

Tefal

ActiFry[®] family

EN

BG

BS

HR

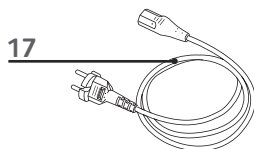
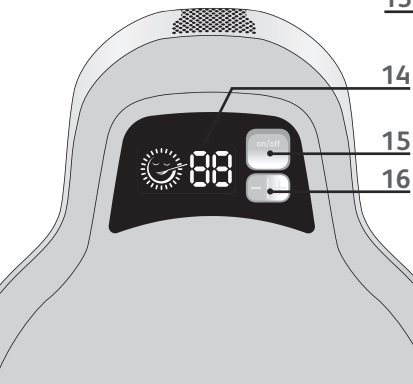
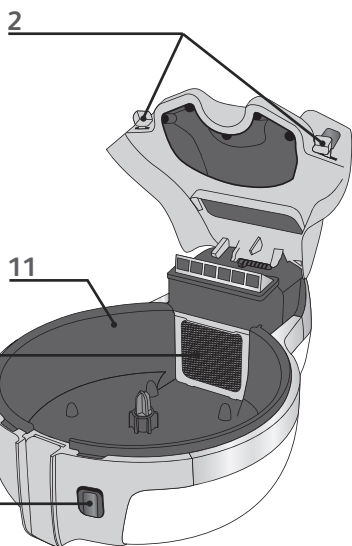
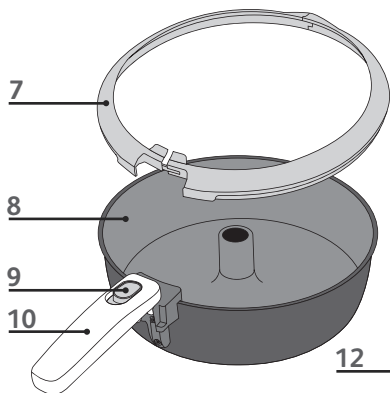
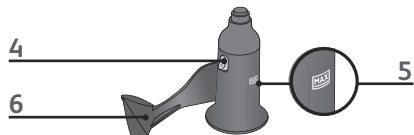
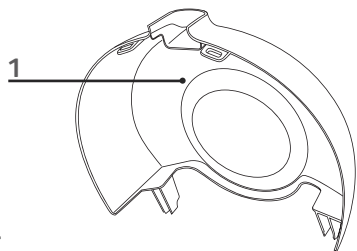
RO

SL

SR



www.tefal.com



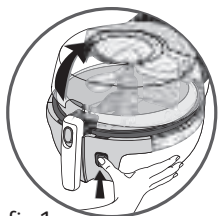


fig.1

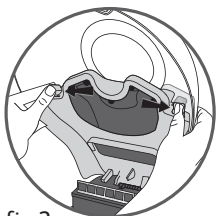


fig.2



fig.3

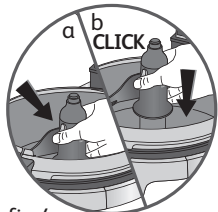


fig.4



fig.5



fig.6



fig.7



fig.8



fig.9

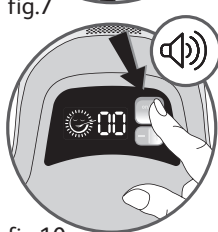


fig.10

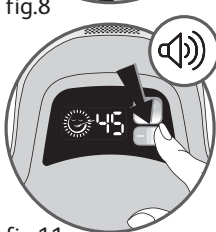


fig.11

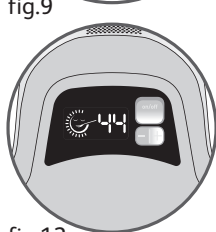


fig.12



fig.13

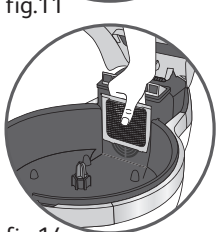


fig.14

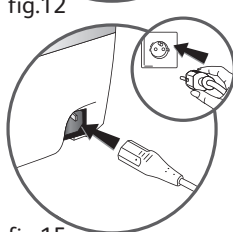


fig.15

Tefal

the Nutritious & Delicious

Innovating for your health

Nutrition is of course about having a varied and balanced diet, but that is not all, because nutrition is about much more than just the ingredients. The way you cook them plays an essential role in their nutritional and organoleptic transformation (taste, texture and so on).

And because cooking appliances are not all equal in their capacities, **Tefal** has developed a range that is devoted to NUTRITION FOR GREATER PLEASURE: ingenious utensils which preserve the food's nutritional integrity and allow the true taste of the ingredients out.

Providing you with unique solutions

Tefal makes considerable investment into research in order to create appliances with unique nutritional performances which are then confirmed by scientific studies.

Keeping you informed

Tefal has always been a partner for your food preparation, making everything quicker, practical and simply more fun for you.

Day after day, the Tasty Nutrition range from **Tefal** will help you to share the pleasure you have in cooking and in a balanced diet, by:

- preserving the qualities of the natural ingredients you use, which are so important to your diet,
- limiting the use of fat,
- promoting a return to traditional flavours and tastes,
- reducing the time it takes you to prepare a meal.

Within this product range, **ActiFry^{family}** enables you to prepare 1.5 kg of potatoes into homemade chips with just a spoonful of your favourite oil!

Welcome to the world of ActiFry^{family} !

Make delicious traditional chips, your own way

The chips are crisp on the outside and soft in the centre, thanks to our patented technologies: the mixing paddle which distributes the oil evenly, and the pulsed hot air. Choose your ingredients, oil, herbs and spices, and **ActiFry^{family}** do all the rest.

Only 3% fat*: 1 spoonful (20 ml) of oil is enough!

Just one spoonful of the oil you choose enables you to make 1.5 kg of real chips. Thanks to the measuring spoon that comes with the appliance, use just the amount of oil you need.

* 1.5 kg of fresh chips with a cross-section of 13x13 mm, cooked until weight loss of -55% with 20 ml of oil.

Chips and much more besides!

ActiFry^{family} enables you to cook a whole variety of recipes.

- In addition to chips and potatoes, you can vary your daily meals with crunchy vegetables, tasty tender sliced meat, crispy fried prawns, fruit and more besides.



: the + **ActiFry^{family}**

Comes with a free booklet of family recipes prepared by great chefs and nutritionists. You'll find original ideas for "Chips the way you like them", healthy nutritional dishes and even tasty desserts to make with your family.

- **ActiFry^{family}** also cooks frozen food very well, a nice alternative to fresh produce. Frozen food is very practical and retains the nutritional qualities and the flavour of food.

To make your meals a real success, ActiFry^{family} gives you hints and tips on potatoes and oils.

Potatoes: balance and pleasure each and every day!

Potatoes are a great food for everybody at every age! They are an excellent source of energy and vitamins. Depending on the variety, the climate and the way they are grown, there are a huge number of different kinds of potato: shape, size, flavour. Each of them has its own characteristics in terms of seasonality, yield, size, colour, conservation and culinary uses. The cooking results therefore vary depending on the origin and the season.

What variety should you be using with ActiFry^{family}?

Generally speaking, we recommend that you use potatoes that are marketed as especially good for chips. For newly harvested potatoes which have a high water content, we recommend that you fry them for a few extra minutes.

ActiFry^{family} also makes it possible to cook frozen chips. Because they are already precooked in oil, there is no need to add any oil.

Where should I keep my potatoes?

The best places to keep potatoes are a good cellar or a cool cupboard (between 6 and 8°C), out of the light.

How should I prepare my potatoes for use with ActiFry^{family}?

For the best results, you need to make sure that the chips do not stick to one another. To do this, we recommend that you wash the whole potatoes thoroughly before cutting them and then once again when they have been cut, until the water runs clear. This will enable you to remove as much starch as possible. Dry the chips carefully using a dry and highly absorbent tea towel. The chips need to be perfectly dry before they are put into ActiFry^{family}. Remember the cooking time of the chips will vary according to the weight of chips and the batch of potatoes used.

How should I cut my potatoes?

The size of the chip has an influence on how crunchy or soft they are. The thinner your chips your chips, the crunchier they will be and conversely, if they are very thick, they will be softer in the middle. Depending on what you're looking for, you can vary how you cut your chips and adapt the cooking time accordingly:

Thin American style: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Thick: 13 x 13 mm

Length: Up to approximately 9 cm

In ActiFry family the maximum recommended chip thickness is 13 x 13 mm and a length of up to 9 cm.

Vary the oils that are good for you

You can vary the type of oil depending on your choice or for different needs. Choose a different oil every time you cook! All of them contain, in various proportions, those nutrients that are so essential for balanced diet. To provide your body with everything it needs, vary your oils! With ActiFry^{family}, you can use a whole variety of oils:

- Standard oils: olive, rapeseed*, grapeseed, corn, groundnut (peanut), sunflower, soya*
- Flavoured oils: oils infused with herbs, garlic, pepper, lemon...
- Speciality oils: hazelnut*, sesame*, almond*, avocado*, argan* (*cooking time according to manufacturer).

Note: Some of these oils are not available in the UK.

Because it uses so little oil during cooking, ActiFry^{family} enables you to preserve all of the good fats that you need for your vitality.



: the + ActiFry^{family}

With ActiFry^{family} and the oil you choose, your chips will be of a higher nutritional standard. Depending on your taste and what you're looking for, you can add an extra spoonful of oil for that extra flavour! But this will increase the fat content.

With ActiFry^{family}, make tasty, healthier chips for your family as a real treat!

Important recommendations

Safety instructions

- Read these instructions carefully and keep them in a safe place.
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).
- Given that there are so many different standards, if the appliance is to be used in a country other than that in which it was bought, have it checked by Approved Service Centre.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- This appliance is intended to be used only in the household. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses inns,
 - clients in hotels, motels and other residential type environments,
 - bed and breakfast type environments.

Connecting to the power supply

- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
- Do not use an extension lead. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
- For models with detachable power cords, only use the original power cord.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an approved After-Sales Service or a similarly qualified person, in order to avoid any danger. Never take the appliance apart yourself.
- Do not let the power cord dangle.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.

Operation

- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - The work surface can become hot when the appliance is operating, which could cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (the lid, visible metal parts, etc).
- Do not use the appliance close to inflammable materials (blinds, curtains, etc), nor close to an external heat source (gas hob, hotplate, etc).

- In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using a damp tea towel.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never immerse your appliance in water!

Cooking

- Never operate your appliance when empty.
- Never overload the cooking pan comply with the recommended quantities.
- Your appliance is fitted with a turn-over ring. This ring is designed particularly for cooking chips but we also recommend you use it when making recipes with the maximum quantity of food. It must be removed for recipes using liquid.

Description

- | | |
|---|--|
| 1. Transparent lid | 10. Pan handle |
| 2. Lid locks (x2) | 11. Body |
| 3. Measuring spoon | 12. Removable filter |
| 4. Paddle release button | 13. Lid opening button |
| 5. Maximum capacity for liquids and chips | 14. LCD screen |
| 6. Removable mixing paddle | 15. On/off switch and Handle release button |
| 7. Turn-over ring | 16. Timer adjustment button +/- (in minutes) |
| 8. Ceramic coated removable cooking pan | 17. Detachable power cord |
| 9. Handle release | |

Instructions for use

Before using for the first time

- To remove the lid - open the lid by pressing the lid opening button (13) - fig.1 and push the lid locks (2) outward to remove the lid - fig.2.
- Remove the measuring spoon.
- Lift the detachable pan handle until you hear a "CLICK" as it locks, in order to remove the pan - fig.3.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4a.
- To remove the ring, hold the left side of the ring and press slightly on the securing clip of the right hand side of the ring to release the catch. Separate the two parts of the ring and extract - fig.5.
- Remove the detachable filter - fig.14.
- All the removable parts are dishwasher safe - fig.6 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a little washing-up liquid.
- Dry carefully before putting everything back in place.
- Place the dismantled ring on the edge of the cooking pan and centre-up the parts. Push the two left and right parts together until these "CLICK" together.
- Reposition the paddle until you hear the "CLICK" - fig.4b.
- When using for the first time, the appliance may give off a harmless odour. This has no impact on the use of the appliance and will soon disappear.

The ActiFry Resistant Technology pan has a ceramic coating which has a high resistance to scratching.

Preparing the food

To avoid damaging your appliance, please follow the quantities of ingredients and liquids given in the manual and the recipe book.

Do not leave the measuring spoon inside the pan while cooking food.

- Open the lid - fig.1.
- Remove the spoon inside the pan.
- Place the foodstuffs in the cooking pan and always observe the maximum amounts (see cooking table p. 8 to 10) and keep to the recipe instructions - fig.7. Do not alter the quantities or ingredients used.
- Fill the spoon with the recommended amount of oil (see cooking table p. 8 to 10) and pour the contents evenly onto the food - fig.8.
- Unlock the handle and push it right back into its housing - fig.9.
- Close the lid.

Cooking

Start cooking

- Attach the removable power cord to the appliance and plug it into an earthed electrical outlet - fig.15.
- Press the On/Off button; the appliance emits a beep and the screen displays 00 - fig.10.
- Set the cooking time using the +/- button (see cooking table p. 8 to 10), the appliance emits a second beep - fig.11 and the cooking starts thanks to the movement of hot air into the cooking chamber.
- The selected time is displayed and the clock counts down minute by minute - fig.12. The selection and time displayed is in minutes and only the time displayed below one minute is in seconds.
- In the event of an error or to delete the selected time, hold the +/- button down for 2 seconds and re-select the time, increase or decrease the cooking time with the +/- button.

The timer is indicated by the Tasty Nutrition logo - fig.12.

The timer signals the end of cooking. The timer display shows 00 and the appliance automatically stops cooking. To switch off the appliance completely you have to press the on/off button.

Opening the lid stops the pulsing of hot air.

If the lid remains open for more than 3 minutes the timer is cancelled. Reset the timer.

- When the cooking is complete, the timer beeps and the display shows 00: the appliance automatically stops cooking what you have prepared. Stop the beeps by pressing one of the +/- buttons - fig.13.
- Open the lid - fig.1.
- Lift the handle until it "CLICKS" to remove the pan and the food.

Remove the food

Cooking times

The cooking times are given as a rough guide and may vary depending on the seasonality of the food, its size, the quantities used and individual tastes, as well as the voltage of the mains system. The amount of oil indicated may be increased depending on your taste and needs. If you want crisper chips, you can add a few extra minutes to the cooking.

| | | TYPE | QUANTITY | OIL | COOKING TIME |
|--|--------|------|----------|----------------|--------------|
| Standard size chips 10 mm x 10 mm length up to 9 cm* | Fresh | | 1500 g** | 1 spoon of oil | 45 min |
| | | | 1000 g** | ¼ spoon of oil | 38 min |
| | | | 750 g** | ½ spoon of oil | 32 min |
| | | | 500 g** | ½ spoon of oil | 26 min |
| | | | 250 g** | ½ spoon of oil | 22 min |
| Standard Size Frozen Chips 10 mm x 10 mm*** | Frozen | | 1200 g | without | 40 min |
| | | | 750 g | without | 27 min |

* For UK style thicker chips cut 13 mm x 13 mm increase the cooking time slightly.

** Weight of unpeeled potatoes.

*** For American Style Thin Cut Frozen Chips (8 mm x 8 mm) cook for the same time as 10 mm x 10 mm frozen chips.

Other vegetables

| | | TYPE | QUANTITY | OIL | COOKING TIME |
|------------|--------------------------|--------|---------------------------------------|--------|--------------|
| Courgettes | Fresh in slices | 1200 g | 1 spoon of oil + 150 ml cold water | 30 min | |
| Peppers | Fresh in slices | 1000 g | 1 spoon of oil + 250 ml cold water | 25 min | |
| Mushrooms | Fresh in quarters | 1000 g | 1 spoon of oil | 20 min | |
| Tomatoes | Fresh in quarters | 1000 g | 1 spoon of oil | 20 min | |
| Onions | Fresh in round slices | 750 g | 1 spoon of oil | 30 min | |

Meat - Poultry

To add a little flavour to your meat, don't hesitate to mix spices in with the oil (paprika, curry, mixed herbs, thyme, bay leaf, etc).

| | TYPE | QUANTITY | OIL | COOKING TIME |
|---------------------------|------------------------------|-------------------------|----------------|--------------|
| Chicken nuggets | Fresh | 1200 g | without | 20 min |
| | Frozen | 1200 g | without | 20 min |
| Chicken legs | Fresh | 3 | without | 30 min |
| Chicken drumsticks | Fresh | 9 | without | 35 min |
| Chicken breast (boneless) | Fresh | 9 breasts (about 1200g) | without | 25 min |
| Spring Rolls | Fresh | 12 small | 1 spoon of oil | 12 min |
| Lamb chops | Fresh (2.5 cm to 3 cm thick) | 8 | 1 spoon of oil | 20 min* |
| Pork chops | Fresh (2.5cm) thick | 6 | 1 spoon of oil | 20 min* |
| Pork tenderloin (fillet) | Fresh (2.5 cm thick pieces) | 9 | 1 spoon of oil | 15 min |
| Minced beef | Fresh | 900 g | 1 spoon of oil | 15 min |
| | Frozen | 600 g | 1 spoon of oil | 15 min |
| Meat balls | Frozen | 1200 g | 1 spoon of oil | 20 min |
| Sausages | Fresh | 8 to 10 (pricked) | none | 12 min |

* Cook longer for well done meat.

Fish – Shellfish

| | TYPE | QUANTITY | OIL | COOKING TIME |
|-------------------|-------------------|----------|---------|--------------|
| Battered calamari | Frozen | 500 g | without | 14 min |
| Prawns | Cooked | 600 g | without | 8 min |
| King prawns | Frozen and thawed | 450 g | without | 10 min |

| | TYPE | QUANTITY | OIL | COOKING TIME |
|-----------|----------------------------|----------------------|--|--------------|
| Bananas | In slices | 700 g (7 bananas) | 1 spoon of oil + 1 spoon of brown sugar | 6 min |
| | Wrapped in foil packets | 3 bananas | without | 20 min |
| Apples | Cut in half | 5 | 1 spoon of oil + 2 spoons of sugar | 12 min |
| Pears | Cut in pieces | 1500 g | 2 spoons of sugar | 12 min |
| Pineapple | Cut into pieces | 2 | 2 spoons of sugar | 17 min |

Frozen food

| | TYPE | QUANTITY | OIL | COOKING TIME |
|----------------------------|--------|----------|---------|--------------|
| Ratatouille* | Frozen | 1000 g | without | 32 min |
| Pasta and fish* | Frozen | 1000 g | without | 22 min |
| Country-style fry* | Frozen | 1000 g | without | 30 min |
| Savoyard fry* | Frozen | 1000 g | without | 25 min |
| Pasta carbonara* | Frozen | 1000 g | without | 20 min |
| Paella* | Frozen | 1000 g | without | 20 min |
| Cantonese rice* | Frozen | 1000 g | without | 20 min |
| Chilli con Carne meat only | Frozen | 1000 g | without | 15 min |

* Not available in the UK.

ActiFry cooking hints and tips

- Do not add salt to chips while the chips are in the pan. Only add salt once the chips are removed from the appliance at the end of cooking.
- When adding dried herbs and spices to ActiFry, mix them with some oil or liquid. If you try sprinkling them directly into the pan they will just get blown around by the hot air system.
- Please note that strong coloured spices and strong coloured foods such as tomatoes, may slightly stain the paddle and parts of the appliance. This is normal.
- For best results, use finely chopped garlic instead of crushed garlic to avoid it adhering to the central paddle.
- If using onions in ActiFry recipes, they are best thinly sliced instead of chopped as they cook better. Separate the onion rings before adding them to the pan and give them a quick stir so that they are evenly distributed.
- With meat and poultry dishes, stop the appliance and stir the pan once or twice during cooking so that the food on top does not dry out and the dish thickens evenly.
- Prepare vegetables in small pieces or stir fry size to ensure they cook through.
- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).

Easy to clean

Clean the appliance

- Leave it to cool completely before cleaning.
- Open the lid by pressing the button - fig.1 and push the lid locks (2) outward to remove the lid - fig.2.
- Lift the detachable pan handle until you hear a "CLICK", in order to remove the pan - fig.3.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4a.
- To remove the ring, push the two sides of the ring apart by gently pushing the right-hand side, then pull it free - fig.5.
- Remove the detachable filter - fig.14.
- All the removable parts are dishwasher safe - fig.6 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a little washing-up liquid.
- Dry carefully before putting everything back in place.
- We guarantee that the detachable pan COMPLIES WITH REGULATIONS with regards to materials in contact with food.
- The pan has a natural coating that is highly resistant, durable and scratch resistant.
- If food gets stuck onto the paddle or pan, leave them to soak in warm water before cleaning (Recyclable ceramic coated removable pan, highly scratch resistant).

Never immerse the appliance in water.

Do not use any corrosive or abrasive cleaning products.

The removable filter must be cleaned regularly.

To ensure the qualities of your removable pan last longer, never use any metal utensils.

A few tips in case of problems...

| PROBLEMS | CAUSES | SOLUTIONS |
|--|--|--|
| The appliance does not work. | The appliance is not plugged in properly. | Make sure the appliance is properly connected. |
| | You have not pressed the ON / OFF button. | Press the ON / OFF button. |
| | You have pressed the ON / OFF button but the appliance is not working. | Close the lid. |
| | The appliance is not heating. | Take the appliance to an Authorised Service Centre. |
| The paddle does not turn. | The paddle does not turn. | Check that it is inserted in the correct position, otherwise take the appliance to an Authorised Service Centre. |
| | The paddle does not stay in place. | Reposition the paddle until you hear it "CLICK" - fig.4b. |
| The food has not been cooked uniformly. | The paddle is not locked. | Put it in position. |
| | You have not used the paddle. | Cut the food all to the same size. |
| | The food has not been cut uniformly. | Cut the chips all to the same size. |
| | The chips have not been cut uniformly. | Take the appliance to an Authorised Service Centre. |
| The paddle has been fitted correctly but is not turning. | | |

| PROBLEMS | CAUSES | SOLUTIONS |
|--|--|--|
| The chips are not crunchy enough. | You are not using a potato variety that is recommended for chips. | Choose a potato variety that is recommended for chips. |
| | The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried. | Wash potatoes for a long time to remove the starch, drain and dry very thoroughly before cooking. |
| | The chips are too thick. | The maximum chip thickness is 13 mm x 13 mm. Cut them more thinly. |
| | There is not enough oil. | Increase the amount of oil (see cooking table on p. 8 to 10). |
| The chips break during cooking. | The filter is clogged. | Clean the filter. |
| | The quantity is too large. | Reduce the amount of potatoes and adjust the cooking time. |
| The food stays on the edge of the pan. | The potatoes used are newly harvested and hence have a high water content. | Choose a potato variety recommended for chips. |
| | The pan has too much food. | Comply with the amount shown on the cooking table. Put the turn-over ring in place. Reduce the amount of food. |
| Cooking fluids have leaked into the base of the appliance. | Max level exceeded. | Reduce the quantities. |
| | Faulty pan or paddle. | Check that the paddle is correctly positioned, otherwise take the appliance to an Authorised Service Centre. |
| The LCD screen does not work. | The max level has been exceeded. | Observe the max level. Do not use ActiFry for making recipes with a high liquid content. |
| | The appliance is not plugged in. | Plug the appliance in. |
| | The lid is open. | Close the lid. |
| The LCD displays shows "Er" (error). | The appliance has not been started. | Press the ON / OFF button. |
| | The appliance is not functioning correctly. | Unplug the appliance, wait 10 seconds, plug the appliance, press the ON / OFF button. If the The LCD displays still shows "Er"(error), take the appliance to an Authorised Service Centre. |
| The appliance is abnormally noisy. | You suspect there is a problem in the way the appliance motor is working. | Take the appliance to an Authorised Service Centre. |

If you have any product problems or queries call our Customer Relations Team first for expert help and advice:

Helpline: 0845 602 1454 - UK
(01) 677 4003 - ROI

or contact us via our web site: www.tefal.co.uk

Environment protection first !



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

Tefal

the Nutritious & Delicious

Направете промяна в интерес на вашето здраве

Храненето, разбира се, означава да следвате разнообразна и рационална диета, но това не е всичко, защото храненето включва много повече неща, отколкото само продуктите, които консумирате. Начинът, по който ги приготвяте играе важна роля за тяхната хранителна и органолептична трансформация (по отношение на вкус, качество и т.н.).

И поради факта, че готварските съдове не са еднакви по своите възможности и технически параметри, **Tefal** разработиха гама продукти, които са посветени на ХРАНЕТО ЗА ПОВЕЧЕ УДОВОЛСТВИЕ: оригинално направени домакински уреди, които запазват хранителните качества на продуктите и позволяват да се насладим на истинския им вкус.

Като ви предоставя уникални решения

Tefal отделя значителни средства за проучване с цел създаване на уреди с изключителна ефективност в приготвянето на храната, което впоследствие се потвърждава от научните изследвания.

Давайки ви постоянно информация

Tefal винаги е бил ваш партньор в готвенето, като прави всичко по-бързо, по-практично и просто с повече радост за вас.

Ден след ден гамата продукти Tasty Nutrition н **Tefal** все ви помагат да изпитвате удоволствие от готвенето и рационалната диета, като:

- запазват качествата на използваните натурални продукти, които са особено важни за хранителния ви режим,
- ограничават приема на мазнини,
- поощряват завръщането към традиционните аромати и вкусове,
- намаляват времето, което отделяте за приготвяне на храната.

Измежду продуктите от тази гама **ActiFry family** ви дава възможност да пригответе до 1,5 кг картофи домашно пържени картофи само с една лъжица от любимото ви олио!

Добре дошли в света на ActiFry[®] family!

Пригответе вкусни пържени картофи по ваш собствен начин

Пържените картофи стават хрупкави отвън и меки в средата благодарение на нашите патентовани технологии: специалната бъркалка, която разпределя равномерно олиото, и пулсиращият нагорещ въздух. Подберете вашите продукти, олиото, билките и подправките, и оставете **ActiFry family** да свърши останалото.

Само 3% мазнина*: 1 лъжица (20 мл) олио е достатъчно!

Само една лъжица от олиото, което предпочитате, ви дава възможност да направите 1,5 кг истински пържени картофи. Благодарение на мерителната лъжица, която се предлага с уреда, използвайте само толкова олио, колкото е необходимо.

* 1,5 кг пресни картофи с напречен разрез 10x10 mm, изпържени до загуба на тегло -55% с 20 мл олио.

Пържени картофи и много повече освен това!

ActiFry family ви дава възможност да изпълните голямо разнообразие от рецепти.

- Освен пържените и обикновените картофи, вие може да разнообразявате ежедневната си храна с хрупкави зеленчуци, вкусно крехко месо на пържоли, хрупкави пържени скариди, плодове и още много други.



:+ **ActiFry[®] family**

се предлага с безплатна книжка със семейни рецепти, пригответи от утвърдени майстори готвачи и специалисти по здравословно хранене. В нея ще намерите оригинални идеи за „Пържени картофи по начина, по който ги обичаме“, астия за здравословно хранене и дори вкусни десерти, които може да направите заедно с вашето семейство.

- **ActiFry[®] family** приготвя много добре и замразени храни, като подходящ заместител на пресните продукти. Замразената храна е много практична и запазва хранителните качества и вкуса на продуктите.

За да направите вашите ястия наистина успешни, ActiFry^{family} ви дава съвети и ценни указания за картофите и видовете олио.

Картофи: съчетайте в хармония и се наслаждавайте на всеки един ден без изключени!

Картофите са изключителна храна за всички хора на всякаква възраст! Те са отличен източник на енергия и витамини. В зависимост от сорта, климата и начина, по който се отглеждат, съществуват много различни видове картофи по форма, големина, вкус. Всеки един вид има собствена характеристика по отношение на сезонност, добив, размер, цвят, условия на консервиране и кулинарни приложения. Следователно и резултатите от приготвянето им се различават в зависимост от произхода и сезона.

Какъв сорт следва да използвате с ActiFry^{family}?

По правило ние препоръчваме да използвате картофи, които се предлагат на пазара като особено подходящи за пържени картофи. При картофи от новата реколта, съдържащи висок процент вода, препоръчваме да ги пържите няколко минути повече.

ActiFry^{family} дава възможност да приготвите и замразени бланширани картофи. Поради факта, че те предварително са бланширани в олио, няма нужда да използвате допълнително олио.

Къде трябва да съхраняват картофите?

Най-добре се съхраняват картофите в подходящо мазе или в шкаф на хладно (между 6 и 8°C) и неосветено място.

Как трябва да подготвите картофите за ползване с ActiFry^{family}?

За най-добри резултати трябва да се уверите, че нарязаните парчета не залепват едно за друго. За тази цел препоръчваме да измиете много добре картофите преди да ги нарежете и след нарязването още веднъж, докато водата протече бистра. Това ще премахне от тях колкото е възможно повече скорбяла. Подсушете внимателно нарязаните картофи с помощта на суха и силно хигроскопична домакинска кърпа. Картофите трябва да са абсолютно сухи преди да ги поставите в ActiFry^{family}. Помнете, че времето за приготвяне на пържените картофи ще зависи от теглото им и количеството на използваните картофи.

Как трябва да нарежете картофите?

Големината на единичното парченце картоф има значение за това колко хрупкави и меки ще станат пържените картофи. Колкото по-тънко са нарязани парченцата картофи, толкова те ще бъдат по-хрупкави, и обратно, когато са нарязани много дебело, те ще бъдат по-меки в средата. В зависимост от това какво искате да се получи, може да разнообразявате начина, по който нарязвате картофите и съответно да нагласите времето за приготвяне:

Тънко нарязани картофи по американски: 8 x 8 mm / стандартна дебелина: 10 x 10 mm дебелина: 13 x 13 mm дължина: до около 9 cm.

При ActiFry^{family} максималната препоръчителна дебелина на парченцата картофи е 13 x 13 mm, а дължината им до 9 cm.

ActiFry^{family} Je 10 x 10 mm, dolžina pa do 9 cm.

Сменяйте периодично подходящите според вас видове олио

Може да промените вида на олиото според вашия избор или различното им предназначение. При всяко готвене използвайте различно олио! Всички те съдържат в различно съотношение тези хранителни вещества, които са особено важни за рационалната диета. За да осигурите на вашия организъм всичко необходимо, променяйте видовете олио, които използвате! С ActiFry^{family} може да използвате цяло разнообразие от видове олио:

- стандартно олио: маслиново, рапично*, гроздово, царевично, фъстъчно, слънчогледово, соево*
- ароматизирано олио: олио с билки, чесън, пипер, лимон...
- специално олио: лешниково*, сусамово*, бадемово*, авокадово*, арганово* (*време за приготвяне съгласно указанията на производителя).

Забележка: Някои от тези видове олио не се предлагат в Обединеното кралство.

Тъй като си служи със съвсем малко олио, ActiFry^{family} ви дава възможност да запазите всички полезни мазнини, необходими за вашето здраве.



:+ ActiFry^{family}

С ActiFry^{family} и олиото, което предпочитате, пържените картофи ще се отличават с по-добри хранителни качества. В зависимост от вашия вкус и това, което искате да постигнете, може да прибавите още една лъжица олио за допълнителен аромат! Това обаче повишава съдържанието на мазнини.

С помощта на ActiFry^{family} направете едно истинско угощение за вашето семейство с вкусни и по-здравословни пържени картофи!

Важни препоръки

Инструкции за безопасност

- Прочетете внимателно указанията и ги съхранявайте на сигурно място.
- Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- За целите на вашата безопасност уредът отговаря на валидните стандарти и регламенти (директивите за ниско напрежение, електромагнитна съвместимост, материали в контакт с храни, опазване на околната среда и т.н.).
- Проверете дали напрежението на вашата електрическа мрежа съответства на напрежението, посочено на табелката с технически данни на уреда (за променливия ток).
- Предвид наличието на многобройни различни стандарти, ако уредът ще се използва в страна, различна от тази, където е закупен, консултирайте се с оторизиран сервиз.
- Продуктът е предназначен само за битова употреба. За всякакво търговско приложение, неправилна употреба или неспазване на указанията, производителят не носи отговорност и гаранцията става невалидна.
- Този уред е предвиден само за домашна употреба. Не е предвиден да бъде използван в следните случаи, които не се покриват от гаранцията:
 - в кухненски боксове, предназначени за персонала в магазини, офиси и в други помещения за служителите;
 - във ферми;
 - от клиенти на хотели, мотели и други помещения за временно пребиваване;
 - във всякакви помещения от типа на хотелски стаи.

Свързване към захранването

- Не използвайте уреда, ако той или захранващият му кабел е повреден, или ако е изпускан и има видими повреди или изглежда, че не работи правилно. Ако това се случи, уредът трябва да се даде на оторизиран сервиз.
- Не използвайте удължителен кабел. Ако независимо от това, решите да използвате удължителен кабел, на ваша отговорност използвайте такъв, който е изправен и съответства на захранването на уреда.
- При модели с подвижен захранващ кабел, използвайте само оригиналния кабел.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, в оторизиран сервиз, или от друго подобно квалифицирано лице, за да се избегнат всякакви рискове. В никакъв случай не разглобявайте уреда сами.
- Не оставяйте захранващия кабел да провисва и да се клати.
- Не изключвайте уреда от контакта, като дърпате захранващия кабел.
- Задължително изключвайте уреда от контакта: след употреба, за преместване или за почистването му.

Работа

- Използвайте уреда върху равна, стабилна, топлоустойчива работна повърхност без разплискване на вода.
- Уредът не е предназначен за ползване от хора (в т.ч. деца) с физически, сензорни или умствени увреждания, или от хора без познания и опит, освен ако ползването се извършва под контрол или с предварителни указания, дадени им от лице, отговорно за тяхната безопасност. Не трябва да се допуска децата да играят с уреда.
- ⚠ • Работната повърхност се нагорещява при работа на уреда, което може да причини изгаряния.
 - Не докосвайте горещите повърхности на уреда (капак, видими метални части и т.н.).
 - Не използвайте уреда в близост до запалими материали (щори, завеси и др.), нито пък до външни топлинни източници (газов котлон, електрически котлон и др.).
- При пожар изключете уреда от контакта и задушете пламъците, като използвате влажна кърпа.
- В никакъв случай не местете уреда, когато в него има гореща храна.
- Не потапяйте уреда във вода!

- Не включвайте уреда, когато е празен.
- Не препълвайте готварската тавичка, съобразявайте се с препоръчителните количества.
- Уредът ви е снабден с обръщащ пръстен. Този пръстен е специално конструиран за приготвяне на пържени картофи, но препоръчваме да го използвате и при рецепти с максимално количество храна. Той се използва при рецепти с течни храни.

Описание

1. Прозрачен капак
2. Ключалки на капака (x2)
3. Мерителна лъжичка
4. Бутон за освобождаване на бъркалката
5. Максимален капацитет за течности и пържени картофи
6. Подвижна бъркалка
7. Преобръщащ пръстен
8. Подвижна тавичка с керамично покритие
9. Механизъм за освобождаване на дръжката
10. Дръжка на тавичката
11. Корпус
12. Сменяем филтър
13. Бутон за вдигане на капака
14. LCD екран
15. On/off превключвател и бутон за освобождаване на дръжката
16. +/- бутон за регулиране на таймера (в минути)
17. Разглобяем захранващ кабел

Инструкции за употреба

Преди да започнете да използвате уреда

- За изваждане на капака – вдигнете капака, като натиснете бутона за вдигане на капака (13) - fig.1 и натиснете навън ключалките му (2), за да го извадите - fig.2.
- Извадете мерителната лъжичка.
- Повдигнете дръжката на тавичката, докато чуete щракване при заключването ѝ, и извадете тавичката - fig.3.
- Извадете бъркалката, като натиснете бутона за освобождаване - fig.4a.
- За да извадите пръстена, задръжте лявата му страна и натиснете леко осигуряващата скоба от дясната страна на пръстена и освободете ключалката. Отделете двете части на пръстена и ги извадете - fig.5.
- Извадете сменяемия филтър - fig.14.
- Всички подвижни части са безопасни за измиване в съдомиялна машина - fig.6 или могат да се измият с помощта на неабразивна гъба и малко измиваща течност.
- Почистете корпуса на уреда с мокра гъба и малко количество измиваща течност.
- Изсушете внимателно, преди да поставите всичко обратно на място.
- Поставете сваления пръстен на ръба на тавичката и центрирайте частите. Притиснете лявата и дясна част една към друга, докато се заключат.
- Поставете наново бъркалката, докато чуete щракване - fig.4b.
- Когато се използва за първи път, уредът може да изпусне безвреден мирис. Това не пречи на употребата на уреда и скоро мирисът изчезва.

Тавичката ActiFry Resistant Technology има керамично покритие, което е силно устойчиво на надраскване.

Приготвяне на храната

За да не повредите уреда, моля спазвайте изискванията за количеството продукти и течности, дадени в наръчника и кулинарната книга.

Не оставяйте мерителната лъжица вътре в тавичката, докато приготвяте храната.

- Вдигнете капака - fig.1.
- Извадете лъжицата от тавичката.
- Поставете хранителните продукти в готварската тавичка и задължително спазвайте количествата за допустимо максимално пълнене (вж. готварската таблица на стр. 18 - 20) и следвайте указанията на рецептата - fig.7. Не променяйте количествата или използваните продукти.
- Напълнете лъжицата с препоръчителното количество олио (вж. готварската таблица на стр. 18 - 20) и го излейте равномерно върху хранат - fig.8.
- Освободете дръжката и я бутнете обратно в гнездото ѝ - fig.9.
- Затворете капака.

Готвене

Начало

- Прикачете подвижния захранващ кабел към уреда и го включете в заземен електрически контакт - fig.15.
- Натиснете бутона On/Off; уредът издава бибиткац звук и екранът показва - fig.10.
- Нагласете времето за приготвяне на храната с помощта на +/- бутона (вж. готварската таблица на стр. 18 - 20), уредът издава отново бибиткац звук - fig.11 и готвенето започва благодарение на движението на горещ въздух в готварската камера.
- Избраното време се показва на екрана и часовникът започва да отброява минутит - fig.12. Избраното и показваното време е в минути, а само времето по-малко от минута се отчита в секунди.
- В случай на грешка или за заличаване на избраното време задръжте +/- бутона за 2 секунди и изберете повторно времето, удължете или намалете времето за приготвяне на храната с +/- бутона.

Таймерът е обозначен с логото на Tasty Nutrition - fig.12.

Таймерът сигнализира края на готвенето. Дисплеят на таймера показва 00 и уредът автоматично преустановява работа. За да изключите окончателно уреда, трябва да натиснете бутона on/off.

Изваждане на храната

Като вдигнете капака, пулсациите на нагорещения въздух спират.

Ако капакът остане вдигнат за повече от 3 минути, показанието на таймера се отменя. Нулирайте таймера.

- Когато готвенето приключи, таймерът бибитка и дисплеят показва 00: уредът автоматично спира работа. Спрете бибиткането, като натиснете един от +/- бутоните - fig.13.
- Вдигнете капака - fig.1.
- Повдигнете дръжката, докато щракне, и извадете тавичката и храната.

Време за приготвяне на храната

Времената за приготвяне на храната са дадени в приблизителни стойности и могат да варират в зависимост от сезонността на храната, големината ѝ, използваните количества и индивидуалните вкусове, както и от напрежението на електрическата мрежа. Посоченото количество олио може да бъде завишено според вкуса и нуждите ви. Ако желаете още по-хрупкави пържени картофи, може да удължите приготвянето с още няколко минути.

Картофи

BG

| Вид | | Количество | Олио | ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ |
|---|-----------|------------|---------------|---------------------|
| Стандартен размер парченца картофи 10 мм x 10 мм дължина до 9 см* | Пресни | 1.500 г** | 1 лъжица олио | 45 минути |
| | | 1.000 г** | ¾ лъжица олио | 38 минути |
| | | 750 г** | ½ лъжица олио | 32 минути |
| | | 500 г** | ⅓ лъжица олио | 26 минути |
| | | 250 г** | ⅓ лъжица олио | 22 минути |
| Стандартен размер Бланширани картофи 10 мм x 10 мм*** | Замразени | 1.200 г | без | 40 минути |
| | | 750 г | без | 27 минути |

* При картофите по английски, нарязани по-дебело с размер 13 мм x 13 мм, увеличете малко времето за приготвяне.

** Тегло на небелените картофи.

*** При тънко нарязаните замразени картофи по американски (8 мм x 8 мм) пригответе ястието същото време, колкото замразените картофи 10 мм x 10 мм.

Други зеленчуци

| Вид | | Количество | Олио | ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ |
|----------|-----------------------------|------------|-------------------------------------|---------------------|
| Тиквички | Пресни, нарязани на филийки | 1.200 г | 1 лъжица олио + 150 мл студена вода | 30 минути |
| Чушки | Пресни, нарязани на филийки | 1.000 г | 1 лъжица олио + 250 мл студена вода | 25 минути |
| Гъби | Пресни, нарязани на кубчета | 1.000 г | 1 лъжица олио | 20 минути |
| Домати | Пресни, нарязани на кубчета | 1.000 г | 1 лъжица олио | 20 минути |
| Лук | Пресен, нарязан на кръгчета | 750 г | 1 лъжица олио | 30 минути |

Месо - птиче

За да прибавите малко аромат към месото, не се колебайте да смесите олиото с подправки (червен пипер, къри, смес от билки, мащерка, дафинов лист и др.).

| | Вид | Количество | Олио | ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ |
|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|---------------|---------------------|
| Пилешки панирани хапки | Пресни | 1.200 г | без | 20 минути |
| | Замразени | 1.200 г | без | 20 минути |
| Пилешки бутчета | Пресни | 3 | без | 30 минути |
| Пилешки бутчета (само долната част) | Пресни | 9 | без | 35 минути |
| Пилешки гърди (обезкостени) | Пресни | 9 бр. гърди (около 1200 г) | без | 25 минути |
| Пролетни ролца | Пресни | 12 малки | 1 лъжица олио | 12 минути |
| Агнешки котлети | Пресни (дебели 2.5 – 3 см) | 8 | 1 лъжица олио | 20 минути* |
| Pork chops | Fresh (2.5cm) thick | 6 | 1 лъжица олио | 20 минути* |
| Pork tenderloin (fillet) | Fresh (2.5 cm thick pieces) | 9 | 1 лъжица олио | 15 минути |
| Minced beef | Пресни | 900 г | 1 лъжица олио | 15 минути |
| | Замразени | 600 г | 1 лъжица олио | 15 минути |
| Кюфтета | Замразени | 1.200 г | 1 лъжица олио | 20 минути |
| Кренвирши | Пресни | 8 - 10 (набодени) | няма | 12 минути |

* За добре изпечено месо пригответе по-дълго време.

Риба - ракообразни

| | Вид | Количество | Олио | ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ |
|------------------|------------------------|------------|------|---------------------|
| Панирани калмари | Замразени | 500 г | без | 14 минути |
| Скариди | Варени | 600 г | без | 8 минути |
| Кралски скариди | Замразени и размразени | 450 г | без | 10 минути |

Десерти

| | Вид | Количество | Олио | ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ |
|--------|-----------------------|------------------|--|---------------------|
| Банани | На резени | 700 г (7 банана) | 1 лъжица олио + 1 лъжица кафява захар | 6 минути |
| | Опаковани във фолио | 3 банана | без | 20 минути |
| Ябълки | Разрязани на половина | 5 | 1 лъжица олио + 2 лъжици кафява захар | 12 минути |
| Круши | Нарязани на парченца | 1500 г | 2 лъжици захар | 12 минути |
| Ананас | Нарязан на парченца | 2 | 2 лъжици захар | 17 минути |

BG

Замразена храна

| | Вид | Количество | Олио | ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ | |
|--|-------------------------------------|------------|--------|---------------------|-----------|
| | Рататуй* | Замразени | 1000 г | без | 32 минути |
| | Макаронени изделия и риба* | Замразени | 1000 г | без | 22 минути |
| | Пържено месо по селски* | Замразени | 1000 г | без | 30 минути |
| | Пържено месо по савойски* | Замразени | 1000 г | без | 25 минути |
| | Паста карбонара* | Замразени | 1000 г | без | 20 минути |
| | Паеля* | Замразени | 1000 г | без | 20 минути |
| | Ориз по китайски* | Замразени | 1000 г | без | 20 минути |
| | Месо в пикантен сос с чушки и фасул | Замразени | 1000 г | без | 15 минути |

* Не се предлага в Обединеното кралство.

Готварски указания и ценни съвети от ActiFry

- Не слагайте сол на пържените картофи, докато са в тавичката. Посолявайте само, когато пържените картофи бъдат извадени от съда след приготвянето им.
- В случай че слагате сухи билки и подправки в ActiFry, объркайте ги с малко олио или течност. Ако се опитате да ги поръсите направо в тавичката, те ще бъдат издухани от нагорещия въздух.
- Моля, имайте предвид, че силно оцветените подправки и храни, като домати, могат леко да зацапят бъркалката и части от уреда, което е нормално.
- За най-добри резултати използвайте фино накълцан, а не счукан чесън, за да не се залепя за централната бъркалка.
- В случай че в рецептите на ActiFry използвате лук, най-добре е да го нарежете на тънко, вместо да го кълцате на ситно, защото така се приготвя по-добре. Разделете кръгчетата лук преди да ги поставите в тавичката и енергично разбъркайте, за да се разпределят равномерно.
- При ястия с птиче и друго месо изключете уреда и разбъркайте тавичката веднъж или два пъти по време на готвене, за да може храната най-отгоре да не изсъхва и ястието да се сгъсти равномерно.
- Пригответе зеленчуците на малки парченца или разбъркайте на дребно, за да сте сигурни, че ще станат добре.
- Уредът не е подходящ за рецепти с много течни храни (напр. супи, сосове...).

Лесен за почистване

Почистване на съда

- Оставете да изстине напълно преди да почиствате.
- Вдигнете капака, като натиснете бутона - **fig.1** и издърпайте ключалките (2) навън, за да отделите капака - **fig.2**.
- Повдигнете дръжката на тавичката, докато чуete щракване, и извадете тавичката - **fig.3**.
- Извадете бъркалката, като натиснете бутона за освобождаване - **fig.4a**.
- За да извадите пръстена, разделете двете му части, като леко го притискате вдясно, после свободно го издърпайте - **fig.5**.
- Извадете сменяемия филтър - **fig.14**.
- Всички подвижни части са безопасни за измиване в съдомиялна машина - **fig.6** или могат да се измият с помощта на неабразивна гъба и малко измиваща течност.
- Почистете корпуса на уреда с мокра гъба и малко количество измиваща течност.
- Изсушете внимателно, преди да поставите всичко обратно на място.
- Ние гарантираме, че подвижната тавичка **ОТГОВАРЯ НА ИЗИСКВАНИЯТА**, отнасящи се до материали в контакт с храни.
- Тавичката има естествено покритие, което е силно устойчиво, трайно и неподдаващо се на драскане.
- Ако храната полепне по бъркалката или тавичката, оставете тези части да киснат в топла вода преди почистване (подвижна тавичка с керамично покритие, подлежаща на рециклиране, високо устойчива на надраскване).

В никакъв случай не потапяйте уреда във вода.

Не използвайте разяждащи или абразивни почистващи продукти.

Сменяемият филтър трябва да се почиства редовно.

За да се гарантират качествата на подвижната тавичка за по-дълго време, в никакъв случай не използвайте метални прибори.

Няколко съвета в случай на проблеми...

| ПРОБЛЕМИ | ПРИЧИНИ | РЕШЕНИЯ |
|--|---|---|
| Уредът не работи. | Уредът не е включен правилно в контакта. | Уверете се, че уредът е правилно свързан. |
| | Не сте натиснали ON / OFF бутона. | Натиснете ON / OFF бутона. |
| | Натиснали сте ON / OFF бутона, но уредът не работи. | Затворете капака. |
| | Уредът не нагрява. | Отнесете уреда в оторизиран сервис. |
| Бъркалката не се задържа на съответното място. | Бъркалката не се върти. | Проверете дали е вкарана правилно на съответното място, в противен случай отнесете уреда в оторизиран сервис. |
| | Бъркалката не е заключена. | Поставете наново бъркалката, докато чуete щракване - fig.4b . |
| Храната не е станала равномерно приготвена. | Не сте използвали бъркалката. | Поставете я на място. |
| | Храната не е нарязана равномерно. | Нарежете цялата храна на едни и същи късове. |
| | Парченцата картофи не са нарязани равномерно. | Нарежете всички картофи на едни и същи парченца. |
| | Бъркалката е поставена правилно, но не се върти. | Отнесете уреда в оторизиран сервис. |

| ПРОБЛЕМИ | ПРИЧИНИ | РЕШЕНИЯ |
|---|--|--|
| Пържените картофи не са достатъчно хрупкави. | Не използвате сорта картофи, който е подходящ за пържени картофи. | Изберете сорт картофи, който е подходящ за пържени картофи. |
| | Картофите не са достатъчно измити и/или не са напълно подсушени. | Измийте картофите продължително време, за да се махне скорбялата, изцедете и подсушете старателно преди готвене. |
| | Парченцата картофи са много дебели. | Максимално допустимата дебелина на парченцата картофи е 13 мм x 13 мм. Нарезете ги на по-тънко. |
| | Няма достатъчно олио. | Увеличете количеството олио (вж. готварската таблица на стр. 18 - 20). |
| | Филтърът е запушен. | Почистете филтъра. |
| Картофите се разкъсват при пържене. | Количеството е прекомерно. | Намалете количеството картофи и регулирайте времето за приготвянето им. |
| | Картофите са от новата реколта и поради това имат високо съдържание на вода. | Изберете сорт картофи, подходящ за приготвяне на пържени картофи. |
| Храната се задържа по края на тавичката. | В тавичката има прекалено много храна. | Спазвайте изискванията за количество, дадени в готварската таблица. Поставете обръщачия пръстен на място. Намалете количеството храна. |
| | Надвишено е максималното ниво. | Ограничете количеството. |
| Течностите при готвенето са протекли в основата на уреда. | Дефектна тавичка или бъркалка. | Проверете дали бъркалката е поставена на съответното място, в противен случай отнесете уреда в оторизиран сервис. |
| | Надвишено е максималното ниво. | Съблюдавайте максималното ниво. Не използвайте ActiFry за изпълнение на рецепти с много течни храни. |
| LCD екранът не работи. | Уредът не е включен в контакта. | Включете уреда в контакта. |
| | Капакът е отворен. | Затворете капака. |
| | Уредът не започва да работи. | Натиснете ON / OFF бутона. |
| LCD показва "Er" (грешка). | Уредът не работи правилно. | Изключете уреда от контакта, изчакайте 10 секунди, включете уреда в контакта, натиснете ON / OFF бутона. Ако LCD дисплей продължава да показва "Er"(грешка), отнесете уреда в оторизиран сервис. |
| Уредът издава необичаен шум. | Подозирате, че има проблем в начина, по който двигателят на уреда работи. | Отнесете уреда в оторизиран сервис. |

Ако имате проблеми с изделието или някакви въпроси, обадете се първо на нашия екип за връзки с клиентите за експертно съдействие и съвет:

Интернет страницата ни: www.tefal.bg

Да участваме в опазването на околната среда!



- ① Уредът съдържа много материали, които могат да се ползват повторно или рециклират.
- ➡ Предайте го в център за специални отпадъци или евентуално в одобрен сервис за преработка след излизането му от употреба.

Tefal

the Nutritious & Delicious

Inovacija za Vaše zdravlje

Ključ zdravlja leži u raznovrsnoj i uravnoteženoj ishrani, ali to nije sve, jer ishrana je mnogo više od samih sastojaka. Način na koji pripremamo hranu ima odlučujuću ulogu u njenoj nutritivnoj vrijednosti i organoleptičkoj transformaciji (okusu, teksturi i sl).

Budući da svi aparati za pripremu hrane nemaju jednake mogućnosti, **Tefal** TEFAL je razvio liniju proizvoda posvećenu ZDRAVLJU ZA VEĆI UŽITAK: inovativne aparate koji čuvaju nutritivni integritet hrane i dozvoljavaju sastojcima da ponude svoj pravi ukus.

Pružamo jedinstvena rješenja

Tefal ulaže u istraživanja kako bi razvio aparate s jedinstvenim nutritivnim performansama koje se zatim potvrđuju naučnim studijama.

Informacije za Vas

Tefal je oduvijek bio Vaš partner u pripremi hrane i pomagao da hranu pripremite brže, praktičnije i na zabavniji način.

Iz dana u dan, linija **Tefal** proizvoda Tasty Nutrition pomoći će Vam da podijelite užitak koji Vam pružaju kuhanje i uravnotežena ishrana kroz:

- očuvanje kvaliteta prirodnih sastojaka koje koristite, a koji su vrlo važni u Vašoj ishrani,
- ograničavanje upotrebe masnoća,
- podsticanje povratka tradicionalnim okusima,
- smanjenje vremena potrebnog za pripremu jela.

U ovoj liniji proizvoda, **ActiFry^{family}** omogućava Vam da 1,5 kg krompira pretvorite u domaće pržene krompiriće uz samo jednu kašiku Vašeg omiljenog ulja!

Dobrodošli u svijet ActiFry^{family}!

Napravite izvrsne tradicionalne pržene krompiriće na svoj način

Krompirići su hrskavi izvana i mekani iznutra, a sve zahvaljujući našim patentiranim tehnologijama: lopatici za miješanje koja ravnomjerno raspoređuje ulje, i pulsirajućem vrućem zraku. Odaberite sastojke, ulje i začine, a zatim pustite **ActiFry^{family}** da obavi sve ostalo.

Samo 3% masnoće*: dovoljna je 1 kašika (20 ml) ulja!

Samo jedna kašika ulja po Vašem izboru omogućava Vam da pripremite 1,5 kg pravih krompirića. Uz pomoć kašike za mjerenje koja dolazi uz aparat, koristite samo onoliko ulja koliko je potrebno.

* 1,5 kg svježih krompirića presjeka 10 x 10 mm, pečeni do gubitka mase od -55% s 20 ml ulja.

Krompirići i još mnogo toga!

ActiFry^{family} Vam omogućava pripremu raznovrsnih recepata.

- Osim krompira, svoje obroke možete obogatiti hrskavim povrćem, ukusnim mekanim prženim mesom, hrskavim prženim račićima, voćem i s još mnogo toga.



: **ActiFry^{family}+**

Dolazi s besplatnom knjižicom s porodičnim receptima koje pripremaju poznati kuhari i nutricionisti. Pronaći ćete originalne ideje za „Krompiriće onako kako ih Vi volite“, zdrava hranljiva jela, pa čak i ukusne deserte za Vašu porodicu.

- **ActiFry^{family}** vrlo dobro prži i smrznuta jela, koja su dobra alternativa svježim proizvodima. Smrznuta hrana je vrlo praktična, a zadržava nutritivne vrijednosti i ukus hrane.

Da bi vaša jela bila zaista dobra, ActiFry^{family} Vam daje savjete za krompir i ulje.

Krompir: ravnoteža i užitak svaki dan!

Krompir je odlična hrana za svakoga bez obzira na starost! Odličan je izvor energije i vitamina. Ovisno o vrsti, klimi i načinu uzgoja, postoji velik broj različitih vrsta krompira, koje se razlikuju po obliku, veličini i okusu. Svaka od tih vrsta ima vlastite karakteristike u smislu sezone, prinosa, veličine, boje, mogućnosti čuvanja i upotrebe u kulinarstvu. Rezultati kuhanja dakle ovise o porijeklu i sezoni.

Koju vrstu krompira biste trebali koristiti za ActiFry^{family}?

Općenito govoreći, preporučujemo da koristite krompir koji je poznat po tome što je izrazito dobar za prženje. Preporučujemo da mladi krompir, koji ima visoki udio vode, pržite dodatno nekoliko minuta.

Sa **ActiFry^{family}** možete pržiti i smrznute krompiriće. Budući da su već prethodno brzo prženi u ulju, ne morate dodatno sipati ulje.

Gdje treba čuvati krompir?

Najbolje mjesto za čuvanje krompira je dobar podrum ili hladni ormar (između 6 i 8°C), dalje od izvora svjetlosti.

Kako trebam pripremiti krompir za upotrebu u ActiFry^{family}?

Najbolje rezultate ćete postići ako se pobrinite da se krompiriće ne lijepe jedan za drugi. U tu svrhu preporučujemo da temeljito operete cijele krompire prije sječenja i još jednom nakon što ih isječete, sve dok voda u kojoj ih ispirate ne postane čista. Tako ćete ukloniti najviše škroba. Krompiriće zatim pažljivo osušite krpom koja dobro upija. Prije nego ih stavite u **ActiFry^{family}**, krompiriće moraju biti savršeno suhi.

Imajte na umu da će vrijeme prženja ovisiti o težini krompirića i o sorti koju koristite.

Kako trebam isjeći krompir?

Veličina krompirića utiče na njihovu hrskavost odnosno mekoću. Što ih tanje isječete, to će biti hrskaviji, i obrnuto – što su deblji, to će biti mekaniji u sredini. Ovisno o tome što Vam je potrebno, krompir možete isjeći na različite veličine i prilagoditi vrijeme prženja:

Tanki krompiriće na američki način: 8 x 8 mm / Standardni: 10 x 10 mm / Debeli: 13 x 13 mm

Dužina: do otprilike 9 cm

Za ActiFry^{family} preporučujemo maksimalnu debljinu krompirića 13 x 13 mm i dužinu do 9 cm.

Birajte raznovrsna ulja koja su dobra za Vas

Možete birati različite vrste ulja ovisno o izboru ili potrebi. Odaberite različito ulje svaki put! Sva ulja, u različitoj količini, sadrže hranjive materije koje su važne za uravnoteženu ishranu. Kako biste tijelo opskrbili svime što mu je potrebno, koristite različita ulja! Sa **ActiFry^{family}** možete koristiti razne vrste ulja:

- Standarda ulja: maslinovo, ulje sjemenja repice*, ulje sjemenki grožđa, ulje kukuruznih klica, ulje kikirikija, suncokretovo ulje, sojino ulje*
- Aromatizirana ulja: ulja obogaćena začinima, bijelim lukom, biberom, limunom...
- Specijalna ulja: ulje lješnjaka*, susamovo ulje*, bademovo ulje*, ulje avokada*, arganovo ulje* (*vrijeme prženja prema uputstvima proizvođača).

Napomena: Neka od ovih ulja nisu dostupna u Bosni i Hercegovini. Budući da prilikom prženja koristi vrlo malo ulja **ActiFry^{family}** omogućuje Vam da sačuvate sve dobre masnoće koje su Vam potrebne za vitalnost.



Uz **ActiFry^{family}** i ulje po Vašem izboru, Vaši će krompirići imati veću nutritivnu vrijednost.

Ovisno o okusu i o onome na što ciljate, možete dodati još jednu kašiku ulja za dodatnu punoću okusa! To će naravno povećati sadržaj masnoće.

**Uz ActiFry^{family} pripremite ukusne,
zdravije pržene krompiriće za Vašu porodicu!**

Važne preporuke

Sigurnosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva i čuvajte ih na sigurnom.
- Ovaj aparat nije namijenjen za upotrebu uz vanjski tajmer ili neki drugi sistem za daljinsku kontrolu.
- Radi Vaše sigurnosti ovaj aparat ispunjava važeće standarde i propise (smjernice o niskom naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, materijalima koji dolaze u doticaju s hranom, životnoj sredini itd).
- Provjerite da napon Vaše kućne mreže odgovara naponu navedenom na tipskoj pločici aparata (naizmjenična struja).
- Budući da postoji mnogo različitih standarda, ako će se aparat koristiti u državi u kojoj nije kupljen, obavezno se pobrinite da aparat bude provjeren u ovlaštenom servisu.
- Aparat je isključivo namijenjen za upotrebu u domaćinstvu. Proizvođač ne snosi odgovornost za bilo kakvu vrstu komercijalne upotrebe, neadekvatne upotrebe ili nepridržavanje uputstava i garancija prestaje biti važeća.
- Ovaj aparat namijenjen je samo za upotrebu u kućanstvu. On nije namijenjen za upotrebu u sljedećim slučajevima, koji nisu obuhvaćeni garancijom:
 - U dijelovima kuhinja odvojenim za personal radnji, ureda i drugih profesionalnih sredina,
 - Na farmama,
 - Od strane gostiju hotela, motela i drugih sredina stambenog karaktera,
 - U sredinama tipa iznajmljenih stambenih prostora.

Priključivanje na izvor napajanja

- Aparat nemojte koristiti ako je naponski kabal oštećen, ako je aparat ispao i ima vidljiva oštećenja ili Vam se čini da ne radi kako treba. U tom slučaju aparat morate predati ovlaštenom servisu.
- Nemojte koristiti produžne kablove. Ako ipak odlučite da na sopstvenu odgovornost koristite produžni kabal, koristite neoštećeni kabal i pridržavajte se specifikacija o snazi aparata.
- Za modele s odvojitim kablom, koristite isključivo originalni kabal.
- Ako je kabal oštećen, zamjenu treba da izvrši proizvođač, ovlašteni serviser ili stručna osoba, kako ne bi došlo do bilo kakve opasnosti. Nikada sami nemojte rastavljati aparat.
- Nemojte dozvoliti da se kabal zapetlja.
- Nemojte isključivati aparat povlačenjem za kabal.
- Utikač uvijek izvucite iz utičnice: nakon upotrebe, kako želite da pomjerite aparat ili ga očistite.

Upotreba aparata

- Aparat koristite na ravnoj, stabilnoj radnoj površini otpornoj na toplotu, dalje od izvora prskanja vodom.
- Nije predviđeno da ovaj aparat koriste osobe (uključujući i djecu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, niti osobe bez iskustva ili znanja, osim ako im osoba odgovorna za njihovu sigurnost unaprijed uputstvima ili nadzorom ne omogući sigurnu upotrebu aparata. Djeca moraju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala aparatom.
- Radna površina može postati vruća dok aparat radi, što može izazvati opekotine. Nemojte dirati vruće površine aparata (poklopac, vidljive metalne dijelove, itd).
- Nemojte koristiti aparat u blizini zapaljivih materijala (zastora, zavjesa i sl), niti u blizini vanjskih izvora toplote (plinskih plamenika, grijaćih ploča, i sl).

- U slučaju požara, izvucite utikač iz utičnice i plamen ugasisite vlažnom krpom.
- Nikada nemojte pomjerati aparat dok u njemu ima hrane.
- Aparat nikad ne uranjajte u vodu!

Kuhanje

- Aparat nikada nemojte uključivati ako je prazan.
- Nemojte prekoračivati preporučene količine za pripremu.
- Aparat posjeduje obrtni prsten. Taj prsten je namijenjen pripremi prženih krompirića, ali ga preporučujemo i za recepte s maksimalnom količinom hrane. Prsten morate skinuti ako pripremate tečne sastojke.

BS

Opis

- | | |
|--|--|
| 1. Prozirni poklopac | 9. Oslobađanje ručice |
| 2. Brave poklopca (x2) | 10. Drška posude |
| 3. Mjerna kašika | 11. Kućište |
| 4. Tipka za oslobađanje lopatice za miješanje | 12. Odvojivi filter |
| 5. Maksimalni kapacitet za tečnu hranu i pržene krompiriće | 13. Tipka za otvaranje poklopca |
| 6. Odvojiva lopatica za miješanje | 14. LCD displej |
| 7. Obrtni prsten | 15. Prekidač za uključivanje/isključivanje i tipka za oslobađanje ručice |
| 8. Odvojiva posuda za kuhanje obložena keramikom | 16. Tipka za podešavanje tajmera +/- (u minutima) |
| | 17. Odvojivi kabal |

Uputstva za upotrebu

Prije prve upotrebe

- Da biste skinuli poklopac – otvorite poklopac pritiskom na tipku za otvaranje poklopca (13) - **fig.1** i pritisnite brave poklopca (2) prema van kako biste skinuli poklopac - **fig.2**.
- Izvadite mjernu kašiku.
- Podižite odvojivu dršku posude sve dok ne začujete „KLIK“ kad se zaključa, kako biste izvadili posudu - **fig.3**.
- Izvadite lopaticu za miješanje pritiskom na tipku za oslobađanje - **fig.4a**.
- Kako biste skinuli prsten, držite lijevu stranu prstena i lagano pritisnite na sigurnosnu kopču s desne strane prstena kako biste oslobodili kopču. Odvojite dva dijela prstena i izvadite ih - **fig.5**.
- Izvadite odvojivi filter - **fig.14**.
- Svi odvojivi dijelovi mogu se prati u mašini za suđe - **fig.6**, ili neabrazivnom spužvom uz malo sredstva za ručno pranje posuda.
- Kućište aparata očistite vlažnom spužvom s malo tečnosti za pranje posuda.
- Pažljivo osušite prije nego sve vratite natrag na mjesto.
- Stavite razdvojeni prsten na rub posude za kuhanje i centrirajte dijelove. Pritisnite lijevi i desni dio sve dok ne „KLIKNU“.
- Pomjerajte lopaticu za miješanje sve dok ne čujete „KLIK“ - **fig.4b**.
- Prilikom prve upotrebe, aparat može stvarati miris koji nije opasan. To nema nikakvog uticaja na upotrebu aparata i miris će ubrzo nestati.

Posuda sa ActiFry otpornom tehnologijom ima keramičku oblogu koja je izuzetno otporna na grebanje.

Da ne biste oštetili aparat, stavljajte onoliko sastojaka i tečnosti koliko je navedeno u priručniku i u knjižici s receptima.

Nemojte ostavljati mjernu kašiku u posudi za vrijeme pripreme hrane.

- Otvorite poklopac - fig.1.
- Izvadite kašiku iz posude.
- Hranu stavite u posudu za kuhanje i uvijek vodite računa o maksimalno dozvoljenim količinama (vidjeti tabelu na str. 28 do 30) i pridržavajte se uputstava iz recepta - fig.7. Nemojte mijenjati količine ili sastojke.
- Kašiku napunite preporučenom količinom ulja (vidjeti tabelu na str. 28 do 30) i ravnomjerno prelijte preko hrane - fig.8.
- Otključajte dršku i gurnite je natrag u njeno kućište - fig.9.
- Zatvorite poklopac.

Kuhanje

Početak kuhanja

- Odvojivi kabal priključite na aparat i utičnicu gurnite u uzemljenu električnu utičnicu - fig.15.
- Pritiskom na tipku uključi/isključi; aparat će se oglasiti kratkim zvučnim signalom, a na displeju će se pojaviti 00 - fig.10.
- Podesite vrijeme kuhanja pomoću tipke +/- (vidjeti tabelu na str. 28 do 30), aparat će se oglasiti drugim zvučnim signalom - fig.11, i započne kuhanje strujanjem vrućeg vazduha u posudi za kuhanje.
- Na displeju je prikazano podešeno vrijeme kuhanja i sat odbrojava minut po minut - fig.12. Podešavanje i prikazivanje vremena vrši se u minutama i samo se vrijeme kraće od jednog minuta prikazuje u sekundama.
- U slučaju greške, ili ako želite da izbrisete podešeno vrijeme, držite tipku +/- 2 sekunde i ponovno podesite vrijeme, produžite ili skratite vrijeme kuhanja pomoću tipke +/-.

Tajmer je označen logotipom Tasty Nutrition - fig.12.

Tajmer označava kraj kuhanja. Na displeju tajmera prikazuje se 00 i aparat automatski prestaje s radom. Aparat ćete potpuno isključiti pritiskom na tipku uključi/isključi.

Otvaranjem poklopca zaustavlja se protok vrućeg vazduha.

Ako je poklopac otvoren duže od 3 minute, tajmer će se resetovati. Podesite ga ponovo.

- Po završetku kuhanja, tajmer će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će biti prikazano 00: aparat će automatski prestati s kuhanjem. Zvučni signal isključite pritiskom na tipku +/- - fig.13.
- Otvorite poklopac - fig.1.
- Podižite dršku sve dok ne „KLIKNE“, kako biste izvadili posudu s hranom.

Vađenje hrane

Vrijeme kuhanja

Svako vrijeme kuhanja navedeno je kao orijentir i može varirati ovisno od sezone u kojoj su namirnice ubrane, njihove veličine, količine i pojedinačnog okusa, kao i od napona u električnoj mreži. Navedenu količinu ulja možete povećati ovisno o okusu i potrebi. Ako želite hrskavije krompiriće, možete ih pržiti još nekoliko minuta.

Krompir

| | | VRSTA | KOLIČINA | ULJE | VRIJEME KUHANJA |
|--|----------|----------|---------------|--------|-----------------|
| Standardni krompirići 10 mm x 10 mm dužine do 9 cm* | Svježi | 1500 g** | 1 kašika ulja | 45 min | |
| | | 1000 g** | ¾ kašika ulja | 38 min | |
| | | 750 g** | ½ kašika ulja | 32 min | |
| | | 500 g** | ⅓ kašika ulja | 26 min | |
| | | 250 g** | ⅓ kašika ulja | 22 min | |
| Standardna veličina Smrznuti krompirići 10 mm x 10 mm*** | Smrznuti | 1200 g | bez | 40 min | |
| | | 750 g | bez | 27 min | |

BS

* Ako želite deblje krompiriće na engleski način, isjecite ih na veličinu 13 mm x 13 mm i malo produžite vrijeme prženja.

** Masa neoguljenog krompira.

*** Za tanke smrznute krompiriće na američki način (8 mm x 8 mm) pržite na isti način kao i smrznute krompiriće veličine 10 mm x 10 mm.

Ostalo povrće

| | | VRSTA | KOLIČINA | ULJE | VRIJEME KUHANJA |
|----------|----------------------------------|--------|---------------------------------------|--------|-----------------|
| Tikvice | Svježe isječene na kriške | 1200 g | 1 kašika ulja + 150 ml hladne vode | 30 min | |
| Paprika | Svježe isječene na kriške | 1000 g | 1 kašika ulja + 250 ml hladne vode | 25 min | |
| Gljive | Svježe, isječene na četvrtine | 1000 g | 1 kašika ulja | 20 min | |
| Paradajz | Svježe, isječene na četvrtine | 1000 g | 1 kašika ulja | 20 min | |
| Luk | Svjež isječen na kolutove | 750 g | 1 kašika ulja | 30 min | |

Meso - perad

Ako želite da mesu poboljšate okus, u ulje slobodno stavite začine (papriku, kari, miješano začinsko bilje, timijan, lovor, itd).

| | VRSTA | KOLIČINA | ULJE | VRIJEME KUHANJA |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------|---------------|-----------------|
| Pileća krilca | Svježa | 1200 g | bez | 20 min |
| | Smrznuti | 1200 g | bez | 20 min |
| Pileće nogice | Svježa | 3 | bez | 30 min |
| Pileći bataci | Svježa | 9 | bez | 35 min |
| Pileće grudi (bez kostiju) | Svježa | 9 grudi (oko 1200 g) | bez | 25 min |
| Proletne rolnice | Svježa | 12 malih | 1 kašika ulja | 12 min |
| Jagnječih odrezaka | Svježe (2,5 cm do 3 cm debljine) | 8 | 1 kašika ulja | 20 min* |
| Pork chops | Fresh (2.5cm) thick | 6 | 1 kašika ulja | 20 min* |
| Pork tenderloin (fillet) | Fresh (2.5 cm thick pieces) | 9 | 1 kašika ulja | 15 min |
| Mljevena govedina | Svježa | 900 g | 1 kašika ulja | 15 min |
| | Smrznuti | 600 g | 1 kašika ulja | 15 min |
| Ćufteta | Smrznuti | 1200 g | 1 kašika ulja | 20 min |
| Kobasice | Svježa | 8 do 10 (probušene) | ne | 12 min |

* Priprema mora trajati duže ako želite da bude dobro pečeno.

Riba - Školjke

| | VRSTA | KOLIČINA | ULJE | VRIJEME KUHANJA |
|-------------------|---------------------|----------|------|-----------------|
| Lignje | Smrznuti | 500 g | bez | 14 min |
| Račiči | Kuhani | 600 g | bez | 8 min |
| Kraljevski rakovi | Smrznuti i odležani | 450 g | bez | 10 min |

Deserti

| | VRSTA | KOLIČINA | ULJE | VRIJEME KUHANJA |
|--------|----------------------|------------------|--|-----------------|
| Banane | Isječene na kriške | 700 g (7 banana) | 1 kašika ulja + 1 kašika smeđeg šećera | 6 min |
| | Umotano u foliju | 3 banane | bez | 20 min |
| Jabuke | Isječene na polovice | 5 | 1 kašika ulja + 2 kašike šećera | 12 min |
| Kruške | Isječene na komade | 1500 g | 2 kašike šećera | 12 min |
| Ananas | Isječene na komade | 2 | 2 kašike šećera | 17 min |

Smrznuta hrana

| | VRSTA | KOLIČINA | ULJE | VRIJEME KUHANJA |
|------------------------------------|----------|----------|------|-----------------|
| Ratatouille* | Smrznuti | 1000 g | bez | 32 min |
| Tjestenina i riba* | Smrznuti | 1000 g | bez | 22 min |
| Smjesa za prženje u Country stilu* | Smrznuti | 1000 g | bez | 30 min |
| Smjesa za prženje Savoyard* | Smrznuti | 1000 g | bez | 25 min |
| Pasta karbonara* | Smrznuti | 1000 g | bez | 20 min |
| Paella* | Smrznuti | 1000 g | bez | 20 min |
| Riža na kantonski način* | Smrznuti | 1000 g | bez | 20 min |
| Chilli con Carne samo meso | Smrznuti | 1000 g | bez | 15 min |

* Nije dostupno u Bosni i Hercegovini.

Savjeti za kuhanje pomoću ActFry

- Nemojte soliti krompiriće dok su još u posudi za kuhanje. So dodajte tek nakon što krompiriće izvadite iz posude.
- Kada u ActiFry želite da dodate sušeno začinsko bilje i začine, pomiješajte ih s malo ulja ili tečnosti. Ako ih samo pospete direktno u posudu, vrući vazduh će ih otpuhati.
- Imajte na umu da začini i hrana jarkih boja, kao što je na primjer paradajz, mogu ostaviti blage mrlje na lopatici za miješanje i dijelovima aparata. To je normalno.
- Najbolje rezultate ćete postići ako budete koristili sitno isjeckani bijeli luk umjesto gnječenog bijelog luka kako biste spriječili prijanjanje na središnju lopaticu.
- Ako u jelima koje pripremate pomoću ActiFry koristite crni luk, najbolje je da ga ne sjeckate sitno, već da ga isječete na tanke kriške, jer će se tako bolje pripremiti. Razdvojite kolutiće luka prije stavljanja u posudu i kratko ih promiješajte kako bi se ravnomjerno rasporedili.
- Kod pripreme jela s mesom i peradi, zaustavite aparat i promiješajte jelo u posudi jednom ili dvaput tokom kuhanja kako se hrana na vrhu ne bi isušila i kako bi se jelo ravnomjerno ispeklo.
- Povrće isjeckajte na komadiće ili komade veličine za brzo prženje kako biste bili sigurni da će se dobro pripremiti.
- Ovaj aparat nije prikladan za recepte s visokim udjelom tečnosti (npr. juhe, umaci i sl. ...).

Jednostavno čišćenje

Čišćenje aparata

- Prije čišćenja ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Otvorite poklopac pritiskom na tipku - **fig.1** i pritisnite brave poklopca (2) prema van kako biste skinuli poklopac- **fig.2**.
- Podižite odvojivu dršku posude sve dok ne začujete „KLIK“ kako biste izvadili posudu - **fig.3**.
- Izvadite lopaticu za miješanje pritiskom na tipku za oslobađanje - **fig.4a**.
- Da biste izvadili prsten, razdvojte oba dijela prstena laganim pritiskom na desnu stranu, a zatim ih razdvojite - **fig.5**.
- Izvadite odvojni filter - **fig.14**.
- Svi odvojni dijelovi mogu se prati u mašini za suđe - **fig.6**, ili neabrazivnom spužvom s malo sredstva za ručno pranje posuđa.
- Kućiste aparata očistite vlažnom spužvom s malo tečnosti za pranje posuđa.
- Pažljivo osušite prije nego sve vratite natrag na mjesto.
- Garantiramo da odvojiva posuda za kuhanje ISPUNJAVA PROPISJE koji se odnose na materijale koji dolaze u dodir s hranom.
- Posuda ima prirodnu oblogu koja je izrazito trajna i otporna na ogrebotine.
- Ako se hrana zalijepi na lopaticu za miješanje ili posudu, prije čišćenja ostavite da odstoji u toploj vodi (Odvojiva posuda sa keramičkom oblogom, izrazito otporna na grebanje i koja se može reciklirati).

Aparat nikada ne uranjajte u vodu.

Nemojte koristiti korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Odvojni filter mora se redovno čistiti.

Nemojte koristiti metalni pribor jer ćete time produžiti vijek trajanja odvojive posude za kuhanje.

Nekoliko savjeta u slučaju problema...

| PROBLEMI | UZROCI | RJEŠENJA |
|--|---|---|
| Aparat ne radi. | Aparat nije ispravno priključen u struju. | Provjerite da li je aparat ispravno priključen. |
| | Niste pritisnuli tipku uključiti/isključiti. | Pritisnite tipku uključiti/isključiti. |
| | Pritisnuli ste tipku uključiti/isključiti ali aparat ne radi. | Zatvorite poklopac. |
| | Aparat ne grije. | Odnosite aparat u ovlaštenu servis. |
| | Lopatica za miješanje se ne okreće. | Provjerite da li ste je ispravno umetnuli. Ako jeste, odnesite aparat u ovlaštenu servis. |
| Lopatica za miješanje ne ostaje na mjestu. | Lopatica za miješanje nije zaključana. | Pomjerajte lopaticu sve dok ne začujete „KLIK“ - fig.4b . |
| Hrana nije ravnomjerno skuhan. | Niste koristili lopaticu za miješanje. | Postavite lopaticu za miješanje. |
| | Hrana nije ravnomjerno isjeckana. | Isjeckajte hranu na jednake komadiće. |
| | Krompiriće nisu ravnomjerno isjeckani. | Isjeckajte krompiriće na jednake komadiće. |
| | Lopatica za miješanje je ispravno postavljena ali se ne okreće. | Odnosite aparat u ovlaštenu servis. |

| PROBLEMI | UZROCI | RJEŠENJA |
|---|--|---|
| Krompiriči nisu dovoljno hrskavi. | Niste koristili vrstu krompira koja je preporučena za pržene krompiriće. | Odaberite vrstu krompira koja je preporučena za prženje. |
| | Krompir nije dovoljno opran i/ili nije potpuno osušen. | Perite krompir duže kako biste uklonili skrob, ocijedite i temeljito osušite prije prženja. |
| | Krompiriči su predebeli. | Maksimalna debljina krompirića je 13 mm x 13 mm. Isjeckajte ih tanje. |
| | Niste sipali dovoljno ulja. | Sipajte više ulja (vidjeti tabelu na str. 28 do 30). |
| | Filter je začepljen. | Očistite filter. |
| Krompiriči se lome tokom prženja. | Prevelika količina. | Smanjite količinu krompira i prilagodite vrijeme prženja. |
| | Koristite mlađi krompir koji sadrži mnogo vode. | Odaberite vrstu krompira koja je preporučena za prženje. |
| Hrana ostaje uz ivicu posude. | U posudi je previše hrane. | Pridržavajte se količina navedenih u tabeli. Stavite prsten na predviđeno mjesto. Smanjite količinu hrane. |
| | Prekoračili ste maksimalnu količinu. | Smanjite količinu. |
| Tečnost od kuhanja je procurila u bazu aparata. | Oštećena posuda ili lopatica za miješanje. | Provjerite da li ste ispravno umetnuli lopaticu za miješanje. Ako jeste, odnesite aparat u ovlaštenu servis. |
| | Prekoračili ste maksimalnu količinu. | Pridržavajte se maksimalne količine. Nemojte koristiti ActiFry za pripremu recepata s visokim udjelom tečnosti. |
| LCD displej ne radi. | Aparat nije ispravno priključen na napajanje. | Priključite aparat na napajanje. |
| | Poklopac je otvoren. | Zatvorite poklopac. |
| | Aparat nije uključen. | Pritisnite tipku uključiti/isključiti. |
| LCD displej prikazuje poruku „Error“ (greška). | Aparat ne radi ispravno. | Izvučite utikač iz utičnice, pričekajte 10 sekundi, ponovo gurnite utikač u utičnicu i pritisnite tipku uključiti/isključiti. Ako LCD displej i dalje prikazuje poruku „Er“ (greška), aparat odnesite u ovlaštenu servis. |
| Aparat je neuobičajeno bučan. | Sumnjate na problem u radu motora aparata. | Odnesite aparat u ovlaštenu servis. |

Ako imate problema sa aparatom ili imate pitanja, pozovite naš tim za odnose s kupcima da biste dobili stručnu pomoć i savjete:

Broj: 00387 33 55 12 20

(01) 677 4003 - ROI

ili nas posjetite na: www.tefal.ba

Zaštita okoline na prvom mjestu!



- ① Vaš aparat sadrži brojne vrijedne materije koje se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti. Odnosite ga na zato predviđeno mjesto.
- U slučaju bilo kakvih problema ili pitanja, obratite se Centru za podršku korisnicima na tel: 033/55 12 20.

Tefal

the Nutritious & Delicious

Inovacija za Vaše zdravlje

Nutricionizam je znanost o prehrani koja proučava važnost raznovrsne i uravnotežene prehrane te njen utjecaj na zdravlje čovjeka. Zdrava prehrana je puno više od sastojaka. Način na koji pripremamo hranu ima odlučujuću ulogu u njezinoj nutritivnoj vrijednosti i organoleptičkoj transformaciji (okusu, teksturi i sl.).

Budući da svi uređaji za kuhanje nemaju jednake mogućnosti **Tefal** je razvio asortiman posvećen ZDRAVOJ I UKUSNOJ PREHRANI U KOJOJ ČETE UŽIVATI: inovativne uređaje koji čuvaju nutritivni integritet hrane i dozvoljavaju sastojcima da razviju svoj pravi okus.

Pružamo jedinstvena rješenja

Tefal u znatnoj mjeri ulaže u istraživanja kako bi razvio uređaje s jedinstvenim nutritivnim performansama koje se tada potvrđuju znanstvenim studijama.

Informiramo Vas

Tefal je oduvijek bio Vaš partner u pripremi hrane i pomagao Vam da hranu pripremite brže, praktičnije, i na zabavniji način.

Dan za danom, **Tefal** asortiman Tasty Nutrition pomoći će Vam podijeliti užitak koji Vam pružaju kuhanje i uravnotežena prehrana kroz:

- očuvanje kvalitete prirodnih sastojaka koje rabite, a koji su vrlo važni u Vašoj prehrani,
- ograničavanje uporabe masnoća,
- promicanje povratka tradicionalnim okusima,
- smanjenje vremena potrebnog za pripremu jela.

Unutar ovog asortimana je i **ActiFry^{family}** friteza koja Vam omogućuje da 1,5 kg krumpira pretvorite u domaće pržene krumpiriće uz samo jednu žlicu Vašeg omiljenog ulja!

Dobro došli u ActiFry^{family} svijet!

Napravite slasne tradicionalne pržene krumpiriće na svoj način

Krumpirići su hrskavi izvana i mekani iznutra, a sve zahvaljujući našim patentiranim tehnologijama: lopatici za miješanje koja ravnomjerno raspodjeljuje ulje te emitiranju pulsirajućeg vrućeg zraka. Odaberite sastojke, ulje i začine, a zatim pustite **ActiFry^{family}** da obavi sve ostalo.

Samo 3% masnoće*: dovoljna je 1 žlica (20 ml) ulja!

Samo jedna žlica ulja po Vašem izboru omogućuje Vam pripremu 1,5 kg pravih krumpirića. Uz pomoć žlice za mjerenje koja dolazi uz uređaj, rabite samo onoliko ulja koliko je potrebno.

* 1,5 kg svježih krumpirića presjeka 10x10 mm, pečenih do gubitka mase od -55% s 20 ml ulja.

Krumpirići i još mnogo toga!

ActiFry^{family} Vam omogućuje pripremu raznovrsnih recepata.

- Osim krumpira, svoje obroke možete obogatiti hrskavim povrćem, slasnim mekanim prženim mesom, hrskavim prženim račićima, voćem i s još mnogo toga.



Dolazi s besplatnom knjižicom obiteljskih recepata pripremanih od strane poznatih kuhara i nutricionista. Pronaći ćete originalne ideje za „krumpiriće na Vaš način“, zdrava hranjiva jela pa čak i ukusne deserte za Vašu obitelj.

- Pomoću **ActiFry^{family}** friteze možete pripremati i smrznuta jela, koja su dobra alternativa svježim proizvodima. Smrznuta je hrana vrlo praktična, a zadržava nutritivne vrijednosti i okus hrane.

Kako biste svoja jela učinili uspješnima, ActiFry^{family} Vam daje savjete vezane za uporabu krumpira i ulja

Krumpir: uravnotežena namirnica za svakodnevni užitek!

Krumpir je odlična namirnica za svakoga i za svaku dob! On je odličan izvor energije i vitamina. Ovisno o sorti, klimi i načinu uzgoja, postoji velik broj različitih vrsta krumpira: oblika, veličina, okusa. Svaka od tih vrsta ima vlastite značajke u pogledu sezone, prinosa, veličine, boje, mogućnosti čuvanja i uporabe u kulinarstvu. Rezultati pripreme stoga ovise o podrijetlu i sezoni.

Koju biste sortu trebali rabiti u ActiFry^{family} fritezi?

Općenito govoreći, preporučujemo uporabu krumpira koji se oglašava kao izrazito dobar za pržene krumpiriće. Za mladi krumpir, koji ima visoki udio vode, preporučujemo pečenje dodatnih nekoliko minuta.

S ActiFry^{family} fritezom možete pripremati i smrznute krumpiriće. Budući da su već prethodno brzo prženi u ulju, ne morate dodavati ulje.

Gdje treba čuvati krumpir?

Najbolje mjesto za čuvanje krumpira je dobar podrum ili hladna smočnica (između 6 i 8°C), podalje od izvora svjetlosti.

Kako treba pripremiti krumpir za uporabu u ActiFry^{family} fritezi?

Za najbolje rezultate osigurajte da se krumpirići ne lijepe jedan za drugi. U tu svrhu preporučujemo da temeljito operete cijele krumpire prije rezanja i još jednom nakon što ih izrežete, sve dok voda u kojoj ih ispirete ne postane čista. Na taj ćete način ukloniti najviše škroba. Krumpiriće zatim pažljivo osušite rabeći krpu koja dobro upija ili kuhinjske ručnike. Prije nego ih stavite u ActiFry^{family} fritezu, krumpirići moraju biti savršeno suhi.

Imajte na umu da će vrijeme pečenja ovisiti o težini krumpirića i o vrsti krumpira koji rabite.

Kako treba narezati krumpir?

Veličina krumpirića utječe na njihovu hrskavost odnosno mekoću. Što ih tanje narežete, to će biti hrskaviji, i obrnuto – što su deblji, to će biti mekaniji u sredini. Ovisno o tome što Vam je potrebno, možete krumpir narezati na različite veličine i prilagoditi vrijeme pečenja:

Tanki krumpirići na američki način: 8 x 8 mm / Standardni: 10 x 10 mm / Debeli: 13 x 13 mm

Dužina: do otprilike 9 cm

Za ActiFry^{family} preporučujemo maksimalnu debljinu krumpirića 13 x 13 mm i dužinu do 9 cm.

Birajte raznovrsna ulja koja su dobra za Vas

Možete birati različite vrste ulja po Vašem izboru ili ovisno o potrebi. Odaberite različito ulje svaki put! Sva ulja sadrže hranjive tvari važne za uravnoteženu prehranu u različitim omjerima. Kako biste tijelo opskrбили svime što mu je potrebno, rabite različita ulja! S ActiFry^{family} fritezom možete rabiti razne vrste ulja:

- Standardna ulja: maslinovo, ulje sjemena repice*, ulje sjemenki grožđa, ulje kukuruznih klica, ulje kikirikija, suncokretovo ulje, sojino ulje*
- Ulja s okusima: ulja obogaćena začинима, češnjakom, paprom, limunom...
- Specijalna ulja: ulje lješnjaka*, sezamovo ulje*, bademovo ulje*, ulje avokada*, arganovo ulje* (*vrijeme pečenja prema uputi proizvođača).

Napomena: Neka od ovih ulja nisu dostupna u Hrvatskoj.

Budući da se prilikom pečenja u ActiFry^{family} fritezi rabiti vrlo malo ulja, ovaj način pripreme Vam omogućuje da sačuvate sve dobre masnoće koje su Vam potrebne za vitalnost.



ActiFry^{family} +

Uz ActiFry^{family} i ulje po Vašem izboru, Vaši će krumpirići imati veću nutritivnu vrijednost. Ovisno o ukusu i osobnim preferencijama, možete dodati još jednu žlicu ulja za dodatnu punoću okusa! To će naravno povećati sadržaj masnoća.

Uz ActiFry^{family} pripremite ukusne i zdrave pržene krumpiriće za Vašu obitelj!

Važne preporuke


Sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute i čuvajte ih na sigurnom.
- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi uz vanjski timer ili neki drugi sustav za daljinsku kontrolu.
- Zbog Vaše sigurnosti ovaj uređaj odgovara trenutanim standardima i propisima (smjernicama o niskom naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, materijalima u doticaju s hranom, okolišu, itd).
- Provjerite da napon Vaše kućne mreže odgovara naponu navedenom na tipskoj pločici uređaja (izmjenična struja).
- Budući da postoji mnogo različitih standarda, ako se uređaj rabi u državi u kojoj nije kupljen, obavezno ga provjerite u ovlaštenom servisnom centru.
- Uređaj je isključivo namijenjen uporabi u kućanstvu. Svaka profesionalna, neprimjerena ili uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu, oslobađa proizvođača svake odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.
- Ovaj uređaj je isključivo namijenjen za uporabu u kućanstvu. Nije namijenjen za uporabu u sljedećim slučajevima, koji nisu pokriveni jamstvom:
 - u kuhinjama rezerviranim za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim prostorima,
 - u seoskim domaćinstvima,
 - od strane gostiju hotela, motela i drugih smještajnih kapaciteta,
 - u prostorima tipa sobe za goste.

Spajanje na izvor napajanja

- Uređaj nemojte rabiti ako je priključni vod oštećen, ako je uređaj pao i ima vidljiva oštećenja ili Vam se čini da ne radi pravilno. U tom slučaju uređaj morate predati ovlaštenom servisnom centru.
- Ne rabite produžni priključni vod. Ako ipak odlučite, na vlastitu odgovornost rabiti produžni priključni vod, provjerite da je potpuno ispravan i da je sukladan specifikacijama snage na uređaju.
- Za modele s odvojivim priključnim vodom, rabite isključivo originalni priključni vod.
- Ako je priključni vod oštećen treba ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni serviser ili kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle nesreće. Nikada sami nemojte rastavljati uređaj.
- Nemojte dozvoliti da se priključni vod zapetlja.
- Nemojte isključivati uređaj povlačenjem za priključni vod.
- Uvijek isključite uređaj: nakon uporabe, prilikom prenošenja ili čišćenja.

Rad uređaja

- Uređaj rabite na ravnoj, stabilnoj radnoj površini otpornoj na toplinu, podalje od vode.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili psihičkim sposobnostima, ili nedovoljnim iskustvom ili znanjem osim ako su pod nadzorom ili dobivaju upute glede rada od osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Djeca trebaju biti nadzirana da bi se osiguralo da se ne igraju s ovim uređajem.
 - Radna površina može postati vruća dok uređaj radi, što može uzrokovati opekline.
-  Nemojte dirati vruće površine uređaja (poklopac, vidljive metalne dijelove, itd).
 - Ne rabite uređaj u blizini zapaljivih materijala (zastora, zavjesa, i sl), niti u blizini izvora topline (plinskih plamenika, grijaćih ploča, i sl).
- U slučaju požara, izvucite utikač iz utičnice i plamen ugasisite rabeći vlažnu krpu.
- Nikada nemojte pomicati uređaj dok se u njemu nalazi hrana.
- Nikada uređaj nemojte uranjati u vodu!

- Uređaj nikada ne uključujte ako je prazan.
- Nemojte prekoračivati preporučene količine za pripremu.
- Uređaj posjeduje okretni prsten. Taj je prsten namijenjen pripremi prženih krumpirića, ali ga preporučujemo i za recepte s maksimalnom količinom hrane. Prsten se mora skinuti za pripremu receptata koji sadrže tekućine.

Opis

1. Providni poklopac
2. Polugice za otvaranje poklopca (x2)
3. Mjerna žlica
4. Tipka za odvajanje lopatice za miješanje
5. Oznaka maksimalnog kapaciteta za tekućine i pržene krumpiriće
6. Odvojiva lopatica za miješanje
7. Okretni prsten
8. Posuda za pečenje s keramičkim slojem
9. Tipka za sklapanje/otklapanje ručke posude za pečenje
10. Ručka posude za pečenje
11. Kućiče
12. Odvojivi filter
13. Tipka za otvaranje poklopca
14. LCD zaslon
15. Prekidač za uključivanje/isključivanje i tipka za odvajanje ručke
16. Izbornik vremena pripreme +/- (u minutama)
17. Odvojivi priključni vod

HR

Upute za upotrebu

Prije prve uporabe

- Za odvajanje poklopca – otvorite poklopac pritiskom na tipku za otvaranje poklopca (13) - **fig.1** i povucite polugice (2) prema van kako biste skinuli poklopac - **fig.2**.
- Izvadite mjernu žlicu.
- Podižite odvojivu ručku posude sve dok ne čujete „KLIK“ kad se zaključa, kako biste odvojili posudu - **fig.3**.
- Izvadite lopaticu pritiskom na tipku za odvajanje - **fig.4a**.
- Kako biste skinuli prsten, držite lijevu stranu prstena i lagano pritisnite na sigurnosnu kopču s desne strane prstena kako biste otpustili drugu kopču. Odvojite dva dijela prstena i izvadite ih - **fig.5**.
- Izvadite odvojivi filter - **fig.14**.
- Svi se odvojivi dijelovi mogu prati u perilici posuđa - **fig.6** , ili neabrazivnom spužvom uz malo sredstva za ručno pranje posuđa.
- Kućiče uređaja očistite vlažnom spužvom s malo tekućine za pranje posuđa.
- Pažljivo osušite prije nego sve dijelove vratite natrag na mjesto.
- Stavite razdvojeni prsten na rub posude za kuhanje i centrirajte dijelove. Pritisnite lijevi i desni dio sve dok se ne spoje te dok ne začujete „KLIK“.
- Namještajte lopaticu sve dok ne začujete „KLIK“ - **fig.4b**.
- Prilikom prve uporabe uređaj može ispuštati bezopasan miris. To nema nikakvog utjecaja na uporabu uređaja, taj će miris će ubrzo nestati.

Posuda s ActiFry Resistant tehnologijom ima keramički sloj koji je izuzetno otporan na grebanje.

Kako biste izbjegli oštećenje uređaja, pridržavajte se količine sastojaka i tekućina navedenih u uputama i u knjizi recepta.

Nemojte ostavljati mjernu žlicu u posudi za vrijeme pripreme hrane.

- Otvorite poklopac - fig.1.
- Izvadite žlicu iz posude.
- Hranu stavite u posudu za pečenje i uvijek pazite na maksimalnu količinu (vidi tablicu na str. 38 do 40) te se pridržavajte uputa u recept - fig.7. Nemojte mijenjati količine ili sastojke.
- Žlicu napunite preporučenom količinom ulja (vidi tablicu na str. 38 do 40) i ravnomjerno prelijte preko hrane - fig.8.
- Pritisnite tipku za sklapanje/otklapanje ručke i gurnite je natrag u njezin utor - fig.9.
- Zatvorite poklopac.

Pečenje

Početak pečenja

- Umetnite odvojivi priključni vod u uređaj i uključite ga u uzemljenu električnu utičnicu - fig.15.
- Pritisnite prekidač za uključenje/isključenje; uređaj će se oglasiti kratkim zvučnim signalom, i na zaslonu će se pojaviti 00 - fig.10.
- Podesite vrijeme kuhanja rabeći tipku +/- (vidi tablicu na str. 38 do 40), uređaj će se oglasiti drugim zvučnim signalom - fig.11 i započeti će pečenje vrućim zrakom u posudi.
- Na zaslonu je prikazano odabrano vrijeme kuhanja, i sat odbrojava minutu po minutu - fig.12. Odabir vremena i prikazano vrijeme su u minutama, i samo se vrijeme kraće od jedne minute prikazuje u sekundama.
- U slučaju greške, ili kako biste izbrisali odabrano vrijeme, držite tipku +/- 2 sekunde i ponovno podesite vrijeme, povećajte ili smanjite vrijeme kuhanja tipkom +/-.

Izbornik vremena je označen slikovnim prikazom Tasty Nutrition - fig.12.

Izbornik vremena označava kraj kuhanja. Zaslon izbornika vremena prikazuje 00 i uređaj automatski prestaje s radom. Za potpuno isključivanje uređaja morate pritisnuti prekidač za uključivanje/isključivanje.

Vađenje hrane

Otvaranje poklopca zaustavlja vrući zrak.

Ako je poklopac otvoren duže od 3 minute, izabrano vrijeme će se poništiti. Ponovno postavite željeno vrijeme.

- Kada je pečenje završeno, izbornik vremena će se oglasiti zvučnim signalom te će na zaslonu biti prikazano 00: uređaj će automatski prestati s pečenjem. Zvučni signal zaustavite pritiskom na jednu od tipki +/- - fig.13.
- Otvorite poklopac - fig.1.
- Podižite ručku sve dok ne začujete „KLIK“, kako biste odvojili posudu s hranom.

Vremena kuhanja

Vremena kuhanja navedena su kao okvirna vremena i mogu varirati ovisno o sezoni hrane, veličini, rabljenoj količini i individualnom ukusu, kao i o naponu električne mreže. Navedenu količinu ulja možete povećati ovisno o vlastitom ukusu i potrebama. Ako želite hrskavije krumpiriće, možete ih pržiti dodatnih nekoliko minuta.

Krumpir

| | | SORTA | KOLIČINA | ULJE | VRIJEME KUHANJA |
|--|----------|------------|--------------|--------|-----------------|
| Standardni krumpirići 10 mm x 10 mm dužine do 9 cm* | Svježi | 1.500 g** | 1 žlica ulja | 45 min | |
| | | 1.000 g ** | ¾ žlica ulja | 38 min | |
| | | 750 g** | ½ žlica ulja | 32 min | |
| | | 500 g** | ¼ žlica ulja | 26 min | |
| | | 250 g** | ¼ žlica ulja | 22 min | |
| Standardna veličina Smrznuti krumpirići 10 mm x 10 mm*** | Smrznuti | 1.200 g | bez | 40 min | |
| | | 750 g | bez | 27 min | |

HR

* Za deblje krumpiriće na engleski način, izrežite ih na 13 mm x 13 mm i malo produžite vrijeme prženja.

** Masa neoguljenog krumpira.

*** Za tanke smrznute krumpiriće na američki način (8 mm x 8 mm) pržite na isti način kao i smrznute krumpiriće veličine 10 mm x 10 mm.

Ostalo povrće

| | | SORTA | KOLIČINA | ULJE | VRIJEME KUHANJA |
|---------|-------------------------------|---------|--------------------------------------|--------|-----------------|
| Tikvice | Svježe narezane na ploške | 1.200 g | 1 žlica ulja + 150 ml hladne vode | 30 min | |
| Paprika | Svježe narezane na ploške | 1.000 g | 1 žlica ulja + 250 ml hladne vode | 25 min | |
| Gljive | Svježe, narezane na četvrtine | 1.000 g | 1 žlica ulja | 20 min | |
| Rajčice | Svježe, narezane na četvrtine | 1.000 g | 1 žlica ulja | 20 min | |
| Luk | Svježe narezan na kolute | 750 g | 1 žlica ulja | 30 min | |

Meso – perad

Kako biste dodali okus mesu, slobodno ulju dodajte začine (papriku, curry, miješano začinsko bilje, timijan, lovor, itd).

| | SORTA | KOLIČINA | ULJE | VRIJEME KUHANJA |
|---------------------------|----------------------------------|-----------------------------|---------------|-----------------|
| Pileći medaljoni | Svježe | 1.200 g | bez | 20min |
| | Smrznuti | 1.200 g | bez | 20 min |
| Pileći batak sa zabatkom | Svježi | 3 | bez | 30 min |
| Pileći batak | Svježi | 9 | bez | 35 min |
| Pileća prsa (bez kostiju) | Svježi | 9 pilećih prsa (oko 1200 g) | bez | 25 min |
| Proletne rolice | Svježi | 12 malih | 1 žlica ulja | 12 min |
| janjećih odrezaka | Svježe (2,5 cm do 3 cm debljine) | 8 | 1 žlica uljao | 20 min* |
| Pork chops | Fresh (2.5cm) thick | 6 | 1 žlica ulja | 20 min* |
| Pork tenderloin (fillet) | Fresh (2.5 cm thick pieces) | 9 | 1 žlica ulja | 15 min |
| Mljevena govedina | Svježi | 900 g | 1 žlica ulja | 15 min |
| | Smrznuti | 600 g | 1 žlica ulja | 15 min |
| Mesne okruglice | Smrznuti | 1.200 g | 1 žlica ulja | 20 min |
| Kobasice | Svježi | 8 do 10 (probušene) | ne | 12 min |

* Kuhajte dulje za jače pečeno meso.

Riba – školjke

| | SORTA | KOLIČINA | ULJE | VRIJEME KUHANJA |
|--------|---------------------|----------|------|-----------------|
| Lignje | Smrznuti | 500 g | bez | 14 min |
| Račići | Kuhani | 600 g | bez | 8 min |
| Kozice | Smrznuti i odležani | 450 g | bez | 10 min |

Deserti

| | SORTA | KOLIČINA | ULJE | VRIJEME KUHANJA |
|--------|----------------------|------------------|--------------------------------------|-----------------|
| Banane | Narezane na ploške | 700 g (7 banana) | 1 žlica ulja + 1 žlica smeđeg šećera | 6 min |
| | Umotano u foliju | 3 banane | bez | 20 min |
| Jabuke | Narezane na polovice | 5 | 1 žlica ulja + 2 žlice šećera | 12 min |
| Kruške | Narezane na komade | 1500 g | 2 žlice šećera | 12 min |
| Ananas | Narezan na komade | 2 | 2 žlice šećera | 17 min |

HR

Smrznuta hrana

| | SORTA | KOLIČINA | ULJE | VRIJEME KUHANJA |
|-----------------------------|----------|----------|------|-----------------|
| Ratatouille* | Smrznuti | 1000 g | bez | 32 min |
| Tjestenina i riba* | Smrznuti | 1000 g | bez | 22 min |
| Country smjesa za prženje* | Smrznuti | 1000 g | bez | 30 min |
| Savoyard smjesa za prženje* | Smrznuti | 1000 g | bez | 25 min |
| Pasta carbonara* | Smrznuti | 1000 g | bez | 20 min |
| Paella* | Smrznuti | 1000 g | bez | 20 min |
| Riža na Kantonski* | Smrznuti | 1000 g | bez | 20 min |
| Chilli con Carne samo meso | Smrznuti | 1000 g | bez | 15 min |

* Nije dostupno u Hrvatskoj.

Savjeti za kuhanje uz ActiFry

- Nemojte soliti krumpiriće dok su još u posudi za pečenje. Sol dodajte tek nakon što krumpiriće izvadite iz posude.
- Kada dodajete sušeno začinsko bilje i začine u ActiFry, pomiješajte ih s malo ulja ili tekućine. Ako ih uspete u suhom obliku, vrući zrak će ih samo raspršiti po unutrašnjosti uređaja.
- Imajte na umu da začini i hrana jakih boja, kao što je npr. rajčica, mogu ostaviti lagane mrlje na lopatici i dijelovima uređaja. To je normalno.
- Za najbolje rezultate rabite sitno sjeckani češnjak umjesto gnječnog češnjaka kako biste spriječili prijanjanje na lopaticu.
- Ako rabite luk u ActiFry receptima, najbolje ga je tanko narezati na ploške a ne nasjeckati, jer se tako bolje kuha. Razdvojite kolute luka prije stavljanja u posudu i kratko ih promiješajte kako bi se ravnomjerno rasporedili.
- Kod jela s mesom i peradi, zaustavite uređaj i promiješajte jelo u posudi jednom ili dvaput tijekom kuhanja kako se hrana na vrhu ne bi isušila, i kako bi se osigurali da jelo bude ravnomjerno pečeno.
- Povrće je najbolje pripremati narezano na manje komade kako biste se osigurali da će biti ravnomjerno pečeno.
- Ovaj uređaj nije prikladan za recepte s visokim udjelom tekućine (npr. juhe, umaci, i sl...).

Jednostavno čišćenje

Očistite uređaj

- Ostavite da se potpuno ohladi prije čišćenja.
- Otvorite poklopac pritiskom na tipku za otvaranje poklopca (13) - fig.1 i povucite polugice (2) prema van kako biste skinuli poklopac - fig.2.
- Podižite odvojivu ručku posude sve dok ne začujete „KLIK“ kako biste odvojili posudu - fig.3.
- Izvadite lopaticu pritiskom na tipku za odvajanje lopatice - fig.4a.
- Da biste izvadili prsten, razdvojite dva dijela prstena laganim pritiskom na desnu stranu, a zatim ih razdvojite - fig.5.
- Izvadite odvojivi filter - fig.14.
- Svi se odvojivi dijelovi mogu prati u perilici posuđa - fig.6 ili neabrazivnom spužvom uz malo sredstva za ručno pranje posuđa.
- Kućište uređaja očistite vlažnom spužvom s malo tekućine za pranje posuđa.
- Pažljivo osušite prije nego sve dijelove vratite natrag na mjesto.
- Jamčimo da je odvojiva posuda za pečenje U SKLADU S PROPISIMA za materijale koji dolaze u dodir s hranom.
- Posuda ima prirodan sloj koji je izrazito trajan i otporan na grebanje.
- Ako se hrana zalijepi na lopaticu za miješanje ili posudu, prije čišćenja ostavite namakati u toploj vodi (odvojiva posuda s keramičkim slojem izrazito otpornim na grebanje može se reciklirati).

Nikada ne uranjajte uređaj u vodu.

Nemojte rabiti korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Odvojivi filter se mora redovito čistiti.

Kako biste osigurali dugotrajnost odvojive posude za pečenje, nemojte rabiti metalni pribor.

Nekoliko savjeta u slučaju problema...

| PROBLEMI | UZROCI | RJEŠENJA |
|--------------------------------|---|---|
| Uređaj ne radi. | Uređaj nije ispravno uključen u struju. | Provjerite da je uređaj ispravno uključen. |
| | Niste pritisnuli prekidač za uključivanje/isključivanje. | Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje. |
| | Pritisnuli ste prekidač za uključivanje/isključivanje ali uređaj ne radi. | Zatvorite poklopac. |
| | Uređaj ne grije. | Odnosite uređaj u ovlaštenu servisni centar. |
| Lopatica ne ostaje na mjestu. | Lopatica se ne okreće. | Provjerite jeste li ju ispravno umetnuli. Ako jeste, odnesite uređaj u ovlaštenu servisni centar. |
| | Lopatica nije pravilno postavljena. | Namještajte lopaticu sve dok ne začujete „KLIK“ - fig.4b. |
| Hrana nije ravnomjerno pečena. | Niste rabili lopaticu za miješanje. | Postavite lopaticu za miješanje. |
| | Hrana nije ravnomjerno narezana. | Narežite hranu na jednake komadiće. |
| | Krumpirići nisu ravnomjerno narezani. | Narežite krumpiriće na jednake komadiće. |
| | Lopatica je ispravno postavljena ali se ne okreće. | Odnosite uređaj u ovlaštenu servisni centar. |

| PROBLEMI | UZROCI | RJEŠENJA |
|--|--|---|
| Krumpirići nisu dovoljno hrskavi. | Ne rabite sortu krumpira namijenjenu pripremi prženih krumpirića. | Odaberite sortu krumpira namijenjenu za prženje. |
| | Krumpir nije dovoljno opran i/ili nije potpuno osušen. | Perite krumpir duže kako biste uklonili škrob, ocijedite i temeljito osušite prije pečenja. |
| | Krumpirići su predebeli. | Maksimalna debljina krumpirića je 13 mm x 13 mm. Narežite ih na tanje. |
| | Niste dodali dovoljno ulja. | Povećajte količinu ulja (vidi tablicu na str. 38 do 40). |
| | Filter je začepljen. | Očistite filter. |
| Krumpirići se lome tijekom pečenja. | Prevelika količina. | Smanjite količinu krumpira i prilagodite vrijeme pečenja. |
| | Krumpir koji rabite je mlađi krumpir te stoga ima visok udio vode. | Odaberite vrstu krumpira namijenjenu za prženje. |
| Hrana ostaje uz rub posude. | U posudi je previše hrane. | Pridržavajte se količina navedenih u tablici. Stavite prsten na njegovo mjesto. Smanjite količinu hrane. |
| | Prekoračili ste maksimalnu količinu. | Smanjite količinu. |
| Tekućina od pečenja je procurila u bazu uređaja. | Oštećena posuda ili lopatica. | Provjerite jeste li ispravno postavili lopaticu. Ako jeste, odnesite uređaj u ovlaštenu servisni centar. |
| | Prekoračili ste maksimalnu količinu. | Pridržavajte se maksimalne količine. Nemojte rabiti ActiFry za pripremu recepata s visokim udjelom tekućine. |
| LCD zaslon ne radi. | Uređaj nije ispravno uključen u struju. | Uključite uređaj u struju. |
| | Poklopac je otvoren. | Zatvorite poklopac. |
| | Uređaj nije pokrenut. | Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje. |
| LCD zaslon prikazuje poruku „Er“ (greška). | Uređaj ne radi ispravno. | Isključite uređaj iz struje, pričekajte 10 sekundi, ponovno ga uključite i pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje. Ako LCD zaslon i dalje prikazuje poruku „Er“ (greška), uređaj odnesite u ovlaštenu servisni centar. |
| Uređaj je neuobičajeno bučan. | Sumnjate na problem u radu motora u uređaju. | Odnosite uređaj u ovlaštenu servisni centar. |

HR

Ako imate problema s uređajem ili pitanja, obratite se ovlaštenom servisu (vidi popis u jamstvenom listu).

Zaštitimo okoliš!



- ① Vaš uređaj sadrži materijale koji se mogu obnoviti ili reciklirati.
- ➡ Odnosite uređaj na mjesto predviđeno za prikupljanje sličnih materijala.

Tefal

the Nutritious & Delicious

Soluții inovatoare pentru sănătatea dumneavoastră

Prin alimentație nu se înțelege numai un regim alimentar variat și echilibrat, deoarece hrana reprezintă nu numai ingredientele. Modul în care pregătiți alimentele joacă un rol esențial în transformarea nutritivă și organoleptică a acestora (gust, textură, etc.).

Deoarece aparatele de gătit nu au aceleași capacități, **Tefal** a dezvoltat o gamă dedicată ALIMENTAȚIEI PENTRU OBTINEREA UNOR REZULTATE FOARTE BUNE: ustensile ingenioase care păstrează integritatea nutritivă a alimentelor și care vă permit să vă bucurați de adevăratul gust al ingredientelor.

Oferindu-vă soluții unice

Tefal investește foarte mult în cercetare, pentru a putea crea aparate de gătit cu performanțe nutritive unice, care sunt confirmate ulterior de studii științifice.

Ținându-vă la curent cu informații,

Tefal a fost întotdeauna partenerul dumneavoastră în domeniul pregătirii mâncării, totul devenind astfel mai rapid, mai practic și mai distractiv.

Zi de zi, gama Tasty Nutrition de la **Tefal** vă va ajuta să împărtășiți cu ceilalți bucuria artei culinare și a alimentației echilibrate, astfel:

- menținând calitățile ingredientelor naturale pe care le utilizați, aspect foarte important pentru alimentația dumneavoastră;
- limitând utilizarea grăsimilor;
- promovând întoarcerea la mirosurile și gusturile tradiționale;
- reducând intervalul în care pregătiți mâncarea.

Cu ajutorul acestei game de produse, **ActiFry[®] family** vă permite să pregătiți 1,5 kg de cartofi în chipsuri pregătite în casă, folosind doar o lingură din uleiul dumneavoastră preferat!

Bine ați venit în lumea ActiFry[®] family!

Pregătiți chipsuri tradiționale, după propria dumneavoastră rețetă

Datorită tehnologiilor noastre brevetate, chipsurile sunt crocante în exterior și moi la mijloc: paleta de amestecare care distribuie uniform uleiul și aerul cald pulsant. Alegeți ingredientele, uleiul, ierburile și condimentele și lăsați **ActiFry[®] family** să facă restul.

Nu mai 3% grăsimi*: 1 lingură (20 ml) de ulei este suficientă!

Cu o singură lingură de ulei puteți să pregătiți 1,5 kg de chipsuri. Datorită lingurii de măsurare furnizată împreună cu aparatul, utilizați exact cantitatea de ulei de care aveți nevoie.

* 1,5 kg de chipsuri proaspete cu o secțiune transversală de 10 x 10 mm, pregătite până când pierd -55% cu 20 ml de ulei.

Chipsuri și multe altele!

ActiFry[®] family vă permite să gătiți o gamă largă de rețete.

- Pe lângă chipsuri și cartofi, puteți să diversificați mesele zilnice, pregătind legume crocante, carne gustoasă, creveți crocanți prăjiți, fructe și multe altele.



:ActiFry[®] family +

Este livrat împreună cu o carte de bucate gratuită, elaborată de mari maeștrii bucătari și nutriționiști. Veți descoperi astfel idei originale pentru „Chipsuri pe gustul dumneavoastră”, mâncăruri nutritive sănătoase și deserturi gustoase, pe care le puteți pregăti împreună cu familia.

- **ActiFry[®] family** gătește foarte bine alimentele congelate, o alternativă bună la produsele proaspete. Alimentele congelate sunt foarte practice și păstrează calitățile nutritive și aroma acestora.

Pentru ca mâncărurile pregătite de dumneavoastră să devină un adevărat succes ActiFry^{family} vă oferă sfaturi și sugestii pentru pregătirea cartofilor și uleiului.

Cartofi: echilibru și plăcere în fiecare zi!

Cartofii sunt un aliment excelent, pentru persoanele de toate vârstele! Aceștia reprezintă o sursă excelentă de energie și vitamine. În funcție de soiul acestora, de climă și de modul în care sunt crescuți, există un număr foarte mare de tipuri de cartofi: în funcție de formă, dimensiune, gust. Fiecare dintre aceste soiuri are propriile caracteristici în ceea ce privește caracterul sezonier, randamentul, dimensiunea, culoarea, modul de păstrare și uzul culinar. De aceea, rezultatele culinare variază în funcție de originea și de sezonul în care apar pe piață.

Ce soi de cartofi trebuie să utilizați cu ActiFry^{family}?

În general, vă recomandăm să utilizați cartofi care sunt comercializați ca fiind foarte buni pentru chipsuri. Pentru cartofii noi recoltați, care au un conținut foarte mare de apă, vă recomandăm să îi prăjiți timp de câteva minute în plus.

ActiFry^{family} vă permite să gătiți și chipsuri congelate. Deoarece acestea sunt deja pregătite în ulei, nu trebuie să mai adăugați ulei suplimentar.

Unde trebuie să păstrez cartofii?

Puteți păstra cartofii cel mai bine în pivniță sau într-un dulap rece (la o temperatură cuprinsă între 6 și 8 °C), la întuneric.

Cum trebuie să pregătesc cartofii pentru a-i putea folosi cu ACTIFRY FAMILY?

Pentru a obține cele mai bune rezultate, trebuie să vă asigurați că chipsurile nu se lipeșc unele de altele. Pentru acestea, vă recomandăm să spălați foarte bine cartofii întregi înainte de a-i tăia, iar apoi să îi spălați din nou după ce i-ați tăiat, până când apa este curată. Astfel, veți îndepărta cât mai mult amidon. Uscăți chipsurile cu grijă, folosind un prosop uscat și foarte absorbant. Chipsurile trebuie să fie perfect uscate înainte de a le introduce ActiFry^{family}.

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că intervalul de pregătire al chipsurilor variază în funcție de greutatea acestora și de soiul de cartofi folosit.

Cum trebuie să tai cartofii?

Cât de crocante sau de moi vor fi chipsurile, depinde de dimensiunea acestora. Cu cât chipsurile vor fi mai subțiri, cu atât vor fi mai crocante și invers, dacă sunt foarte groase, acestea vor fi mai moi în mijloc. În funcție de ceea ce căutați, puteți să variați modul în care tăiați chipsurile și să adaptați în mod corespunzător intervalul de gătit al acestora:

Stilul subțire american: 8 x 8 mm/standard: 10 x 10mm/gros: 13 x 13 mm

Lungime: până la aproximativ 9 cm

Pentru gama ActiFry, grosimea maximă recomandată a chipsurile este de 13 x 13 mm și o lungime de maxim 9 cm.

Variați uleiurile potrivite pentru dumneavoastră

Puteți să variați tipul de ulei, în funcție de alegerea dumneavoastră sau de nevoile diferite. Alegeți un alt ulei, de fiecare dată când gătiți! Toate conțin, în diferite proporții, acele substanțe nutritive atât de importante pentru o alimentație sănătoasă. Pentru a furniza organismului toate elementele necesare, variați tipurile de ulei utilizate! Cu ActiFry^{family}, puteți să utilizați o gamă largă de uleiuri:

- Uleiuri obișnuite: măsline, semințe de rapiță*, semințe de struguri, porumb, arahide (alune), floarea soarelui, soia*
- Uleiuri aromate: uleiuri infuzate cu ierburii, usturoi, piper, lămâie...
- Uleiuri speciale: alune*, susan*, migdale*, avocado*, argan* (*intervalul de pregătire, conform specificațiilor producătorului).

Notă: Unele dintre aceste tipuri de ulei nu sunt disponibile în UK.

Deoarece utilizează o cantitate așă de mică în timpul gătitului, ActiFry^{family} vă permite să păstrați toate grăsimile de care aveți nevoie pentru a vă menține vitalitatea.



: ActiFry^{family} +

Cu ActiFry^{family} și uleiul ales, chipsurile vor avea un standard nutritiv foarte ridicat. În funcție de gustul pe care îl doriți, puteți să adăugați o lingură suplimentară de ulei, pentru a obține o aromă suplimentară! Însă va crește conținutul de grăsimi.

Cu ActiFry^{family}, transformați chipsurile gustoase, sănătoase într-un adevărat festin pentru familia dumneavoastră!

RO

Recomandări importante


Instrucțiuni de siguranță

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le într-un loc sigur.
- Acest aparat nu este creat pentru a fi utilizat utilizând un cronometru extern sau un sistem separat de control de la distanță.
- Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este conform cu standardele și regulamentele aplicabile (Directivile privind tensiunea scăzută, compatibilitatea electromagnetică, materialele care intră în contact cu mâncarea, cele privind mediul, etc.).
- Verificați dacă tensiunea rețelei de alimentare corespunde cu tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristicile de pe dispozitiv (curent alternativ).
- Având în vedere faptul că există atât de multe standarde diferite, dacă aparatul va fi utilizat într-o altă țară decât cea în care a fost cumpărat, vă rugăm să verificați acest aspect cu un Centru de Service aprobat.
- Acest produs a fost creat exclusiv pentru uzul casnic. În cazul în care acesta este utilizat în scopuri comerciale, dacă este utilizat necorespunzător sau dacă nu sunt respectate instrucțiunile de utilizare, producătorul își asumă nicio responsabilitate, iar garanția nu se va aplica.
- Acest aparat a fost conceput exclusiv pentru o utilizare casnică. Nu a fost conceput pentru a fi utilizat în cazurile enumerate în continuare, care nu sunt acoperite de garanție:
 - Utilizarea în bucătăriile destinate personalului din magazine, birouri și alte medii profesionale,
 - Utilizarea în cadrul fermelor,
 - Utilizarea de către clienții hotelurilor, motelurilor și ai altor medii cu caracter rezidențial,
 - Utilizarea în medii de tipul camerelor de la pensiuni.

Conectarea la sursa de alimentare

- Nu utilizați aparatul dacă acesta sau cablul de alimentare este deteriorat, dacă a căzut și este vizibil deteriorat sau dacă pare că funcționează anormal. În acest caz, trebuie să trimiteți dispozitivul unui Centru de Service aprobat.
- Nu utilizați un cablu prelungitor. Dacă decideți totuși, pe propria răspundere, să utilizați un prelungitor, folosiți un cablu prelungitor care este în stare bună și conform cu puterea aparatului.
- Pentru modelele cu cabluri de alimentare detașabile, utilizați numai cablul de alimentare original.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita orice pericol, acesta trebuie să fie înlocuit de producător, de un service post-vânzare autorizat sau de o persoană calificată. Nu dezmembrați niciodată dumneavoastră aparatul.
- Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne.
- Nu scoateți aparatul din priză trăgând de cablul de alimentare.
- Opriiți întotdeauna dispozitivul: după utilizare, pentru a-l muta sau pentru a-l curăța.

Utilizare

- Utilizați aparatul pe o suprafață de lucru plană, stabilă, rezistentă la căldură, la distanță de stropii de apă.
- Acest aparat nu este creat pentru a fi utilizat de persoanele (inclusiv copiii) cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale, ori de către persoanele nefamiliarizate sau neexperimentate, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau primesc instrucția necesară din partea persoanelor responsabile de siguranța acestora. Trebuie să supravegheați copiii pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
-  Suprafața de lucru se poate încălzi în timpul funcționării aparatului, ceea ce poate provoca producerea unor arsuri. Nu atingeți suprafețe fierbinți ale aparatului (capacul, părțile vizibile de metal, etc.).
- Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor inflamabile (jaluzele, perdele, etc.) sau în apropierea unei surse externe de căldură (aragaz, plită, etc.).
- În cazul producerii unui incendiu, întrerupeți alimentarea cu energie a aparatului și înăbușiți flăcările cu un prosop umez.
- Nu atingeți niciodată aparatul când acesta conține încă mâncare fierbinte.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă!

- Nu utilizați niciodată aparatul când este gol.
- Nu supraîncărcați niciodată tigaia de gătit; respectați cantitățile recomandate.
- Aparatul dumneavoastră este prevăzut cu un inel suplimentar. Acest inel este creat în special pentru prepararea chipsurilor, însă vă recomandăm să îl utilizați când pregătiți rețete cu o cantitate maximă de mâncare. Pentru rețetele la care folosiți lichide, trebuie să îndepărtați inelul.

Descriere

- | | |
|---|---|
| 1. Capac transparent | 10. Mâner tigaie |
| 2. Sistem de fixare capac (2) | 11. Corp |
| 3. Lingură de măsurare | 12. Filtru detașabil |
| 4. Buton de eliberare a paletelor | 13. Buton de ridicare capac |
| 5. Capacitate maximă pentru lichide și chipsuri | 14. Ecran LCD |
| 6. Paletă detașabilă de mestecare | 15. Comutator de pornire/oprire și buton de deblocare mâner |
| 7. Inel suplimentar | 16. Buton de reglare regulator +/- (în minute) |
| 8. Tigaie detașabilă de gătit cu acoperire ceramică | 17. Cablu de alimentare detașabil |
| 9. Deblocare mâner | |

RO

Instrucțiuni de utilizare

Înainte de prima utilizare

- Pentru a îndepărta capacul - deschideți capacul apăsând butonul de ridicare a capacului (13) - **fig.1** și împingeți spre exterior sistemul de fixare (2) pentru a îndepărta capacul - **fig.2**.
- Scoateți lingura de măsurare.
- Ridicați mânerul detașabil al tigăii până când veți auzi un „CLIC”, pentru a îndepărta tigaia - **fig.3**.
- Îndepărtați paleta apăsând butonul de eliberare - **fig.4a**.
- Pentru a îndepărta inelul, ridicați partea stângă a inelului și apăsați ușor pe clema de siguranță de pe partea dreaptă a inelului pentru a elibera cârligul. Despărțiți cele două părți ale inelului și extrageți - **fig.5**.
- Îndepărtați filtrul detașabil - **fig.14**.
- Puteți să spălați în siguranță toate componentele detașabile - **fig.6**, ori puteți să le curățați folosind un burete non-abraziv și puțin lichid pentru vase.
- Curățați corpul aparatului cu un burete umed și puțin lichid pentru vase.
- Ușcați cu grijă înainte de a asambla din nou aparatul.
- Așezați inelul demontat pe marginea tigăii de gătit și centrați piesele componente. Împingeți partea stângă și partea dreaptă a inelului până când auziți din nou „CLIC”.
- Așezați din nou paleta până când auziți „CLIC” - **fig.4b**.
- La prima utilizare, este posibil ca aparatul să emită un miros inofensiv. Acesta nu are nicio influență asupra utilizării aparatului și va dispărea în curând.

Tigaia cu tehnologie rezistentă ActiFry are un strat cu acoperire ceramică cu rezistență ridicată la zgârieturi.

Pregătirea produselor alimentare

Pentru a evita deteriorarea aparatului, vă rugăm să respectați cantitățile de ingrediente și lichide prezentate în manual și în cartea de bucate.

Nu lăsați lingura de măsurare în tigaie în timpul pregătirii mâncării.

- Luați capacul de pe oală - fig.1.
- Îndepărtați lingura din tigaie.
- Așezați alimentele în tigaie și respectați întotdeauna cantitățile maxime (consultați tabelul de gătit, paginile 48 - 50) și respectați instrucțiunile rețetei - fig.7. Nu modificați cantitățile sau ingredientele utilizate.
- Umpleți lingura cu cantitatea de ulei recomandată (consultați tabelul de gătit, paginile 48 - 50) și turnați conținutul în mod egal pe alimente - fig.8.
- Deblocați mânerul și împingeți-l în locașul său - fig.9.
- Acoperiți oala cu capacul.

Gătitul

Pentru a începe să gătiți

- Atașați cablul de alimentare la aparat și introduceți-l într-o priză cu împământare - fig.15.
- Apăsăți butonul de pornire/oprire; aparatul emite un semnal sonor, iar pe ecran este afișat 00 - fig.10.
- Stabiliți timpul de preparare folosind butonul +/- (consultați tabelul de gătit, paginile 48 - 50), aparatul emite un al doilea semnal sonor - fig.11 și începe prepararea datorită mișcării aerului cald în camera de gătit.
- Este afișat timpul selectat, iar ceasul numără minut după minut - fig.12. Alegerea efectuată și timpul de preparare sunt afișate în minute și numai timpul afișat sub un minut este exprimat în secunde.
- În cazul în care se înregistrează o eroare sau pentru a șterge timpul selectat, mențineți apăsat butonul +/- timp de 2 secunde și selectați din nou timpul; creșteți sau descreșteți timpul de preparare folosind butonul +/-.

Cronometrul este indicat de sigla Tasty Nutrition - fig.12.

Cronometrul semnalizează sfârșitul timpului de preparare. Afișajul cronometrului afișează 00, iar aparatul oprește automat prepararea. Pentru a opri complet aparatul, apăsați butonul de pornire/oprire.

Pentru a scoate produsele alimentare

În momentul ridicării capacului, aerul fierbinte nu mai este pulsant.

Dacă capacul este ridicat mai mult de 3 minute, cronometrul este anulat. Resetați cronometrul.

- După încheierea preparării, cronometrul emite un semnal sonor, iar afișajul indică 00: aparatul oprește automat pregătirea mâncării. Oprți emiterea semnalelor sonore, apăsând unul dintre butoanele +/- - fig.13.
- Luați capacul de pe oală - fig.1.
- Ridicați mânerul până când se aude „CLIC” pentru a îndepărta tigaia și mâncarea.

Timpii de pregătire

Timpii de pregătire sunt oferți ca un ghid și pot varia, în funcție de caracterul sezonier al alimentelor, de dimensiunea acestora, de cantitățile utilizate și de dorințele dumneavoastră, precum și de tensiunea sistemului dumneavoastră. Cantitatea de ulei indicată poate fi crescută, în funcție de dorința și de nevoile dumneavoastră. Dacă doriți chipsuri mai crocante, puteți să adăugați câteva minute suplimentare la timpul de preparare.

Cartofi

| | | TIP | CANTITATE | ULEI | TIMP DE PREGĂTIRE |
|---|-----------|-----|------------|-------------------|-------------------|
| Dimensiune standard chipsuri 10 mm x 10 mm lungime maximă 9 cm* | Proaspeți | | 1.500 g** | 1 lingură de ulei | 45 min |
| | | | 1.000 g ** | ¾ lingură de ulei | 38 min |
| | | | 750 g** | ½ lingură de ulei | 32 min |
| | | | 500 g** | ¼ lingură de ulei | 26 min |
| | | | 250 g** | ¼ lingură de ulei | 22 min |
| Dimensiune standard Chipsuri înghețate 10 mm x 10 mm*** | Congelați | | 1.200 g | fără | 40 min |
| | | | 750 g | fără | 27 min |

* Pentru chipsuri mai groase, stil UK, tăiate la 13 x 13 mm, creșteți ușor timpul de preparare.

** Greutatea de cartofi necurătați.

*** Pentru chipsuri congelate, tăiate fin, stil american (8 mm x 8 mm), pregătiți respectând același timp ca pentru chipsurile congelate de 10 mm x 10 mm.

Alte legume

| | | TIP | CANTITATE | ULEI | TIMP DE PREGĂTIRE |
|------------|-------------------------------------|-----|-----------|--|-------------------|
| Dovlecei | Proaspeți, bucăți | | 1.200 g | 1 lingură de ulei + 150 ml apă rece | 30 min |
| Ardei gras | Proaspeți, bucăți | | 1.000 g | 1 lingură de ulei + 250 ml apă rece | 25 min |
| Ciuperci | Proaspete, tăiate în sferturi | | 1.000 g | 1 lingură de ulei | 20 min |
| Roșii | Proaspete, tăiate în sferturi | | 1.000 g | 1 lingură de ulei | 20 min |
| Ceapă | Proaspătă, rondele | | 750 g | 1 lingură de ulei | 30 min |

RO

Carne - păsări de curte

Pentru a adăuga savoare cărnii, nu ezitați să amestecați condimentele cu uleiul (boia, curry, ierburi amestecate, cimbru, frunze de dafin, etc.).

| | TIP | CANTITATE | ULEI | TIMP DE PREGĂTIRE |
|--------------------------|-------------------------------------|--|-------------------|-------------------|
| Nuggets de pui | Proaspeți | 1.200 g | fără | 20min |
| | Congelați | 1.200 g | fără | 20 min |
| Copane de pui | Proaspeți | 3 | fără | 30 min |
| Pulpe inferioare | Proaspeți | 9 | fără | 35 min |
| Piept de pui (dezosat) | Proaspeți | 9 porții de piept de pui (aproximativ 1.200 g) | fără | 25 min |
| Pachetele de primăvară | Proaspeți | 12 mici | 1 lingură de ulei | 12 min |
| Cotlet de miel | Proaspăt (grosime de 2,5 cm - 3 cm) | 8 | 1 lingură de ulei | 20 min* |
| Pork chops | Fresh (2.5cm) thick | 6 | 1 lingură de ulei | 20 min* |
| Pork tenderloin (fillet) | Fresh (2.5 cm thick pieces) | 9 | 1 lingură de ulei | 15 min |
| Carne tocată de vită | Proaspeți | 900 g | 1 lingură de ulei | 15 min |
| | Congelați | 600 g | 1 lingură de ulei | 15 min |
| Perişoare | Congelați | 1.200 g | 1 lingură de ulei | 20 min |
| Cârnați | Proaspeți | 8 - 10 (înțepați) | niciunul | 12 min |

* Stabiliți un timp de preparare mai mare, pentru carne făcută bine.

Pește - crustacee

| | TIP | CANTITATE | ULEI | TIMP DE PREGĂTIRE |
|----------------------|--------------------------|-----------|------|-------------------|
| Calamari a la romana | Congelați | 500 g | fără | 14 min |
| Creveți | Pregătiți | 600 g | fără | 8 min |
| Creveți regali | Congelați și decongețați | 450 g | fără | 10 min |

Desert

| | TIP | CANTITATE | ULEI | TIMP DE PREGĂTIRE |
|--------|--------------------|------------------|--|-------------------|
| Banane | Felii | 700 g (7 banane) | 1 lingură de ulei + 1 lingură de zahăr brun | 6 min |
| | Ambalate în folie | 3 banane | fără | 20 min |
| Mere | Tăiate în jumătate | 5 | 1 lingură de ulei 2 linguri de zahăr brun | 12 min |
| Pere | Feliate | 1500 g | 2 linguri de zahăr | 12 min |
| Ananas | Feliate | 2 | Mâncare congelată | 17 min |

Smrznuta hrana

| | TIP | CANTITATE | ULEI | TIMP DE PREGĂTIRE |
|------------------------|-----------|-----------|------|-------------------|
| Ratatouille* | Congelați | 1000 g | fără | 32 min |
| Paste și pește* | Congelați | 1000 g | fără | 22 min |
| Prăjit țărănește* | Congelați | 1000 g | fără | 30 min |
| Prăjit Savoyard* | Congelați | 1000 g | fără | 25 min |
| Paste carbonara* | Congelați | 1000 g | fără | 20 min |
| Paella* | Congelați | 1000 g | fără | 20 min |
| Orez cantonese* | Congelați | 1000 g | fără | 20 min |
| Numai Clilli con Carne | Congelați | 1000 g | fără | 15 min |

* Nu este disponibil în U.K.

Sfaturi și sugestii ActiFry

- Nu adăugați sare peste chipsuri când acestea se află în tigaie. Adăugați sare numai după ce ați scos chipsurile din aparat, la sfârșitul timpului de preparare.
- Când adăugați ierburi uscate și condimente în ActiFry, amestecați-le cu puțin ulei sau lichid. Dacă încercați să le adăugați direct în tigaie, acestea vor fi spulberate în jur de sistemul de aer fierbinte.
- Vă rugăm să aveți în vedere faptul că toate condimentele colorate și alimentele foarte colorate, de exemplu roșiile, pot colora ușor paleta și părțile componente ale aparatului. Acest lucru este normal.
- Pentru a obține cele mai bune rezultate, utilizați usturoi tăiat mărunț și nu zdrobit, pentru a nu se lipi de paleta centrală.
- Dacă utilizați ceapă în rețetele ActiFry, vă recomandăm să tăiați ceapa în felii subțiri și să nu o tocați, deoarece astfel se gătește mai bine. Despărțiți rondele de ceapă înainte de a le adăuga în tigaie și amestecați-le, astfel încât să fie distribuite uniform.
- Când folosiți carne de pasăre, opriți aparatul și amestecați în tigaie o dată sau de două ori în timpul pregătirii, astfel încât mâncarea de deasupra să nu se usuce și să se îngroașe uniform.
- Pregătiți legumele în bucăți mici sau de dimensiuni stir fry, pentru a vă asigura că sunt pregătite suficient.
- Acest aparat nu este potrivit pentru rețete care necesită utilizarea unui conținut foarte ridicat de lichide (de exemplu, supe, sosuri..).

RO

Ușor de curățat

Curățarea aparatului

- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța.
- Ridicați capacul apăsând butonul - **fig.1** și împingeți spre exterior sistemul de fixare a capacului (2) pentru a scoate capacul - **fig.2**.
- Ridicați mânerul detașabil al tigăii până când veți auzi un „CLIC”, pentru a îndepărta tigaia - **fig.3**.
- Îndepărtați paleta apăsând butonul de eliberare - **fig.4a**.
- Pentru a îndepărta inelul, împingeți cele două părți ale acestuia, împingând ușor partea dreaptă și apoi trăgând liber - **fig.5**.
- Îndepărtați filtrul detașabil - **fig.14**.
- Puteți să spălați în siguranță toate componentele detașabile - **fig.6**, ori puteți să le curățați folosind un burete non-abraziv și puțin lichid pentru vase.
- Curățați corpul aparatului cu un burete umed și puțin lichid pentru vase.
- Uscați cu grijă înainte de a asambla din nou aparatul.
- Garantăm faptul că tigaia detașabilă ESTE CONFORMĂ CU REGULAMENTELE în vigoare privind materialele care intră în contact cu mâncarea.
- Tigaia are un strat de protecție, foarte rezistent, durabil și rezistent la zgârieturi.
- Dacă mâncarea se prinde pe paletă sau pe tigaie, lăsați-le să înmoaie în apă caldă înainte de a le curăța (tigaie detașabilă cu acoperire ceramică reciclabilă, foarte rezistentă la zgârieturi).

Nu introduceți niciodată aparatul în apă.

Nu utilizați produse de curățat corozive sau abrazive.

Trebuie să curățați cu regularitate filtrul detașabil.

Pentru a vă asigura că păstrați mai mult timp calitățile tigăii detașabil, nu utilizați niciodată ustensile de metal.

Câteva sugestii în cazul în care se înregistrează probleme...

| PROBLEME | CAUZE | SOLUȚII |
|--|---|--|
| Aparatul nu funcționează. | Aparatul nu este conectat corect la sursa de alimentare. | Asigurați-vă că aparatul este conectat corect. |
| | Nu ați apăsat butonul PORNIT/OPRIT. | Apăsați butonul PORNIT/OPRIT. |
| | Ați apăsat butonul PORNIT/OPRIT, însă aparatul nu funcționează. | Acoperiți oala cu capacul. |
| | Aparatul nu încălzește. | Contactați un centru de service autorizat. |
| | Paleta nu pornește. | Verificați dacă aceasta este introdusă în poziția corectă sau contactați un centru de service autorizat. |
| Paleta nu stă fixată. | Paleta nu este blocată. | Așezați din nou paleta până când auziți „CLIC” - fig.4b . |
| Alimentele nu au fost pregătite uniform. | Nu ați utilizat paleta. | Așezați paleta în poziție. |
| | Alimentele nu au fost tăiate uniform. | Tăiați toate alimentele de aceeași dimensiune. |
| | Chipsurile nu au fost tăiate uniform. | Tăiați toate chipsurile de aceeași dimensiune. |
| | Paleta a fost fixată corect, însă nu pornește. | Contactați un centru de service autorizat. |

| PROBLEME | CAUZE | SOLUȚII |
|---|---|---|
| Chipsurile nu sunt suficient de crocante. | Nu utilizați un soi de cartofi recomandat pentru chipsuri. | Alegeți un soi de cartofi recomandat pentru chipsuri. |
| | Cartofii nu sunt suficient de bine spălați și/sau nu sunt complet uscați. | Spălați cartofii o perioadă îndelungată pentru a îndepărta amidonul, scurgeți și uscați-i foarte bine înainte de a-i pregăti. |
| | Chipsurile sunt prea groase. | Grosimea maximă a chipsurilor este de 13 mm x 13 mm. Taiati chipsurile mai subtiri. |
| | Nu este suficient ulei. | Utilizați o cantitate mai mare de ulei (consultați tabelul de gătit, paginile 48 - 50). |
| | Filtrul este blocat. | Curățați filtrul. |
| Chipsurile se rup în timpul pregătirii. | Cantitatea de chipsuri este prea mare. | Reduceți cantitatea de cartofi și reglați timpul de preparare. |
| | Sunt utilizați cartofi recoltați recent; aceștia au un conținut ridicat de apă. | Alegeți un soi de cartofi recomandat pentru chipsuri. |
| Mâncarea stă pe marginea paletii. | Este prea multă mâncare în tigaie. | Respectați cantitatea indicată în tabelul de pregătire. Fixați inelul suplimentar. Reduceți cantitatea de mâncare. |
| | A fost depășit nivelul maxim. | Reduceți cantitățile. |
| Lichidele au curs în baza aparatului. | Tigaia sau paleta sunt defecte. | Verificați dacă paleta este așezată corect sau contactați un centru de service autorizat. |
| | A fost depășit nivelul maxim. | Respectați nivelul maxim. Nu utilizați ActiFry pentru pregătirea unor rețete care implică utilizarea unor legume cu conținut ridicat de apă. |
| Ecranul LCD nu funcționează. | Aparatul nu este conectat corect la sursa de alimentare. | Conectați aparatul la sursa de alimentare. |
| | Capacul este ridicat. | Acoperiți oala cu capacul. |
| | Nu a fost pornit aparatul. | Apăsăți butonul PORNIT/OPRIT. |
| Afișajul LCD afișează „Er” (eroare). | Aparatul nu funcționează corespunzător. | Deconectați aparatul de la sursa de alimentare, așteptați 10 secunde, conectați din nou aparatul, apăsați butonul PORNIT/OPRIT. Dacă ecranul LCD afișează în continuare „Er” (eroare), contactați un centru de service autorizat. |
| Aparatul este anormal de zgomotos. | Dumneavoastră presupuneți că este o problemă cu modul de funcționare al motorului aparatului. | Contactați un centru de service autorizat. |

Dacă aveți probleme sau întrebări privind produsul nostru, vă rugăm să contactați Departamentul de asistență clienți:

Linia de asistență telefonică: 0845 602 1454 - UK

(01) 677 4003 - ROI

sau contactați-ne prin intermediul site-ului nostru web: www.tefal.co.uk

Să participăm la protecția mediului înconjurător!



① Aparatul dvs. conține numeroase materiale ce pot fi valorificate sau reciclate.

➔ Predați-l la un centru de colectare sau, în lipsa acestuia, la un centru de service autorizat pentru prelucrarea acestuia.

Tefal

the Nutritious & Delicious

Novost za vaše zdravje

Prehrana ne predstavlja le raznolikih in uravnoveženih obrokov, ampak je veliko več od samih sestavin. Način, kako pripravite hrano, igra glavno vlogo v njeni nutritivski in organoleptični transformaciji (okus, sestava itd.).

Ker je kakovost kuhinjskih pripomočkov zelo raznolika, je **Tefal** oblikoval serijo, posvečeno HRANI ZA VEČJI UŽITEK - izvirna posoda, ki ohranja prehransko vrednost jedi in prvobitni okus njenih sestavin.

Omogoča izvirne rešitve

Tefal vlaga pomemben del svojih sredstev v raziskovanje in znanstvene študije, saj si želi oblikovati izdelke, ki bodo omogočali edinstveno pripravo hrane.

Vedno obveščeni

Tefal ostaja vaš partner pri pripravi hrane. Stvari vam poenostavi - vse je hitrejšo, bolj praktično in preprosto bolj zabavno.

Dan za dnem vam bo nova serija posode za izvrstno pripravo hrane ponujala užitek pri kuhanju in pripravi uravnoveženih obrokov, saj:

- ohranja kakovost naravnih sestavin, ki je tako pomembna pri pripravi jedi,
- zmanjšuje uporabo maščobe,
- omogoča vrnitev k naravnim vonjem in okusom,
- skrajša čas za pripravo obroka.

Serija **ActiFry^{family}** vam omogoča, da 1,5 kg krompirja spremenite v doma narejeni ocvrti krompirček le z žlico vašega najljubšega olja!

Dobrodošli v svetu ActiFry^{family}!

Naredite okusni tradicionalni ocvrti krompirček po svoje

Zahvaljujoč naši inovativni tehnologiji - vrteči se lopatki, ki enakomerno porazdeli olje, in sistemu uporabe vročega zraka - je ocvrti krompirček zunaj hrustljivo zapečen, znotraj pa mehak. Izberite svoje sestavine, olje, zelišča in začimbe, **ActiFry^{family}** pa bo naredil vse ostalo.

Le 3 % maščobe*: zadostuje 1 žlica (20 ml) olja!

Zgolj ena sama žlica izbranega olja vam omogoča pripravo 1,5 kg ocvrtega krompirčka. S priloženo merilno žličko uporabite le toliko olja, kot ga potrebujete.

* 1,5 kg svežega krompirja s prečnim prerezom 10 x 10 mm; kuhan, dokler ne izgubi 55 % teže z 20 ml olja.

Ocvrti krompirček in še veliko več!

ActiFry^{family} vam omogoča pripravo veliko različnih receptov.

- oleg krompirčka lahko svoje dnevne obroke obogatite s hrustljivo zelenjavo,okusnim in mehkim mesom, ocvrtimi kozicami, sadjem in drugimi jedmi.



Poleg cvrtnika dobite tudi knjižico z družinskimi recepti, ki jih pripravljajo veliki mojstri in poznavalci hrane. V njej boste našli zamisli za pripravo ocvrtega krompirčka, zdrave obroke ali celo okusne deserte, ki jih lahko ustvarite skupaj z družino.

- **ActiFry^{family}** omogoča tudi pripravo zamrznjene hrane, ki je primerna alternativa sveže pridelani hrani. Zamrznjena hrana je zelo praktična in poleg dobrega okusa vsebuje tudi kakovostne prehranske snovi.

Da bodo vaši obroki pravi uspeh, vam ActiFry^{family} zaupa tudi namige in nasvete o uporabi krompirja in olja.

Krompir: uravnoteženost in užitek prav vsak dan!

Krompir je odlična hrana za vsakogar ne glede na starost! Hkrati je tudi izreden vir energije in vitaminov. Poznamo veliko vrst krompirja (različne oblike, velikosti, okusi), ki se razlikujejo glede na njihov način pridelave, podnebje idr. Vsaka vrsta ima svoje značilnosti pri sezonski pridelavi, količini pridelka, velikosti, barvi, hrambi in kulinarčni uporabi. Priprava krompirja je tako odvisna od vrste krompirja in letnega časa.

Kakšne vrste lahko uporabljate z ActiFry^{family}?

Če govorimo na splošno, potem priporočamo krompir, ki je še zlasti primeren za cvrtje. Pri mladem krompirju, ki vsebuje veliko vode, priporočamo, da ga cvrete še nekaj dodatnih minut.

ActiFry^{family} omogoča tudi cvrtje zamrznjenega krompirčka. Ker je bil takšen krompirček že ocvrt v olju, ni nobene potrebe po dodajanju olja.

Kje naj hranim krompir?

Najboljši prostor za hrambo krompirja je klet ali hladna omara (med 6 in 8 °C), ki ni izpostavljena sončni svetlobi.

Kaj storim s krompirjem pred uporabo ActiFry^{family}?

Da bo obed kar se le da okusen, bodite pozorni, da se krompirček ne sprime. Najbolje je, če pod tekočo vodo operete cel krompir, preden ga razrežete in znova, ko je že razrezan. Tako boste odstranili kar se da največ škroba. Krompirček posušite s čisto kuhinjsko krpo, ki dobro vpija vodo. Krompirček mora biti popolnoma suh, preden ga položite v ActiFry^{family} cvrtnik.

Čas priprave krompirčka je odvisen od teže in vrste krompirja.

Kako naj razrežem krompir?

Velikost krompirčka vpliva na to, kako bo hrustljiv ali mehek. Tanjši kot bo krompirček, bolj bo hrustljiv in obratno, če bodo koščki debelejši, potem bodo na sredi mehkejši. Glede na to, kaj si želite, poljubno narežete krompir in temu ustrezno nastavite čas priprave:

Ozek, ameriški: 8 × 8 mm / Standarden: 10 × 10 mm / Debelina: 13 × 13 mm

Dolžina: do približno 9 cm

Maksimalna debelina krompirčka za uporabo v cvrtniku ActiFry Family je 13 × 13 mm, dolžina pa do 9 cm.

Uporabljajte olja, ki so dobra za vas

Zbirate lahko med različnimi vrstami olj, odvisno od vaših želja in potreb. Vsakič izberite drugačno olje! V med seboj različnih razmerjih vsa olja vsebujejo tiste sestavine, ki so bistvene za uravnoteženo prehrano. Da bo vaše telo imelo vse, kar potrebuje, uporabljajte različne vrste olj! S cvrtnikom ActiFry^{family} lahko uporabite celo paleto olj:

- navadna olja: olivno, repično*, olje iz grozdnih pečk, koruzno, arašidovo, sončnično, sojino*
- olja z vonjem: olja, v katero so namočena zelišča, česen, poper, limona...
- posebna olja: lešnikovo*, sezamovo*, mandljevo*, avokadovo*, arganovo* (*čas priprave je odvisen od proizvajalca).

Opomba: Ker je uporaba olja izredno majhna, vam cvrtnik ActiFry^{family} omogoča, da ohranite vse dobre maščobe, ki so potrebne za vašo vitalnost.



:+ ActiFry^{family}

Cvrtnik ActiFry^{family} in izbrano olje dajeta vašemu krompirčku višjo prehransko vrednost. V skladu z vašim okusom in željami lahko dodate žlico olja za dodatni užitek!

Dodana žlica bo seveda povečala vsebnost maščob.

Z ActiFry^{family} bo okusen in zdrav krompirček prava pojedina za vašo družino!

Pomembni napotki

Varnostna navodila

- Pozorno preberite ta navodila in jih spravite na varno.
- Naprava ni namenjena za uporabo z zunanjim merilnikom časa ali z ločenim sistemom upravljanja.
- Naprava je v skladu z za to določenimi standardi in pravili (Pravila za nizko električno napetost, elektromagnetsko združljivost, materiale v stiku z živili, okoljski standardi itd.)
- Preverite, ali je napeljava vaše električne mreže v skladu z močjo napeljave naprave (izmenični tok).
- Če ste napravo kupili v eni, uporabljali pa jo boste v drugi državi, napravo preverite v pooblaščenem servisnem centru, saj obstaja veliko različnih standardov.
- Izdelek je namenjen domači uporabi. Pri komercialni uporabi, neprimerni uporabi ali neupoštevanju navodil proizvajalec ne prevzema odgovornosti in garancijski list ni veljaven.
- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
 - Ni predvidena za uporabo v spodaj navedenih primerih, katerih ne pokriva garancija:
 - V kuhinjskih kotlih, namenjenih osebju v trgovinah, pisarnah in drugih službenih okoljih,
 - Na kmetijah,
 - Za uporabo gostov v hotelih, motelih in drugih okoljih bivalne narave,
 - V prostorih, ki se uporabljajo kot sobe za goste.

Povezava z električnim tokom

- Naprave ne uporabljajte, če je priključni kabel poškodovan ali če je padel in je vidno poškodovan oziroma nepravilno deluje. Če pride do omenjenih situacij, napravo pošljite v pooblaščen servisni center.
- Ne uporabljajte električnega podaljška. Če se na lastno odgovornost vseeno odločite uporabiti električni podaljšek, potem uporabite dobro ohranjen podaljšek v skladu z močjo naprave.
- Pri modelih s snemljivimi priključnimi kabli uporabite le originalni kabel.
- V primeru poškodovanega priključnega kabla mora v izogib nevarnosti omenjeni kabel zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali za to usposobljena oseba. Naprave nikoli ne razstavljajte sami.
- Nikoli ne pustite, da priključni kabel visi.
- Naprave ne izklaplajte z vlečenjem priključnega kabla.
- Napravo vedno izklopite po uporabi, če jo premikate ali čistite.

Delovanje

- Napravo uporabljajte na ravni in trdni površini, ki je odporna na visoke temperature, ne v bližini vode.
- Naprava ni namenjena za uporabo s strani ljudi (vključno z otroki), ki imajo telesne poškodbe, senzorične ali duševne motnje ali ljudi brez znanja in izkušenj, razen če jih nadzoruje ali jim da predčasna navodila o uporabi naprave oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ⚠ • Delovna površina lahko med delovanjem postane vroča, kar lahko povzroči opekline. Ne dotikajte se vročih površin naprave (pokrova, vidnih kovinskih delov itd.).
- Naprave ne uporabljajte blizu vnetljivih materialov (žaluzij, zaves itd.) ali zunanjega vira toplote (plinski nastavek, vroča kuhinjska plošča itd.).

- V primeru požara izklopite napravo in zadušite plamene z mokro kuhinjsko krpo.
- Naprave nikoli ne premikajte, ko vsebuje vročo hrano.
- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo!

Priprava jedi

- Naprave nikoli ne prižigajte, ko je prazna.
- Nikoli ne preobremenite posode za cvrtje, ampak upoštevajte priporočene količine.
- Vaša naprava je opremljena z obročem. Obroč je oblikovan posebej za pripravo krompirčka, ravno tako se njegova uporaba priporoča pri receptih z maksimalno količino hrane. Obroč snemite pri jedeh s tekočino.

Opis

- | | |
|---|---|
| 1. Viden pokrov | 9. Odklop ročaja |
| 2. Zapirali pokrova (x 2) | 10. Ročaj posode |
| 3. Merilna žlička | 11. Telo |
| 4. Gumb za izklop lopatke | 12. Gibljiv filter |
| 5. Maksimalna količina tekočine in krompirčka | 13. Gumb za odprtje pokrova |
| 6. Snemljiva lopatka za mešanje | 14. LCD-zaslon |
| 7. Obroč za obračanje | 15. Gumb za vklop/izklop in odklop ročaja |
| 8. Keramična gibljiva posoda za pripravo jedi | 16. Gumb za nastavitve časa +/- (v minutah) |
| | 17. Snemljivi priključni kabel |

SL

Navodila za uporabo

Pred prvo uporabo

- Za odstranitev pokrova – pokrov odprete z gumbom za njegovo odprtje (13) - **fig.1** in potisnete zapirala pokrova (2) navzven, da odstranite pokrov - **fig.2**.
- Odstranite merilno žličko.
- Snemljivo posodo odstranite tako, da dvignete ročaj posode, dokler ne odpust - **fig.3**.
- Odstranite lopatko s pritiskom gumba za odpiranje - **fig.4a**.
- Za odstranitev obroča držite njegovo levo stran in rahlo pritisnite na varnostni zatič na desni, da odpustite zaponko. Ločite oba dela obroča in potegnite - **fig.5**.
- Odstranite filter - **fig.14**.
- Vse snemljive dele lahko perete - **fig.6** ali očistite z mehko gobico in nekaj detergenta.
- Telo naprave očistite z vlažno gobico in malo detergenta.
- Pred ponovnim sestavljanjem naprave vse dele skrbno obrišite.
- Odstranjen obroč položite na sredo roba posode. Dva leva in desna dela pritisnite skupaj, dokler se ne spojijo.
- Posodo postavite nazaj na svoje mesto tako, da se zatakne - **fig.4b**.
- Ob prvi uporabi naprave se lahko pojavi neškodljiv vonj, ki pa nima nikakršnega vpliva na delovanje naprave in bo kmalu izginil.

Posebnost ActiFry tehnologije se kaže v keramični prevleki posode, ki je visoko odporna na težave pri strganju.

Da bi se izognili poškodbam na vaši napravi, upoštevajte priporočene količine sestavin in tekočine, ki so navedene v priročniku in knjigi z recepti.

Med pripravo hrane merilne žličke ne puščajte v posodi.

- Odprite pokrov - fig.1.
- Odstranite merilno žličko v posodi.
- Živila položite v posodo ter bodite vedno pozorni na dovoljeno maksimalno količino (oglejte si tabelo kuhanja, str. 58-60) in navodila v receptih - fig.7. Ne spreminjajte navedenih količin ali sestavin.
- Žličko napolnite s priporočeno količino olja (oglejte si tabelo kuhanja str. 58-60) in jo enakomerno polijte po hrani - fig.8.
- Odprite držalo in ga potisnite nazaj na svoje mesto - fig.9.
- Zaprite pokrov.

Kuhanje

Priprava

- Snemljiv kabel vtaknite v napravo in ga vklopite v ozemljeno električno vtičnico - fig.15.
- Pritisnite gumb za vklop/izklop. Naprava odda zvok in na zaslonu se prikaže 00 - fig.10.
- Čas kuhanja nastavite z gumbom +/- (oglejte si tabelo kuhanja str. 58-60). Naprava se znova oglasi - fig.11 in kuhanje se začne zahvaljujoč premikanju vročega zraka v prostoru za kuhanje.
- Izbrani čas je prikazan na zaslonu, kjer se odšteva v minutah - fig.12. Možnost prikaz izbire časa je vedno v minutah, le čas, krajši od minute, se prikaže v sekundah.
- Če pride do napake ali želite izbrani čas izbrisati, držite gumb +/- dve sekundi in znova izberite čas. Čas priprave skrajšate ali podaljšate z gumbom +/-.

Merilnik časa je označen z logotipom Tasty Nutrition - fig.12.

Merilnik časa signalizira konec kuhanja. Ko se na zaslonu merilnika časa prikaže 00, naprava samodejno konča s kuhanjem. Za popoln izklop naprave pritisnite gumb za vklop/izklop.

Odprtje pokrova prekine gibanje vročega zraka.

Če ostane pokrov odprt več kot 3 minute, je nastavev časa preklicana. V tem primeru znova nastavite merilnik časa.

- Ko je kuhanje končano, merilnik časa zapiska in na zaslonu se pojavi 00: naprava samodejno prekine s pripravo vaše hrane. Da prekinete piske, pritisnite enega od gumbov +/- - fig.13.
- Odprite pokrov - fig.1.
- Dvignite ročaj, da odskoči in vzemite ven posodo ter hrano.

Odstranitev hrane

Čas priprave

Čas priprave je določen kot okvirno vodilo in se lahko spreminja glede na svežost hrane, njeno velikost, količino in posamezne okuse ali glede na napetost glavnega sistema. Priporočeno količino olja lahko povečate v skladu z vašim okusom in potrebami. Če želite bolj hrustljav krompirček, lahko čas priprave podaljšate še za nekaj dodatnih minut.

Krompir

| TIP | | KOLIČINA | OLJE | ČAS PRIPRAVE |
|---|-----------|-----------|--------------|--------------|
| Standardna velikost krompirčka 10 × 10 mm, dolžina do 9 cm* | Svež | 1.500 g** | 1 žlica olja | 45 min |
| | | 1.000 g** | ¾ žlica olja | 38 min |
| | | 750 g** | ½ žlica olja | 32 min |
| | | 500 g** | ¼ žlica olja | 26 min |
| | | 250 g** | ¼ žlica olja | 22 min |
| Standardna velikost Zamrznjen krompirček 10 × 10 mm*** | Zamrznjen | 1.200 g | brez | 40 min |
| | | 750 g | brez | 27 min |

SL

* Če želite debelejši krompirček, značilen za Veliko Britanijo, potem narežite 13 × 13 mm debele kose in nekoliko podaljšajte čas priprave.

** Teža neolupljenega krompirčka.

*** Tanjši, ameriški zamrznjeni tip krompirčka (8 × 8 mm) pripravite tako kot zamrznjeni krompirček 10 × 10 mm.

Druga zelenjava

| TIP | | KOLIČINA | OLJE | ČAS PRIPRAVE |
|------------|------------------------------|----------|--------------------------------------|--------------|
| Bučke | Sveže v kosih | 1.200 g | 1 žlica olja + 150 ml hladne vode | 30 min |
| Paprika | Sveže v kosih | 1.000 g | 1 žlica olja + 250 ml hladne vode | 25 min |
| Gobe | Sveže, narezane na četrtine | 1.000 g | 1 žlica olja | 20 min |
| Paradižnik | Sveže, narezane na četrtine | 1.000 g | 1 žlica olja | 20 min |
| Čebula | Sveža, narezana na kolobarje | 750 g | 1 žlica olja | 30 min |

Meso - perutnina

Za boljši okus mesa zmešajte začimbe in olje (paprika, curry, mešanice zelišč, timijan, lovorjev list itd.).

| | TIP | KOLIČINA | OLJE | ČAS PRIPRAVE |
|-----------------------------|------------------------------|------------------------|--------------|--------------|
| Piščančji medaljoni | Sveži | 1.200 g | brez | 20 min |
| | Zamrznjen | 1.200 g | brez | 20 min |
| Piščančje perutničke | Sveži | 3 | brez | 30 min |
| Piščančja bedra | Sveži | 9 | brez | 35 min |
| Piščančje prsi (brez kosti) | Sveži | 9 prsi (pribl. 1.200g) | brez | 25 min |
| Spomladanski zvitki | Sveži | 12 majhnih | 1 žlica olja | 12 min |
| Jagnječjih zrezkov | Sveži (debeli od 2,5 - 3 cm) | 8 | 1 žlica olja | 20 min* |
| Pork chops | Fresh (2.5cm) thick | 6 | 1 žlica olja | 20 min* |
| Pork tenderloin (fillet) | Fresh (2.5 cm thick pieces) | 9 | 1 žlica olja | 15 min |
| Mleto meso | Sveži | 900 g | 1 žlica olja | 15 min |
| | Zamrznjen | 600 g | 1 žlica olja | 15 min |
| Mesne polpete | Zamrznjen | 1.200 g | 1 žlica olja | 20 min |
| Klobase | Sveži | 8 do 10 (prebodene) | brez | 12 min |

* Daljši čas priprave pomeni manj surovo meso.

Ribe - školjke

| | TIP | KOLIČINA | OLJE | ČAS PRIPRAVE |
|----------------|------------------------|----------|------|--------------|
| Ocvrti lignji | Zamrznjen | 500 g | brez | 14 min |
| Rak | Kuhane | 600 g | brez | 8 min |
| Kraljevski rak | Zamrznjene in odtajane | 450 g | brez | 10 min |

Deserti

| | TIP | KOLIČINA | OLJE | ČAS PRIPRAVE |
|---------|------------------------------|--------------------|---|--------------|
| Banane | V koščkih | 700 g (7 banan) | 1 žlica olja + 1 žlica rjavega sladkorja | 6 min |
| | Zavito v paketke v foliji | 3 banane | brez | 20 min |
| Jabolka | Narezana na polovico | 5 | 1 žlica olja + 2 žlici sladkorja | 12 min |
| Hruške | Narezane na koščke | 1.500 g | 2 žlici sladkorja | 12 min |
| Ananas | Narezan na koščke | 2 | 2 žlici sladkorja | 17 min |

Zamrznjena hrana

| | TIP | KOLIČINA | OLJE | ČAS PRIPRAVE |
|-----------------------------------|-----------|----------|------|--------------|
| Ratatouille* | Zamrznjen | 1.000 g | brez | 32 min |
| Testenine z ribo* | Zamrznjen | 1.000 g | brez | 22 min |
| Podeželsko cvrtje* | Zamrznjen | 1.000 g | brez | 30 min |
| Savoyard cvrtje* | Zamrznjen | 1.000 g | brez | 25 min |
| Testenine carbonara* | Zamrznjen | 1.000 g | brez | 20 min |
| Paella* | Zamrznjen | 1.000 g | brez | 20 min |
| Cantonese riž* | Zamrznjen | 1.000 g | brez | 20 min |
| Meso za pripravo chilli con carne | Zamrznjen | 1.000 g | brez | 15 min |

* Ni na voljo v Veliki Britaniji.

Kuharski namigi in nasveti ActiFry

- Ne dodajajte soli krompirčku v posodi. Sol dodajte šele, ko je krompirček odstranjen iz naprave ob koncu priprave.
- Ko v ActiFry dodajate zelišča in začimbe, jih zmešajte z nekaj olja ali tekočine. Če jih boste potresli neposredno v posodo, bodo izgubile svoj videz zaradi sistema vročega zraka.
- Močno obarvane začimbe in hrana, kot so npr. paradižniki, lahko rahlo umažejo lopatko in druge dele naprave, kar je normalno.
- Za najboljši kuharski rezultat namesto zdrobljenega uporabite sveže nasekljan česen, tako se boste izognili sprijemanju na osrednji lopatki.
- Če uporabljate čebulo v receptih ActiFry, potem jo narežite na tanke kolobarje (ne sekljajte), saj bo tako boljša. Preden položite kolobarje v posodo, jih ločite in premešajte tako, da bodo razporejeni enakomerno.
- Ko pripravljate meso in jedi s perutnino, vsaj enkrat ali dvakrat zaustavite napravo in pomešajte hrano, da se na vrhu ne izsuši in da se enakomerno skuha.
- Zelenjavo narežite na majhne koščke in jo ocvrto premešajte, da se prepričate, da je res narejena.
- Naprava ni primerna za pripravo receptov, ki vsebujejo veliko tekočine (npr. juhe, omake...).

SL

Enostavno čiščenje

Čiščenje naprave

- Pred čiščenjem napravo popolnoma ohladite.
- Odprite pokrov s pritiskom gumba - **fig.1** in zatikali (2) na pokrovu potisnite navzven ter odstranite pokrov - **fig.2**.
- Dvignite držalo posode, dokler ne odskoči in odstranite posodo - **fig.3**.
- Odstranite lopatko z gumbom za njeno odstranitev - **fig.4a**.
- Obroč odstranite tako, da nežno pritisnete na dveh straneh obroča in osvobodite njegovo desno stran - **fig.5**.
- Odstranite snemljivi filter - **fig.14**.
- Vse snemljive elemente lahko perete - **fig.6** ali očistite z mehko gobico in nekaj detergenta.
- Telo naprave očistite z moko gobico in nekaj detergenta.
- Preden napravo znova sestavite, vse elemente skrbno osušite.
- Snemljiva posoda USTREZA STANDARDOM, ki se nanašajo na materiale, uporabljene pri pripravi hrane.
- Posoda ima naravno prevleko, ki je odporna na toploto, praske ter ima dolgo življenjsko dobo.
- Če se hrana prilepi na lopatico ali posodo, jo pred čiščenjem namočite v topli vodi (snemljiva posoda s keramično prevleko in možnostjo reciklaže, odporna na praske).

Naprave nikoli ne potopite v vodo.

Ne uporabljajte jedkih čistilnih snovi ali detergentov, ki razjedajo.

Redno čistite snemljiv filter.

Za daljšo življenjsko dobo snemljive posode po njej ne praskajte s kovinskimi pripomočki.

Nekaj nasvetov v primeru težav...

| TEŽAVE | VZROKI | REŠITVE |
|-----------------------------------|---|--|
| Naprava ne deluje. | Naprava ni pravilno priključena. | Prepričajte se, ali je naprava primerno priključena. |
| | Niste pritisnili gumba za VKLOP/IZKLOP. | Pritisnite gumb za VKLOP/IZKLOP. |
| | Pritisnili ste gumb za VKLOP/IZKLOP, naprava pa še vedno ne deluje. | Zaprte pokrov. |
| | Naprava se ne segreva. | Napravo posredujte pooblaščenemu servisnemu centru. |
| | Lopatka se ne premika. | Preverite, ali je pravilno nastavljena oz. napravo posredujte pooblaščenemu servisnemu centru. |
| Lopatka ne ostane na istem mestu. | Lopatka ni zaprta. | Znova nastavite lopatko, dokler se ne zaskoči - fig.4b . |
| Hrana ni enakomerno skuhana. | Niste uporabili lopatke. | Nastavite lopatko. |
| | Hrana ni bila narezana enakomerno. | Hrano narežite na enakomerno velike koščke. |
| | Krompirček ni bil enakomerno narezan. | Krompirček narežite na enakomerno velike kose. |
| | Lopatka je pravilno nastavljena, vendar se ne premika. | Napravo posredujte pooblaščenemu servisu. |

| TEŽAVE | VZROKI | REŠITVE |
|--|---|---|
| Krompirček ni dovolj hrustljav. | Niste upoštevali nasvetov o raznovrstnosti priprave krompirčka. | Upošteвайте nasvete o raznovrstnosti priprave krompirčka. |
| | Krompir ni zadostno opran in/ali dovolj osušen. | Krompir perite tako dolgo, da odstranite škrob, in pred kuhanjem skrbno osušite. |
| | Krompirček je predebel. | Maksimalna debelina krompirčka je 13 x 13 mm. Narežite ga na tanjše kose. |
| | Ni dovolj olja. | Povečajte količino olja (oglejte si kuharsko tabelo, str. 58-60). |
| | Filter je umazan. | Očistite filter. |
| Krompirček se med pripravo drobi. | V posodi je preveč krompirčka. | Zmanjšajte količino krompirja in temu prilagodite čas priprave. |
| | Gre za sveže pridelan krompir, ki vsebuje veliko vode. | Izberite priporočeno vrsto krompirja. |
| Hrana ostane na dnu posode. | V posodi je preveč hrane. | Upošteвайте količine v kuharski tabeli. Obroč postavite na svoje mesto. Zmanjšajte količino hrane. |
| | Prekoračili ste maksimalno količino. | Zmanjšajte količino. |
| Tekočina iz sestavin je stekla v telo naprave. | Posoda ali lopatka ima napako. | Prepričajte se, ali je lopatka pravilno nastavljena oz. napravo odnesite pooblaščenemu serviserju. |
| | Prekoračili ste maksimalno količino. | Upošteвайте maksimalno količino. Ne uporabljajte cvrtnika ActiFry za pripravo receptov z veliko vsebnostjo tekočine. |
| LCD-zaslon ne deluje. | Naprava ni priključena. | Vključite napravo. |
| | Pokrov je odprt. | Zaprite pokrov. |
| | Naprava ni bila zagnana. | Pritisnete gumb za VKLOP/IZKLOP. |
| Na LCD-zaslonu se prikaže »Er« (napaka). | Naprava ne deluje pravilno. | Izključite napravo, počakajte 10 sekund, nato znova vključite napravo in pritisnite gumb za VKLOP/IZKLOP. Če se na zaslonu znova pojavi »Er« (napaka), napravo odnesite na pooblaščen servis. |
| Naprava je nenavadno glasna. | Domnevate, da je nekaj narobe z motorjem naprave. | Napravo posredujte pooblaščenemu servisu. |

SL

Če imate kakršne koli težave, pokličite naš pooblaščen servis, kjer vam bomo pomagali in svetovali ali nam pišite na elektronski naslov: info@seb.si

Sodelujmo pri varstvu okolja!



① Vaš aparat je sestavljen iz mnogih vrednih materialov, ki jih lahko recikliramo.

➤ Aparat nesite na zbirno mesto ali, če le-tega ni, v pooblaščen servis, ki bo poskrbel za njegovo pravilno nadaljnjo obdelavo.

Tefal

the Nutritious & Delicious

Inovacija za Vaše zdravlje

Ključ hranljivosti krije se u raznovrsnoj i uravnoteženoj ishrani, ali to nije sve, jer hranljivost obuhvata mnogo više od samih sastojaka. Način na koji pripremamo hranu igra ključnu ulogu u njenoj nutritivnoj vrednosti i organoleptičkoj transformaciji (ukusu, teksturi i sl).

Budući da nemaju svi uređaji za kuvanje jednake mogućnosti, **Tefal** je razvio paletu proizvoda posvećenu ZDRAVOJ ISHRANI ZA VEĆI UŽITAK: inovativne uređaje koji čuvaju nutritivne vrednosti hrane i dopuštaju da sastojci dobiju svoj pravi ukus.

Pružamo Vam jedinstvena rešenja

Tefal dosta ulaže u istraživanja kako bi napravio aparate uređaje s jedinstvenim nutritivnim performansama koje se potom potvrđuju naučnim studijama.

Informacije za Vas

Tefal je oduvek bio Vaš partner u pripremanju hrane i pomagao Vam da hranu spremate brže, praktičnije i na interesantniji način.

Iz dana u dan, **Tefal** OVA paleta proizvoda Tasty Nutrition pomoći će Vam da imate podjednak užitek kako u kuvanju hrane tako i u uravnoteženoj ishrani time što će:

- sačuvati kvalitet prirodnih sastojaka koje koristite, a koji su vrlo važni u Vašoj ishrani,
- ograničiti upotrebu masnoća,
- promovisati povratak tradicionalnim ukusima,
- smanjiti vreme potrebno za pripremu jela.

U ovoj paleti proizvoda, **ActiFry[®] family** omogućava Vam da od 1,5 kg krompira napravite prženi pomfrit koristeći samo jednu kašiku Vašeg omiljenog ulja!

Dobrodošli u svet ActiFry[®] family!

Napravite ukusan pomfrit po Vašem ukusu

Pomfrit je spolja hrskav, a iznutra sočan i to sve zahvaljujući našim patentiranim tehnologijama: lopatici za mešanje koja ravnomerno raspoređuje ulje, i pulsirajućem vrućem vazduhu. Odaberite sastojke, ulje i začine, a zatim pustite **ActiFry[®] family** da obavi sve ostalo.

Samo 3% masnoće*: dovoljna je 1 kašika (20 ml) ulja!

Samo jedna kašika ulja po Vašem izboru omogućava Vam da pripremite 1,5 kg pravog pomfrita. Pomoću kašike za merenje koju dobijate uz uređaj, upotrebićete samo onoliko ulja koliko vam je potrebno.

* 1,5 kg svežih krompirića preseka 10x10 mm, pečenih do gubitka mase od -55% u 20 ml ulja.

Pomfrit i još mnogo toga!

ActiFry[®] family Vam omogućava pripremu raznovrsnih recepata.

Osim različito pripremljenog krompira, svoje svakodnevne obroke možete obogatiti hrskavim povrćem, ukusnim sočno isprženim mesom, prženim račićima, voćem i s još mnogo toga.



: **ActiFry[®] family** +

Sadrži i besplatnu knjigu recepata za celu porodicu koju su osmislili poznati kuvari i nutricionisti. Naći ćete originalne ideje za „krompiriće kakve Vi volite“, zdrave hranljive obroke, pa čak i ukusne deserte za Vašu porodicu.

ActiFry[®] family vrlo dobro priprema i smrznuta jela, što je odlična alternativa svežim proizvodima. Smrznuta hrana je vrlo praktična, a namirnice zadržavaju nutritivne vrednosti i ukus.

Da bi vaša jela bila uspešno pripremljena ActiFry^{family} Vam daje savete za krompir i ulje.

Krompir: ravnoteža i užitak dan za danom!

Krompir je odlična hrana za svakoga i za svaki uzrast! On je odličan izvor energije i vitamina. U zavisnosti od sorte, klime i načina uzgajanja, postoji veliki broj različitih vrsta krompira: oblika, veličina, ukusa. Svaka od tih vrsta ima sebi svojstvene karakteristike u zavisnosti od sezone, prinosa, veličine, boje, načina skladištenja i upotrebe u kulinarstvu. Time i uspešnost u pripremanju zavisi od porekla i sezone.

Koji bi sortu trebalo da koristite uz ActiFry^{family}?

Uopšteno govoreći, preporučujemo da koristite krompir koji se preporučuje za prženje. Savetujemo Vam da se mladi krompir, koji ima visok stepen vlage, priži nekoliko minuta duže.

S ActiFry^{family} možete priži i zamrznute krompiriće. Budući da su već prethodno kratko proprženi u ulju, nije potrebno uopšte da dodajete ulje.

Gde treba da čuvam krompir?

Najbolje mesto za čuvanje krompira je dobar podrum ili hladna ostava (između 6 i 8°C), daleko od izvora svetlosti.

Kako da priprelim krompir pre korišćenja ActiFry^{family}?

Da biste postigli najbolje rezultate pobrinite se da se krompiriće ne lepe jedan za drugi. Preporučujemo Vam da dobro operete cele krompire pre sečenja i još jednom nakon što ih isečete, sve dok voda u kojoj ih ispirate ne bude čista. Tako ćete ukloniti najviše skroba. Krompiriće zatim pažljivo osušite koristeći krpu koja dobro upija. Krompiriće moraju biti dobro osušeni pre nego što ih stavite u ActiFry^{family}.

Imajte na umu da će vreme prženja zavistiti od količine krompirića i od vrste krompira koji koristite.

Kako treba da isećem krompir?

Veličina krompirića utiče na njihovu hrskavost odnosno sočnost.

Što ih tanje isečete, to će biti hrskaviji, i obrnuto – što su deblji, to će biti sočniji u sredini.

U zavisnosti od toga šta želite da dobijete, krompir možete iseći na različite veličine i prilagoditi vreme prženja:

Tanki krompiriće na američki način: 8 x 8 mm / Standardni: 10 x 10 mm / Debeli: 13 x 13 mm

Dužina: do otprilike 9 cm

Za ActiFry^{family} preporučujemo maksimalnu debljinu krompirića 13 x 13 mm i dužinu do 9 cm.

SR

Koristite raznovrsna ulja koja su dobra za Vas

Možete koristiti različite vrste ulja u zavisnosti od želje ili potrebe. Svaki put odaberite drugačije ulje! Sva ulja, u različitim proporcijama, sadrže hranjive sastojke važne za uravnoteženu ishranu. Da biste telu pružili sve što mu je potrebno, koristite različita ulja! S ActiFry^{family} možete koristiti razne vrste ulja:

- Standarda ulja: maslinovo, ulje od semena repice*, od semenki grožđa, od kukuruznih klica, od kikirikija, suncokretovo ulje, sojino*
- Ulja sa aromama: ulja obogaćena začинима, belim lukom, biberom, limunom...
- Specijalna ulja: ulje od lešnika*, susamovo ulje*, bademovo*, ulje od avokada*, arganovo ulje* (*vreme prženja prema uputstvu proizvođača).

Napomena: Neka od ovih ulja nisu dostupna u Srbiji.

Budući da prilikom prženja koristi vrlo malo ulja, ActiFry^{family} Vam omogućava da sačuvate sve dobre masnoće koje su Vam potrebne za vitalnost.



: ActiFry^{family} +

Uz ActiFry^{family} i ulje po Vašem izboru, Vaši pomfrit imaju veću nutritivnu vrednost.
U zavisnosti od Vašeg ukusa i onoga što želite, možete dodati još koju kašiku ulja da biste dobili izraženiji ukus! To će naravno povećati sadržaj masnoće.

**Uz ActiFry^{family} pripremite ukusan i zdraviji pomfrit
za Vašu porodicu!**

Važne preporuke


Mere bezbednosti

- Pažljivo pročitajte ova uputstva i čuvajte ih na sigurnom mestu.
- Ovaj uređaj nije predviđen da se koristi uz dopunski tajmer ili neki drugi sistem za daljinsku kontrolu.
- Zbog Vaše sigurnosti ovaj uređaj ispunjava trenutne standarde i propise (smernice o niskom naponu, elektromagnetnoj kompatibilnosti, materijalima koji dolaze u kontakt s hranom, o životnoj sredini, itd).
- Proverite da li napon u Vašem domaćinstvu odgovara naponu aparata (naizmenična struja).
- Budući da postoji mnogo različitih standarda, ako će se uređaj koristiti u državi u kojoj nije kupljen, obavezno ga pre upotrebe odnesite u ovlašćeni servis.
- Uređaj je isključivo namenjen za upotrebu u domaćinstvu. Proizvođač ne snosi odgovornost u slučaju bilo kakve vrste komercijalne upotrebe, neprikladne upotrebe ili nepridržavanje uputstva, i garancija ne obuhvata takve situacije.
- Ovaj aparat je predviđen samo za kućne uslove.
Nije predviđen za korišćenje u sledećim slučajevima koji nisu pokriveni garancijom:
 - u delovima kuhinje koji su namenjeni osoblju prodavnica, kancelarija i ostalih profesionalnih okruženja,
 - na farmama,
 - od strane gostiju hotela, motela i sličnih okruženja stambenog karaktera,
 - u okruženjima tipa privatnog smeštaja.

Uključivanje aparata u struju

- Uređaj nemojte koristiti ako je naponski kabl oštećen, ako je uređaj pao i ima vidljiva oštećenja ili Vam se čini da ne radi kako treba. U tom slučaju uređaj morate odneti u ovlašćeni servis.
- Nemojte koristiti produžne kablove. Ukoliko ipak morate koristiti produžni , koristite neoštećeni kabl u skladu sa specifikacijama navedenim na uređaju.
- Za modele s demontažnim naponskim kablom, koristite isključivo originalni naponski kabl.
- Ako je naponski kabl oštećen treba da promeni proizvođač, ovlašćeni serviser ili kvalifikovana osoba, da bi se izbegla opasnost. Nemojte nikada sami da rasklapate aparat.
- Nemojte dozvoliti da se naponski kabl umrsi.
- Nemojte isključivati uređaj povlačenjem naponskog kabla.
- Uvek isključite uređaj: nakon upotrebe, kada ga pomerate ili čistite.

Korišćenje uređaja

- Uređaj koristite na ravnoj, stabilnoj radnoj površini otpornoj na toplotu, dalje od izvora vode.
- Nije predviđeno da aparat koriste hendikepirane osobe (uključujući i decu) kao ni osobe bez iskustva ili znanja. Mogu ga upotrebljavati ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost a koja je upoznata sa radom aparata. Deca treba nadyirati da se ni u kom slučaju ne bi igrala aparatom.
-  Radna površina može postati vruća dok uređaj radi, i može izazvati opekotine. Nemojte dirati vruće površine uređaja (poklopac, vidljive metalne delove itd).
- Ne koristite uređaj u blizini zapaljivih materijala (prekrivača, zavesa i sl), niti u blizini spoljnih izvora toplote (plinskih ringli, grejnih ploča i sl).
- U slučaju požara, izvucite utikač iz utičnice i plamen ugasisite vlažnom krpom.
- Nikada nemojte pomerati uređaj dok se u njemu nalazi vruća hrana.
- Nikada nemojte uređaj potapati u vodu!

- Uređaj nikada nemojte uključivati ako je prazan.
- Nikada nemojte stavljati veću količinu namirnica od one koja je preporučena za pripremu.
- Aparat ima okretni prsten. On je predviđen za pripremu prženih krompirića, ali ga preporučujemo i za recepte s maksimalnom količinom hrane. Prsten morate da skinete kada pripremate recepte u kojima se koristi tečnost.

Opis

1. Providni poklopac
2. Brave poklopca (x2)
3. Merna kašika
4. Taster za oslobađanje lopatice za mešanje
5. Maksimalni kapacitet za tečnosti i pržene krompiriće
6. Demontažna lopatica za mešanje
7. Okretni prsten
8. Demontažna posuda sa keramičkom oblogom
9. Oslobađanje ručice
10. Drška posude
11. Kućište
12. Demontažni filter
13. Taster za otvaranje poklopca
14. LCD displej
15. Taster On/Off i taster za oslobađanje ručice
16. Taster za podešavanje tajmera +/- (u minutima)
17. Demontažni naponski kabl

Uputstva za upotrebu

Pre prve upotrebe

- Da biste skinuli poklopac – otvorite poklopac pritiskom na dugme za otvaranje poklopca (13) - **fig.1** i povucite brave poklopca (2) ka spolja da biste skinuli poklopac - **fig.2**.
- Izvadite mernu kašiku.
- Podižite demontažnu ručku posude sve dok ne čujete „KLIK“ kao kad se zaključa, da biste izvadili posudu - **fig.3**.
- Izvadite lopaticu pritiskom na dugme za oslobađanje - **fig.4a**.
- Da biste skinuli prsten, držite levu stranu prstena i lagano pritisnite na sigurnosnu kopču s desne strane prstena da biste je oslobodili. Odvojite dva dela prstena i izvadite ih - **fig.5**.
- Izvadite filter - **fig.14**.
- Svi demontažni delovi mogu da se peru u mašini za pranje posuđa - **fig.6**, ili neabrazivnim sunđerom, vodom i deterdžentom.
- Kućište aparata očistite vlažnim sunđerom s malo tečnosti za pranje posuđa.
- Pažljivo osušite sve delove pre nego što ih vratite na mesto.
- Stavite razdvojeni prsten na ivicu posude za kuvanje i centrirajte delove. Pritisnite levi i desni deo sve dok ne „KLIKNU“.
- Pomerajte ručicu sve dok ne čujete „KLIK“ - **fig.4b**.
- Prilikom prvog korišćenja uređaj može stvarati bezopasan miris. To nema nikakvog uticaja na korišćenje uređaja, i miris će ubrzo nestati.

Posuda ActiFry obložena je keramičkim slojem i veoma je otporna na grebanje.

Da biste izbegli oštećenje uređaja, pridržavajte se preporučene količine sastojaka i tečnosti koja je navedena u uputstvu i u knjizi receptata.

Nemojte ostavljati mernu kašiku u posudi za vreme pripremanja hrane.

- Otvorite poklopac - fig.1.
- Izvadite kašiku iz posude.
- Hranu stavite u posudu za kuvanje i uvek vodite računa da ne prekoračite maksimalnu količinu (vidi tabelu na str. 68 do 70) i pridržavajte se uputstva u receptu- fig.7. Nemojte menjati količinu ili sastojke preporučene za upotrebu.
- Kašiku napunite preporučenom količinom ulja (vidi tabelu na str. 68 do 70) i ravnomerno prelijte preko hrane - fig.8.
- Otključajte ručku i gurnite je unazad u njeno kućište - fig.9.
- Zatvorite poklopac.

Kuvanje

Početak kuvanja

- Montirajte demontažni naponski kabl na aparat i uključite ga u utičnicu sa uzemljenjem - fig.15.
- Pritisnite dugme On/Off; uređaj će se oglasiti kratkim zvučnim signalom, i na ekranu će se pojaviti 00 - fig.10.
- Podesite vreme kuvanja koristeći taster +/- (vidi tabelu na str. 68 do 70), aparat će se oglasiti drugim zvučnim signalom - fig.11, i kuvanje će započeti strujanjem vrućeg vazduha u posudi za kuvanje.
- Na displeju je prikazano određeno vreme kuvanja, i tajmer odbrojava minut po minut - fig.12. Vreme se odabira i prikazuje u minutima, a samo se vreme kraće od jednog minuta prikazuje u sekundama.
- U slučaju da ste pogrešili ili da želite da izbrišete podešeno vreme, držite taster +/- 2 sekunde i ponovo podesite vreme, produžite ili skratite vreme kuvanja pomoću tastera +/-.

Tajmer je označen logotipom Tasty Nutrition - fig.12.

Tajmer označava kraj kuvanja. Na ekranu tajmera pojavljuje se 00 i uređaj automatski prestaje s radom. Za potpuno isključivanje uređaja morate pritisnuti dugme on/off.

Kada se otvori poklopac automatski se zaustavlja pulsirajući vrući vazduh.

Ako je poklopac otvoren duže od 3 minuta, tajmer će prestati da radi. Ponovo podesite tajmer.

- Kada je kuvanje završeno, tajmer se oglašava zvučnim signalom i na displeju se pojavljuje 00: uređaj će automatski prestati s kuvanjem. Zvučni signal zaustavite pritiskom na dugme +/- - fig.13.
- Otvorite poklopac - fig.1.
- Podižite ručku sve dok ne „KLIKNE“, da izvadite posudu s hranom.

Vađenje hrane

Vreme kuvanja

Vreme kuvanja navedeno je kao okvirno vreme i može varirati u zavisnosti od toga da li su namirnice sezonske ili ne, od veličine, upotrebjene količine i individualnog ukusa, kao i od napona električne mreže. Navedenu količinu ulja možete povećati prema ukusu i potrebama. Ako želite hrskaviji pomfrit, možete ih malo duže pržiti.

Krompir

| | | SORTA | KOLIČINA | ULJE | VREME KUVANJA |
|--|----------|-----------|---------------|--------|---------------|
| Standardni pomfrit 10 mm x 10 mm dužine do 9 cm* | Svež | 1500 g** | 1 kašika ulja | 45 min | |
| | | 1000 g ** | ¾ kašika ulja | 38 min | |
| | | 750 g** | ½ kašika ulja | 32 min | |
| | | 500 g** | ⅓ kašika ulja | 26 min | |
| | | 250 g** | ⅓ kašika ulja | 22 min | |
| Standardna veličina Zamrznuti pomfrit 10 mm x 10 mm*** | Zamrznut | 1200 g | bez | 40 min | |
| | | 750 g | bez | 27 min | |

* Da biste ispržili deblje krompiriće na engleski način, isecite ih na veličinu 13 mm x 13 mm i malo produžite vreme prženja.

** Težina neoljuštenog krompira.

*** Da biste ispržili tanke zamrznute krompiriće na američki način (8 mm x 8 mm) pržite ih isto kao i zamrznute krompiriće veličine 10 mm x 10 mm.

SR

Ostalo povrće

| | | SORTA | KOLIČINA | ULJE | VREME KUVANJA |
|----------|------------------------------|--------|------------------------------------|--------|---------------|
| Tikvice | Sveže isečene na kolutiće | 1200 g | 1 kašika ulja + 150 ml hladne vode | 30 min | |
| Paprika | Sveže isečene na kolutiće | 1000 g | 1 kašika ulja + 250 ml hladne vode | 25 min | |
| Pečurke | Sveže, iseckane na četvrtine | 1000 g | 1 kašika ulja | 20 min | |
| Paradajz | Sveže, iseckane na četvrtine | 1000 g | 1 kašika ulja | 20 min | |
| Luk | Svež, iseckan na kolutove | 750 g | 1 kašika ulja | 30 min | |

Meso – živina

Da biste poboljšali ukus mesu, slobodno dodajte začine u ulje (papriku, kari, mešano začinsko bilje, timijan, lovor itd).

| | SORTA | KOLIČINA | ULJE | VREME KUVANJA |
|---------------------------|---------------------------------|---------------------|---------------|---------------|
| Pileća krilca | Sveža | 1200 g | bez | 20 min |
| | Zamrznut | 1200 g | bez | 20 min |
| Pileće nožice | Sveža | 3 | bez | 30 min |
| Pileći bataci | Sveža | 9 | bez | 35 min |
| Pileća prsa (bez kostiju) | Sveža | 9 prsa (oko 1200g) | bez | 25 min |
| Prolećne rolnice | Sveža | 12 malih | 1 kašika ulja | 12 min |
| Jagnjeće kremenadle | Sveže (2,5 cm do 3 cm debljine) | 8 | 1 kašika ulja | 20 min* |
| Pork chops | Fresh (2.5cm) thick | 6 | 1 kašika ulja | 20 min* |
| Pork tenderloin (filet) | Fresh (2.5 cm thick pieces) | 9 | 1 kašika ulja | 15 min |
| Mlevena govedina | Sveža | 900 g | 1 kašika ulja | 15 min |
| | Zamrznut | 600 g | 1 kašika ulja | 15 min |
| Ćufte od mesa | Zamrznut | 1.200 g | 1 kašika ulja | 20 min |
| Kobasice | Sveža | 8 do 10 (izbockane) | bez | 12 min |

* Kuvajte duže da bi bilo dobro pečeno.

Riba – školjke

| | SORTA | KOLIČINA | ULJE | VREME KUVANJA |
|-------------------|----------------------|----------|------|---------------|
| Lignje | Zamrznut | 500 g | bez | 14 min |
| Račići | Kuvani | 600 g | bez | 8 min |
| Kraljevski rakovi | Zamrznuti i odležani | 450 g | bez | 10 min |

Deserti

| | SORTA | KOLIČINA | ULJE | VREME KUVANJA |
|--------|----------------------|------------------|---------------------------------------|---------------|
| Banane | Iseckane na kolutiće | 700 g (7 banana) | 1 kašika ulja + 1 kašika žutog šećera | 6 min |
| | Uvijeno u foliju | 3 banane | bez | 20 min |
| Jabuke | Iseckane na polovine | 5 | 1 kašika ulja + 2 kašike šećera | 12 min |
| Kruške | Iseckane na komade | 1500 g | 2 kašike šećera | 12 min |
| Ananas | Iseckane na komade | 2 | 2 kašike šećera | 17 min |

Zamrznuta hrana

| | SORTA | KOLIČINA | ULJE | VREME KUVANJA |
|-----------------------------------|----------|----------|------|---------------|
| Ratatouille* | Zamrznut | 1000 g | bez | 32 min |
| Testenina i riba* | Zamrznut | 1000 g | bez | 22 min |
| Smesa za prženje u Country stilu* | Zamrznut | 1000 g | bez | 30 min |
| Smesa za prženje Savoyard* | Zamrznut | 1000 g | bez | 25 min |
| Pasta carbonara* | Zamrznut | 1000 g | bez | 20 min |
| Paella* | Zamrznut | 1000 g | bez | 20 min |
| Rižoto na kantonski način* | Zamrznut | 1000 g | bez | 20 min |
| Chilli con Carne samo meso | Zamrznut | 1000 g | bez | 15 min |

* Nije dostupno u Srbiji.

Saveti za kuvanje uz ActFry

- Nemojte soliti krompiriće dok su još u posudi za kuvanje. So dodajte tek nakon što krompiriće izvadite iz posude.
- Kada dodajete sušeno začinsko bilje i začine u ActiFry, pomešajte ih s malo ulja ili tečnosti. Ako ih samo posipate po jelu direktno u posudu, oduvače ih vruć vazduh.
- Imajte na umu da začini i hrana jakih boja, kao što je npr. paradajz, mogu ostaviti neznatne fleke na lopatici i drugim delovima uređaja. To je uobičajeno.
- Najbolje rezultate ćete postići ako koristite sitno seckani beli luk umesto izgnječenog jer ćete tako sprečiti da se zalepi za lopaticu za mešenje.
- Ako u ActiFry receptima koristite luk, najbolje je da ga tanko isečete na kriške a ne da ga sitno iseckate, jer se tako bolje kuva. Razdvojite kolutove luka pre nego što ih stavite u posudu i kratko ih promešajte da bi se ravnomerno rasporedili.
- Kod spremanja jela od živinskog i drugog mesa, isključite uređaj i promešajte jelo u posudi jednom ili dvaput tokom kuvanja da se pri vrhu ne bi isušilo i da bi se ravnomerno zappeklo.
- Da biste dobro skuvali povrće iseckajte ga na manje komade, ili komade veličine dovoljne da se brzo proprži.
- Ovaj uređaj nije prikladan za recepte s velikom količinom tečnosti (npr. supe, umaci i sl...).

SR

Jednostavno čišćenje

Očistite uređaj

- Ostavite da se potpuno ohladi pre čišćenja.
- Otvorite poklopac pritiskom na dugme - fig.1, i povucite brave poklopca (2) ka spolja da biste skinuli poklopac - fig.2.
- Da biste izvadili posudu, podižite demontažnu ručku posude sve dok ne čujete „KLIK“ - fig.3.
- Izvadite lopaticu pritiskom na dugme za oslobađanje - fig.4a.
- Da biste izvadili prsten, razdvojite oba dela prstena laganim pritiskom na desnu stranu, a zatim ih razdvojite - fig.5.
- Izvadite demontažni filter - fig.14.
- Svi zasebni delovi mogu da se peru u mašini za pranje posuđa - fig.6, ili neabrazivnim sunderom s malo sredstva za ručno pranje posuđa.
- Kućičte uređaja očistite vlažnim sunderom s malo tečnosti za pranje posuđa.
- Pažljivo sve osušite pre nego što vratite na svoje mesto.
- Garantujemo da je demontažna posuda za kuvanje U SKLADU S PROPISIMA za materijale koji dolaze u dodir s hranom.
- Posuda ima prirodan premaz koji je izrazito trajan i otporan na grebanje.
- Ako se hrana zalepi na lopatici za mešanje ili posudu, ostavite pre čišćenja da se natopi u toploj vodi (demontažna posuda presvučena keramičkim slojem izrazito otpornim na grebanje može da se reciklira).

Nikada ne potapajte uređaj u vodu.

Nemojte koristiti korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Demontažni filter mora redovno da se čisti.

Da bi Vam demontažna posuda za kuvanje duže trajala i ostala kvalitetna, nemojte koristiti metalni pribor.

Nekoliko saveta u slučaju problema...

| PROBLEMI | UZROCI | REŠENJA |
|--------------------------------|---|---|
| Uređaj ne radi. | Uređaj nije ispravno uključen u struju. | Proverite da li je uređaj ispravno uključen. |
| | Niste pritisli taster ON / OFF. | Pritisnite taster ON / OFF. |
| | Pritisli ste taster ON / OFF ali uređaj ne radi. | Zatvorite poklopac. |
| | Uređaj ne greje. | Odnosite uređaj u ovlašćeni servis. |
| | Lopatica se ne okreće. | Proverite da li ste je ispravno postavili. Ako jeste, odnesite uređaj u ovlašćeni servis. |
| Lopatica ne stoji na mestu. | Lopatica nije zaključana. | Pomerajte lopaticu sve dok ne čujete „KLIK“ - fig.4b. |
| Hrana nije ravnomerno skuvana. | Niste koristili lopaticu za mešanje. | Stavite lopaticu za mešanje. |
| | Hrana nije ravnomerno iseckana. | Iseckajte hranu na jednake delove. |
| | Krompiriči nisu ravnomerno isečeni. | Isecite krompiriče na jednake delove. |
| | Lopatica je ispravno postavljena, ali se ne okreće. | Odnosite uređaj u ovlašćeni servis. |

| PROBLEMI | UZROCI | REŠENJA |
|---|---|--|
| Krompiri nisu dovoljno hrskavi. | Niste koristili sortu krompira koja je preporučena za pomfrit. | Odaberite sortu krompira koja je preporučena za pomfrit. |
| | Krompir nije dobro opran i/ili nije potpuno suv. | Perite krompir duže da biste uklonili škrob, iscedite i dobro osušite pre prženja. |
| | Krompiri su predebeli. | Maksimalna debljina krompirića je 13 mm x 13 mm. Isecite ih na tanje komadiće. |
| | Niste stavili dovoljno ulja. | Povećajte količinu ulja (vidite tabelu na str. 68 do 70). |
| | Filter je zapušen. | Očistite filter. |
| Krompiri se lome tokom prženja. | Prevelika količina. | Smanjite količinu krompira i prilagodite vreme prženja. |
| | Krompir koji ste koristili je mlad krompir i zato ima visok procenat vlage. | Odaberite vrstu krompira preporučenu za prženje. |
| Hrana ostaje uz ivicu posude. | U posudi ima previše hrane. | Pridržavajte se količina navedenih u tabeli. Stavite prsten na njegovo mesto. Smanjite količinu hrane. |
| | Prekoračili ste maksimalnu količinu. | Smanjite količinu. |
| Tečnost od kuvanja je procurela u bazu uređaja. | Oštećena posuda ili lopatica. | Proverite da li ste ispravno postavili lopaticu. Ako jeste, odnesite uređaj u ovlašćeni servis. |
| | Prekoračili ste maksimalnu količinu. | Pridržavajte se preporučene maksimalne količine. Nemojte koristiti ActiFry za pripremu recepta s velikom količinom tečnosti. |
| LCD displej ne radi. | Uređaj nije ispravno uključen u struju. | Uključite uređaj u struju. |
| | Poklopac je otvoren. | Zatvorite poklopac. |
| | Uređaj nije pokrenut. | Pritisnite taster ON / OFF. |
| LCD displej prikazuje poruku „Er“ (greška). | Uređaj ne radi ispravno. | Isključite uređaj iz struje, sačekajte 10 sekundi, ponovno ga uključite i pritisnite taster ON/ OFF. Ako LCD displej i dalje prikazuje poruku „Er“ (greška), uređaj odnesite u ovlašćeni servis. |
| Uređaj je neuobičajeno bučan. | Sumnjate da je problem u radu motora uređaja. | Odnesite uređaj u ovlašćeni servis. |

SR

Ako imate problema s uređajem ili imate dodatna pitanja, pozovite nas za pomoć i li savet :

Infolinija: 0600 732 000

ili posetite naš sajt: www.tefal.co.rs

Doprinesimo zaštiti životne sredine!



① Vaš aparat je napravljen od materijala koji se mogu reciklirati i ponovo koristiti.

➔ Odnesite ga na mesto za odlaganje i recikliranje takvih aparata.