiecībā uz šķēļu daudzumu.	Palielināt eļļas daudzumu (skatīt gatavošanas tabulas 30. līdz 32. lpp.).
	Aizsprostots filtrs.	Īztīrīt noņemamo filtru.
Fri kartupeļi saplīst gatavošanas laikā.	Izmantotie kartupeļi ir nesen novākti un tāpēc tajos ir daudz ūdens.	Samaziniet kartupeļu daudzumu līdz 800 g un precizējiet gatavošanas laiku.
Ēdiens paliek gatavošanas pannas malā.	Gatavošanas panna ir pārāk pilna.	Ievērojiet maksimālo daudzumu, kas norādīts gatavošanas tabulās.
Gatavošanas šķidrumi iepļūduši ierīces pamatnē.	Lāpstiņa nav pareizi novietota vai lāpstiņas aizslēgs ir bojāts.	Pārļiecinieties, ka lāpstiņa ir pareizi novietota. Ja problēma nav atrisināta, tad sazinieties ar iegādes vietu. Neizmantojiet ActiFry, lai gatavotu zupas vai receptes, kurās ir daudz šķidruma.
Ierīce ir neparasti skaļa.	Jums ir aizdomas, ka motors nedarbojas pareizi.	Sazinieties ar iegādes vietu.
Lāpstiņa pārtrauc griezties gatavošanas laikā.	Lāpstiņa nav pareizi novietota.	Izmantojot virtuves cimdu, nospiediet lāpstiņu uz leju līdz tā noklikšķinā vietā. Ja tas nepalīdz, tad sazinieties ar iegādes vietu.

Ja Jums ir kādas problēmas ar produktu vai jautājumi, lūdzu, sazinieties ar mūsu Klientu attiecību komandu. www.tefal.com

Receptes

Īsti mājas gatavoti frī kartupeļi

4. PERSONĀM

SAGATAVOŠANA 15 min. • GATAVOŠANAS LAIKS 40 min.

1 kg kartupeļu (nomizoti, nomazgāti)*

1 ēļas, sāls

1. Kartupeļus sagriež stienīšos pēc Jūsu izvēles – 8 x 8 mm, 10 x 10 mm vai 13 x 13 mm izmērā. Kārtīgi nomazgā sagrieztos stienīšus tekošā aukstā ūdenī, nosusina un rūpīgi nožāvē tīrā absorbējošā trauku dvieļi.
2. Frī kartupeļus ievieto ActiFry®. Eļļu vienmērīgi izlej pār kartupeļiem.
3. Atkarībā no kartupeļu stienīšu biezuma gatavo 40-45 minūtes.

* Tikai Apvienotajā Karalistē. Izmantojiet „Maris Piper” vai „King Edward” šķirnes kartupeļus.

Tītara krūtiņa ar trīs veidu paprikām

4. PERSONĀM

SAGATAVOŠANA 15 min. • GATAVOŠANAS LAIKS 25 min.

600 g tītara krūtiņas strēmeles (1 cm x 3 cm)

3 paprikas bez sēkliņām (1 sarkana, 1 zaļa, 1 dzeltena)

1 kubiciņos sagriezts sīpols

2 sakapātas ķiploka daiviņas

2 ēļas

½ krūze vistas buljona

½ etiķa

100 ml ūdens

Sāls, pipari

1. Papirku sagriež 2 cm platās strēmēlēs, kopā ar sīpoliem ievieto ActiFry®, pievieno olīveļļu un gatavo 10 min.
2. Pievieno ķiplokus un gatavo 5 min. Pievieno sāli un piparus.
3. Dārzeniem pievieno tītara strēmeles, buljonu, ūdeni, etiķi un gatavo 10 līdz 15 min.

Karaliskās garneles Provansas gaumē

4. PERSONĀM

SAGATAVOŠANA 20 min. • GATAVOŠANAS LAIKS 12 min.

800 g nevārītu karalisko garneļu bez čaulas

1 kubiciņos sagriezts sīpols

5 sakapātas ķiploka daiviņas (vai 2-3, ja priekšroku dodat neizteiktākai ķiploku garšai)

½ sakapātas pētersīļu buntītes

3 ēļas

1 citrons

Sāls, pipari

1. Garneles nomazgā un nožāvē. Garneles ievieto bļodā, tām pievieno ķiploku, sīpolu, pētersīli un eļļu. Aplāj un atstāj marinādi ievilkties 15 min.
2. Garneles ar marinādi gatavo 12 līdz 15 min. Garneles ir gatavas, kad tās ir skaistā oranžā krāsā, pievieno sāli un piparus.
3. Pasniedz ar citronu ceturtdaļām.

4. PERSONĀM

SAGATAVOŠANA 10 min. • GATAVOŠANAS LAIKS 25 min.

1 cukīni (200 g)
150 g svaigas sēnes
1 baklažāns
1 sarkanā paprika
1 zaļā paprika
100 ml tomātu sula
2  ķiploka daiviņas
pētersīlis
2  olīveļļas
sāls, pipari

- 1 Cukīni un baklažānu sagriež kubciņos. Sagriež sēnes šķēlēs un papriku strēmelēs.
- 2 Dārzeņus kopā ar eļļu ievieto ActiFry® un gatavo 15 min.
- 3 Ķiploku un pētersīli sakapā un pievieno ActiFry® kopā ar tomātu sulu. Pieliek garšvielas un gatavo vēl 10 līdz 15 min.

Mīklas sainīši ar banānu un šokolādes pildījumu

4. PERSONĀM

SAGATAVOŠANA 30 min. • GATAVOŠANAS LAIKS 8-10 min.

4 banāni (ne pārāk nogatavojušies)
20 g piena šokolādes skaidiņu
8 brick mīklas loksnes (sauktas arī „feuilles de brick“)
1 ola (sakulta)

Šokolādes mērcei iemērkšanai:

50 g labas kvalitātes parasta šokolāde (70% kakao sastāvs)
30 ml vājpiena

1. Banānu sagriež 1 cm platās šķēlēs. Apaļās brick mīklas loksnes sagriež četrās daļās.
2. Šokolādes skaidiņas ievieto katras brick mīklas gabala centrā un uz tām uzliek banāna šķēli. Malas notrieņj ar sakulto olu, lai tās noslēgtu, malas pārloka, veidojot kārtīgu kvadrātveida sainīti. Tikai šai receptei izņem lāpstiņu. Gatavo divās grupās. Ievieto pusi no sainīšiem ActiFry® ar savienoto daļu uz leju, gatavo 8-10 min. Gatavo atlikušos sainīšus.
3. Tikmēr kastrolī uzkaršē pienu. To noņem no karstuma un pievieno šokolādi pa vienam gabalam, pēc katras pievienošanas reizes putu. Puto līdz masa ir viendabīga. Silto šokolādes mērci iemērkšanai pasniedz individuālās glāzēs.

* Tikai Apvienotajā Karalistē. Ja ir vēlme, brick mīklu var aizstāt ar filo mīklu. Katru loksni sagriež 24 kvadrātos 11 cm x 11 cm izmērā. Nav nepieciešamības noslēgumu veidot ar sakulto olu.

Svarbūs patarimai

Ruošimas

- Draudžiama naudoti mūsų prietaisą, jeigu jį neįdėtas joks maisto produktas.
- Draudžiama į ruošimo kaistuvą pridėti pernelyg daug maisto produktų, dėkite rekomenduojamą produktų kiekį.
- Perskaitykite saugos nurodymų lankstinuką.
- Visada naudokite didžiausią leidžiamąjį sudedamųjų dalių ir skysčių kiekį, nurodytą naudojimo vadove ir receptų knygoje.

Aprašymas

- | | |
|--|---|
| 1. Šaltoji dangčio dalis, kurią leidžiama liesti | danga |
| 2. Dangtis | 9. Ruošimo kaistuvo rankenos atleidimo mygtukas |
| 3. Dangčio nuėmimo spragtukas | 10. Ruošimo kaistuvo rankena |
| 4. Matavimo šaukštas (14 ml) | 11. Pagrindas |
| 5. Maišyklės įjungimo ir išjungimo svirtis | 12. Išimamasis filtras |
| 6. Didžiausią maisto produkto lygį nurodančios įrantos (taikoma tik gruzdintoms bulvėms) | 13. Dangčio atidarymo mygtukai |
| 7. Nuimamoji maišyklė | 14. Jungiklis „Įjungti / išjungti“ |
| 8. Išimamasis ruošimo kaistuvas nelipniąja | |

Glausti naudojimo nurodymai

Prieš naudojimą

- Norėdami nuimti dangtį (žr. 1 pav.) vienu metu nuspauskite dangčio atidarymo mygtukus (13) ir pakelkite spragtuką (3), kad dangtį būtų galima nuimti (žr. 2 pav.).
- Išimkite matavimo šaukštą.
- Rankeną nustatykite į horizontalią padėtį, kol išgirsite „spragtelėjimą“, kai rankena bus užfiksuota.
- Išimkite ruošimo kaistuvą (žr. 3 pav.).
- Norint išimti maišyklę, viršutinėje maišyklės dalyje esančią šviesiai pilkos spalvos fiksavimo svirtelę pakelkite į viršų. Savo nykštį uždėkite ant maišyklės viršutinės dalies, o smilių ir bevardį pirštą pakiškite po fiksavimo svirtelę, tada pakelkite fiksavimo svirtelę savo pirštais, kad maišyklė būtų išimta iš įtvirtinimo vietos (žr. 4a pav.).
- Visas išimamąsias dalis leidžiama plauti indų ploviklėje (žr. 5 pav.) arba jas galima valyti minkšta kempine ir tada nuskalauti.
- Prietaiso pagrindą nušluostykite plovimo skysčiu sudrėkintu skuduru.
- Prieš surinkdami dalis išskalaukite jas ir rūpestingai nušluostykite.
- Norint įstatyti maišyklę, šviesiai pilkos spalvos svirtelę patraukite į viršų, tada maišyklę įstatykite į ruošimo kaistuvo vidurį ir fiksavimo svirtį nuspauskite žemyn (žr. 4b pav.).
- Naudojant pirmą kartą galite užuosti silpną aromatą: jis nėra kenksmingas ir netrukus turėtų išnykti. Jis nedaro jokio poveikio jūsų „ActiFry“ veikimui.

Pašalinkite visus lipdukus ir bet kokią pakuotę.

Prietaiso pagrindą draudžiama nardinti į vandenį.

Naudojant pirmą kartą ir siekiant užsitikrinti kuo geresnį jūsų naujo produkto veikimo rezultatą, patariame pasirinkti tokį receptą, pagal kurį patiekalas būtų ruošiamas 30 minučių ar ilgiau.

Ruošiant gruzdintas bulves draudžiama viršyti didžiausią lygį, kurio riba nurodyta maišyklėje (žr. 6 pav.). Ruošdami maistą, viduje nepalikite matavimo šaukšto.

- Maisto produktą sudėkite į ruošimo kaistuvą, paskleiskite jį tolygiai, patikrinkite, ar jo nesate prikrovę daugiau negu leidžiamasis didžiausias kiekis (žr. ruošimo lenteles 30–32 p.).
- Šaukštu ant maisto produkto užpilkite aliejaus (žr. 7 pav.), paskleiskite aliejų tolygiai (žr. ruošimo lenteles 30–32 p.). (1 aliejaus šaukštas = 14 ml aliejaus)
- Ištraukite rankeną iš įtvirtinimo padėties ir iki galo įstatykite ją į jos korpusą (žr. 8 pav.).
- Uždėkite dangtį (žr. 9 pav.).
- Visada naudokite didžiausią leidžiamą sudedamųjų dalių ir skysčių kiekį, nurodytą naudojimo vadove ir receptų knygoje.

Maisto ruošimas

Ruošimas

Maisto gaminimas

Jeigu dangtį nuimsite, prietaisas nustos veikti.

- Nuspauskite „Įjungti / išjungti“ jungiklį, tada pradedamas gaminimo procesas, nes ruošimo gaubte ima sukuriuoti karštas oras (žr. 10 pav.). Maišyklė iš lėto sukasi pagal laikrodžio rodyklę.

Maisto produkto išėmimas

- Užbaigus ruošti maistą, nuspauskite „Įjungti / išjungti“ jungiklį, kad prietaisas būtų išjungtas (žr. 10 pav.) ir tada nuimkite dangtį (žr. 1 pav.).
- Rankenėlę kelkite į viršų, kol išgirsite spragtelėjimą (ji nustatyta į reikiamą padėtį) ir išimkite ruošimo kaistuvą (žr. 11 pav.).
- Patiekite nedelsdami.

Siekiant apsaugoti nuo bet kokio nudegimo pavojaus, nelieskite dangčio ar bet kurios jo dalies, išskyrus šaltąją dangčio dalį.

Ruošimo trukmės lentelė

Nurodytos ruošimo trukmės yra tik rekomendacinio pobūdžio ir jos gali skirtis atsižvelgiant į naudojamų bulvių rūšį ir jų rinkinį. Ruošiant gruzdintas bulves ar bulvių patiekalus, patariame naudoti „King Edward“ ir „Maris Piper“ veislių bulves.

Bulvės

	TIPAS	KIEKIS	ALIEJUS	GAMINIMO TRUKMĖ
Įprasto storio gruzdintos bulvės 10mm x 10mm ne ilgesnės negu 9cm	Šviežios	1000 g*	1 šaukštas aliejaus	40–45 min.
	Šviežios	750 g*	3/4 šaukšto aliejaus	35 - 37 min.
	Šviežios	500 g*	1/2 šaukšto aliejaus	28–30 min.
	Šviežios	250 g*	1/4 šaukšto aliejaus	24–26 min.
Bulvės (supjaustytos ketvirčiais)	Šviežios	1000 g*	1 šaukštas aliejaus	40–42 min.
	Užšaldyti	750 g	Nėra	14–16 min.
Kubeliais supjaustytos bulvės	Šviežios	1000 g*	1 šaukštas aliejaus	40–42 min.
	Užšaldytos	750 g	Nėra	30–32 min.
Gruzdintos bulvės	Sušaldytos – tinkamos tik kepti gruzdintuvėje	750 g Storis 13 mm x 13 mm	Nėra	35–40 min.
	Sušaldytos – pusfabrikatis, tinkamas ruošti orkaitėje arba keptuve (ir kepti gruzdintuvėje).	750 g Standartinis 10 mm x 10 mm	Nėra	30–32 min.
		500 g Amerikietiško pavzdžio gabalėliai 8 mm x 8 mm	Nėra	25–27 min.

*Nurodoma neluptų bulvių masė

SVARBU. Siekiant apsaugoti mūsų prietaisą nuo pažeidimo, visada naudokite didžiausią leidžiamą sudeamųjų dalių ir skysčių kiekį, nurodytą naudojimo vadove ir receptų knygoje.

	TIPAS	KIEKIS	ALIEJUS	GAMINIMO TRUKMĖ	
	Cukinijos	Šviežios, pjaustytos griežinėliais	750 g	1 šaukštas aliejaus + 150 ml šalto vandens	25 - 35 min.
	Saldžiosios paprikos	Šviežios, pjaustytos griežinėliais	650 g	1 šaukštas aliejaus + 150 ml šalto vandens	20 - 25 min.
	Grybai	Švieži, pjaustyti ketvirčiai	650 g	1 šaukštas aliejaus	12 - 15 min.
	Pomidorai	Švieži, pjaustyti ketvirčiai	650 g	1 šaukštas aliejaus + 150 ml šalto vandens	10 - 15 min.
	Svogūnai	Švieži, pjaustyti griežinėliais	500 g	1 šaukštas aliejaus	15 - 25 min.

Mėsa ir paukštiena

Norėdami paskaninti mėsą ir paukštieną vieniokių ar kitokių prieskonių (paprikos, kario, žolelių mišinio, kmynų...) sumaišykite su aliejumi.

	TIPAS	KIEKIS	ALIEJUS	GAMINIMO TRUKMĖ
Vištienos gabaliukai	Šviežios	750 g	Nėra	18 - 20 min.
	Užsaldyti	750 g	Nėra	18 - 20 min.
	Užsaldyti	12 gabaliukų (160 g)	Nėra	12 - 15 min.
Viščiukų kulšėlės	Šviežios	4–6	Nėra	30 - 32 min.
Viščiukų kojelės	Šviežios	2	Nėra	30 - 35 min.
Vištos krūtinėlė (be kaulo)	Šviežios	6 (apie 750 g)	Nėra	10 - 15 min.
Kiniški blynėliai su įdaru	Šviežios	4–8 (nedideli)	1 šaukštas aliejaus	10 - 12 min.
Avienos muštiniai	Švieži (2,5–3 cm storio)	2–6	Nėra	20 - 25 min.*
Kiaulienos žlgėtainiai	Švieži (2,5 cm storio)	2–3	Nėra	18 - 23 min.*
Kiaulienos filė	Šviežios	2–6 (ploni griežinėliai ar juostelės)	1 šaukštas aliejaus	12 - 15 min.
Dešrelės	Šviežios	4–8 (subadytos)	Nėra	10 - 12 min.
Mėsa su aštriaisiais pipirais	Šviežia (pagaminta iš maltos jautienos)	500 g	1 šaukštas aliejaus	30 - 40 min.
Jautienos žlgėtainis	Šviežias (1 cm storio juostelėmis supjaustyta šlauninė arba išpjova)	600 g	Nėra	8 - 10 min.
Mėsos kukuliai	Šviežios	12 gabaliukų	Nėra	18 - 20 min.

*Ruošiant reikia apversti po pusės ruošimo trukmės

Žuvis – vėžiagyviai

TIPAS	KIEKIS	ALIEJUS	GAMINIMO TRUKMĖ	
Krevetės su džiovėsėliais	Užsaldyti	18 gabaliukų (280 g)	Nėra	10 min.
Velniažuvė	Šviežia, pjaustyta gabalėliais	500 g	1 šaukštas aliejaus	20 - 22 min.
Krevetės	Pagaminti	400 g	Nėra	10 - 12 min.
Krevetės	Saldytos ir atitirpdytos	300 g (16 aabalėliu)	Nėra	12 - 14 min.

Desertai

	TIPAS	KIEKIS	ALIEJUS	GAMINIMO TRUKMĖ
Banantai	Pjaustyti griežinėliais	500 g (5 banantai)	1 šaukštas aliejaus + 1 šaukštas rudojo cukraus	4 - 6 min.
	Susukti į foliją	2 banantai	Nėra	20 - 25 min.
Vyšnios	Nesmulkintos	Iki 1000 g	1 šaukštas aliejaus + 1–2 šaukštai cukraus	12 - 15 min.
Braškės	Supjaustytos ketvirčiais, jeigu stambios, arba puselėmis, kai smulkios	Iki 1000 g	1–2 šaukštai cukraus	5 - 7 min.
Obuoliai	Pjaustyti skilteleimis	3	1 šaukštas aliejaus + 2 šaukštai cukraus	15 - 18 min.
Kriaušės	Pjaustytos skilteleimis	Iki 1000 g	1–2 šaukštai cukraus	8 - 12 min.
Ananasai	Pjaustytos skilteleimis	1	1–2 šaukštai cukraus	8 - 12 min.

Šaldyti produktai

MAISTAS	TIPAS	KIEKIS	ALIEJUS	GAMINIMO TRUKMĖ
Daržovių troškiny	Užšaldyti	750 g	Nėra	20–22 min.
Keptuvėje kepta žuvis su makaronais	Užšaldyta	750 g	Nėra	20–22 min.
Makaronai su sūriu, kiaušininiais ir šonine	Užšaldyti	750 g	Nėra	15–20 min.
Ryžiai su jūros gėrybėmis	Užšaldyti	650 g	Nėra	15–20 min.
„Cantones“ ryžiai	Užšaldyti	650 g	Nėra	15–20 min.
Mėsa su aštriaisiais pipirais	Užšaldyta	750 g	Nėra	12–15 min.

Patogus valymas

Prietaiso valymas

- Prieš imdamiesi valyti palikite prietaisą, kol jis visiškai atauš.
- Atidarykite dangtį (žr. 1 pav.) ir pakelkite spragtuką, kad galėtumėte nuimti dangtį (žr. 2 pav.).
- Rankeną nustatykite į horizontalią padėtį, kol išgirsite „spragtelėjimą“, kai rankena bus užfiksuota (žr. 3 pav.).
- Išimkite ruošimo kaistuvą.
- Norėdami išimti maišyklę, pakelkite fiksavimo svirtelę (žr. 4a pav.).
- Suėmę už viršutinės filtro dalies ištraukite jį (žr. 3 pav.) ir išplaukite.
- Visas išimamąsias dalis leidžiama plauti indų ploviklėje (žr. 5 pav.) arba jas galima valyti minkšta kempine ir tada nuskalauti.
- Prietaiso pagrindą nušluostykite plovimo skysčiu sudrėkintu skuduru.
- Prieš surinkdami dalis išskalaukite jas ir rūpestingai nušluostykite.
- Jeigu maistas prilimpa ar prideda prie kaistuvo ar maišyklės, palikite jį mirkti šiltame vandenyje ir tada nuvalykite.
- Prietaise naudojamas kaistuvas su nelipniąja danga: ilgaiui kaistuvas gali paruduoti ar būti subraižytas, tačiau šie pokyčiai neturi jokio poveikio ir yra įprasti.
- Mes užtikriname, kad nelipanti danga atitinka su maistu besiliečiančioms medžiagoms taikomas nuostatas.

Prietaiso pagrindą draudžiama nardinti į vandenį.

Neleidžiama naudoti kietų ar abrazyvinių valymo priemonių ar šveistukų.

Išimamasis filtras turi būti reguliariai išvalomas.

Jeigu norite, kad nelipnanciosios dangos savybės išliktų kuo ilgiau, tada tiekdami maistą naudokite ne metalinius rakandus.

Jeigu jūsų keptuvas veikia ne pagal reikalavimus

TRIKTYS	PRIEŽASTYS	SPRENDIMAI
Prietaisai neveikia.	Prietaisas nesusijungtas su maitinimo tinklu.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai įjungtas į elektros tinklą.
	„Įjungti / išjungti“ jungiklis nuspauštas ne iki galo.	Nuspauskite „Įjungti / išjungti“ jungiklį.
	Nuspaudėte „Įjungti / išjungti“ jungiklį, tačiau prietaisai vis tiek neveikia.	Uždengkite dangtį.
	Variklis veikia, tačiau prietaisas nešyla.	Susisiekite su pardavimo vieta, kurioje pirkote prietaisą.
	Maišyklė nesisuka.	Patikrinama, ar maišyklė įstatyta pagal reikalavimus. Jeigu trikties nepavyksta pašalinti, susisiekite su su pardavimo vieta, kurioje pirkote prietaisą.
Išimamoji maišyklė nesilaiko jai skirtoje vietoje.	Maišyklė neįstatyta į savo vietą pagal reikalavimus.	Patikrinkite, ar fiksimoji svirtis yra iki galo nuspaušta žemyn.
Maisto produktas apdorojamas netolygiai.	Neįstatyta maišyklė.	Įstatykite maišyklę.
	Maisto produktas nebuvo supjaustytas vienodo dydžio gabalėliais.	Maisto produktus susmulkinkite vienodais gabaliukais.
	Bulvės nebuvo supjaustytos vienodo dydžio gabalėliais.	Bulves susmulkinkite vienodais gabaliukais.
Bulvytės nepakankamai traškios.	Maišyklė įstatyta pagal reikalavimus, tačiau ji nesisuka.	Patikrinkite, ar ji buvo nuspaušta žemyn ir įstatyta į reikiamą padėtį. Jeigu trikties nepavyksta pašalinti, susisiekite su su pardavimo vieta, kurioje pirkote prietaisą.
	Pasirinkote netinkamos rūšies bulves.	Pasirinkite gruzdintoms bulvėms ruošti tinkamą bulvių rūšį.
	Bulvės nuplaautos netinkamai ir (arba) nėra visiškai nudžiūvusios.	Mirkykite ilgokai bulves siekiant pašalinti perteklinį krakmolo kiekį, tada nuvarvinkite ir išdžiovinkite prieš jas apdorodami. Jos turi būti visiškai sausos.
	Bulvių gabalėliai per stori.	Bulvių gabalėlius supjaustykite ploniau. Bulvių gabalėliai neturi būti didesni negu 13 mm x 13 mm.
	Palyginti su susmulkintomis bulvėmis, naudojate per mažą aliejaus kiekį.	Pripilkite daugiau aliejaus (žr. ruošimo lenteles 30–32 p.).
	Užsikimšęs filtras.	Išvalykite išimamąjį filtrą.
Gruzdinami bulvių gabalėliai trūkinėja.	Naudojamos neseniai nukastos bulvės, todėl jos yra vandeningos.	Sumažinkite bulvių kiekį (jy turi būti ne daugiau negu 800 g) ir pasirinkite kitą keptinio trūkinę.
Ant ruošimo kaistuvo kraštų lieka maisto produktų.	Į kaistuvą pridėta pernelyg daug maisto produktų.	Laikykitės maisto gaminimo lentelėje nurodytų kiekių.
Ruošiant produktus skysčiai patenka ant prietaiso pagrindo.	Maišyklė įstatyta ne pagal reikalavimus arba pažeistas maišyklės sandariklis.	Patikrinkite, ar maišyklė įstatyta pagal reikalavimus. Jeigu trikties nepavyksta pašalinti, susisiekite su su pardavimo vieta, kurioje pirkote prietaisą. Prietaiso „ActiFry“ nenaudokite ruošdami sriubas ar patiekalus, kuriuose būna daug skysčio.
Veikiant prietaisui girdimas neįprastai garsus triukšmas.	Jūs manote, kad variklis veikia ne pagal reikalavimus.	Susisiekite su pardavimo vieta, kurioje pirkote prietaisą.
Ruošiant patiekalą maišyklė nustoja sukis.	Maišyklė į savo padėtį įstatyta ne pagal reikalavimus.	Užsimaukite orkaitės pirštine ir maišyklę spauskite žemyn tol, kol išgirsite spragtelėjimą – dabar ji įstatyta tinkamai. Jeigu ėmusis šių veiksmų trikties nepavyksta pašalinti, susisiekite su su pardavimo vieta, kurioje pirkote prietaisą.

Jeigu atsiranda kokių nors gaminio trūkčių arba kyla klausimų, prašome susisiekti su mūsų klientų aptarnavimo grupe šiuo adresu: www.tefal.com

Receptai

Namie paruoštos gruzdintos bulvės

4 ASMENIMS

RUOŠIMO TRUKMĖ 15 minučių GAMINIMO TRUKMĖ 40 minučių

1 kg bulvių (nuluptų, nuplautų)*

1  aliejaus, druskos

- 1 Bulves supjaustykite norimo dydžio skiltelėmis: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm arba 13 x 13 mm. Supjaustytas skilteles kruopščiai nuplaukite šaltu tekančiu vandeniu, nuvarvinkite ir rūpestingai nusausinkite švarių popieriniu rankšluosčiu.
- 2 Bulvių skilteles sudėkite į „ActiFry®“. Skilteles tolygiai apipilkite aliejumi.
- 3 Kepkite 40–45 minutes (atsižvelgiama į skiltelių storį).

*Taikoma tik Jungtinei Karalystei: naudokite „Maris Piper“ arba „King Edward“ rūšių bulves.

Kalakutienos krūtinėlė su trimis saldžiosiomis paprikomis

4 ASMENIMS

RUOŠIMO TRUKMĖ 15 minučių GAMINIMO TRUKMĖ 25 minučių

600 g kalakutienos krūtinėlės juostelių (1 cm x 3 cm)

3 saldžiosios paprikos su sėklomis (raudonos, žalios ir geltonos spalvos)

1 griežinėliais supjaustytas svogūnas

2 sukapotos česnako skiltelės

2  alyvuogių aliejaus

½ puodelio vištienos sultinio

½  acto

100 ml vandens

druskos, pipirų

- 1 Saldžiosios paprikos supjaustomos 2 cm juostelėmis, sudedamos su svogūnais į „ActiFry®“, supilamas aliejus ir troškinama apie 10 minučių.
- 2 Suberiamas česnakas ir troškinama 5 minutes. Pabarstoma druska ir pipirais.
- 3 Sudedamos kalakutienos juostelės, supilamas sultinys, vanduo, actas ir troškinama 10–15 minučių.

Provanse ruošiamos karališkosios krevetės

4 ASMENIMS

RUOŠIMO TRUKMĖ 20 minučių GAMINIMO TRUKMĖ 12 minučių

800 g nevirtų ir nelukštentų karališkųjų krevečių

griežinėliais supjaustytas svogūnas

5 sukapotos česnako skiltelės (arba 2–3 skiltelės, jeigu česnako skonis jums nelabai patinka)

½ ryšulėlio sukapotų petražolių

3  alyvuogių aliejaus

1 citrina

druskos, pipirų

- 1 Krevetės nuplaukite ir nuvarvinkite. Krevetės, česnaką, svogūnus, petražoles sudėkite į dubenį ir supilkite aliejų, palikite pasimarinuoti. Uždenkite ir palikite 15 minučių.
- 2 Krevetės su marinatu troškinkite 12–15 minučių. Krevetės būna paruoštos, kai jos būna ryškios oranžinės spalvos; suberkite druską ir pipirus.
- 3 Patiekite su citrinos griežinėliais.

4 ASMENIMS

RUOŠIMO TRUKMĖ 10 minučių GAMINIMO TRUKMĖ 25 minučių

- 1 cukinija (200 g)
- 150 g šviežių grybų
- 1 baklažanas
- 1 raudona saldžioji paprika
- 1 žalia saldžioji paprika
- 100 ml pomidorų sulčių
- 2  česnakų skiltelės
- petražolių
- 2  alyvuogių aliejaus
- druskos, pipirų

- 1 Cukiniją ir baklažaną supjaustykite kubeliais. Susmulkinkite grybus, saldžiąsias paprikas supjaustykite juostelėmis.
- 2 Daržoves sudėkite į „ActiFry®“, supilkite aliejų ir troškinkite 15 minučių.
- 3 Sukapokite česnako skilteles, petražoles ir suberkite į „ActiFry®“, supilkite pomidorų sultis. Suberkite prieskonius ir troškinkite 10–15 minučių.

Traškieji bananai ir šokolado batonėliai

4 ASMENIMS

RUOŠIMO TRUKMĖ 30 minučių GAMINIMO TRUKMĖ 8–10 minučių

- 4 bananai (pernokę netinka)
- 20 g pieninio šokolado drožlių
- 8 lakštai Šiaurės Afrikos virtuvės „warqa“ tešlos (taip pat vadinama „feuilles de brick“)*
- 1 išplaktas kiaušinis

Šokolado padažas:

50 g kokybiško šokolado be priedų (70 proc. kakavos sausųjų medžiagų)

30 ml lieso pieno

- 1 Bananus supjaustykite 1 cm storio griežinėliais. Apskritus tešlos lakštus supjaustykite į keturias dalis.
- 2 Šokolado drožles suberkite kiekvieno tešlos gabalo viduryje ir ant viršaus uždėkite banano griežinėlių. Tešlos kraštus sutepinkite plaktu kiaušiniu, kad kraštus būtų įmanoma suspausti, sulenkite kraštus suformuodami nedidelius kvadratinus batonėlius. Ruošdami šį patiekalą išimkite maišyklę. Batonėlius kepkite turimą jų skaičių padalinę į dvi dalis. Batonėlius sudėkite į „ActiFry®“, tešlos siūlė turi būti atsukta į apačią, ir kepkite 8–10 minučių. Iškepkite antrą batonėlių dalį.
- 3 Tuo tarpu kaistuvyje pašildykite pieną. Kaistuvą nuimkite nuo viryklės ir į pieną po žiupsnį berkite šokoladą (kiekvieną kartą maišykite). Maišykite, kol pasirošite vientisą masę. Šiltą šokolado padažą patiekite atskiruose indeliuose.

*Taikoma tik Jungtinei Karalystei: jeigu reikia, „warqa“ tešlą galima pakeisti „Filo“ tešla. Kiekvieną lakštą supjaustykite 24 kvadratais (11 cm x 11 cm). Tešlos kraštus nebūtina tepti plaktu kiaušiniu.

Tähtsad soovitus

Toiduvalmistamine

- Ärge kunagi kasutage seadet, kui see on tühi.
- Ärge asetage toiduvalmistamisnõusse liialt palju toiduaineid; järgige soovituslikke koguseid.
- Lugege ohutusjuhiseid.
- Järgige alati juhendis ja retseptiraamatus nimetatud, koostisainete ja vedelike maksimumkoguseid.

Kirjeldus

1. Puudutage kaane jahedat osa
2. Kaas
3. Riiv kaane eemaldamiseks
4. Mõõtelusikas (14 ml)
5. Labida lukustamise/lahtilukustamise hoob
6. Toidu maksimumtaseme tähised (ainult kartulilaastude puhul)
7. Eemaldatav segamislabis
8. Külgevõtmatu pinnakattega, eemaldatav toiduvalmistamisnõu
9. Toiduvalmistamisnõu käepideme vabastusnupp
10. Toiduvalmistusnõu käepide
11. Alus
12. Eemaldatav filter
13. Kaane avamispupud
14. On/Off (sisse-/väljalülitamise)lülit

Kiirkasutusjuhend

Enne esmakordset kasutamist

- Kaane eemaldamiseks – **joonis 1**, vajutage kaane avamispuppe (13) samaaegselt ja tõstke kaane eemaldamiseks riiv (3) üles – **joonis 2**. Eemaldage kõik kleeblised ja kogu pakend.
- Eemaldage mõõtelusikas.
- Tõstke käepide horisontaalasendisse, kuni kuulete seda asendisse klõpsavat.
- Võtke toiduvalmistamisnõu välja – **joonis 3**. Ärge asetage alust kunagi vette.
- Labida eemaldamiseks tõstke osaliselt labida osaks olev helehall lukustushoob üles. Asetage põial labida peale ning nimetissõrm ja keskmine sõrm lukustushoova alla; tõstke lukustushoob labida lahtilukustamiseks sõrmedega üles – **joonis 4a**.
- Kõik eemaldatavad osad on nõudepesumasinkindlad – **joonis 5** või neid saab pesta pehme käsna ja nõudepesuvahendiga.
- Pühkige seadme alustniiske lapiga ja nõudepesuvahendiga.
- Enne osade uuesti kokkupanemist loputage ja kuivatage osad korralikult.
- Labida tõstmiseks tõmmake helehall lukustushoob üles, seejärel asetage labidas toiduvalmistamisnõu keskele ja lükake lukustushoob alla – **joonis 4b**.
- Seadme esmakordsel kasutamisel võib eralduda vähest lõhna: see ei ole kahjulik ja lõhk kaob ruttu. See ei mõjuta teie + ActiFry seadme toimimist.

Uue toote esmakordsel kasutamisel parimate tulemuste saavutamiseks soovime teil valida retsepti, mis eeldab vähemalt 30-minutist küpsetamisega.

Toidu ettevalmistamine

- Kartulilaastude puhul ärge ületage labidale märgitud maksimumtaseme – **joonis 6**. Ärge jätke mõõtlusikat toiduvalmistamise ajal toiduvalmistamisnõusse.
- Asetage toit toiduvalmistamisnõusse ühtlaselt ja veenduge, et te ei ületa maksimumkogust (vt toiduvalmistamise tabelid lk 30–32).
 - Lisage toidule lusikaga õli – **joonis 7**, laotage õli ühtlaselt laiali (vt toiduvalmistamise tabelid lk 30–32).
 - (1 lusikatäis õli = 14 ml õli)
 - Lukustage käepide lahti ja klappige see täielikult seadme korpusesse – **joonis 8**.
 - Sulgege kaas – **joonis 9**.
 - Järgige alati kasutusjuhendis ja retseptiraamatus nimetatud, koostisainete ja vedelike maksimumkoguseid.

Toiduvalmistamine

Alustage toiduvalmistamist

Kaane avamisel lõpetab seade töötamise.

- Vajutage On/Off (Sisse-/väljalülitamise) lüliti, toiduvalmistamise korpuses ringleva kuuma õhu toimel hakatakse toitu valmistama – **joonis 10**. Labidas pöörleb aeglaselt päripäeva.

Toidu väljavõtmine

- Pärast toiduvalmistamise lõpetamist vajutage seadme seiskamiseks On/Off (Sisse-/väljalülitamise) lüliti – **joonis 10** ja avage kaas – **joonis 1**.
 - Tõstke käepidet, kuni kuulete seda klõpsuga lukustuvat ja võtke toiduvalmistamisnõu välja – **joonis 11**.
 - Serveerige kohe.
- Põletuste vältimiseks ärge puudutage kaant ega seadme muld osi, mis toiduvalmistamise ajal kuumenevad.

Toiduvalmistamisaegade tabel

Allnimetatud toiduvalmistamisajad on toodud juhisenä ja aeg võib kasutatavate kartulite sordist ja kogusest olenevalt erineda. Soovitame kartulilaastude ja muude kartuliroogade valmistamiseks kasutada kartulisorte King Edward ja Maris Piper.

Kartulid

	TÜÜP	KOGUS	ÕLI	TOIDUVALMISTAMISE AEG
Tavapaksusega kartulilaastud 10 mm x 10 mm, pikkusega kuni 9 cm	Värsked	1000 g*	1 lusikatäis õli	40 - 45 min
	Värsked	750 g*	3/4 lusikatäit õli	35 - 37 min
	Värsked	500 g*	1/2 lusikatäit õli	28 - 30 min
	Värsked	250 g*	1/4 lusikatäit õli	24 - 26 min
Kartulid (sektoriteks lõigatud)	Värsked	1000 g*	1 lusikatäis õli	40 - 42 min
	Külmutatud	750 g	Puudub	14 - 16 min
Kartulikuubikud	Värsked	1000 g*	1 lusikatäis õli	40 - 42 min
	Külmutatud	750 g	Puudub	30 - 32 min
Kartulilaastud	Külmutatud – sobivad ainult kuumas õlis küpsetamiseks	750 g Paksud 13mm x 13mm	Puudub	35-40 min
	Külmutatud - 2 või 3 moel küpsetamiseks ahjus ja grillil (või kuumas õlis küpsetamiseks).	750 g Standardne 10mm x 10mm	Puudub	30-32 min
		500 g Ameerikapärased 8mm x 8mm	Puudub	25-27 min

*Koorimata kartuli kaal

NB! Seadme kahjustamiseks vältimiseks järgige alati kasutusjuhendis ja retseptiraamatus nimetatud, koostisainete ja vedelike maksimumkoguseid.

TÜÜP		KOGUS	ÕLI	TOIDUVALMIS- TAMISE AEG
Kabatšokk	Värskelt viiludena	750 g	1 lusikatäis õli + 150 ml külma vett	25 - 35 min
Magus paprika	Värskelt viiludena	650 g	1 lusikatäis õli + 150 ml külma vett	20 - 25 min
Seened	Värskelt sektoritena	650 g	1 lusikatäis õli	12 - 15 min
Tomatid	Värskelt sektoritena	650 g	1 lusikatäis õli + 150 ml külma vett	10 - 15 min
Sibulad	Värskelt rõngastena	500 g	1 lusikatäis õli	15 - 25 min

Liha – linnuliha

Lihale ja linnuliha maitse lisamiseks segage õli hulka ka vürtse (nt paprika, karri, ürdisegu, tüümian...).

	TÜÜP	KOGUS	ÕLI	TOIDUVALMIS- TAMISE AEG
Kananagitsad	Värsked	750 g	Puudub	18 - 20 min
	Külmutatud	750 g	Puudub	18 - 20 min
	Külmutatud	12 tükki (160 g)	Puudub	12 - 15 min
Kanakoivad	Värsked	4 kuni 6	Puudub	30 - 32 min
Kanakintsud	Värsked	2	Puudub	30 - 35 min
Kanarinnak (kondita)	Värsked	6 (umbes 750 g)	Puudub	10 - 15 min
Hiina kevadrullid	Värsked	4 kuni 8 väikest	1 lusikatäis õli	10 - 12 min
Lambakarbonaad	Värske (2,5 kuni 3 cm paksused)	2 kuni 6	Puudub	20 - 25 min*
Sealihaviilud	Värsked (2,5 cm paksused)	2 kuni 3	Puudub	18 - 23 min*
Seafilee	Värsked	2 kuni 6 peenikest viilu või riba	1 lusikatäis õli	12 - 15 min
Vorstikesed	Värsked	4 kuni 8 (grillvorstike)	Puudub	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Värske (valmistatud hakklihast)	500 g	1 lusikatäis õli	30 - 40 min
Biifsteek	Värske (1 cm paksusteks ribadeks lõigatud tagatükk või seljatükk)	600 g	Puudub	8 - 10 min
Lihapallid	Värsked	12 tükki	Puudub	18 - 20 min

*Keerake poole küpsetamise peal ringi

Kala – koorikloomad

TÜÜP	KOGUS	ÕLI	TOIDUVALMIS- TAMISE AEG	
Paneeritud vähid	Külmutatud	18 tükki (280 g)	Puudub	10 min
Merikurat	Värsked, tükeldatud	500 g	1 lusikatäis õli	20 - 22 min
Krevetid	Küpsetatud	400 g	Puudub	10 - 12 min
Suured kuningakrevetid	Külmutatud ja sulatatud	300 g (16 tükki)	Puudub	12 - 14 min

	TÜÜP	KOGUS	ÕLI	TOIDUVALMISTAMISE AEG
Banaanid	Viilutatud	500 g (5 banaani)	1 lusikatäis õli + 1 lusikatäis fariinisuhkrut	4 - 6 min
	Fooliumis	2 banaani	Puudub	20 - 25 min
Kirsid	Terved	Kuni 1000 g	1 lusikatäis õli + 1 kuni 2 lusikatäit suhkrut	12 - 15 min
Maasikad	Suured marjad sektoritena või väiksemad marjad poolitatuna	Kuni 1000 g	1 kuni 2 lusikatäit suhkrut	5 - 7 min
Õunad	Sektoriteks lõigatud	3	1 lusikatäis õli + 2 lusikatäit suhkrut	15 - 18 min
Pirnid	Tükeldatud	Kuni 1000 g	1 kuni 2 lusikatäit suhkrut	8 - 12 min
Ananass	Tükeldatud	1	1 kuni 2 lusikatäit suhkrut	8 - 12 min

Külmutatud tooted

TOIT	TÜÜP	KOGUS	ÕLI	TOIDUVALMISTAMISE AEG
Kõõgiviljaroog Ratatouille	Külmutatud	750 g	Puudub	20-22 minutit
Pannil valmistatud kala ja pasta	Külmutatud	750 g	Puudub	20-22 minutit
Pasta carbonara	Külmutatud	750 g	Puudub	15 - 20 minutit
Paella	Külmutatud	650 g	Puudub	15 - 20 minutit
Kantoni riis	Külmutatud	650 g	Puudub	15 - 20 minutit
Chili con Carne	Külmutatud	750 g	Puudub	112 - 15 minutit

Lihtne puhastada

Seadme puhastamine

- Enne puhastamist laske seadmel täielikult maha jahtuda.
- Avage kaas - **joonis 1** ja tõstke kaane eemaldamiseks riivi - **joonis 2**.
- Tõstke käepide horisontaalasendisse, kuni kuulete seda asendisse klõpsavat - **joonis 3**.
- Võtke toiduvalmistamisnõu välja.
- Segamislaba eemaldamiseks tõstke lukustushoob üles - **joonis 4a**.
- Eemaldage filter seda ülaosast tõmmates - **joonis 3** ja peske filtrit.
- Kõik eemaldatavad osad on nõudepesumasinkindlad - **joonis 5** või neid saab pesta pehme käsna ja nõudepesuvahendiga.
- Pühkige seadme alust niiske lapi ja nõudepesuvahendiga.
- Enne osade uuesti kokkupanemist loputage ja kuivatage osad korralikult.
- Kui toit jääb nõu või labida külge kinni või kõrbeb nõu või labida külge, laske nõul ja labidal enne puhastamist soojas vees liguneda.
- Seadmel on külgevõtmatu pinnakattega toiduvalmistamisnõu; pika kasutamise tulemusena tekkinud pruun värvus ja kriimustused ei põhjusta probleeme ja need kuuluvad tavapärase kasutamise juurde.
- Kinnitame, et külgevõtmatu pinnakate vastab toiduainetega kokku puutuvate materjalide kohta kehtivatele nõuetele.

Ärge asetage alust kunagi vette.

Ärge kasutage tugevatõlmelisi ega abrasiivseid puhastusvahendeid ega küürimisvahendeid.

Eemaldatavat filtrit tuleb puhastada regulaarselt.

Toiduvalmistamisnõu külgevõtmatu pinnakatte omaduste võimalikult kaua säilitamiseks ärge kasutage toidu serveerimiseks metallist abivahendeid.

Kui fritüür ei tööta nõuetekohaselt

PROBLEEMID	PÕHJUSED	LAHENDUSED
Seade ei tööta.	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud.	Veenduge, et seade on nõuetekohaselt vooluvõrku ühendatud.
	On/Off (Sisse-/väljalülitamise) lüliti ei ole täielikult alla vajutatud.	Vajutage On/Off (Sisse-/väljalülitamise) lüliti.
	Olete vajutanud On/Off (Sisse-/väljalülitamise) lüliti, kuid seade ei tööta.	Sulgege kaas.
	Mootor töötab, kuid seade ei kuumene.	Pöörduge seadme ostupunkti.
	Labidas ei pöörle.	Kontrollige, et labidas on õigesti asetatud. Probleemi jätkuval esinemisel pöörduge ostupunkti.
Eemaldatav labidas ei jää oma kohale.	Segamislabidas ei ole lukustatud.	Veenduge, et lukustushoob on täielikult alla vajutatud.
Toiduained ei ole ühtlaselt küpsenud.	Labidat ei ole paigaldatud.	Paigaldage labidas.
	Toiduained ei ole tükeldatud tavalisusega tükkideks.	Hakkige toiduained ühesuurusteks tükkideks.
	Kartulilaastud ei ole tükeldatud tavalisusega tükkideks.	Lõigake kartulilaastud ühesuurusteks.
	Labidas on õigesti paigaldatud, kuid ei pöörle.	Veenduge, et labidas on vajutatud alla ja oma asendisse klõpsanud. Probleemi jätkuval esinemisel pöörduge ostupunkti.
Kartulilaastud ei ole piisavalt krõbedad.	Kasutatud on vale sorti kartulit.	Valige kartulisort, mida soovitakse kartulilaastude valmistamiseks kasutada.
	Kartuleid ei ole piisavalt pestud ja/või ei ole kartulid täiesti kuivad.	Üleilise tärglase eemaldamiseks peske kartleid pikka aega, seejärel nõrutage ja kuivatage kartulid enne valmistamist. Kartulid peavad olema täiesti kuivad.
	Kartulilaastud on liiga paksud.	Lõigake laastud õhemaks. Kartulilaastude maksimummõõtmel on 13 mm x 13 mm.
	Kartulilaastude kogust arvestades ei ole piisavalt õli.	Lisage õli (vt toiduvalmistamise tabelid lk 30–32).
	Filter on ummistunud.	Puhastage eemaldatav filter.
Kartulilaastud murenevad küpsmise ajal.	Kasutatavad kartulid on värskest korjatud, mistõttu sisaldavad need rohkesti vett.	Vähendage kartulite kogust 800 g ja kohandage küpsemisaega.
Toiduained jäävad toiduvalmistamisnõu serve külge.	Toiduvalmistamisnõu on liiga täis.	Järgige toiduvalmistamise tabelites nimetatud maksimumkoguseid.
Küpsetusvedelik on voolanud seadme alusele.	Labidas ei ole õigesti asetatud või on labida tihend defektne.	Veenduge, et labidas on õigesti asetatud. Probleemi jätkuval esinemisel pöörduge ostupunkti. Ärge kasutage seadet ActiFry suppe ega rohke vedelikukogusega toitude valmistamiseks.
Seadme tööga kaasneb tavapärasest suurem müra.	Kahtlustate, et mootor ei tööta nõuetekohaselt.	Pöörduge seadme ostupunkti.
Labidas lõpetab toiduvalmistamise ajal pöörlemise.	Labidas ei ole õigesti asetatud.	Kasutage pajakinnast ja lükake labidas allapoole, kuni see oma kohale klõpsab. Kui see probleemi ei lahenda, pöörduge ostupunkti.

Kui teil tekib probleeme või küsimusi, pöörduge meie klienditeenindusse järgmise veebilehe kaudu:
www.tefal.com

Retseptid

Kodused kartulilaastud

4-le INIMESELE

ETTEVALMISTUSAEG 15 min • KÜPSEMISAEG 40 min

1 kg kartuleid (kooritud, pestud)*

1  õli, soola

- 1 Lõigake kartulid meelepärase suurusega laastudeks: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm või 13 x 13 mm. Peske lõigatud kartulilaaste jooksva külma vee all hoolikalt, laske nõrguda ja kuivatage hoolikalt puhta, vettimava rätikuga.
- 2 Asetage kartulilaastud seadmesse ActiFry®. Valage õli ühtlaselt kartulilaastudele.
- 3 Küpsetage 40-45 minutit (kartulilaastude paksusest olenevalt).

* Ainult UK puhul: Kasutage kartuli sorte Maris Piper või King Edward.

Kalkunirind kolme paprikaga

4-le INIMESELE

ETTEVALMISTUSAEG 15 min • KÜPSEMISAEG 25 min

600 g kalkurinna ribasid (1 cm x 3 cm)

3 seemnetest puhastatud paprikat (1 punane, 1 roheline, 1 kollane)

1 sibul (kuubikuteks lõigatud)

2 hakitud küüslauguküünt

2  oliiviõli

½ tassi kanapuljongit

½  äädikat

100 ml vett

soola, pipart

- 1 Lõigake paprikad 2 cm ribadeks seadmes ActiFry® koos sibulatega, lisage oliiviõli ja küpsetage 10 minutit.
- 2 Lisage küüslauk ja küpsetage 5 minutit. Maitsestage soola ja pipraga.
- 3 Lisage kalkuniribad, puljong, vesi, äädikas köögiviljadele ja küpsetage 10–15 minutit.

Provansaali stiilis kuningkrevetid

4-le INIMESELE

ETTEVALMISTUSAEG 20 min • KÜPSEMISAEG 12 min

800 g tooreid, koorega kuningkrevette

1 hakitud sibul

5 küüslauguküünt, hakitud (või 2–3 küünt, kui eelistate kasutada vähem küüslauku)

½ punti hakitud peterselli

3  oliiviõli

1 sidrun

soola, pipart

- 1 Peske ja kuivatage krevetid. Asetage krevetid nõusse, lisage küüslauk, sibul, petersell ja õli. Katke nõu kinni ja laske 15 minutit marinaadis seista.
- 2 Küpsetage marinaadis krevette 12–15 minutit. Krevetid on valmis, kui nad on muutunud ilusaks oranžiks; lisage sool ja pipar.
- 3 Serveerige sidrunisektoritega.

ET

Vahemerepäraseid köögiviljad

4-le INIMESELE

ETTEVALMISTUSAEG 10 min • KÜPSEMISAEG 25 min

1 suvikõrvits (200 g)

150 g värskeid seeni

1 baklažaan

1 punane paprika

1 roheline paprika

100 ml tomatimahla

2 küüslauguküünt

peterselli

2 oliiviõli

soola, pipart

- 1 Lõigake suvikõrvits ja baklažaan kuubikuteks. Viilutage seened ja lõigake paprikad ribadeks.
- 2 Asetage köögiviljad seadmesse ActiFry® koos õliga ja küpsetage 15 minutit.
- 3 Hakkige küüslauk ja petersell ning lisage need seadmesse ActiFry® koos tomatimahlaga. Maitsestage ja küpsetage veel 10–15 minutit.

Krõbedad banaani-šokolaadiamprid

4-le INIMESELE

ETTEVALMISTUSAEG 30 min • KÜPSEMISAEG 8–10 min

4 banaani (mitte liiga küpsed)

20 g piimašokolaadi laaste

8 lehte lehttaigent

1 muna (lahtiklopitud)

Šokolaadikaste pealevalamiseks

50 g kvaliteetset šokolaadi (70% kakaosisaldusega)

30 ml kooritud piima

- 1 Lõigake banaanid 1 cm paksusteks viiludeks. Lõigake ümmargused lehttaigna lehed neljaks.
- 2 Asetage šokolaadilaastud iga lehttaigna tükikese keskele ja asetage peale banaaniviil. Määrige taigna servale lahtiklopitud muna, et servad kinni jääksid, ning keerake servad keskele kokku, et moodustuks kena ruudukujuline suutäis. Selles retseptis kirjeldatud toidu valmistamisel eemaldage labidas. Küpsetage kaks portsjonit. Asetage pooled suutäied seadmesse ActiFry®, suletud osa allpool, ja küpsetage 8–10 minutit. Küpsetage ka ülejäänud suutäied.
- 3 Samal ajal soojendage piin kausis. Eemaldage piim tulelt ja lisage tükkaaval šokolaad, segu samal ajal segades. Segage, kuni segu on kreemjas. Serveerige sooja šokolaadikastet eraldi kaasides.

* Ainult UK puhul: Lehttaigna saab soovi korral esitada filotaignaga. Lõigake iga leht 24 ruuduks suurusega (11 cm x 11 cm). Servade kinnijäämiseks ei ole vaja kasutada lahtiklopitud muna.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խանութի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين BAHRAIN	17716666	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
BANGLADESH	8921937	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago

COLOMBIA	01 8000 520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futura Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	16622 الخط الساخن:	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentrale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1 羽田クロノゲート事務棟 5F
الأردن JORDAN	5665505	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2 층 110-790
الكويت KUWAIT	24831000	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603-7710 8000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

سلطنة عُمان OMAN	24703471	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	4448-5555	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100202222	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SRI LANKA	115400400	1 year	www.tefal-me.com
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby

SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الامارات العربية المتحدة UAE	8002272	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0845 602 1454	1 year	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن YEMEN	1264096	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com



: www.tefal.com



: www.t-fal.com

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

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

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsaucēs numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модели / Κωδικός προϊόντος / Уνηл / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品番号 / 제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

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

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