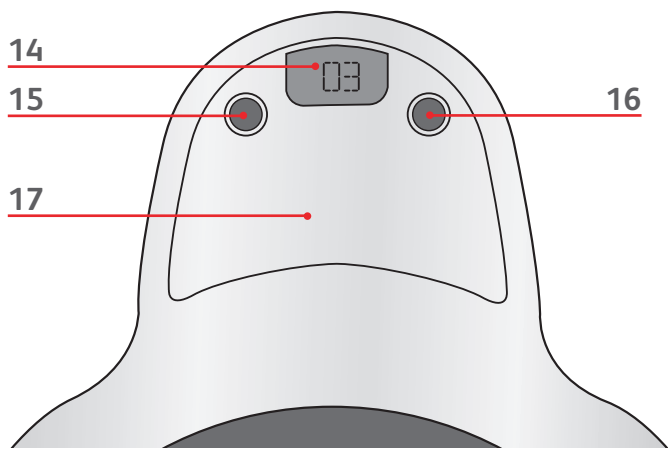
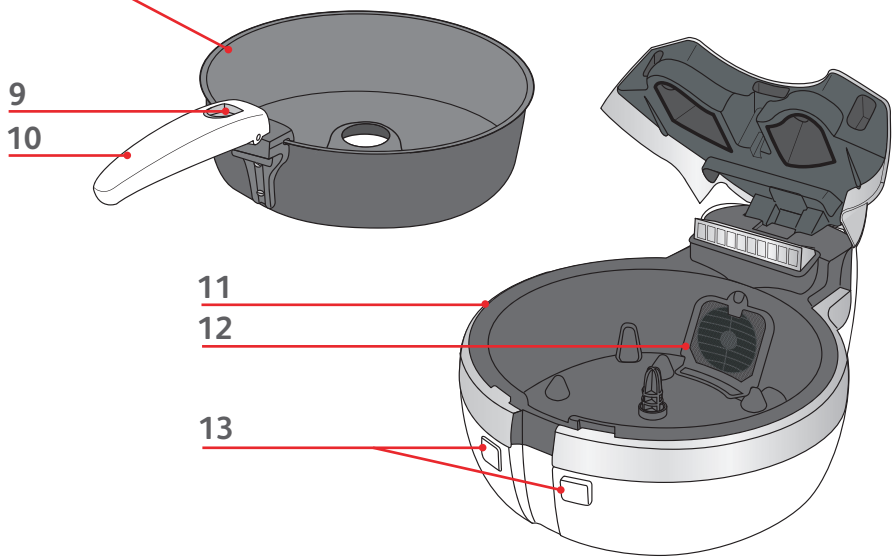
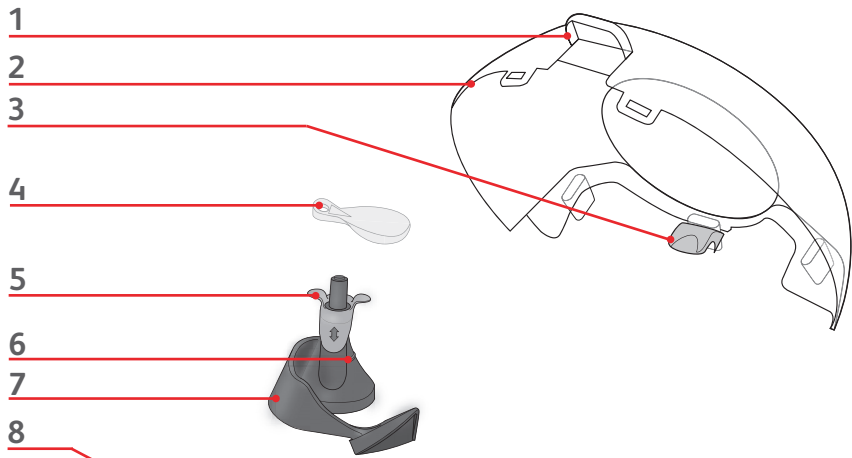


Tefal[®]

ActiFry





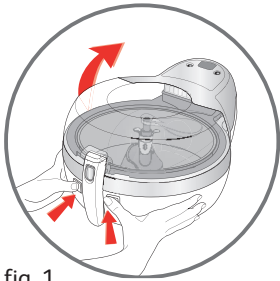


fig. 1

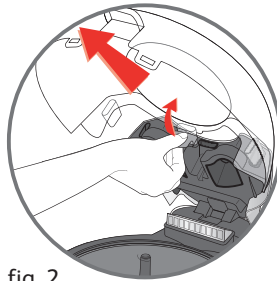


fig. 2

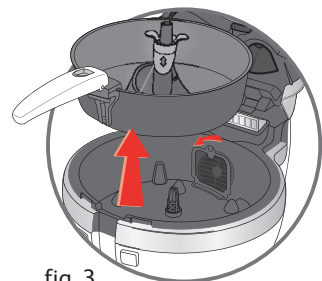


fig. 3

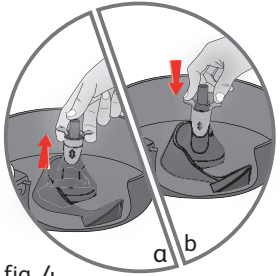


fig. 4



fig. 5

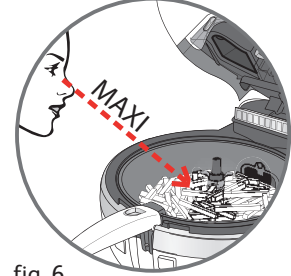


fig. 6



fig. 7

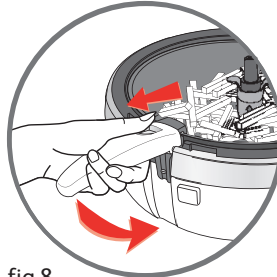


fig. 8

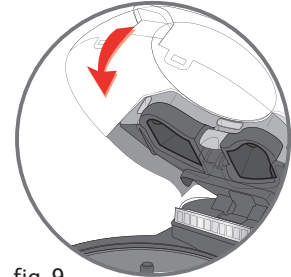


fig. 9

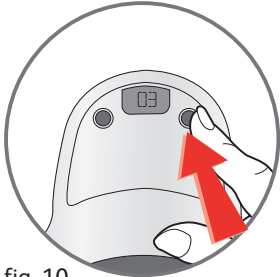


fig. 10

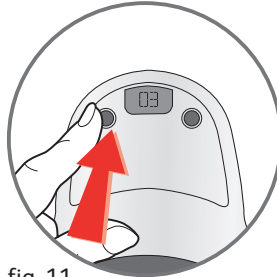


fig. 11

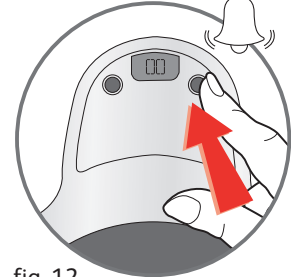


fig. 12



fig. 13



fig. 14

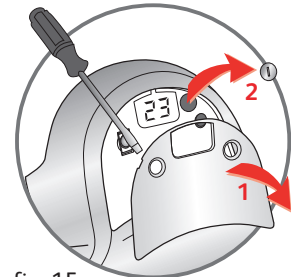


fig. 15

Tefal

Nutritious & Delicious

Innovating for your health's sake

Nutrition is about having a varied and well balanced diet... however it is also about far more than just the ingredients. How they are prepared and cooked can significantly affect their nutritional value, and have a major impact on their taste and texture.

Nutrition is therefore also about the differences in composition between the many preparation methods and cooking appliances available today. With this in mind, **Tefal** has developed a specific range of appliances that are dedicated to NUTRITION FOR GREATER PLEASURE: ingenious culinary appliances which preserve the nutritional integrity and enhance the true taste of the ingredients.

Bringing you unique solutions

Tefal invests in research to bring you unique solutions with nutritional benefits that are validated by scientific studies.

Informing you

For many years **Tefal** has been bringing you appliances which help in the preparation of your meals by providing speed, convenience and ease of use.

Each day, the **Tefal** Nutritious and Delicious range will help you by :

- preserving the quality of the natural ingredients that are essential to your diet,
- limiting the use of fat,
- rediscovering the natural tastes and flavours of food,
- reducing the time spent on the preparation of meals.

Within this range of products, *ActiFry* enables you to prepare 1 kg of potatoes into homemade chips with just 1 spoonful (14 ml) of your favourite oil !

Welcome to the world of *ActiFry* !

Make real tasty chips just the way you like them!

ActiFry chips are delicious with a crispy coating on the outside and soft and tender inside thanks to the patented technologies: the stirring paddle which gently mixes the food and evenly disperses the oil, and the unique warm air heating system. Choose your ingredients, oil, spices, herbs and seasonings...and let *ActiFry* take care of the rest.

Only 3% fat*: 1 spoonful (14ml) of oil is enough!

One spoonful of the oil of your choice allows you to make real chips from 1kg of potatoes. You can be sure of using exactly the right amount, thanks to the graduated spoon that is supplied with the appliance.

**1 kg of potatoes prepared then cut into fresh chips, to a thickness 13x13 mm and a length of up to approx 9cm, cooked until -55% of weight loss with 14 ml of oil..*

Chips and so much more!

ActiFry enables you to cook a wide variety of recipes.

- In addition to chips and potatoes, you can vary your meals with stir fry cooked vegetables, tender and succulent minced meat dishes, meatballs and crispy fried prawns, shellfish and fruit.



: the + *ActiFry*

The recipe book supplied has been specially created for you by our team of home economists and nutritionists. Apart from traditional chips there are also innovative "fun" ideas for flavoured chips plus recipes for healthy and tasty main meals and even some desserts too!

- 2
- The + *ActiFry* cooks frozen food very well too. Frozen foods are a good alternative to fresh products. They are practical and conserve the products' nutritional qualities and taste.

**For the best results with your *ActiFry* ,
we advise following our recommendations on
the type of potatoes and oil to use.**

GB

The potato: balance and pleasure on a daily basis!

Potatoes are an excellent source of energy and contain vitamins. Potatoes vary enormously in size, shape and taste according to the variety, climate and growing conditions. Each variety has its particular cropping time, yield, size, colour, keeping quality and culinary uses. A potato's characteristics when cooked may vary according to its origin and seasonality.

Which variety should I use ?

As a general rule, we suggest that you use special potatoes that have been recommended for chipping. In many supermarkets the information on the packaging tells you which varieties are suitable for making chips. When potatoes have been freshly harvested, they have a higher water content, we recommend cooking the chips for a few more minutes.

Where should I store potatoes?

The best place to store potatoes is in a dark cellar or cool cupboard (between 6 and 8°C), away from the light.

How should I prepare potatoes for *ActiFry* ?

To obtain the best results, you must ensure that the chips do not stick together. With this in mind, wash the whole potatoes and then cut them into chips using a sharp knife or chip cutter. The chips should be of equal size so that they cook at the same time. Wash the chipped potatoes in plenty of cold water until it runs clear in order to remove as much of the starch as possible. Dry the chips thoroughly using a clean highly absorbent tea towel. The chips must be perfectly dry before putting them in the *ActiFry* otherwise they will not turn crispy. To check that they are dry enough pat them with paper kitchen towel just before cooking. If there is any wetness on the paper dry them again. 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 the potatoes?

The size of a chip influences how crunchy or soft it is. The thinner your chips, the more crunchy they will be and conversely, thicker chips will be softer inside. You can cut your chips to the following thickness and length according to your tastes:

Thickness: American style: 8 x 8mm / Thin: 10 x 10mm / Standard: 13 x 13mm
Length: Up to approx 9cm.

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

Try a variety of different oils for good health

You can vary the type of oil depending on your choice with 1 *ActiFry* spoonful of oil for 1 kg of potatoes. Choose a different oil every time you cook!

With *ActiFry*, you can use a very wide variety of oils:

- Standard oils : olive oil, grape seed oil, corn oil, groundnut (peanut) oil, sunflower oil, soya oil*
- Flavoured oils : oils infused with aromatic herbs, garlic, chilli, lemon...
- Speciality oils : hazelnut*, sesame*...

(*cook according to the manufacturers instructions)

With its low quantity of oil for each use, the technology of *ActiFry* helps in providing a healthier, nutritionally balanced diet.



: the + *ActiFry*

With *ActiFry*, you can make chips with a better nutritional quality. For extra flavour, you can add 1 or 2 additional spoonfuls of oil for even more taste but this will increase the fat content.

With + *ActiFry*, make tastier, healthier chips just as you like them!

Important recommendations

Safety instructions

- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
- This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- Read and follow the instructions for use. Keep them for future use.

Connecting to the power supply

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to your point of purchase.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the appliance.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer. Return to your point of purchase. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always unplug the appliance immediately after use ; when moving it ; prior to any cleaning or maintenance.

Using the appliance

- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes or any sources of heat.
- When in operation, never leave the appliance unattended.
- 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.
- This electrical appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (lid, metal parts...).
- Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate...etc.).
- In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
- Do not move the appliance when it is full of hot food.
- Never immerse the appliance in water!



Cooking

- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
- Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
- Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for chips only).

Description

- | | |
|--|--|
| 1. Cool touch area of the lid | 10. Cooking pan handle |
| 2. Transparent lid | 11. Base |
| 3. Latch for removing lid | 12. Removable filter |
| 4. Measuring spoon (14ml) | 13. Lid opening buttons |
| 5. Locking/unlocking paddle lever | 14. Digital timer |
| 6. Maximum food level markers (for chips only) | 15. On/Off switch |
| 7. Removable mixing paddle | 16. Timer setting button |
| 8. Non-stick removable cooking pan | 17. Removable control panel (for access to the battery compartment only) |
| 9. Cooking pan handle release button | |

Quick introduction for use

Before first use

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

Remove all the stickers and any packaging.

Never immerse the base in water.

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

Preparing food

- For chips, never exceed the maximum level indicated on the paddle – fig. 6. Do not leave the measuring spoon inside the pan when cooking food.**
- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 6 to 8).
 - Add the oil to the food with the spoon – **fig. 7**, spreading it evenly (see cooking tables p. 6 to 8).
(1 spoonful of oil = 14 ml of oil)
 - Unlock the handle and fold it completely into its housing – **fig. 8**.
 - Close the lid – **fig. 9**.

Cooking

Set the cooking time

- Press the timer setting button to set the time. Hold down the button until desired time is featured on the display – **fig. 10** (see cooking tables p. 6 to 8).
- Now release. The selected time (in minutes) is displayed and the countdown starts.
- If you make a mistake or to delete the selected time, hold down the button for 2 seconds then set the time again.

BE CAREFUL: the timer signals the end of the cooking but does not switch off the fryer.

Starting the cooking

When you open the lid, the appliance stops working.

- Press the On/Off switch, the cooking begins thanks to the hot air circulation inside the cooking enclosure – fig.11. The paddle rotates slowly in a clockwise direction.

Taking food out

- Once cooking is completed, the timer beeps. To stop the beeping signal, press the timer setting button – fig.12.
- Press on On/Off to stop the appliance – fig. 13 and open the lid.
- Lift the handle until you hear a “click” that it locks and take out the cooking pan – fig. 14.
- Serve at once.

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

Table of cooking times

The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. We recommend using varieties of potatoes suitable for making chips.

Potatoes

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

*Weight of unpeeled potatoes

Other vegetables

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Courgettes	Fresh, in slices	750 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	25 - 35 min
Sweet peppers	Fresh, in slices	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	20 - 25 min
Mushrooms	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil	12 - 15 min
Tomatoes	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	10 - 15 min
Onions	Fresh, in rings	500 g	1 spoonful oil	15 - 25 min

Meat - Poultry

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

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

*Turn halfway through cooking

Fish - Shellfish

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Breaded scampi	Frozen	18 pieces (280 g)	None	10 min
Monkfish	Fresh cut in pieces	500 g	1 spoonful oil	20 - 22 min
Prawns	Cooked	400 g	None	10 - 12 min
Jumbo King prawns	Frozen and thawed	300 g (16 pieces)	None	12 - 14 min

Desserts

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

Frozen products

FOOD	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Ratatouille	Frozen	750 g	None	20 - 22 min
Pan-fried fish and pasta	Frozen	750 g	None	20 - 22 min
Pasta carbonara	Frozen	750 g	None	15 - 20 min
Paella	Frozen	750 g	None	15 - 20 min
Cantonese rice	Frozen	750 g	None	15 - 20 min
Chili con carne	Frozen	750 g	None	12 - 15 min

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 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 cleaning

Cleaning the appliance

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

Never immerse the base in water.

Do not use harsh or abrasive cleaning products or scourers.

The removable filter must be cleaned regularly.

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

Environment protection first!

Timer battery

This appliance uses a button battery – L1154.

- To change the battery remove the control panel with a small flat bladed jewellers screw driver. Prise the control panel up by inserting the screwdriver into the gap at the top of the panel. Remove the white battery cover and replace the battery – fig 15. To protect the environment do not throw the old battery in your regular waste but take it to a suitable collection point.
- Insert a new battery, put the battery cover back on and clip the control panel back on.
- ① Your appliance contains valuable materials which can be recycled.
- ➔ When you decide to replace your appliance, take out the battery and leave the appliance at a local civic waste collection point.



If your fryer is not working correctly

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Check that the appliance is plugged in correctly.
	The On-Off switch is not fully pressed down.	Press on the On/Off switch.
	You have pressed down the On-Off switch but the appliance is not working.	Close the lid.
	The motor is running but the appliance does not heat.	Contact your point of purchase.
	The paddle does not turn.	Check that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase.
The removable paddle doesn't stay in place.	The mixing paddle is not locked.	Check that the locking lever has been pushed down fully.
Food is not cooking evenly.	The paddle has not been installed.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in regular size pieces.	Cut food to the same size.
	The chips have not been cut in regular size pieces.	Cut the chips to the same size.
	The paddle has been installed correctly but it does not turn.	Check that it has been pushed down and clicked in position. If the problem continues, contact your point of purchase.
The chips are not crispy enough.	The wrong variety of potatoes has been used.	Choose a variety of potato recommended for chips.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash the potatoes for a long time to remove excess starch, then drain and dry them before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut the chips thinner. The maximum chips dimensions are 13mm x 13 mm.
	There is not enough oil for the quantity of chips.	Increase the oil quantity (see cooking tables p. 6 to 8).
	The filter is obstructed.	Clean the removable filter.
The chips break up during the cooking.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes down to 800 g and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the cooking pan.	The cooking pan is too full.	Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
Cooking liquids have flowed into the base of the appliance.	The paddle is not positioned correctly or the seal of the paddle is defective.	Make sure that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase. Do not use ActiFry for making soups or recipes with a high liquid content.
The timer does not work.	The battery is dead.	Change the battery (see fig. 15).
The appliance is unusually noisy.	You suspect the motor is not working correctly.	Contact your point of purchase.
The paddle stops turning during cooking.	The paddle is not positioned correctly.	Using an oven glove, push the paddle downward until it clicks into place. If this does not work, contact your point of purchase.

If you have any product problems or queries please contact our Customer Relations Team.

Tefal

Nutritious & Delicious

Иновации за вашето здраве

Здравословното хранене се свързва с една добре балансирана диета от разнообразни храни, става въпрос, обаче и за нещо много повече от съставките. Начинът, по който са приготвени може значително да повлияе на техните хранителни свойства, вкус и субстанция.

Затова, когато говорим за здравословното хранене, трябва да имаме предвид и съчетаването на многото начини за приготвяне и уреди за готвене, които същесствуват. Имайки това предвид, **Tefal** разви една спечифична гама от уреди, които са посветени на **УДОВОЛСТВИЕТО ОТ ЗДРАВΟΣЛОВНОТО ХРАНЕНЕ**: гениални уреди за готвене, които запазват полезната хранителна стойност и подчертават истинския вкус на продуктите.

BG

Даваме ви уникални решения

Tefal инвестира в изследвания, за да ви предостави уникални решения за ползата от здравословното хранене, които се потвърждават и от научни изследвания.

Информираме ви

Вече много години **Tefal** ви дава уреди, които ви помагат в подготовката на вашите ястия, като ви предлага сигурност, бързина, удобство и лесна употреба.

Всеки ден гамата **Nutritious and Delicious** на **Tefal** ще ви помага:

- да запазите качествата на натуралните съставки, които са същината на вашата диета
- да ограничите употребата на мазнини
- да преоткривате естествените вкусове и аромати на храната
- да скъсите времето за готвене

Като част от тази гама, **ActiFry** ви позволява от 1 кг картофи да направите домашен чипс само с една лъжица (14 мл) олио!

Добре дошли в света на *ActiFry* !

Направете си вкусни пържени картопки точно, както ги харесвате!

Пържените картопки от *ActiFry* са вкусни, с хрупкава коричка отвън и меки и нежни отвътре, благодарение на патентованата технология: бъркалката, която разбърква храната и разпределя мазнината равномерно и уникалната система с топъл въздух. Сложете продуктите, мазнината и подправките... за останалото оставете да се погрижи *ActiFry*

Само 3% мазнини* : 1 лъжица (14 мл) мазнина е достатъчна!

С една лъжица мазнина по ваш избор можете да си направите пържени картопки от 1 кг продукт. Можете да сте сигурни, че ползвате точното количество, благодарение на разграфената лъжица, която е в комплект с уреда.

*1 кг картофи, прясно нарязани за пържене, с дебелина 13x13мм и дължина приблизително 9 см, готвени докато загубят 55% от теглото си, със само 14 мл мазнина.

Пържени картопки и още толкова много неща!

ActiFry ,ви позволява да пригответе голямо разнообразие от рецепти.

- Освен с картопките, може да разнообразявате с пържени зеленчуци, сочни ястия от кайма, кюфтета и хрупкави скариди, миди и плодове.



Книжката с рецепти е специално разработена от нашия екип от специалисти по хранене. Освен традиционните пържени картопки, има и иновативни и забавни идеи за овкусени по различен начин картопки плюс рецепти за здравословни и вкусни основни ястия, и дори десерти.

- С **+** *ActiFry* пригответе добре и замразени храни. Те са алтернатива на пресните продукти. Те са практични и запазват хранителните качества и вкус на продуктите.

За да постигнете максимално добри резултати с *ActiFry*, ние ви съветваме да следвате нашите препоръки за типа картофи и мазнина.

Картофите: баланс и удоволствие всеки ден!

Картофите са отличен източник на енергия и съдържат витамини. Размерите им варират в големи граници, както и техните форма и вкус, в зависимост от сорта, климата и условията, при които растат.

Какъв сорт картофи да използвате?

Съветваме ви по принцип да използвате сорт картофи, който се препоръчва специално за рязане на пръчици. В много супермаркети на пакетите с картофи има информация дали са подходящи за пържене.

Когато картофите са от прясна реколта, те имат по-високо водно съдържание и затова ние препоръчваме да се готвят няколко минути повече.

Къде да съхранявате картофите?

Най-доброто място за съхранение на картофите е на тъмно и сухо място, при температура от 6° до 8° C.

Как да подготвите картофите за *ActiFry* ?

За да получите максимално добри резултати, картофите трябва да не се слепват. Затова измийте целите картофи и тогава ги нарежете за пържене, като използвате остър нож или ренде. Добре е пръчиците да са с еднаква големина, за да могат да се изпържат равномерно. Изплакнете обилно, нарязаните за пържене картофи, със студена вода, докато водата остане бистра, за да измите колкото се може повече нишестето от тях. Изсушете картфите добре преди да ги сложите в *ActiFry* . В противен случай няма да станат хрупкави. За целта може да използвате кухненска хартия. Имайте предвид, че времето за готвене ще варира в зависимост от количеството на картофите, които слагате наведнъж.

Как да режете картофите?

В зависимост от това с каква големина са нарязаните картофи, те ще бъдат или по-хрупкави (ако са по-тънко нарязани), или по-меки (ако са по-дебело нарязани). Можете да режете картофите със следните размери според вашия вкус:

Дебелина: По американски: 8 x 8 мм/ Тънки: 10 x 10 мм/ Стандартни: 13 x 13 мм

Дължина: приблизително до около 9 см

За *ActiFry* не трябва да се използват картофи нарязани по-дебело от 13 x 13 мм и по-дълги от 9 см.

Опитайте разнообразни мазнини

Можете да готвите всеки път с различна мазнина, с една лъжица – 1 *ActiFry* кг картофи. Избирайте различна мазнина при всяко готвене!

С *ActiFry* има голямо разнообразие от мазнини, които може да използвате:

- Обикновени: зехтин, царевично олио, фъстъчено олио, слънчогледово олио; соево олио*
- Овкусени: масла, обогатени с различни аромати на билки, чили, лимон и пр.
- Специални мазнини: лешниково олио *; сусамово олио *

(* гответе съгласно инструкциите на производителя).

Малкото количество мазнина, което се използва с *ActiFry* ви осигурява една по-здравословна и балансирана диета.



С *ActiFry* можете да имате пържени картопки с по-добри хранителни качества. За допълнително овкусяване можете да добавите допълнително 1 или 2 супени лъжици мазнина, но това ще повиши количеството на мазнините в ястието.

C + *ActiFry*, пригответе по-вкусни и по-здравословни картопки, точно, както ги обичате!

Важни съвети!

Инструкции за безопасност

- За вашата безопасност, този уред е в съответствие с всички действащи директиви и изисквания за сигурност, към момента на неговото производство. (Директива за ниско напрежение, Електромагнитна съвместимост, Нормативите за метали в контакт с храна, Нормативи за околната среда).
- Уверете се, че напрежението на вашата електрическа мрежа отговаря на това, указано на уреда (променлив ток).
- Ако уредът е закупен в различна страна от тази, в която се ползва, първо го занесете да бъде проверен от оторизиран сервиз.
- Този уред е предназначен единствено за домашна употреба. В случай на професионална употреба или такава, която не е в съответствие с настоящите инструкции, производителят не носи отговорност при евентуална повреда и гаранцията не се счита за валидна.
- Прочетете внимателно тези инструкции и ги запазете!

Свързване в електрическата мрежа

- В никакъв случай не работете с уреда, ако кабелът или щепселът му са повредени, ако уредът не функционира нормално или ако е паднал, или е бил изпускан. Върнете го в магазина.
- Не използвайте удължител. Ако все пак се налага, правите го на собствена отговорност; използвайте изправен удължител, който е подходящ за вашия уред.
- В случай, че кабелът е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя или оторизиран от него сервиз. Не разглобявайте уреда сами.
- Не оставяйте кабела да виси!
- При изключване от електрическата мрежа, не дърпайте за кабела, а хванете за щепсела.
- Винаги изключвайте уреда веднага след употреба, ако го местите, преди да го почиствате.

Употреба

- Винаги поставяйте уреда върху равна, стабилна и топлоустойчива повърхност, далеч от източници на топлина или вода!
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение, по време на работа!
- Този уред не е предвиден за ползване от лица (включително деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени или от лица без необходимите опит и знания, освен ако предварително не са им дадени указания за работа с уреда, или не са под наблюдение на някой отговорен за тяхната сигурност.
- Не позволявайте на децата да играят с уреда!
- Вашият уред работи при висока температура и може да причини изгаряния. Не докосвайте горещите повърхности (капака, металните части и пр.).
- Никога не включвайте уреда в близост до лесно запалими материали (щори, пердета) или в близост до източници на открит пламък (котлони, газови печки и пр.).
- В случай на възпламеняване, никога не гасете пламъците с вода! Изключете уреда от електрическата мрежа. Затворете капака, ако е безопасно, задушете пламъците с влажна кърпа.
- Не местете уреда, когато в него има гореща храна!
- Никога не потапяйте уреда във вода!



Готвене

- Уредът не е подходящ за приготвяне на рецепти с високо съдържание на течности (напр. супи, сосове и пр.)
- Никога не включвайте уреда празен (без мазнина)!
- Никога не препълвайте съда! Не превишавайте указаното максимално количество за продуктите (само за картофи).

Описание

1. Дръжка на капака (термоизолирана)
2. Прозрачен капак
3. Език за захващане на капака към корпуса
4. Мерителна лъжица (14 мл)
5. Отключващ/ заключващ лост за бъркалката
6. Индикатори за максимално количество на продукта (само за картофи)
7. Подвижна бъркалка
8. Подвижен съд с незалепащо покритие
9. Копче за освобождаване дръжката на съда.
10. Дръжка на съда
11. Корпус
12. 1Подвижен филтър
13. Бутони за отваряне на капака
14. Таймер
15. Бутон за включване/ изключване
16. Бутон за настройване на таймера
17. Подвижен контролен панел (само за достъп до отделението на батериите)

Кратка инструкция за работа

Преди първата употреба

- За да махнете капака – **фиг.1**, натиснете едновременно бутоните за отваряне на капака (13) и вдигнете езика (3), за да извадите капака – **фиг.2**.
- Махнете мерителната лъжица.
- Изправете дръжката в хоризонтално положение, докато чуе щракване .
- Извадете съда – **фиг.3**.
- За да извадите бъркалката, вдигнете нагоре сивия лост (5), както е показано на **фиг – фиг.4а**.
- Всички подвижни части могат да се почистват в съдомиялна машина – **фиг.5**. или могат да се измиват с мека гъба и препарат за съдове.
- Почистете корпуса с помощта на влажна кърпа и препарат за съдове.
- Изплакнете и подсушете частите внимателно преди да ги монтирате обратно по местата им.
- За да сложите обратно бъркалката на мястото ѝ, издърпайте нагоре сивия лост, поставете бъркалката в средата и натиснете лоста надолу – **фиг.4b**.
- При първата употреба може да усетите лека миризма, но това е нормално, тя е безопасна, ще изчезне бързо и по никакъв начин няма да повлияе работата на вашия + ActiFry.

Отстранете цялата опаковка и всички стикери.

Никога не потапяйте корпуса във вода.

За да постигнете максимално добър резултат, ние ви съветваме първата рецепта, която пригответе да отнема 30 минути или повече.

Подготовка на храната

За картофи никога не превишавайте максимално указаното на бъркалката количество - **фиг. 6**. Не оставяйте мерителната лъжица вътре по време на готвене.

- Поставете продуктите в съда, като ги разпределите равномерно и съблюдавайте максималното количество (вижте таблиците на стр. 15 –17)
- Добавете олиото към продуктите, като използвате мерителната лъжица - **фиг. 7**, разпределяйки го равномерно (вижте таблиците на стр. 15 – 17) (1 лъжица мазнина = 14 мл мазнина)
- Отключете дръжката и я сгънете напълно – **фиг.8**
- Затворете капака – **фиг.9**

Готвене

Настройване на времето за готвене

- Натиснете бутона за настройване на таймера (16). Задръжте го натиснат докато на дисплея се изпише желаното време за готвене – **фиг. 10** (вижте таблиците на стр. 15 – 17)
- След това го пуснете. Избраното време (в минути) е изписано на дисплея и обратното отброяване започва.
- Ако сгрешите или искате да изтриете избраното време, задръжте бутона за 2 секунди и отново нагласете времето.

Внимание: таймерът издава звуков сигнал, когато времето изтече, но не изключва уреда.

Стартиране на готвенето

Когато отворите капака, уредът се изключва.

- Натиснете бутона Вкл./Изкл. и процесът на готвене започва посредством циркулацията на горещ въздух във вътрешността на уреда – **фиг. 11**. Бъркалната извършва бавни ротации по посока на часовниковата стрелка.

Изваждане на храната

BG

- Когато процесът на готвене е завършен, таймерът сигнализира. За да спрете сигнала, натиснете бутона за настройка на таймера – **фиг. 12**
- Натиснете бутона Вкл./Изкл., за да изключите уреда – **фиг. 13** и отворете капака.
- Повдигнете дръжката, докато чуete щракване и извадете съда – **фиг. 14**
- Сервирайте наведнъж.

За да избегнете всякакъв риск от изгаряне, не докосвайте капака или коята и да е друга част на уреда освен предвидената термоизолирана зона !

Таблица на времето за приготвяне

Приложените интервали в таблицата по-долу са примерни, като времето за приготвяне варира спрямо количеството и вида на картофите.

Картофи

	Вид	Количество	Мазнина	Време за приготвяне
Стандартна дебелина на картофите 13мм x13мм дължина до 9 см.	Пресни	1000 г*	1 супена лъжица	40- 45 мин
	Пресни	750 г*	3/4 с. л.	35 - 37 мин
	Пресни	500 г*	1/2 с. л.	28 - 30 мин
	Пресни	250 г*	1/4 с. л.	24 - 26 мин
Картофи (на четвъртинки)	Пресни	1000 г*	1 супена лъжица	40 - 42 мин
	Замразени	750 г*	без мазнина	14 - 16 мин
Картофи (на кубчета)	Свежи	1000 г*	1 супена лъжица	40 - 42 мин
	Замразени	750 г*	без мазнина	30 - 32 мин
Чипс	Замразени-подходящи за фурна и грил	750 г* 13mm x 13mm	без мазнина	35-40 мин
	Замразени (подходящи само за интензивно пържене)	750 г Тънки 10mm x10mm	без мазнина	30-32 мин
		500г Американски 8mm x8mm	без мазнина	25-27 мин

*Тегло на необелени картофи

Зеленчуци

	Вид	Количество	Мазнина	Време за приготвяне
Тиквички	Свежи, на филийки	750 г	1 супена лъжица + 150 мл. студена вода	25 - 35 мин
Сладки чушки	Свежи, на резени	650 г	1 супена лъжица + 150 мл. студена вода	20 - 25 мин
Гъби	Свежи, на четвъртинки	650 г	1 супена лъжица	12 - 15 мин
Домати	Свежи, на четвъртинки	650 г	1 супена лъжица + 150 мл. студена вода	10 - 15 мин
Лук	Свеж на кръгчета	500 г	1 супена лъжица	15 - 25 мин

Месо

За да овкусите месото прибавете подправки заедно с мазнината.

	Вид	Количество	Мазнина	Време за приготвяне
Пилешки хапки	Свежи	750 г	без мазнина	18- 20 мин.
	Замразени	750 г	без мазнина	18- 20 мин.
	Замразени	12 парчета (160 г)	без мазнина	12 -15 мин
Пилешки бутчета	Свежи	4- 6 бр	без мазнина	30 - 32 мин
Пилешки крачета	Свежи	2 бр	без мазнина	30 - 35 мин
Пилешки гърди (обезкостени)	Свежи	6 бр. (750 г)	без мазнина	10 -15 мин
Китайски ролца	Свежи	4- 8 бр. малки	1 супена лъжица	10 -12 мин
Агнешки котлети	Свежи (2.5 до 3 см. дебелина)	2- 6 бр	без мазнина	20 -25 мин*
Свински котлети	Свежи (2.5 см. дебелина)	2- 3 бр	без мазнина	18 -23 мин*
Свинско филе	Свежи	2- 6 бр. тънко нарязани	1 супена лъжица	12 -15 мин
Наденица	Свежи	4- 8 парчета	без мазнина	10 -12 мин
Чили Кон Карне	Свежи	500 г	1 супена лъжица	30 - 40 мин
Телешки стек	Свежи (1 см. дебелина)	600 г	без мазнина	8 -10 мин
Кюфтета	Свежи	12 бр.	без мазнина	18 -20 мин

*Обърнете по време на готвене

Риба

	Вид	Количество	Мазнина	Време за приготвяне
Панирана лангуста	Замразена	18 парчета (280 г.)	без мазнина	10 мин
Скариди	Сварени	400 г	без мазнина	10 -12 мин
Едри скариди	Замразени или размразени	300 г, 16 бройки	без мазнина	12 -14 мин

Десерти

	Вид	Количество	Мазнина	Време за приготвяне
Банани	Нарязани на парчета	500 г (5 банана)	1 с.л. + 1 с.л. кафява захар	4 - 6 мин
	Обвити в станиол	2 банана	без мазнина	20 - 25 мин
Череши	Цели	до 1000 г	1 с.л. + 1- 2 с.л. захар	12 - 15 мин
Ягоди	Нарязани на 1/2 или 1/4	до 1000 г	1- 2 с.л. захар	5 - 7 мин
Ябълки	На резени	3	1 с.л. + 2 с.л. захар	15 - 18 мин
Круши	Нарязани на парчета	до 1000 г	1- 2 с.л. захар	8 - 12 мин
Ананас	Нарязани на парчета	1	1- 2 с.л. захар	8 - 12 мин

BG

Замразени продукти

	Вид	Количество	Мазнина	Време за приготвяне
Рататуи	Замразени	750 г	без мазнина	20 - 22 мин
Пържена риба на тиган и паста	Замразени	750 г	без мазнина	20 - 22 мин
Паста карбонара	Замразени	750 г	без мазнина	15 - 20 мин
Паеля	Замразени	650 г	без мазнина	15 - 20 мин
Кантонийски ориз	Замразени	650 г	без мазнина	15 - 20 мин
Чили кон карне	Замразени	750 г	без мазнина	12 - 15 мин

Съвети за готвенето с ActiFry

- Не добавяйте сол към картофките, докато са в съда, а чак след като са готови и сте ги извадили.
- Ако искате да добавите сухи подправки, смесете ги с малко мазнина или друга подходяща течност. Ако опитате просто да ги поръсите, топлият въздух ще ги завърти.
- Имайте предвид, че силно оцветените подправки могат да оцветят бъркалката или други елементи от уреда, но това е нормално.
- За най-добри резултати, ползвайте фино стрит чесън вместо счукан, за да избегнете залепване за бъркалката и нейната ос.
- Ако използвате лук, режете го на тънки полумесеци или кръгове, а не на кубчета, за да се сготви по-добре. Отделете лучените кръгчета едно от друго преди да ги сложите в съда, разбъркайте ги, така че да се разпределят равномерно.
- При месни ястия, спирайте уреда по време на готвенето веднъж или два пъти и разбъркайте, за да не изсъхне храната която е най-отгоре и да се сгъстява равномерно. Зленчуците слагайте нарязани на дребно, за да може да се сготвят добре.
- Този уред не е подходящ за рецепти с високо съдържание на течности (супи, сосове и пр.).

Лесно почистване

Почистване на уреда

- Преди почистване, оставете уреда да изстине напълно
- Отворете капака – **фиг.1**, и повдигнете езика, за да извадите капака – **фиг.2**
- Изправете дръжката в хоризонтално положение, докато чуе щракване – **фиг.3**
- Извадете съда.
- За да извадите бъркалката, повдигнете лоста нагоре – **фиг. 4a**
- Извадете филтъра, като го хванете от горната страна – **фиг. 3** и го измийте.
- Всички подвижни части могат да се почистват в съдомиялна машина – **фиг. 5** или могат да се измиват с мека гъба и препарат за съдове
- Почистете корпуса с помощта на влажна кърпа и препарат за съдове.
- Изплакнете и подсушете частите внимателно преди да ги монтирате обратно по местата им.
- Ако има загоряла храна по съда или бъркалката, накиснете за известно време в топла вода, преди да почистите.
- Съдът е с незалепващо покритие: потъмняването и драскотините, които могат да се появят с течение на времето са нормални и не представляват проблем.
- Ние гарантираме, че незалепващото покритие е в съответствие с нормативите за материали в контакт с храни.

Никога не потапяйте основата на уреда във вода!

Не използвайте абразивни препарати или телени четки.

Филтърът трябва да се почиства редовно.

За да запазите качеството на незалепващото покритие на съда възможно най-дълго време, не използвайте метални прибори при сервиране на храната.

Опазване на околната среда!

Батерия на таймера

Този уред използва батерии – тип L1154.

- За да смените батерията, отстранете контролния панел посредством малка отвертка.
- Отместете контролния панел като вкарете отвертката в пролуката в горния край на панела. Премахнете бялото капаче на батерията и я сменете – **фиг. 15**. С грижа за околната среда, не изхвърляйте батерията в контейнера за отпадъци, а предайте в специален център.
- Сложете новата батерия, поставете обратно капачето и щракнете контролния панел обратно на мястото му.

❗ Вашият уред съдържа ценни материали, които подлежат на рециклиране и повторно използване.

➡ Моля, предайте бракувания вече уред в специализиран център за преработване или в оторизиран сервиз.



Ако Вашият фритюрник не работи правилно

проблем	причини	Решение
Уредът не работи	Уредът не е включен.	Проверете дали уредът е включен правилно.
	Бутонът Вкл./Изкл. не е натиснат докрай.	Натиснете бутона докрай.
	Бутонът Вкл./Изкл. е натиснат докрай, но уредът не работи.	Затворете капака.
	Моторът работи, но уредът не загрява.	Свържете се с оторизиран сервис.
	Бъркалката не се върти.	Проверете дали бъркалката е поставена правилно. Ако проблемът остава, моля свържете се с оторизиран сервис.
Бъркалката не застава на място	Миксиращата бъркалка не е заключена.	Уверете се, че заключващият лост е натиснат до долу.
Храната не се готви равномерно	Бъркалката не е поставена.	Поставете бъркалката.
	Храната не е нарязана подходящо.	Режете храната на еднакви парчета.
	Чипсът не е нарязан на подходящи парчета.	Нарежете картофките на еднакви кръгчета.
	Бъркалката е поставена правилно, но не се върти.	Проверете дали бъркалката е поставена правилно. Ако проблемът остава, моля свържете се с оторизиран сервис.
Картофките не са достатъчно хрупкави	Избран е неподходящ за чипс вид картофи.	Изберете подходящ сорт.
	Картофите не са добре измити и/или добре изцедени.	Измийте картофите за по-дълго време, след което ги оставете да се изцедат, трябва да са напълно сухи.
	Картофките са твърде дебели.	Нарежете картофките по-тънко. Максималните за чипс размери са 13мм x 13мм.
	Няма достатъчно мазнина за количеството картофи.	Увеличете количеството мазнина. (вижте таблиците на стр. 15 – 17)
	Филтърът е запушен.	Почистете филтъра.
Чипсът се разпада по време на готвене	Картофките, които се използват са от нова реколта, поради което имат високо съдържание на вода.	Намалете количеството картофи до 800 г и пренастройте времето за готвене.
Храната излиза от края на съда	Съдът е препълнен.	Спазвайте максималните количества, посочени в таблицата.
Течност от храната прониква в основата на уреда	Бъркалката не е поставена правилно или уплътнението на бъркалката е дефектно.	Уверете се, че бъркалката е поставена правилно. Ако проблемът остане, моля свържете се с оторизиран сервис. Не използвайте ActiFry за приготвянето на супи или ястия с високо съдържание на течности.
Таймерът не работи	Батерията е изтощена.	Сменете батерията (вж. фиг. 15).
Уредът работи много шумно	Евентуален проблем в мотора.	Моля, свържете се с оторизиран сервис.
Бъркалката спира да се върти по време на готвене	Бъркалката не е поставена правилно.	С помощта на готварска ръкавица, натиснете бъркалката надолу, докато щракне. Ако проблемът остане, свържете се с оторизиран сервис.

Ако имате проблеми с продукта или запитвания, моля свържете се с оторизирания сервис или посетете www.tefal.bg.

Tefal

Hranjivo i ukusno

Inovacija koja je dobra za vaše zdravlje.

Pravilna prehrana podrazumijeva konzumiranje raznovrsnih i uravnoteženih namirnica...međutim, kako bi uistinu mogli reći da se pravilno hranimo, moramo ih i pripremati na najbolji mogući način. Upravo o tom faktoru ovise prehrambena vrijednost, okus i izgled namirnica.

Dakle, pravilna prehrana u mnogočemu ovisi o načinu pripreme namirnica kao i o samoj vrsti aparata za kuhanje. Imajući pomenute činjenice na umu, **Tefal** je razvio poseban asortiman aparata koji su posvećeni ZDRAVOJ I PRAVILNOJ PREHRANI ZA VEĆI UŽITAK: iznimno inteligentni aparati za kuhanje koji čuvaju prehrambenu vrijednost namirnica, te poboljšavaju njihov izvorni okus.

DONOSIMO VAM JEDINSTVENA RJEŠENJA

Tefal ulaže znatna sredstva u istraživanja, a sve u svrhu ponude jedinstvenih rješenja čija je korist kod očuvanja prehrambenih vrijednosti potvrđena kroz brojna testiranja stručnjaka.

Za vašu obavijest

Već mnogo godina, **Tefal** je donosio aparate koji su vam pomagali u brzoy i jednostavnoj pripremi hrane.

Novi **Tefal** Hranjivo i Ukusno asortiman će vam pomoći u:

- očuvanju kvalitete prirodnih namirnica koje su osnova pravilne prehrane,
- ograničenoj upotrebi masnoća,
- ponovnom otkrivanju prirodnih okusa i mirisa namirnica,
- skraćivanju vremena provedenog u pripremanju jela.

Unutar ovog asortimana, *ActiFry* vam omogućava da pripremite 1 kg pomfrita sa samo 1 kašikom (14 ml) vašeg omiljenog ulja !

DOBRO DOŠLI U *ActiFry* SVIJET !

Pripremite pomfrit baš po vašem ukusu!

ActiFry pomfrit je iznimno ukusan sa hrskavom koricom izvana i mekanom,slasnom unutrašnjosti, zahvaljujući patentiranoj tehnologiji: lopatici za miješanje koja nježno miješa namirnice te tako ravnomjerno raspoređuje ulje, i jedinstvenom sistemu prženja vrućim zrakom. Izaberite namirnice, ulje, začine i začinsko bilje...i pustite *ActiFry* da se pobrine za ostalo.

Samo 3% masnoće*: 1 velika kašika (14 ml) ulja je sasvim dovoljna!

Jedna kašika ulja omogućava pripremanje pomfrita od čak 1 kg krompira. Kako biste bili sigurni da koristite pravu količinu ulja, na raspolaganju vam je kašika za doziranje koja dolazi uz aparat.

*1 kg oguljenih krompira izrezanih na komadiće približno jednake debljine (13x13 mm) i dužine (9 cm), prije se do gubitka 55% mase, uz samo 14 ml ulja...

Pripremite pomfrit, ali i mnogo više!

ActiFry omogućava pripremu najraznovrsnijih jela.

- uz krompir, u fritezi možete pripremati raznovrsna jela kao što su: kuhano povrće, sočno meso, mesne okruglice, hrskave kozice, školjke, te voće.



ActiFry +

Priložena knjiga recepata je sastavljena od strane naših nutricionista, specijalno za vas. Pored recepta za pomfrit, naći ćete recepte za brojna maštovita i zabavna jela, poput začinenog pomfrita, ukusnih i zdravih glavnih jela, pa čak i za deserte.

- Pomoću *ActiFry* + friteze možete pripremati i zaleđene namirnice. Zaleđene namirnice su dobra alternativa svježim proizvodima, jer su praktične i ne gube hranjive sastojke, a zadržavaju originalan okus.

ZA POSTIZANJE NAJBOLJIH REZULTATA POMOĆU *ActiFry*, FRITEZE, SAVJETUJEMO VAM DA SLIJEDITE NAŠE UPUTE O UPOTREBI VRSTE ULJA I KROMPIRA.

Krompir: savršeno uravnotežena namirnica za svakodnevni užitek !

Krompir je odličan izvor energije i vitamina. Njegova veličina, oblik i okus variraju ovisno o vrsti, klimi i uslovima uzgoja. Žetva, veličina, boja, kvaliteta i namjena u kuhinji je specifična za svaku pojedinu vrstu krompira. Kako će se krompir ponašati tokom kuhanja također ovisi o njegovom porijeklu i sezonskom čimbeniku.

BIH

Koju vrstu koristiti?

Opće pravilo je koristiti onu vrstu krompira koja je posebno namijenjena za pomfrit. Nerijetko ćete na pakiranju pronaći preporuku za što se koristi određena vrsta krompira i da li je pogodna za pripremu pomfrita. Neposredno nakon žetve, krompiri sadrže veću količinu vode, stoga preporučujemo da vrijeme pripreme mladog krompira produžite za nekoliko minuta.

Kako najbolje odložiti krompir?

Najbolje mjesto za odlaganje krompira je tamni podrum ili hladni ormarčić (između 6l i 8l°C), daleko od sunčeve svjetlosti.

Kako pripremiti krompir za prženje u *ActiFry* fritezi?

Kako biste dobili nabolji rezultat, pobrinite se da izrezani komadići krompira nisu zalijepljeni međusobno. Dobro operite krompire i zatim ih narežite na komadiće koristeći oštri nož ili poseban rezač za pomfrit, vodeći računa o tome da izrezani komadići krompira budu podjednake debljine, kako bi se ispržili istovremeno.

Tako izrezani krompir dobro operite u hladnoj vodi, sve dok većina škroba ne bude isprana.

Nakon toga, potpuno osušite izrezani krompir koristeći ubruse. Krompir mora biti potpuno suh prije pripreme u *ActiFry* fritezi ili u suprotnom neće imati hrskavu koru. Kako biste bili sigurni da je pomfrit potpuno suh, prije stavljanja u fritezu još ih jednom obrišite ubrusom. Zapamtite da vrijeme prženja krompira ovisi o vrsti i debljini izrezanog krompira.

Koji je najbolji način rezanja krompira?

O debljini pomfrita ovisi koliko će oni biti hrskavi ili mekani. Ako je tanji, biti će hrskaviji i obrnuto, ako su deblji biti će mekši. Krompir možete izrezati na slijedeće načine:

Debljina: Američki način: 8x8mm/Tanki: 10x10mm/Standardni: 13x13mm

Dužina: otprilike 9 cm

Kada pripremate pomfrit u *ActiFry* fritezi, maksimalna preporučena debljina pojedinačnog pomfrita je 13x13mm a preporučena dužina do 9 cm.

ISPROBAJTE RAZLIČITA ULJA KOJA SU DOBRA ZA VAŠE ZDRAVLJE

Koristite svaki put drugačije ulje, ovisno o vašim željama i *ActiFry* kašika ulja za 1 kg krompira. Svaki put isprobajte drugu vrstu ulja!

S *ActiFry*, fritezom možete koristiti najraznovrsnija ulja:

- Standardna ulja: maslinovo ulje, suncokretovo ulje, sojino ulje*, ulje od grožđa, kukuruzno ulje, ulje od kikirikija...
- Ulja s dodatkom okusa: ulja sa začinskim biljem, bijelom lukom, chilli papričicom, limunom...
- Posebna ulja: susamovo ulje*, ulje od lješnjaka*.

(* pripremajte u skladu s uputama proizvođača)

Zbog smanjene potrebe za upotrebom ulja, *ActiFry* tehnologija pruža mogućnost zdravije i uravnoteženije prehrane.



ActiFry+

U *ActiFry*, fritezi možete pripremiti pomfrit koji ima veću prehrambenu vrijednost od pomfrita pripremljenog na standardni način. Za bolji okus, možete dodati 1 ili 2 kašike ulja, ali na taj način ćete povećati udio masnoća.

**Uz pomoć *ActiFry+* friteze pripremite ukusniji, zdraviji
pomfrit, po vlastitom ukusu!**

Važne preporuke

Sigurnosne upute

- Za vašu sigurnost, ovaj aparat je u skladu sa važećim normama i propisima (Direktiva o najnižem naponu, Elektromagnetskoj kompatibilnosti, Okolišu...).
- Provjerite da li napon aparata odgovara naponu vaše mreže (izmjenična struja). Svaka greška kod priključivanja aparata u mrežu, poništava garanciju.
- U slučaju upotrebe aparata u drugoj zemlji (u kojoj isti nije originalno kupljen), zbog različitih uslova upotrebe, obavezno provjerite aparat kod ovlaštenog serviseru.
- Ovaj aparat je namijenjen isključivo za kućnu upotrebu. Svaka profesionalna, neprimjerena upotreba ili upotreba koja nije u skladu s uputama za upotrebu, oslobađa Tefal svake odgovornosti i garancija prestaje biti važeća.
- Pažljivo pročitajte i slijedite upute za upotrebu. Sačuvajte ih i odložite.

Priključivanje aparata

- Aparat nemojte koristiti ako je kabl oštećen ili neispravan, te ako je aparat ispao na pod i pritom pokazuje vidljiva oštećenja ili ne radi ispravno. U tom slučaju, obratite se ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu).
- Ne koristite produžni kabl. U slučaju da ga ipak odlučite koristiti, pobrinite se da je ispravan i da je priključen na uzemljenu utičnicu, te da odgovara kabl aparata.
- Ne koristite aparat ako su kabl ili utikač oštećeni. Kako biste izbjegli opasnost, zamijenite navedene dijelove u ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu). Ne pokušavajte rastaviti ili popraviti aparat samostalno.
- Ne ostavljajte kabl da slobodno visi.
- Ne isključujte aparat iz električne mreže povlačeći ga za kabl.
- Aparat isključite iz mreže nakon upotrebe, prije prenošenja, te prije čišćenja.

Upotreba aparata

- Aparat koristite na ravnoj, stabilnoj površini, otpornoj na toplinu, daleko od vode i bilo kakvih izvora topline.
- Nikada ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Aparat nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i djecu) čije su fizičke, psihičke ili mentalne sposobnosti smanjene, osim ako su pod nadzorom odgovorne osobe ili ih je ta osoba upoznala s uputama za upotrebu
- Djecu nadgledajte kako se ne bi igrali s aparatom.
- Ovaj električni aparat proizvodi veliku toplinu prilikom rada i može izazvati opekline. Nikada ne dodirujte vruće dijelove aparata (poklopac, metalne dijelove...)
- Ne koristite aparat u blizini zapaljivih materijala (npr. zavjesa...) ili u blizini otvorenog plamena (plinska peć).
- Ukoliko se bilo koji dio aparata slučajno zapali, ne pokušavajte vatru ugasiti vodom. Isključite aparat iz struje i ugušite vatru vlažnom krpom.
- Ne premještajte aparat dok je unutar njega vruća, tek pripremljena hrana.
- Ne uranjajte aparat u vodu!



Prženje

- Aparat nije namijenjen za pripremu hrane koja se sastoji od visokog udjela vode (npr. juha, umaka...).
- Nikada ne dopustite da aparat radi „na prazno“.
- Nemojte u posudu friteze stavljati previše namirnica. Nikada ne stavljajte više hrane nego što je navedeno u receptu, i ne prekoračujte oznaku za dopušteni nivo hrane (odnosi se samo na pomfrit)

Opis

1. Termoizolirano područje poklopca
2. Prozirni poklopac
3. Poluga za odvajanje poklopca
4. Mjerna kašika (14 ml)
5. Poluga za odvajanje lopatice
6. Oznake za dopušteni nivo hrane (samo za pomfrit)
7. Odvojiva lopatica za miješanje
8. Odvojiva neprijanjajuća posuda
9. Tipka za otpuštanje drške posude
10. Drška neprijanjajuće posude za prženje
11. Kućište
12. Odvojivi filter
13. Tipke za otvaranje poklopca
14. Digitalni tajmer
15. Tipka uključiti/isključiti
16. Tipka za podešavanje tajmera
17. Odvojiva upravljačka ploča (za jednostavniji pristup prilikom promjene baterijskih uložaka)

Savjeti za upotrebu

Prije prve upotrebe

- Kako biste odvojili poklopac – sl.1, pritisnite tipke za otvaranje poklopca (13), te u isto vrijeme podignite polugu za odvajanje poklopca (3) – sl.2.
- Izvadite mjernu kašiku.
- Podignite dršku u vodoravni položaj. Kad drška bude u pravilnom položaju, čut ćete „klik“.
- Izvadite posudu za prženje – sl.3.
- Kako biste odvojili lopaticu za miješanje, podignite svijetlo-sivu polugu smještenu na dijelu same lopatice. Postavite palac na vrh lopatice, a kažiprst i srednji prst ispod poluge za odvajanje te povucite polugu prema gore i izvadite lopaticu iz posude – sl. 4a.
- Svi odvojivi dijelovi Actifry friteze su podobni za pranje u mašini za suđe – sl. 5, ali se također mogu prati mekanim dijelom spužve i deterdžentom.
- Kućište aparata operite vlažnom krpom i deterdžentom.
- Iperite sve dijelove i pažljivo ih osušite prije ponovnog sastavljanja.
- Kako biste vratili lopaticu na mjesto, podignite polugu za odvajanje lopatice, postavite lopaticu u sredinu posude za prženje i zatim pritisnite polugu prema dole – sl. 4b
- Tokom prve upotrebe aparata, možete osjetiti blagi neugodni miris: ovo nije opasno i vrlo brzo će nestati. Također, nema nikakvog negativnog uticaja na rad vaše Actifry + friteze.

Sve dijelove aparata izvadite iz pakiranja i uklonite sve naljepnice

Kućište aparata nikada ne uranjajte u vodu

Prilikom prve upotrebe, u svrhu dobivanja što boljih rezultata, savjetujemo vam da pripremite jelo koje se pripravi 30 min ili više.

Kad pripremate pomfrit, nikada ne prekoračujte oznaku za maksimalno dozvoljeni nivo hrane (označen na na lopatici) – sl.6. Ne ostavljajte mjernu kašiku u posudi dok pečete hranu.

- Stavite namirnice u posudu za prženje i rasporedite ravnomjerno. Pripazite da ne prekoračite maksimalnu dopuštenu količinu hrane u posudi (vidi tabelu vremena prženja na str. 24-26).
- Dodajte ulje u posudu koristeći mjernu kašiku – sl.7, te ga ravnomjerno rasporedite po hrani (vidi tabelu vremena prženja na str. 24-26). (1 mjerna kašika ulja = 14 ml ulja)
- Pritisnite tipku na drški i potpuno je uklopite u kućište – sl.8.
- Zatvorite poklopac – sl. 9.

Priprema hrane

Prženje

Podešavanje vremena prženja

- Pritisnite tipku za podešavanje tajmera, kako biste odredili vrijeme prženja. Tipku držite pritisnuto dok se željeno vrijeme ne prikaže na ekranu– sl. 10 (vidi tabelu s vremenima pripreme na str. 24-26)
- Zatim pustite tipku. Na ekranu će biti prikazano odabrano vrijeme (u minutama) i proces odbrojanja će započeti.
- Ako pogriješite u odabiru vremena pripreme ili ako želite izbrisati odabrano vrijeme, 2 s držite pritisnuto tipku za podešavanje tajmera, a zatim ponovno odredite vrijeme prženja.

OPREZ: tajmer označava kraj vremena pripreme jela, ali ne i kraj rada aparata!

Početak

Ako podignete poklopac, aparat će prestati s radom.

- Pritiskom na tipku uključiti/isključiti započinje proces prženja, zahvaljujući cirkulaciji vrućeg zraka unutar aparata - sl.11. Lopatica se počinje lagano okretati u smjeru kazaljke na satu.

Kako izvaditi jelo iz aparata

- Zvučni signal će označiti kraj prženja. Da biste prekinuli zvučni signal, pritisnite tipku za podešavanje tajmera – sl. 12.
- Zatim pritisnite tipku uključiti/isključiti kako biste isključili aparat – sl. 13, i otvorite poklopac.
- Podižite dršku dok ne začujete „klik“. Izvadite posudu za prženje iz aparata – sl. 14.
- Poslužite odmah.

Kako biste umanjili rizik od opekлина, ne dirajte poklopac niti aparat, osim termoizolirani dio poklopcia

Tabela vremena prženja

Vremena pripreme navedena u tabelama koje slijede, služe za orijentaciju i mogu se razlikovati ovisno o vrsti i količini pripremljenog krompira

Krompiri

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Pomfrit standardne debljine 13x13 mm, dužine do 9 cm	Svježi	1000 g*	1 mjerna kašika ulja	40 - 45 min
	Svježi	750 g*	3/4 mjerne kašike ulja	35 - 37 min
	Svježi	500 g*	1/2 mjerne kašike ulja	28 - 30 min
	Svježi	250 g*	1/4 mjerne kašike ulja	24 - 26 min
Krompiri (izrezani na četvrtine)	Svježi	1000 g*	1 mjerna kašika ulja	40 - 42 min
	Zamrznuti	750 g	Bez ulja	14 - 16 min
Krompiri (izrezani na kockice)	Svježi	1000 g*	1 mjerna kašika ulja	40 - 42 min
	Zamrznuti	750 g	Bez ulja	30 - 32 min
Pomfrit	Zamrznuti – pogodni isključivo za prženje u dubokom ulju	750 g standardne debljine 13x13 mm	Bez ulja	35-40 min
	Zamrznuti – podobni za pripremu u pećnici, na grillu i u dubokom ulju	750 g Tanki 10mmx10mm	Bez ulja	30-32 min
	Zamrznuti – podobni za pripremu u pećnici, na grillu i u dubokom ulju	500 g Američki način 8mmx8mm	Bez ulja	25-27 min

*Količina se odnosi na neoguljene krompire

Ostalo povrće

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Tikvice	Svježe, narezana na kriške	750 g	1 mjerna kašika ulja + 150 ml hladne vode	25 - 35 min
Paprika	Svježe, narezana na kriške	650 g	1 mjerna kašika ulja + 150 ml hladne vode	20 - 25 min
Gljive	Svježe, narezane na četvrtine	650 g	1 mjerna kašika ulja	12 - 15 min
Paradajz	Svježe, narezane na četvrtine	650 g	1 mjerna kašika ulja + 150 ml hladne vode	10 - 15 min
Crveni luk	Svježi, narezan na kolutove	500 g	1 mjerna kašika ulja	15 - 25 min

Meso - Perad

Da biste poboljšali okus mesa i peradi, pomiješajte začine (kao što su paprika, curry, mješavina začina) sa uljem.

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRJEME PRIPREME
(Pohovani) komadići piletine (nuggets)	Svježe	750 g	Bez ulja	18 - 20 min
	Zamrznuto	750 g	Bez ulja	18 - 20 min
	Zamrznuto	12 komada (160 g)	Bez ulja	12 - 15 min
Pileći bataci	Svježe	4 do 6	Bez ulja	30 - 32 min
Pileći karabataci	Svježe	2	Bez ulja	30 - 35 min
Pileća prsa (bez kosti)	Svježe	6 (oko 750 g)	Bez ulja	10 - 15 min
Kineske proljetne okruglice	Svježe	4 do 8 manjih	1 mjerna kašika ulja	10 - 12 min
Janjeći odresci	Svježi (2.5 do 3 cm debljine)	2 do 6	Bez ulja	20 - 25 min*
Svinjski odresci	Svježi (2.5 cm debljine)	2 do 3	Bez ulja	18 - 23 min*
Svinjski file	Svježe	2 do 6 tanjih komada	1 mjerna kašika ulja	12 - 15 min
Kobasice	Svježe	4 do 8	Bez ulja	10 - 12 min
Chilli s mljevenim mesom	Svježi (od mljevene govedine)	500 g	1 mjerna kašika ulja	30 - 40 min
Biftek	Svježi (dio buta narezan na odreske debljine 1 cm)	600 g	Bez ulja	8 - 10 min
Mesne okruglice	Svježe	12 komada	Bez ulja	18 - 20 min

*Okrenite odreske nakon isteka polovine od ukupnog vremena pripreme

Ribe – Školjke

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRJEME PRIPREME
Škamp (pohovani)	Zamrznuti	18 komada (280 g)	Bez ulja	10 min
Fratar	Svježi, narezan na komade	500 g	1 mjerna kašika ulja	20 - 22 min
Kozice	Pržene	400 g	Bez ulja	10 - 12 min
Račići	Odmrznuti	300 g (16 komada)	Bez ulja	12 - 14 min

BIH

Deserti

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Banane	Narezane na kriške	500 g (5 banana)	1 mjerna kašika ulja + 1 mjerna kašika smežeg šećera	4 - 6 min
	U aluminijskoj foliji	2 banana	1 mjerna kašika ulja	20 - 25 min
Trešnje	Cijele	Do 1000 g	1 mjerna kašika ulja + 1 do 2 mjerne kašike šećera	12 - 15 min
Jagode	Veći komadi narezani na četvrtine, manji na polovice	Do 1000 g	1 do 2 mjerne kašike šećera	5 - 7 min
Jabuke	Narezane na kriške	3	1 mjerna kašika ulja + 2 mjerne kašike šećera	15 - 18 min
Kruške	Narezane na kriške	Do 1000 g	1 do 2 mjerne kašike šećera	8 - 12 min
Ananas	Narezane na kriške	1	1 do 2 mjerne kašike šećera	8 - 12 min

Smrznuti proizvodi

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Povrće	Smrznuta	750 g	Bez ulja	20-22 min
Riba pržena u tavi i tjestenina	Smrznuta	750 g	Bez ulja	20-22 min
Pasta carbonara	Smrznuta	750 g	Bez ulja	15 - 20 min
Riža sa dodacima (Paella)	Smrznuta	650 g	Bez ulja	15 - 20 min
Azijska riža	Smrznuta	650 g	Bez ulja	15 - 20 min
Sa mesom	Smrznuta	750 g	Bez ulja	112 - 15 min

ActiFry prženje: savjeti i trikovi

- Nemojte dodatno soliti krompir dok je u posudi za prženje. Posolite krompir tek kad ga izvadite iz aparata.
- Začinsko bilje i druge začine pomiješajte s uljem ili drugom tekućinom prije stavljanja na hranu koju pripremate u Actifry fritezi. Ako biste pokušali posuti začine po hrani bez da ste ih pomiješali s uljem ili tekućinom, vrući zrak, pomoću kojeg se hrana prži u Actifry fritezi, bi ih jednostavno raspršio po unutrašnjosti aparata.
- Imajte na umu da začini jakih boja mogu ostaviti lagane mrlje na lopatici i dijelovima aparata. To je uobičajeno.
- Za bolje rezultate, koristite fino isjeckani bijeli luk umjesto zgnječenog, kako se ne bi prilijepio za lopaticu.
- Ako koristite crveni luk, bolje ga je narezati na tanke kriške, nego na sitne komadiće jer će se bolje ispržiti. Odvojite narezane kolutove luka prije stavljanja u Actifry fritezu i ravnomjerno ih rasporedite.
- Kod pripreme mesa i peradi, isključite aparat i promiješajte hranu unutar posude jednom ili dvaput tokom prženja, kako biste izbjegli isušivanje jela na vrhu, te kako bi osigurali da jelo bude ravnomjerno prženo.
- Povrće je najbolje pripremati narezano na manje komade kako biste se osigurali da će biti potpuno prženo.
- Aparat nije namijenjen za pripremu hrane koja se sastoji od visokog udjela vode (npr. juha, umaka..)

Jednostavno čišćenje

Čišćenje aparata

- Ostavite aparat da se u potpunosti ohladi prije nego započnete s čišćenjem.
- Otvorite poklopac – sl. 1 i podignite polugu kako biste ga odvojili – sl. 2
- Podižite dršku dok ne dođe u horizontalni položaj i dok ne začujete „klik“ – sl. 3
- Izvadite posudu za prženje.
- Kako biste izvadili lopaticu za miješanje, podignite polugu za odvajanje lopatice – sl. 4a.
- Izvadite filter povlačeći ga za vrh – sl.3 i operite ga.
- Svi odvojni dijelovi Actifry friteze su pogodni za pranje u mašini za suđe – sl. 5, ali se također mogu prati mekanim dijelom spužve i deterdžentom.
- Kućiste aparata operite vlažnom krpom i deterdžentom.
- Isperite sve dijelove i pažljivo ih osušite prije ponovnog sastavljanja.
- U slučaju da se hrana zalijepila na posudu ili lopaticu, prije čišćenja namočite te dijelove u toploj vodi.
- Posuda za prženje obložena je neprijanjajućim slojem: lagano tamnjenje i ogrebotine koje se pojavljuju nakon duže upotrebe su sasvim normalne i ne predstavljaju nikakav problem.
- Garantiramo da je upotrebljeni neprijanjajući sloj u skladu s direktivama koje se odnose na materijale koji dolaze u dodir s hranom.

Nikada nemojte uranjati kućiste aparata u vodu.

Nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva prilikom čišćenja vašeg aparata.

Redovno čistite odvojni filter.

Da biste zadržali kvalitet neprijanjajućeg sloja, nikada nemojte koristiti metalni pribor prilikom vađenja i posluživanja jela.

BIH

Učestvujmo u zaštiti okoline !

Baterijski uložak za tajmer

Za aparat se koriste slijedeći baterijski ulošci – LI 154.

- Kako biste promijenili baterijske uloške, odvojite upravljačku ploču tako da odvijete šarafe pomoću kojih je upravljačka ploča pričvršćena za aparat. Skinite bijelu zaštitu postavljenu povrh baterijskog uloška. Izvadite baterijski uložak i zamijenite ga novim – sl.15. U svrhu zaštite okoline, nemojte odlagati stare baterijske uloške s uobičajenim otpadom, već na posebno mjesto predviđeno za sakupljanje sličnog otpada.
- Postavite novi baterijski uložak, vratite zaštitu preko uloška i postavite upravljačku ploču natrag na mjesto.
- ① Vaš aparat se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno upotrijebiti.
- ➔ Nakon što izvadite baterijske uloške, odnesite aparat na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.



Šta učiniti u slučaju neispravnog rada aparata?

PROBLEMI	MOGUĆI UZROCI	RJEŠENJA
Aparat ne radi.	Aparat nije priključen na električnu mrežu.	Provjerite da li je aparat pravilno priključen na električnu mrežu.
	Tipka uključiti/isključiti nije pritisnuta do kraja.	Pritisnite tipku za uključenje/isključenje do kraja.
	Pritisnuli ste tipku uključiti/isključiti do kraja, ali aparat još uvijek ne radi.	Zatvorite poklopac.
	Motor radi, ali se aparat ne zagrijava.	Obratite se prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu).
	Lopatica za miješanje se ne okreće.	Provjerite da li je lopatica pravilno postavljena. Ako se problem nastavi obratite se prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu)
Odvojiva lopatica se pomiče gore- dole tokom rada aparata.	Lopatica za miješanje nije dovoljno pričvršćena.	Provjerite da li je poluga za zaključavanje potpuno pritisnuta prema dole.
Hrana nije ravnomjerno pržena.	Lopatica nije postavljena u aparat.	Postavite lopaticu u aparat.
	Namirnice nisu pravilno narezane.	Narežite namirnice na jednake komade.
	Krompir nije pravilno narezan.	Narežite krompir na jednake komade preporučene debljine/dužine.
	Lopatica je pravilno postavljena, ali se ne okreće	Provjerite da li ste lopaticu pritisnuli do kraja. Ako se problem nastavi obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu).
Prženi krompiri nisu dovoljno hrskavi.	Koristili ste pogrešnu vrstu krompira.	Koristite vrstu krompira koja se preporučuje za pripremu pomfrita.
	Krompir nije dobro opran i/ili nije dovoljno suh.	Ispirite narezani krompir kroz duže vremensko razdoblje kako biste uklonili višak škroba, zatim ga ocijedite ili dobro osušite prije pripreme u fritezi. Krompir mora biti potpuno suh.
	Krompir je previše debelo narezan.	Narežite krompir na tanje dijelove. Maksimalna preporučena debljina je 13mm x 13mm
	Nema dovoljno ulja u odnosu na količinu krompira.	Koristite veću količinu ulja (vidi tabelu s vremenima pripreme na str.24-26)
	Filter je prljav.	Očistite odvojni filter.
Krompiri se lome tokom prženja.	Koristite mladi krompir koji se sastoji od visokog udjela vode.	Smanjite količinu krompira na 800 g i prilagodite vrijeme pripreme.
Hrana se zadržava na krajevima posude za prženje.	Stavili ste previše hrane u posudu za prženje.	Slijedite upute o maksimalnoj količini hrane navedene u priloženim tabelama.
Tekućina iz hrane je iscurila u kućište aparata.	Lopatica za miješanje nije pravilno postavljena ili je brtva lopatice neispravna.	Pravno postavite lopaticu za miješanje i pritisnite je do kraja. Ako se problem nastavi obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu). Ne koristite Actifry fritezu za pripremu juha ili recepata s visokim udjelom tekućina.
Tajmer ne radi.	Baterijski uložak je prazan.	Promijenite baterijski uložak (vidi sl. 15).
Aparat stvara neuobičajeno jaku buku.	Postoji mogućnost da motor radi npravno.	Obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu).
Lopatica se prestala okretati tokom prženja	Lopatica nije pravilno postavljena.	Koristeći zaštitne kuhinjske rukavice, pritisnite lopaticu prema dole dok u potpunosti ne uklopi. Ako se problem nastavi obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu).

U slučaju pitanja ili problema s aparatom, molimo Vas da pozovete broj za brigu o korisnicima :
033 / 55 12 20

ili posjetite našu web stranicu - www.tefal.ba

Tefal

Zdravo i ukusno

Inovacija koja je dobra za vaše zdravlje

Pravilna prehrana podrazumijeva konzumiranje raznovrsnih i uravnoteženih namirnica...medutim, kako bi uistinu mogli reći da se pravilno hranimo, moramo ih i pripremati na optimalan način. Upravo o tom faktoru ovise prehrambena vrijednost, okus i izgled namirnica.

Dakle, pravilna prehrana u mnogočemu ovisi o načinu pripreme namirnica kao i o samoj vrsti kuhala. Imajući spomenute činjenice na umu, **Tefal** je razvio poseban asortiman uređaja koji su posvećeni ZDRAVOJ I PRAVILNOJ PREHRANI ZA VEĆI UŽITAK: iznimno inteligentnih uređaja za kuhanje koji čuvaju optimalnu prehrambenu vrijednost namirnica te unaprijeđuju njihov izvorni okus.

Donosimo vam jedinstvena rješenja

Tefal ulaže znatna sredstva u istraživanja, a sve u svrhu ponude jedinstvenih rješenja čija je korist kod očuvanja prehrambenih vrijednosti potvrđena kroz brojna znanstvena testiranja.

Za vašu obavijest

Tijekom godina **Tefal** je donosio uređaje koji su vam pomagali u brzoi i jednostavnoj pripremi hrane.

Tefal Zdravo i Ukusno asortiman će vam pomoći u:

- očuvanju kvalitete prirodnih namirnica koje su osnova pravilne prehrane,
- ograničenoj uporabi masnoća,
- ponovnom otkrivanju prirodnog izgleda i okusa namirnica,
- skraćivanju vremena provedenog u pripremanju jela.

Unutar ovog asortimana, Friteza *ActiFry* vam omogućava da pripremite 1 kg pommes frites-a sa samo 1 žlicom (14 ml) vašeg omiljenog ulja.

Dobro došli u *ActiFry* svijet!

Pripremite pommes frites baš po vašem ukusu!

ActiFry pommes frites je iznimno ukusan sa hrskavom koricom izvana i mekanom, slasnom unutrašnjosti, zahvaljujući patentiranoj tehnologiji: lopatici za miješanje koja nježno miješa namirnice te tako ravnomjerno raspoređuje sol, i jedinstvenom sustavu pečenja vrućim zrakom. Izaberite namirnice, ulje, začine i začinsko bilje..... i pustite *ActiFry* da se pobrine za ostalo.

Samo 3% masnoće*: 1 velika žlica (14 ml) ulja je sasvim dovoljna!

Jedna žlica ulja omogućava pripremanje pommes frites-a od čak 1 kg krumpira. Kako biste bili sigurni da rabite pravu količinu ulja, na raspolaganju vam je žlica za doziranje koja dolazi uz uređaj.

*1 kg oguljenih krumpira izrezanih na dijelove približno jednake debljine (13x13 mm) i dužine (9 cm), termički obradenih do gubitka 55% mase te uz 14 ml ulja...

Pripremite pommes frites ali i mnogo više!

ActiFry omogućava pripremu najraznovrsnijih jela.

- uz krumpir, možete pripremati raznovrsna jela sa kuhanim povrćem, sočnim mljevenim mesom, mesnim okruglicama, hrskavim kozicama, školjkama te voćem



: + *ActiFry*

Priložena kuharica je sastavljena posebno za vas od strane naših nutricionista. Pored recepta za pommes frites, naći ćete recepte za brojna maštovita i zabavna jela poput začinjenog pommes frites-a, ukusnih i zdravih glavnih jela te čak i deserata.

- Pomoću + *ActiFry* friteze možete pripremati i zamrznute namirnice. Zamrznute namirnice su dobra alternativa svježim proizvodima jer su praktične i jednostavne za pohranu te ne gube hranjive sastojke i zadržavaju originalan okus.

Za postizanje optimalnih rezultata pomoću *ActiFry* friteze, savjetujemo vam da slijedite naše preporuke o uporabi vrste ulja i krumpira

Krumpir: savršeno uravnotežena namirnica za svakodnevni užitek!

Krumpir je odličan izvor energije i vitamina. Njegova veličina, oblik i okus variraju ovisno o sorti, klimi i uvjetima uzgoja. Žetva, veličina, boja, kvaliteta i namjena u kuhinji je specifična za svaku pojedinu sortu krumpira. Kako će se krumpir ponašati tijekom kuhanja također ovisi o njegovom porijeklu i sezonskom čimbeniku.

Koju sortu rabiti?

Opće pravilo je rabiti onu sortu krumpira koja je posebno namijenjena za pommes frites. Nerijetko ćete na pakiranju pronaći preporuku za što se rabi određena sorta krumpira i da li je pogodna za pripremu pommes frites-a.

Neposredno nakon žetve krumpiri sadrže veću količinu vode, stoga preporučujemo da vrijeme pripreme mladog krumpira produžite za nekoliko minuta.

Kako najbolje pohraniti krumpir?

Najbolje mjesto za pohranu krumpira je tamni podrum ili hladni ormarić (između 6°C i 8°C), daleko od sunčeve svjetlosti.

Kako pripremiti krumpir za pečenje u *ActiFry* fritezi?

Kako biste dobili najbolji rezultat, pobrinite se da izrezani komadići krumpira nisu zaljepljeni međusobno. Dobro operite cijele krumpire i zatim ih narežite na komadiće rabeći oštri nož ili poseban rezač za pommes frites, pritom vodeći računa o tome da izrezani dijelovi krumpira budu podjednake debljine kako bi vrijeme kuhanja bilo istovjetno. Tako izrezani krumpir ispirite u hladnoj vodi dok mlaz ne postane providan, odnosno dok većina škroba ne bude isprana. Zatim potpuno osušite izrezani krumpir koristeći papirnate ručnike. Krumpir mora biti potpuno suh prije pripreme u *ActiFry* fritezi ili u suprotnom neće imati hrskavu koru. Kako biste bili sigurni da su pommes frites potpuno suhi, prije stavljanja u fritezu još ih jednom obrišite papirnatim ručnikom. Zapamtite da vrijeme pečenja krumpira ovisi o sorti i debljini izrezanog krumpira.

Koji je optimalan način rezanja krumpira?

O debljini pommes fritresa ovisi koliko će oni biti hrskavi ili mekani. Ako su tanji biti će hrskaviji, i obrnuto, ako su deblji biti će mekši. Krumpir možete izrezati na slijedeće načine:

Debljina: Američki način: 8x8mm/Tanki: 10x10mm/Standardni: 13x13mm
Visina: otprilike 9 cm

Kada pripremate pommes frites u *ActiFry* fritezi maksimalna preporučena debljina pojedinačnog pommes fritresa je 13x13mm a preporučena dužina do 9 cm.

Isprobajte različita ulja dobra za vaše zdravlje

Rabite svaki put drugo ulje ovisno o vašim trenutnim željama – 1 žlica ulja za 1 kg krumpira. Svaki put isprobajte drugo ulje!

S *ActiFry* fritezom, možete rabiti najraznovrsnija ulja:

- Standardna ulja: maslinovo ulje, suncokretovo ulje, sojino ulje*, ulje od grožđa, kukuruzno ulje, ulje od kikirikija
- Ulja s dodatkom okusa: ulja sa začinskim biljem, češnjakom, chilli papričicom, limunom...
- Posebna ulja: sezamovo ulje*, ulje od lješnjaka*.

(* pripremajte u skladu s uputama proizvođača)

Zbog smanjene potrebe za uporabom ulja, *ActiFry* *ActiFry* tehnologija pruža mogućnost zdravije i uravnoteženije prehrane.



: + *ActiFry*

U *ActiFry* fritezi možete pripremiti pommes frites koji ima veću nutricionističku vrijednost od pommes fritresa pripremljenog na standardni način. Za bolji okus možete staviti 1 ili 2 dodatne žlice ulja, no time će se povećati i udio masnoća.

Uz pomoć + *ActiFry* friteze pripremite ukusniji, zdraviji pommes frites po vlastitom ukusu!

Važne preporuke

Sigurnosne upute

- Za vašu sigurnost, ovaj uređaj je sukladan s važećim normama i propisima (Direktive o najnižem naponu, Elektromagnetskoj kompatibilnosti, Okolišu...).
- Proverite da li napon uređaja odgovara naponu vaše mreže (izmjenična struja). Svaka greška kod priključivanja poništava jamstvo.
- U slučaju uporabe uređaja u zemlji u kojoj isti nije originalno kupljen, a zbog različitih uvjeta uporabe, obvezno dajte pregledati uređaj kod ovlaštenog serviseru.
- Ovaj uređaj je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Svaka profesionalna, neprimjerena ili uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu oslobađa Tefal svake odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.
- Pažljivo pročitajte i slijedite upute za uporabu. Sačuvajte ih i pohranite.

Priključivanje na električnu mrežu

- Nemojte rabiti uređaj ako je priključni vod oštećen ili nespravan, te ako je uređaj pao na pod i pritom pokazuje vidljiva oštećenja ili neispravno radi. U takvom slučaju obratite se ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu).
- Ne rabite priključni vod. U slučaju da ga ipak odlučite rabiti pobrinite se da je priključni vod ispravan i da je priključen na uzemljenu utičnicu te da odgovara priključnom vodu uređaja
- Ne rabite uređaj ako su priključni vod ili utikač oštećeni. Kako biste izbjegli opasnost, zamijenite navedene djelove u ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu). Ne pokušavajte rastaviti ili popraviti uređaj samostalno.
- Ne ostavljajte priključni vod da slobodno visi.
- Ne isključujte uređaj s električne mreže povlačeći ga za priključni vod.
- Isključite uređaj s električne mreže nakon uporabe, prije premještanja uređaja te prije čišćenja.

Uporaba uređaja

- Uređaj rabite na ravnoj, stabilnoj površini otpornoj na toplinu, daleko od vode i bilo kakvih izvora topline.
 - Nikada ne ostavljajte uređaj u radu bez nadzora.
 - Uređaj nije namijenjen uporabi od strane osoba (uključujući i djecu) smanjenih fizičkih, psihičkih ili mentalnih sposobnosti osim ako su pod nadzorom odgovorne osobe ili ih je ista upoznala s uputama za uporabu.
 - Djecu se mora nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.
 - Ovaj električni uređaj proizvodi veliku toplinu prilikom rada i može izazvati opekline.
- Nikada ne dodirujte vruće dijelove uređaja (poklopac, metalne dijelove...).
- Ne rabite uređaj u blizini zapaljivih materijala (npr. zavjesa..) ili u blizini otvorenog plamena (plinski štednjak, štednjak na struju...)
 - Ukoliko se bilo koji dio uređaja slučajno zapali, ne pokušavajte vatru ugasiti vodom. Isključite uređaj iz struje i ugasite vatru tako da je prekrijete vlažnom krpom.
 - Ne premještajte uređaj dok je unutar njega vruća, tek pripremljena hrana.
 - Ne uranjajte uređaj u vodu!



Proces pečenja

- Uređaj nije namijenjen za pripremu hrane koja se sastoji od visokog udjela vode (npr. juha, umaka..)
- Nikada ne stavljajte uređaj u rad ako unutar njega nema hrane.
- Nemojte u posudu friteze stavljati previše namirnica. Nikada ne stavljajte više hrane nego što je navedeno u receptu niti ne prekoračujte oznaku za dopuštenu razinu hrane (odnosi se samo na pommes frites).

Opis

1. Dio poklopca hladan na dodir
2. Providni poklopac
3. Poluga za odvajanje poklopca
4. Mjerna žlica (14 ml)
5. Poluga za odvajanje lopatice
6. Oznake za dopuštenu razinu hrane (samo za pommes frites)
7. Odvojiva lopatica za miješanje
8. Neprianjajuća posuda za pečenje
9. Tipka za sklapanje/otklapanje ručke na neprianjajućoj posudi
10. Ručka neprianjajuće posude za pečenje
11. Kućište
12. Odvojivi filte
13. Tipke za otvaranje poklopca
14. Digitalni timer
15. Tipka za uključenje/isključenje
16. Tipka za postavljanje time
17. Odvojiva upravljačka ploča (za jednostavniji pristup prilikom izmjene baterijskih uložaka)

Savjeti za uporabu Prije prve uporabe

- Kako biste odvojili poklopac – sl. 1, potisnite tipke za otvaranje poklopca (13) te u isto vrijeme podignite polugu za odvajanje poklopca (3) – sl. 2.
- Izvadite mjernu žlicu.
- Podignite ručku u vodoravni položaj. Kad ručka bude u pravilnom položaju čut ćete „klik“.
- Izvadite posudu za pečenje – sl. 3.
- Kako biste odvojili lopaticu za miješanje, podignite svijetlo-sivu polugu smještenu na dijelu same lopatice. Postavite palac na vrh lopatice, a kažiprst i srednji prst ispod poluge za odvajanje te povucite polugu prema gore i izvadite lopaticu iz posude – sl. 4a.
- Svi odvojivi dijelovi Actifry friteze su podobni za pranje u perilici posuda – sl. 5 ali se također mogu oprati mekanim dijelom spužve i sredstvom za pranje posuda.
- Kućište uređaja operite vlažnom krpom i sredstvom za pranje posuđa.
- Isperite sve dijelove i pomno ih osušite prije ponovnog sastavljanja.
- Kako biste vratili lopaticu na mjesto, podignite polugu za odvajanje lopatice, postavite lopaticu u sredinu posude za pečenje i zatim potisnite polugu prema dolje – sl. 4b.
- Tijekom prve uporabe uređaja možete osjetiti blagi neugodni miris: ovo nije opasno i vrlo brzo će nestati. Također, nema nikakvog negativnog utjecaja na rad vaše +Actifry friteze.

Sve dijelove uređaja izvadite iz pakiranja i uklonite sve naljepnice.

Kućište uređaja nikada ne uranjajte u vodu

Prilikom prve uporabe, u svrhu dobivanja što boljeg rezultata, savjetujemo vam da pripremite jelo koje se peče 30 min ili više.

Kad pripremate pommes frites nikada ne prekoračujte oznaku za dopuštenu razinu hrane na lopatici – sl.6. Ne ostavljajte mjernu žlicu u posudi dok pečete hranu.

- Stavite namirnice u posudu za kuhanje i rasporedite ravnomjerno. Pripazite da ne prekoračite maksimalnu dopuštenu količinu u posudi (vidi tabelu s vremenima pripreme na str. 33-35).
- Dodajte ulje u posudu rabeći mjernu žlicu – sl. 7, te ga ravnomjerno rasporedite po hrani (vidi tabelu s vremenima pripreme na str. 33-35) (1 mjerna žlica ulja = 14 ml ulja)
- Potisnite tipku na ručki i potpuno je uklopite u kućište – sl. 8.
- Zatvorite pokopac – sl. 9.

Priprema hrane

Proces pečenja

Određivanje vremena pečenja

- Potisnite tipku za postavljanje timera kako biste odredili vrijeme pečenja. Tipku držite potisnutu dok se na zaslonu ne prikaže željeno vrijeme – sl. 10 (vidi tabelu s vremenima pripreme na str. 33-35)
- Zatim pustite tipku. Na zaslonu će biti prikazano izabrano vrijeme (u minutama) i proces odbrojavanja će započeti.
- Ako pogriješite u odabiru vremena pripreme ili želite izbrisati odabrano vrijeme, 2 s držite potisnutu tipku za postavljanje timera, i zatim ponovno odredite vrijeme pečenja.

OPREZ: timer označava kraj vremena pripreme jela, ali ne i kraj rada uređaja!

Stavljanje uređaja u rad

Ako podignete poklopac, uređaj će prestati s radom.

- Potiskom na tipku za uključenje/isključenje započinje proces pečenja zahvaljujući cirkulaciji vrućeg zraka unutar uređaja - sl. 11. Lopatica se počinje lagano okretati u smjeru kazaljke na satu.

Vađenje jela iz uređaja

- Zvučni signal će označiti kraj vremena pripreme. Kako biste zaustavili zvučni signal, potisnite tipku za postavljanje timera - sl. 12.
- Zatim potisnite tipku za uključenje/isključenje kako biste zaustavili rad uređaja - sl. 13, i otvorite poklopac.
- Podižite ručku dok ne začujete „klik“. Izvadite posudu za pečenje iz uređaja - sl. 14.
- Poslužite odmah.

Kako biste umanjili rizik od opekline ne dirajte poklopac ni druga područja na uređaju, osim dijela poklopca hladnog na dodir.

HR

Tabela s vremenima pripreme

Vremena pripreme navedena u tabelama koje slijede služe za orijentaciju i mogu se razlikovati ovisno o vrsti i količini pripremljenog krumpira.

Krumpiri

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRJEME PRIPREME
Pommes frites standardne debljine 13x13 mm, dužine do 9 cm	Svježi	1000 g*	1 mjerna žlica ulja	40 - 45 min
	Svježi	750 g*	3/4 mjerne žlice ulja	35 - 37 min
	Svježi	500 g*	1/2 mjerne žlice ulja	28 - 30 min
	Svježi	250 g*	1/4 mjerne žlice ulja	24 - 26 min
Krumpiri (izrezani na četvrtine)	Svježi	1000 g*	1 mjerna žlica ulja	40 - 42 min
	Zamrznuti	750 g	Bez ulja	14 - 16 min
Krumpiri (izrezani na kockice)	Svježi	1000 g*	1 mjerna žlica ulja	40 - 42 min
	Zamrznuti	750 g	Bez ulja	30 - 32 min
Pommes frites	Zamrznuti – podobni isključivo za prženje u dubokom ulju	750 g standardne debljine 13x13 mm	Bez ulja	35-40 min
	Zamrznuti – podobni za pripremu u pećnici, na grillu i u dubokom ulju	750 g Tanki 10mmx10mm	Bez ulja	30-32 min
		500 g Američki način 8mmx8mm	Bez ulja	25-27 min

*Količina se odnosi na neoguljene krumpire

Ostalo povrće

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRJEME PRIPREME
Tikvice	Svježa, narezana na ploške	750 g	1 mjerna žlica ulja + 150 ml hladne vode	25 - 35 min
Paprika	Svježa, narezana na ploške	650 g	1 mjerna žlica ulja + 150 ml hladne vode	20 - 25 min
Gljive	Svježe, narezane na četvrtine	650 g	1 mjerna žlica ulja	12 - 15 min
Rajčica	Svježe, narezane na četvrtine	650 g	1 mjerna žlica ulja + 150 ml hladne vode	10 - 15 min
Crveni luk	Svježi, narezan na kolutove	500 g	1 mjerna žlica ulja	15 - 25 min

Meso - Perad

Kako biste obogatili okus peradi i ostalog mesa, po želji dodajte začine u ulje (crvena paprika, curry, miješano začinsko bilje, timijan...)

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
(Pohani) komadići piletine (nuggets)	Svježe	750 g	Bez ulja	18 - 20 min
	Zamrznuto	750 g	Bez ulja	18 - 20 min
	Zamrznuto	12 komada (160 g)	Bez ulja	12 - 15 min
Pileći bataci	Svježi	4 do 6	Bez ulja	30 - 32 min
Pileći zabataci	Svježi	2	Bez ulja	30 - 35 min
Pileća prsa (bez kosti)	Svježa	6 (oko 750 g)	Bez ulja	10 - 15 min
Kineske prolijetne okruglice	Svježe	4 do 8 manjih	1 mjerna žlica ulja	10 - 12 min
Janjeći odresci	Svježi (2,5 do 3 cm debljine)	2 do 6	Bez ulja	20 - 25 min*
Svinjski odresci	Svježi (2,5 cm debljine)	2 do 3	Bez ulja	18 - 23 min*
Svinjski file	Svježi	2 do 6 tanjih komada	1 mjerna žlica ulja	12 - 15 min
Kobasice	Svježe	4 do 8	Bez ulja	10 - 12 min
Chilli s mljevenim mesom	Svježi (od mljevene govedine)	500 g	1 mjerna žlica ulja	30 - 40 min
Biftek	Svježi (dio buta narezan na odreske debljine 1 cm)	600 g	Bez ulja	8 - 10 min
Mesne okruglice	Svježe	12 komada	Bez ulja	18 - 20 min

*Okrenite odreske kad istekne polovica od ukupnog vremena pripreme

Ribe – Školjke

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Škamp (pohani)	Zamrznuti	18 komada (280 g)	Bez ulja	10 min
Fratar	Svježi, narezan na komade	500 g	1 mjerna žlica ulja	20 - 22 min
Kozice	Kuhane	400 g	Bez ulja	10 - 12 min
Račiči	Odmrznuti	300 g (16 komada)	Bez ulja	12 - 14 min

Deserti

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Banane	Narezana na ploške	500 g (5 banana)	1 mjerna žlica ulja + 1 mjerna žlica smeđeg šećera	4-6 min
	U aluminijskoj foliji	500 g	1 mjerna žlica ulja	20 - 25 min
Trešnje	Cijepe	Do 1000 g	1 mjerna žlica ulja + 1 do 2 mjerne žlice šećera	12 - 15 min
Jagode	Veći komadi narezani na četvrtine, manji na polovine	Do 1000 g	1 do 2 mjerne žlice šećera	5 - 7 min
Jabuke	Narezana na kriške	3	1 mjerna žlica ulja + 2 mjerne žlice šećera	15 - 18 min
Kruške	Narezana na kriške	Do 1000 g	1 do 2 mjerne žlice šećera	8 - 12 min
Ananas	Narezana na kriške	1	1 do 2 mjerne žlice šećera	8 - 12 min

HR

Zamrznuti proizvodi

HRANA	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Ratatouille	Zamrznuto	750 g	Bez ulja	20 - 22 min
Pržena riba i tjestenina	Zamrznuto	750 g	Bez ulja	20 - 22 min
Tjestenina "Carbonara"	Zamrznuto	750 g	Bez ulja	15 - 20 min
Paella	Zamrznuto	650 g	Bez ulja	15 - 20 min
Rižoto "Cantonese"	Zamrznuto	650 g	Bez ulja	15 - 20 min
Chilli s mesom	Zamrznuto	750 g	Bez ulja	12 - 15 min

Savjeti za pripremu hrane u Actifry fritezi

- Nemojte dodatno soliti krumpir dok je u posudi za pečenje. Posolite krumpir tek kad ga izvadite iz uređaja.
- Začinsko bilje i druge začine pomiješajte s uljem ili drugom tekućinom prije stavljanja na hranu koju pripremate u Actifry fritezi. Kad biste krenuli posipati začine po hrani bez da ste ih pomiješali s uljem ili tekućinom, vrući zrak, pomoću kojeg se hrana peče u Actifry fritezi, bi ih jednostavno raspršio po unutrašnjosti uređaja.
- Imajte na umu da začini jakih boja mogu ostaviti lagane mrlje na lopatici i dijelovima uređaja. Ovo je normalno.
- Za bolje rezultate, rabite fino isjeckani češnjak umjesto zgnječenog češnjaka kako se ne bi prlijepio za lopaticu.
- Ako rabite crveni luk, bolje ga je narezati na tanke ploške nego na sitne komadiće jer će se bolje skuhati. Odvojite narezane kolutove luka prije stavljanja u Actifry fritezu i ravnomjerno ih rasporedite.
- Kod pripreme mesa i peradi, zaustavite uređaj i promiješajte hranu unutar posude jednom ili dvaput tijekom kuhanja, kako bi izbjegli isušivanje jela na vrhu te kako bi osigurali da jelo bude ravnomjerno pečeno.
- Povrće je najbolje pripremati narezano na manje komade kako biste se osigurali da će biti potpuno pečeno.
- Uređaj nije namijenjen za pripremu hrane koja se sastoji od visokog udjela vode (npr. juha, umaka..).

Jednostavno čišćenje

Čišćenje uređaja

- Ostavite uređaj da se u potpunosti ohladi prije nego započnete s čišćenjem.
- Otvorite poklopac – sl. 1 i podignite polugu kako biste ga odvojili – sl. 2
- Podižite ručku dok ne dođe u horizontalni položaj i dok ne začujete „klik“ – sl. 3
- Izvadite posudu za pečenje.
- Kako biste izvadili lopaticu za miješanje, podignite polugu za odvajanje lopatice – sl. 4a.
- Izvadite filter povlačeći ga za vrh – sl. 3 i operite ga.
- Svi odvojni dijelovi Actifry friteze su podobni za pranje u perilici posuđa – sl. 5 ali se također mogu oprati mekanim dijelom spužve i sredstvom za pranje posuđa.
- Kućiste uređaja operite vlažnom krpom i sredstvom za pranje posuđa.
- Isperite sve dijelove i pomno ih osušite prije ponovnog sastavljanja.
- U slučaju da se hrana zalijepila na posudu ili lopaticu, namočite dotične dijelove u toploj vodi prije čišćenja.
- Posuda za pečenje obložena je neprianjajućim slojem: lagano tamnjenje i ogrebotine koje se pojavljuju nakon dužeg vremena uporabe su sasvim normalne i ne predstavljaju nikakav problem.
- Jamčimo da je uporabljeni neprianjajući sloj u skladu s direktivama koje se odnose na materijale koji dolaze u dodir s hranom.

Nikada nemojte uranjati kućiste uređaja u vodu.

Nemojte rabiti gruba ili abrazivna sredstva prilikom čišćenja vašeg uređaja.

Redovito čistite odvojni filter.

U svrhu zadržavanja kvalitete neprianjajućeg sloja, nikada nemojte rabiti metalni pribor prilikom vadenja i posluživanja jela.

Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

Baterijski uložak za timer

Za uređaj se rabe sljedeći baterijski ulošci – L1154.

- Kako biste promijenili baterijske uloške odvojite upravljačku ploču tako da odvidate vide pomoću kojih je upravljačka ploča pričvršćena za uređaj. Skinite bijelu zaštitu postavljenu povrh baterijskog uloška. Izvadite baterijski uložak i zamijenite ga novim – sl. 15. U svrhu zaštite okoliša nemojte odlagati stare baterijske uloške s uobičajenim otpadom već na posebno mjesto predviđeno za sakupljanje sličnog otpada.
 - Postavite novi baterijski uložak, vratite zaštitu preko uloška i postavite upravljačku ploču natrag na mjesto.
- ❗ Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno upotrijebiti.
- ➡ Nakon što izvadite baterijske uloške, odnesite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada



Što učiniti u slučaju neispravnog rada uređaja?

PROBLEMI	MOGUĆI UZROCI	RJEŠENJA
Uređaj ne radi.	Uređaj nije priključen na električnu mrežu.	Provjerite da li je uređaj pravilno priključen na električnu mrežu.
	Tipka za uključenje/isključenje nije potisnuta do kraja.	Potisnite tipku za uključenje/isključenje do kraja.
	Potisnuli ste tipku za uključenje/isključenje do kraja, ali uređaj još uvijek ne radi.	Zatvorite poklopac.
	Motor radi ali uređaj ne grije.	Obratite se prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu).
	Lopatica za miješanje se ne okreće..	Provjerite da li je lopatica pravilno postavljena. Ako se problem nastavi obratite se prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu)
Odvajiva lopatica se pomiče gore dolje tijekom rada uređaja.	Lopatica za miješanje nije dovoljno pričvršćena.	Provjerite da li je poluga za zaključavanje potpuno potisnuta prema dolje.
Hrana nije ravnomjerno pečena.	Lopatica nije postavljena u uređaj.	Postavite lopaticu u uređaj.
	Namirnice nisu pravilno narezane.	Narežite namirnice na jednake komade..
	Krumpir nije pravilno narezan.	Narežite krumpir na jednake komade preporučene debljine/dužine.
	Lopatica je pravilno postavljena ali se ne okreće.	Provjerite da li ste lopaticu potisnuli do kraja. Ako se problem nastavi obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu).
Pommes frites nije dovoljno hrskav.	Rabili ste pogrešnu sortu krumpira.	Rabite sortu krumpira koja se preporučuje za pripremu pommes frites-a.
	Krumpir nije dobro opran i/ili nije dovoljno suh.	Ispirite narezani krumpir kroz duže vremensko razdoblje kako biste uklonili višak škroba, zatim ga ocijedite ili dobro osušite prije pripreme u fritezi. Krumpir mora biti potpuno suh.
	Krumpir je previše debelo narezan.	Narežite krumpir na tanje dijelove. Maksimalna preporučena debljina je 13mm x 13mm
	Nema dovoljno ulja u odnosu na količinu krumpira.	Rabite veću količinu ulja (vidi tabelu s vremenima pripreme na str.33-35)
	Filter je prljav.	Očistite odvojivi filter.
Krumpirići se lome tijekom kuhanja.	Rabite mladi krumpir koji se sastoji od visokog udjela vode.	Smanjite količinu krumpira na 800 g i prilagodite vrijeme pripreme.
Hrana se zadržava na krajevima posude za pečenje.	Stavili ste previše hrane u posudu za pečenje.	Slijedite upute o maksimalnoj količini hrane navedene u priloženim tabelama.
Tekućina iz hrane je iscurila u kućište uređaja	Lopatica za miješanje nije pravilno postavljena ili je brtva lopatice neispravna.	Pravilno postavite lopaticu za miješanje i potisnite je do kraja. Ako se problem nastavi obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu). Ne rabite Actifry fritezu za pripremu juha ili recepata s visokim udjelom tekućina.
Timer ne radi.	Baterijski uložak je prazan.	Promijenite baterijski uložak (vidi sl. 15).
Uređaj stvara neuobičajeno jaku buku.	Postoji mogućnost da motor radi neispravno.	Obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu).
Lopatica se prestala okretati tijekom pečenja.	Lopatica nije pravilno postavljena.	Rabeći zaštitne kuhinjske rukavice, potisnite lopaticu prema dolje dok u potpunosti ne sjedne na mjesto. Ako se problem nastavi obratite se vašem prodavaču ili ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu).

HR

U slučaju problema ili upita obratite se na sljedeće brojeve telefona ili posjetite našu internetsku adresu:

01 30 15 294 / 01 30 15 300
www.tefal.com.hr

Tefal

Hrănit & Delicios

Inovator de dragul sănătății dvs.

Nutriția înseamnă a avea o dietă variată și bine echilibrată... totuși înseamnă mai mult decât doar ingredientele. Cum sunt preparate și găsite poate afecta semnificativ valoarea lor nutritivă și poate avea un impact major asupra gustului și texturii lor.

Nutriția înseamnă prin urmare și diferențele de compoziție între multele metode de preparare și aparatele de gătit disponibile în zilele noastre. Cu acestea în vedere, **Tefal** a dezvoltat o gamă anume de aparate care sunt dedicate NUTRIȚIEI PENTRU O PLĂCERE MAI MARE: aparate culinare ingenioase care păstrează integritatea nutritivă și amplifică gustul adevărat al ingredientelor.

Vă aduce soluții unice

Tefal investește în cercetare pentru a vă aduce soluții unice cu avantaje nutritive care sunt confirmate de studii științifice.

Vă informează

De mulți ani **Tefal** vă aduce aparate care ajută la prepararea meselor dvs. oferindu-vă viteză, comoditate și ușurință de folosire.

În fiecare zi, **Tefal** gama Nutritiv și Delicios vă va ajuta prin:

- păstrarea calității ingredientelor naturale care sunt esențiale în dieta dvs.,
- limitarea utilizării grăsimilor,
- redescoperirea gusturilor și aromelor naturale ale alimentelor,
- reducerea timpului petrecut la prepararea meselor.

Din această gamă de produse, **ActiFry** vă permite să preparați 1 kg de cartofi în cartofi prăjiți de casă cu doar 1 lingură (14 ml) din uleiul dvs. favorit!

Bine ați venit în lumea lui *ActiFry* !

Faceți cartofi prăjiți cu adevărat gustoși exact așa cum vă plac!

ActiFry cartofii prăjiți sunt mai delicioși crocanți pe dinafară și moi în interior datorită tehnologiei patentate: paleta de amestecare ușoară a alimentelor împrăștie uleiul încins prin sistemul unic de aer cald. Alege ingredientele, ulei, condimente, ieburi aromate și las-o pe **ActiFry** să aibă grijă de restul.

Doar 3% grăsimi*: 1 lingură (14ml) de ulei este destul!

O lingură din uleiul ales de dvs. vă permite să faceți cartofi prăjiți adevărați dintr-un kg de cartofi. Puteți fi siguri că folosiți exact cantitatea potrivită grație lingurii gradate care este furnizată împreună cu aparatul. *1 kg de cartofi preparați apoi tăiați în fâșii, de grosime de 13x13 mm și lungime de până la aprox. 9cm, gătiți până la -55% din pierderea greutatei cu 14 ml de ulei.

Cartofi prăjiți și mult mai multe!

ActiFry vă permite să gătiți o mare varietate de rețete.

- În plus față de cartofi prăjiți și cartofi, vă puteți varia meniurile cu legume prăjite în ulei, feluri din carne tocată moi și suculente, chiftele și scoici, fructe de mare și fructe prăjite crocante.



Cartea de rețete furnizată a fost special creată pentru dvs. de echipa noastră de economiști casnici și nutriționiști. Pe lângă cartofii prăjiți tradiționali mai sunt și idei „amuzante” inovatoare de cartofi prăjiți aromați plus rețete de meniuri sănătoase și gustoase și chiar niște deserturi!

- Aparatul + **ActiFry** gătește foarte bine și alimente congelate. Alimentele congelate sunt o bună alternativă la produsele proaspete. Ele sunt practice și păstrează calitățile nutritive și gustul produselor.

Pentru cele mai bune rezultate cu *ActiFry* , vă sfătuim să urmați recomandările noastre privind tipul de cartofi și ulei pe care să le folosiți

Cartoful: echilibru și plăcere zilnic!

Cartofii sunt o excelentă sursă de energie și conțin vitamine. Cartofii variază enorm ca mărime, formă și gust conform varietății, climei și condițiilor de cultură. Fiecare varietate își are timpul de recoltare, productivitatea, mărimea, culoarea, calitatea de păstrate și utilizările culinare proprii. Caracteristicile unui cartof când este gătit pot varia în funcție de originea și de sezonul său.

Ce varietate să folosesc?

Ca regulă generală, vă sugerăm să folosiți cartofi speciali care au fost recomandați pentru cartofi prăjiți. În multe supermarketuri informațiile de pe pachet vă spun ce varietăți sunt potrivite pentru chips.

Când cartofii au fost proaspăt recoltați, ei au un onținut mai mare de apă, noi recomandăm gătirea cartofilor prăjiți cu câteva minute mai mult.

Unde ar trebui să depozitez cartofii?

Cel mai bun loc de depozitat cartofii este o pivniță întunecoasă sau un bufet la rece (între 6 și 8°C), la întuneric.

Cum să prepar cartofii pentru *ActiFry*?

Pentru a obține cele mai bune rezultate, trebuie să vă asigurați că felile de cartofi nu se lipesc între ele. Pentru aceasta, spălați cartofii întregi și apoi tăiați-i în fâșii folosind un cuțit ascuțit sau un dispozitiv de tăiat cartofii pai. Cartofii tăiați trebuie să fie de mărime egală pentru a se coace în același timp. Spălați cartofii tăiați în multă apă rece până ce aceasta rămâne limpede pentru a înlătura cât mai mult amidon cu puțință. Uscați bine cartofii folosind un prosop curat bun absorbant. Cartofii tăiați trebuie să fie perfect uscați înainte de a-i pune în *ActiFry*, altfel nu vor fi crocanți. Pentru a verifica dacă sunt destul de uscați, presați-i cu un prosop de hârtie înainte de gătire. Dacă mai este vreo urmă de umezeală pe hârtie, uscați-i din nou. Amintiți-vă că timpul de gătire al cartofilor prăjiți va varia în funcție de greutatea cartofilor și de mărimea porției de cartofi folosite.

Cum să tai cartofii?

Mărimea unui cartof pai influențează cât de crocant sau moale este. Cu cât sunt mai subțiri, cu atât mai crocanți vor fi și invers, cartofii pai mai groși vor fi mai moi în interior. Puteți tăia cartofii la următoarele grosimi și lungimi conform gusturilor dvs:

Grosime: stil american: 8 x 8mm / Subțiri: 10 x 10mm / Standard: 13 x 13mm

Lungime: Până la aprox 9cm.

În *ActiFry* grosimea maximă recomandată a cartofilor este 13mm x 13mm și o lungime de până la 9cm.

Încercați o varietate de diferite uleiuri pentru sănătate

Vă puteți varia tipul de ulei în funcție de alegerea dvs cu 1 lingură *ActiFry* de ulei pentru 1 kg de cartofi. Alegeți un ulei diferit de fiecare dată când gătiți!

Cu *ActiFry*, puteți folosi o mare varietate de uleiuri:

- Uleiuri standard: ulei de măsline, semințe de struguri, porumb, alune de pământ (arahide), floarea-soarelui, soia*
- Uleiuri aromate: uleiuri infuzate cu ierburi aromatice, usturoi, ardei iute, lămâie...
- Uleiuri specialități: castane*, susan*...

(*gătiți conform instrucțiunilor fabricantului)

Cu cantitatea mică de ulei pentru fiecare utilizare, tehnologia *ActiFry* ajută la oferirea unei diete mai sănătoase, echilibrate nutritiv.



Cu *ActiFry* obții cartofi pai cu o calitate nutritivă mai bună. Pentru arome în plus, puteți adăuga 1 sau 2 linguri în plus de ulei pentru mai mult gust, dar aceasta va crește conținutul de grăsimi.

**Cu + *ActiFry* faceți cartofi pai mai gustoși, mai sănătoși
exact așa cum vă plac!**

Recomandări importante

Instrucțiuni de siguranță

- Pentru siguranța dvs., acest aparat se conformează standardelor și regulamentelor aplicabile (Directivele privind tensiunea joasă, compatibilitatea electromagnetică, materialele în contact cu alimentele, mediul etc.).
- Verificați ca tensiunea alimentare să corespundă cu aceea arătată pe aparat (curent alternativ).
- Date fiind diversele standarde în vigoare, dacă aparatul este folosit într-o țară alta decât cea în care a fost cumpărat, verificați-l într-un centru de service aprobat.
- Acest aparat este conceput doar pentru utilizarea casnică. În cazul utilizării profesionale, folosirea necorespunzătoare sau nerespectarea instrucțiunilor, fabricantul nu acceptă nici o responsabilitate iar garanția nu se aplică.
- Citiți și respectați instrucțiunile de utilizare. Păstrați-le pentru utilizare viitoare.

Conectarea la alimentarea electrică

- Nu puneți în funcțiune nici un aparat cu un cablu sau ștecher deteriorat sau după ce aparatul funcționează prost sau după ce a fost scăpat pe jos sau deteriorat în vreun fel. Returnați aparatul la punctul de achiziție.
- Nu folosiți cablu prelungitor. Dacă acceptați răspunderea pentru aceasta, folosiți doar un cablu prelungitor în bună stare care este potrivit cu puterea aparatului.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, el trebuie înlocuit de fabricant. Returnați-l la punctul de achiziție. Nu desfaceți dvs. aparatul.
- Nu lăsați cablul să atârne.
- Nu scoateți aparatul din priză trăgând de cablu.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză imediat după folosire; când îl mutați; înainte de curățare sau întreținere.

Utilizarea aparatului

- Folosiți o suprafață de lucru plană și stabilă, rezistentă la căldură, departe de împroșcăturile cu apă.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu dizabilități fizice, mentale sau senzoriale, sau de persoane care nu cunosc aparatul, decât dacă sunt supravegheate sau li se dau instrucțiuni prealabile privind utilizarea aparatului de către cineva responsabil pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați să nu se joace cu aparatul.
- Acest aparat electrocasnic funcționează la temperaturi înalte care pot cauza arsuri. Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului (capac, părți metalice...).
- Nu porniți aparatul lângă materiale inflamabile (roletе, perdele...) sau aproape de o sursă de căldură exterioară (sobă cu gaz, placă fierbinte...etc.).
- În eventualitatea unui incendiu, nu încercați niciodată să stingeți flăcările cu apă. Scoateți din priză aparatul. Închideți capacul, dacă nu este periculos să faceți aceasta. Potoliți flăcările cu o lavetă umezită.
- Nu mutați aparatul când este plin cu alimente fierbinți.
- Nu cufundați niciodată aparatul în apă!



Gătitul

- Acest aparat nu este recomandat pregătirii alimentelor cu conținut mare de lichid: supe, sosuri etc.
- Nu porniți niciodată mașina dacă vasul de gătit este gol.
- Nu umpleți maxim vasul de gătit, nu depașiți semnul maxim de nivel al alimentelor (mai ales în cazul cartofilor prăjiți).

Descriere

1. Zona rece de atingere a capacului
2. Capac transparent
3. Zăvor pentru scoaterea capacului
4. Lingură de măsurare (14ml)
5. Levier de blocare/deblocare a paletii
6. Semne nivel maxim de alimente
7. Paletă demontabilă pentru amestecare
8. Vas de gătit neaderent demontabil
9. Buton de eliberare a mânerului vasului de gătit doar la compartimentul bateriilor)
10. Mânerul vasului de gătit
11. Bază
12. Filtru demontabil
13. Butoane de deschidere a capacului
14. Cronometru digital
15. Buton Pornire/Oprire
16. Buton setare cronometru
17. Panou de control demontabil (doar pentru accesul la compartimentul bateriilor)

Introducere rapidă pentru utilizare

Înainte de prima utilizare

- Pentru a scoate capacul - **fig.1**, apăsați butoanele de deschidere a capacului (13) în același timp și ridicați zăvorul (3) pentru a scoate capacul - **fig. 2**.
- Scoateți lingura de măsurare.
- Ridicați mânerul în poziție orizontală până ce auziți un "click" când se blochează.
- Scoateți vasul de gătit - **fig. 3**.
- Pentru a scoate paleta, ridicați levierul de blocare de culoare gri deschis poziționat în lateral față de paletă. Poziționați-vă degetul mare în partea de sus a paletii și indexul și degetul mijlociu sub levierul de blocare, ridicați levierul de blocare folosindu-vă degetele pentru a debloca paleta - **fig. 4a**.
- Toate părțile demontabile se pot spăla în mașina de spălat vase - **fig. 5** sau se pot spăla cu un burete moale și detergent lichid de vase.
- Ștergeți baza aparatului folosind o lavetă umezită și detergent lichid de vase.
- Clătiți și ștergeți cu grijă părțile înainte de a le monta la loc împreună.
- Pentru a potrivi paleta, trageți levierul de blocare gri deschis în sus, apoi puneți paleta în mijlocul vasului de gătit și împingeți levierul de blocare în jos - **fig. 4b**.
- În timpul primei folosiri, aparatul poate emana un miros slab: acesta nu este dăunător și va dispărea repede. Nu are nici un efect asupra funcționării + ActiFry.

Scoateți toate benzile aderente și toate hârtiile. Nu cufundați niciodată baza în apă. La prima utilizare, pentru a obține cele mai bune rezultate cu noul dvs. produs, vă sfătuim să preparați o rețetă care se gătește în 30 de minute sau mai mult.

Prepararea alimentelor

Pentru cartofi pai, nu depășiți niciodată nivelul maxim indicat pe paletă - **fig. 6**. Nu lăsați lingura de măsurare în vas în timp ce gătiți alimentele.

- Puneți alimentele în vasul de gătit, distribuindu-le uniform, asigurându-vă că respectați cantitatea maximă (vezi tabelele de gătire p. 42 la 44).
- Adăugați uleiul la alimente cu lingura - **fig. 7**, împrăștiindu-l uniform (vezi tabelele de gătire p. 42 la 44). (1 lingură de ulei = 14 ml de ulei).
- Deblocați mânerul și pliați-l complet în adăpostul lui - **fig. 8**.
- Închideți capacul - **fig. 9**.

Gătirea

Setarea timpului de gătire

- Apăsați butonul de setare a cronometrului pentru a seta timpul. Țineți butonul apăsat până ce se afișează timpul dorit pe afișaj - **fig. 10** (vezi tabelele de gătire p. 42 la 44).
- Acum eliberați. Timpul selectat (în minute) este afișat iar numărătoarea inversă începe.
- Dacă faceți o greșeală sau vreți să ștergeți timpul selectat, țineți butonul apăsat timp de 2 secunde, apoi setați din nou timpul.

FIȚI ATENȚI! cronometrul semnalează sfârșitul gătirii, dar nu oprește aparatul din gătit.

Pornirea gătirii

Când deschideți capacul, aparatul se oprește din funcțiune.

- Apăsati butonul Pornit/Oprit, gătitura începe grație circulației aerului fierbinte dinăuntru etanșării aparatului - **fig.11**. Paleta se rotește încet în sensul acelor de ceasornic.

Scoaterea alimentelor

- Odată ce gătitura este completă, cronometrul emite un bip. Pentru a opri bipul, apăsați butonul de setare a cronometrului - **fig.12**.
- Apăsati Pornit/Oprit pentru a opri aparatul - **fig. 13** și deschideți capacul.
- Ridicați mânerul până ce auziți un "click" care blochează și scoateți vasul de gătit - **fig. 14**.
- Serviți imediat.

Pentru a evita orice risc de arsuri, nu atingeți capacul sau orice altă parte în afară de zona rece pentru atingere.

Tabelul cu timpii de gătire

Poate varia după varietate și cantitatea de cartofi folosită.

Cartofi

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIRE
Cartofi pai grosime standard 13mm x 13mm lungime până la 9cm	Proaspăt	1000 g*	1 lingură ulei	40 - 45 min
	Proaspăt	750 g*	3/4 lingură ulei	35 - 37 min
	Proaspăt	500 g*	1/2 lingură ulei	28 - 30 min
	Proaspăt	250 g*	1/4 lingură ulei	24 - 26 min
Cartofi (sferturi)	Proaspăt	1000 g*	1 lingură ulei	40 - 42 min
	Congelat	750 g	Fără	14 - 16 min
Cartofi feliați	Proaspăt	1000 g*	1 lingură ulei	40 - 42 min
	Proaspăt	750 g	Fără	30 - 32 min
Cartofi pai	Congelat - doar potrivit pentru prăjire	750 g Standard 13mm x 13mm	Fără	35-40 min
	Congelat - 2 moduri sau 3 moduri de gătit potrivit pentru cuptor și grill (și prăjire).	750 g Subțiri 10mm x 10mm	Fără	30-32 min
		500 g stil american 8mm x 8mm	Fără	25-27 min

*Greutatea cartofilor necoajiți

Alte legume

ALIMENT	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIRE
Dovlecei	Proaspăt, felii	750 g	1 lingură ulei + 150 ml apă rece	25 - 35 min
Ardei dulci	Proaspăt, felii	650 g	1 lingură ulei + 150 ml apă rece	20 - 25 min
Ciuperci	Proaspăt, sferturi	650 g	1 lingură ulei	12 - 15 min
Roșii	Proaspăt, sferturi	650 g	1 lingură ulei + 150 ml apă rece	10 - 15 min
Ceapă	Proaspăt, inele	500 g	1 lingură ulei	15 - 25 min

Carne - Pasăre

Adăugați aromă cărni și păsării, amestecați niște condimente (paprică, curry, mix de ierburi, cimbru...) cu uleiul.

ALIMENT	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIRE
Crochete de pui	Proaspăt	750 g	Fără	18 - 20 min
	Congelat	12 bucăți (160 g)	Fără	18 - 20 min
	Congelat	4 la 6	Fără	12 - 15 min
Ciocănele de pui	Proaspăt	2	Fără	30 - 32 min
Pulpe de pui	Proaspăt	500 g	Fără	30 - 35 min
Piept de pui (fără os)	Proaspăt	6 (cam 750 g)	Fără	10 - 15 min
Rulouri de primăvară	Proaspăt	4 la 8 mici	1 lingură ulei	10 - 12 min
Cotlete de miel	Proaspăt (2,5 cm la 3 cm grosime)	2 la 6	Fără	20 - 25 min*
Cotlete de porc	Proaspăt (2,5 cm gros.)	2 la 3	Fără	18 - 23 min*
File de porc	Proaspăt	2 la 6 felii sau fâșii	1 lingură ulei	12 - 15 min
Cârnați	Proaspăt	4 la 8 (împunși)	Fără	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Proaspăt (din carne de vită tocată)	500 g	1 lingură ulei	30 - 40 min
Friptură de vită	Proaspăt (pulpa sau mușchi tăiat în fâșii de 1 cm grosime)	600 g	Fără	8 - 10 min
Chiftele	Proaspete	12 bucăți	Fără	18 - 20 min

*Întoarceți la jumătatea gătirii

Pește - Fructe de mare

ALIMENT	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIRE
Dovlecei	Congelat	18 bucăți (280 g)	Fără	10 min
Ardei dulci	Proaspăt bucăți	500 g	1 lingură ulei	20 - 22 min
Ciuperci	Gătite	400 g	Fără	10 - 12 min
Roșii	Proaspăt, sferturi	650 g	1 lingură ulei + 150 ml apă rece	10 - 15 min

Deserturi

ALIMENT	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIRE
Banane	Tăiate felii	500 g (5 banane)	1 lingură ulei + 1 lingură zahăr brun	4 - 6 min
	În folie de aluminiu	2 banane	Fără	20 - 25 min
Cireșe	Întregi	Până la 1000 g	1 lingură ulei + 1 la 2 linguri zahăr	12 - 15 min
Căpșuni	Sferturi - mari, jumătați - mici	Până la 1000 g	1 la 2 linguri zahăr	5 - 7 min
Mere	Tăiate felii	3	1 lingură ulei + 2 linguri zahăr	15 - 18 min
Pere	Tăiate felii	la 1000 g	1 la 2 linguri zahăr	8 - 12 min
Ananas	Tăiat bucăți	1	1 la 2 linguri zahăr	8 - 12 min

RO

ALIMENT	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIRE
Amestec de legume	Congelat	750 g	Fără	20 - 22 min
Pește și paste prăjite în tigaie	Congelat	750 g	Fără	20 - 22 min
Paste carbonara	Congelat	750 g	Fără	15 - 20 min
Paella	Congelat	650 g	Fără	15 - 20 min
Orez cantonez	Congelat	650 g	Fără	15 - 20 min
Chilli con carne	Congelat	750 g	Fără	12 - 15 min

Indicații și ponturi de gătire cu ActiFry

- Nu adăugați sare la cartofii pai în timp ce aceștia sunt în vas. Adăugați sare doar când îi scoateți din aparat la sfârșitul gătirii.
- Când adăugați ierburi uscate și condimente în ActiFry, amestecați-le cu niște ulei sau lichid. Dacă încercați să le presărați direct în vas, ele vor fi împrăștiate de sistemul de aer fierbinte.
- Vă rugăm observați că condimentele cu culori puternice ar putea păta ușor paleta și părțile aparatului. Este normal.
- Pentru cele mai bune rezultate, folosiți usturoi tăiat fin în loc de usturoi zdrobit pentru a-i evita aderența la paleta centrală.
- Dacă folosiți cepe în rețetele ActiFry, cel mai bine este să le feliați fin în loc să le tăiați mărunț pentru că se gătesc mai bine. Separați inelele de ceapă înainte de a le adăuga în vas și amestecați-le repede ca să se distribuie uniform.
- La felurile cu carne și pasăre, opriți aparatul și amestecați în vas o dată sau de două ori în timpul gătirii astfel încât alimentele din partea de sus să nu se usuce și ca felul să se îngroașe uniform.
- Pregătiți legumele în bucăți mici sau de dimensiuni pentru prăjire pentru a vă asigura că se vor găti profund.
- Acest aparat nu este potrivit pentru rețete cu conținut mare de lichid (de ex. supe, sosuri gătite înăuntru...).

Curățare ușoară

Curățarea aparatului

- Lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare.
- Deschideți capacul - **fig. 1** și ridicați zăvorul ca să scoateți capacul - **fig. 2**.
- Ridicați mânerul în poziție orizontală până ce auziți un "click" când se blochează - **fig. 3**.
- Scoateți vasul de gătit.
- Pentru a scoate paleta de amestecat, ridicați levierul de blocare - **fig. 4a**.
- Scoateți filtrul trăgând din partea de sus - **fig. 3** și spălați-l.
- Toate părțile demontabile se pot spăla în mașina de spălat vase - **fig. 5** sau se pot spăla cu un burete moale și detergent lichid.
- Curățați baza aparatului folosind o lavetă umezită și detergent lichid.
- Clătiți și uscați părțile cu grijă înainte să le montați la loc împreună.
- Dacă alimentele se lipesc sau se ard pe vas sau pe paletă, lăsați-le să se înmoaie în apă caldă înainte să le curățați.
- Aparatul are un vas de gătire neaderent: tenta maro și zgârieturile care pot apărea după utilizarea de lungă durată nu prezintă nici o problemă și sunt normale.
- Vă garantăm că acoperirea neaderentă se conformează regulamentelor privind materialele în contact cu alimentele.

Nu cufundați niciodată baza în apă. Nu folosiți produse de curățare sau bureți duri sau abrazivi. Filtrul demontabil trebuie curățat regulat. Pentru a păstra calitățile neaderente ale vasului de gătit cât mai mult cu putință, nu folosiți ustensile metalice când serviți mâncarea.

Mai întâi protecția mediului!

Bateria cronometrului

Acest aparat folosește o baterie tip - L1154.

- Pentru a schimba bateria scoateți panoul de control cu o șurubelniță mică cu lamă plată de bijutier. Deschideți panoul de control introducând șurubelnița în fanta din partea de sus a panoului. Scoateți capacul alb al bateriei și înlocuiți bateria - fig 1.5. Pentru a proteja mediul, nu aruncați vechea baterie la gunoi, ci duceți-o la un punct de colectare potrivit.
- Introduceți o nouă baterie, puneți capacul bateriei înapoi și fixați panoul de control înapoi. Aparatul dvs. conține materiale valoroase care pot fi reciclate. Când decideți să vă înlocuiți aparatul, scoateți bateria și lăsați aparatul la un punct civic local de colectare a deșeurilor.

Dacă aparatul dvs. nu funcționează corect

PROBLEME	CAUZE	SOLUȚII
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este pus în priză.	Verificați ca aparatul să fie în priză corect.
	Butonul Pomit-Oprit nu este apăsat complet	Apăsăți butonul Pomit/Oprit.
	Ați apăsat butonul Pomit - Oprit dar aparatul nu funcționează.	Închideți capacul.
	Motorul rulează dar aparatul nu încălzește.	Contactați punctul de achiziționare.
Paleta demontabilă nu stă în loc.	Paleta nu se rotește.	Verificați ca paleta să fie corect poziționată. Dacă problema continuă, contactați punctul de achiziționare.
	Paleta de amestecare nu este blocată.	Verificați ca levierul de blocare să fi fost împins în jos complet.
Măncarea nu a fost tăiată uniform.	Paleta nu a fost instalată.	Potriviiți paleta.
	Măncarea nu a fost tăiată uniform.	Tăiați mâncarea la aceleași dimensiuni.
	Cartofii nu au fost tăiați uniform	Tăiați cartofii uniform.
	Paleta a fost instalată corect dar nu se rotește.	Verificați să fi fost împinsă în jos și să fi făcut click în poziție. Dacă problema continuă, contactați punctul de achiziționare.
Cartofii pai nu sunt destul de crocanți.	S-a folosit o varietate nepotrivită de cartofi.	Alegeți o varietate de cartofi recomandată pentru cartofi pai.
	Cartofii sunt insuficient spălați și/sau nu complet uscați.	Spălați cartofii timp îndelungat pentru a elimina amidonul în exces, apoi scurgeți-i și uscați-i înainte de gătire. Trebuie să fie complet uscați.
	Cartofii sunt prea groși.	Tăiați cartofii mai subțire. Dimensiunile maxime ale cartofilor sunt 13mm x 13 mm.
	Nu este destul ulei pentru cantitatea de cartofi pai.	Creșteți cantitatea de ulei (vezi tabelele de gătire p. 42 la 44).
	Filtrul este astupat.	Curățați filtrul demontabil.
Cartofii pai se rup în timpul gătirii.	Cartofii folosiți sunt recoltați recent și prin urmare conținut mare de apă.	Reduceți cantitatea de cartofi la 800 g și reglați timpul de gătire.
Alimentele stau pe muchia vasului de gătit.	Vasul de gătire este prea plin.	Respectați cantitățile maxime indicate în tabelele de gătire.
Lichidele de gătit au curs în baza aparatului.	Paleta nu este poziționată corect sau sigiliul paletei este defect.	Asigurați-vă că paleta este corect poziționată. Dacă problema continuă, contactați punctul de achiziționare. Nu folosiți Actifry pentru a face supe sau rețete cu conținut mare de lichid.
Cronometrul nu funcționează.	Bateria este moartă.	Schimbați bateria (vezi fig. 1.5).
Aparatul este neobișnuit de zgomotos	Suspectați că motorul nu funcționează corect.	Contactați punctul de achiziționare.
Contactați punctul de achiziționare.	Paleta nu este poziționată corect.	Folosind o mânășă de cuptor, împingeți paleta în jos până ce face click la loc. Dacă aceasta nu merge, contactați punctul de achiziționare.

Dacă aveți vreo problemă cu produsul sau întrebări, vă rugăm contactați echipa noastră de Relații cu clienții Linia de ajutor:

+40 21/316.87.84 sau +40 31/288.75.37 - România
sau consultați websiteul nostru - www.tefal.ro

RO

Tefal

Hranljivo in okusno

Inovativnost za vašo dobro

Osnova zdravega prehranjevanja je v zagotavljanju raznolike in uravnotežene prehrane....pomeni pa tudi veliko več kot le hranilno vrednost posameznih sestavin. Priprava jedi in kuhanje v veliki meri vpliva na hranilno vrednost sestavin, na njihov okus in sestavo.

Zdravo prehranjevanje se tako skriva tudi v razlikah med različnimi načini priprave hrane in uporabo različnih aparatov, ki so danes na voljo. Zato je **Tefal** oblikoval serijo posebnih gospodinjskih aparatov namenjenih pripravi ZDRAVE HRANE ZA VEČJE ZADOVOLJSTVO: pametni aparati za pripravo hrane, ki ohranjajo celovitost hranljivih sestavin hrane ter izboljšujejo njihov okus.

Ustvarjanje enkratnih rešitev

Tefal vlaga v raziskave za ustvarjanje enkratnih rešitev s prednostmi zdravega prehranjevanja, ki jih potrjujejo znanstvene študije.

Obveščanje

Tefal že vrsto let za vas ustvarja gospodinjske aparate, ki vam omogočajo, da je priprava vaše hrane učinkovita, hitra, prijetna in enostavna.

Dnevno vam bosta **Tefal** in serija gospodinjskih aparatov iz sklopa Hranljivo in slastno pomagala:

- Ohranjati kakovost naravnih sestavin, ključnega pomena za vašo zdravo prehrano;
- Zmanjševati uporabo maščob pri kuhanju;
- Ponovno odkrivati naravne okuse in arome jedi;
- Skrajšati čas potreben za pripravo hrane.

V tej seriji gospodinjskih aparatov vam *ActiFry* omogoča pripravo enega kilograma pečenega krompirčka le v eni žlici (14 ml) vašega najljubšega olja!

Dobrodošli v svetu *ActiFry*!

Pripravite resnično okusen krompirček na vaš najljubši način!

ActiFry krompirček je slasten, s hrustljivo zapečeno skorjico zunaj in mehkim krompirčkom znotraj, kar omogoča posebna patentirana tehnologija: lopatica za mešanje hrano nežno premeša in zagotavlja enakomerno porazdelitev olja ter edinstven grelni sistem z vročim zrakom. Izberite svoje najljubše sestavine, olja, začimbe, zelišča in dišave....za preostalo pa bo poskrbel *ActiFry*.

Le 3% maščobe*: zadostuje že 1 žlica (14 ml) olja!

Ena žlica olja po vaši izbiri vam omogoča pripravo pravega pečenega krompirčka iz 1 kg krompirja. Da boste vedno dodali pravo količino olja, smo aparatu priložili posebno merilno žlico.

* 1 kg svežega očiščenega krompirja, narezanega na rezine debeline 13X13 mm in dolžine približno 9 cm, pečen z 14 ml olja dokler ne izgubi približno 55% primarne teže

Krompirček in veliko več!

ActiFry vam omogoča pripravo širokega izbora receptov.

- Vaše obroke lahko kombinirate ne le z raznoliko pripravo krompirja, ampak tudi z različno popečeno zelenjavo, nežnimi in sočnimi jedmi iz mletega mesa, mesnimi kroglicami in hrustljivo pečenimi kozicami, lupinarji in sadjem.



: + *ActiFry*

Priloženo knjižico z recepti so posebej oblikovali naši strokovnjaki za gospodinjski proračun in za prehrano. Poleg tradicionalnega krompirčka so pripravili tudi vrsto inovativnih in 'zabavnih' predlogov za krompirček različnih okusov ter več receptov za pripravo zdravih in okusnih glavnih obrokov in celo nekaj sladici!

- + *ActiFry* zelo dobro kuha tudi zamrznjeno hrano. Zamrznjena hrana predstavlja dobro alternativo svežim proizvodom. Je praktična in ohranja vse hranljive sestavine in okuse živil.

Najboljše rezultate z uporabo aparata *ActiFry* boste dosegli z upoštevanjem naslednjih priporočil o uporabi določenih vrst krompirja in olja

Krompir: vsakodnevna uravnoveženost in zadovoljstvo!

Krompir je izvrsten vir energije in vsebuje veliko vitaminov. Med različnimi vrstami krompirja obstajajo velike razlike v velikosti, obliki in okusu, na kar vplivajo predvsem različne vremenske razmere in pogoji za rast. Vsaka vrsta ima svoj čas sajenja in pobiranja, kakovost pridelka, velikost in barvo krompirja ter ohranjanje kakovosti in uporabnost za kuhanje. Lastnosti pripravljene krompirja se razlikujejo glede na njegov izvor in sezonski značaj.

Katero vrsto naj uporabljam?

Na splošno vam priporočamo, da uporabite posebne vrste krompirja, namenjene za rezanje in peko. V trgovinah vam bodo embalažni podatki na prodajanem krompirju povedali, katere vrste so najprimernejše za pripravo pečenega krompirčka.

Sveže pobran krompir ima večjo vsebnost vode, zato priporočamo, da krompirček pripravljen iz svežega krompirja pečete nekoliko dlje.

Kje naj shranjujem krompir?

Najprimernejše mesto za shranjevanje krompirja je temna klet ali hladna omara (temperatura med 6 in 8°C), proč od svetlobe.

Kako naj pripravim krompir za peko v aparatu *ActiFry* ?

Najboljše rezultate boste dosegli, če se narezani krompirčki med seboj ne bodo sprijemali. Zato operite cele krompirje in jih šele nato z ostrim nožem ali posebnim rezalnikom za krompir narežite na posamezne rezine. Rezine naj bodo enako velike, saj bodo le tako pečene hkrati. Narezan krompir operite v veliki količini hladne vode, dokler voda ne bo popolnoma čista, saj boste le tako odstranili čim večje količine krompirjevega škroba. Z vpojno kuhinjsko krpo nato rezine krompirja temeljito osušite. Krompirček mora biti popolnoma suh preden ga položite v aparat *ActiFry*, saj boste le tako dosegli njegovo hrustljivost. S papirnato kuhinjsko krpo se pred pečenjem prepričajte ali je krompirček resnično popolnoma osušen. Če na papirnati brisači opazite znake vlage, krompir ponovno osušite. Čas pečenja krompirčka je odvisen od teže krompirčka in vrste, ki jo boste uporabili.

Kako naj narežem krompir?

Velikost rezine krompirja vpliva na hrustljivost ali mehkost pečenega krompirčka. Tanjše rezine bodo tako bolj hrustljave in obratno, debelejšje rezine bodo v notranosti mehkejše. Krompir narežite po lastnem okusu, standardne pa so naslednje mere :

Debelina: ameriški krompirček: 8x8 mm / tanek: 10x10 mm / standardni: 13x13 mm
Dolžina: do približno 9 cm

Priporočamo, da za pečenje v aparatu *ActiFry* krompir narežete na rezine maksimalne debeline 13x13 mm in dolžine do 9 cm

Poskusite različno vrsto olj, dobrih za vaše zdravje

Za pečenje krompirčka v aparatu *ActiFry*, lahko uporabite vrsto različnih olj po izbiri, upoštevajte le merico ene merilne žlice olja za pripravo 1 kg krompirja. Pri vsakem pečenju uporabite drugo vrsto olja!

Z aparatom *ActiFry*, lahko uporabite vrsto različnih olj:

- Klasična olja: olivno olje, olje iz grozdnih pešk, koruzno olje, olje iz zemeljskih oreščkov (arašidi), sončnično olje, sojino olje,...
- Aromatizirana olja: olja z dodatki aromatičnih zelišč, česna, čilijev, limone,...
- Posebna olja: lešnikovo olje, sezamovo olje, ... (* uporabljajte v skladu s priporočili proizvajalca)

Z nizko uporabnostjo olja pri posameznem pečenju, vam aparat *ActiFry* omogoča pripravo bolj zdrave in uravnovežene prehrane.



: + *ActiFry*

Z aparatom *ActiFry* lahko pripravite bolj zdrav pečen krompirček. Za boljši okus lahko dodate še žličko ali dve olja več, vendar bo to vplivalo na prehrabeno vrednost in vsebnost maščob v pripravljene pečenem krompirčku.

Z + *ActiFry* si lahko pripravite okusen in zdrav pečen krompirček po vašem okusu!

SLO

Pomembna navodila

Varnostna priporočila

- Za vašo varnost ta aparat deluje v skladu standardi in predpisi (direktive o nizki napetosti, elektromagnetni združljivosti, material v stiku z živili, okoljevarstvenimi določili, itd.) veljavnimi v času proizvodnje.
- Prepričajte se, da je napetost delovanja vašega aparata enaka napetosti električnega toka v vašem omrežju (izmenični tok).
- Zaradi različnih standardov in predpisov v različnih državah, naj pred uporabo aparata v državi, v kateri niste kupili aparata, le-tega pregledajo in potrdijo na ustrezno pooblaščenem servisnem centru.
- Ta aparat je namenjen le za uporabo v domačem gospodinjstvu. Proizvajalec ne odgovarja za škodo in ne priznava garancije, v primeru, če je škoda posledica uporabe za komercialne namene, neprimerne uporabe ali neupoštevanja navodil za uporabo aparata.
- Pozorno preberite navodila za uporabo in jih shranite za uporabo v prihodnje

Povezava na električno omrežje

- Ne uporabljajte aparata, če je poškodovan električni kabel ali vtičač, če aparat ne deluje ustrezno ali če je aparat padel na tla in kaže vidne znake poškodb. Takšen aparat odnesite nazaj na prodajno mesto.
- Ne uporabljajte podaljškov za električni kabel. Če uporabljate električni podaljšek, se prepričajte, da je v ustreznem stanju, ima primerno ozemljitev in je primeren za uporabo z električno napetostjo vašega aparata.
- Ne uporabljajte aparata če je poškodovan električni kabel; za zagotovitev varnosti lahko električni kabel zamenjajo le na pooblaščenem servisnem centru ali drugi ustrezno izobraženi strokovnjaki.
- Poškodovan električni kabel aparata lahko zamenja le proizvajalec. Aparat odnesite na prodajno mesto. Aparata ne razstavljajte sami.
- Pazite, da ne bo električni kabel prosto visel.
- Nikoli ne izklaplajte aparata iz električnega omrežja z vlečenjem kabla.
- Izključite aparat iz električnega omrežja takoj po uporabi; preden ga boste prestavili na drugo mesto; pred vzdrževanjem in čiščenjem aparata

Uporaba aparata

- Aparat postavite na ravno, stabilno in na toplotno odporno delovno površino, proč od vode in vodnih brizgov.
- Nikoli ne puščajte vklopljenega aparata brez nadzora.
- Aparata naj ne uporabljajo posamezniki (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi, ali osebe, ki nimajo zadostnih izkušenj ali znanj, brez potrebnega nadzora ali ustreznih navodil za uporabo aparata osebe, odgovorne za njihovo varnost.
- Otroci naj bodo vedno nadzorovani, da se ne bodo igrali z aparatom.
- Električni aparat se pri uporabi segreje do visokih temperatur, ki lahko povzročijo opekline. Ne dotikajte se vročih površin aparata (pokrov, vroč pladenj, itd.)
- Aparata ne vklaplajte poleg gorljivih materialov (žaluzije, zavese...) ali blizu izvorov toplote (plinski ali električni štedilnik, itd.).
- V primeru požara ognja nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Aparat izključite iz električnega omrežja. Zaprite pokrov, če to ne predstavlja prevelike nevarnosti. Ognje pogasite z vlažno krpo.
- Ne premikajte aparata, ko je napolnjen z vročo hrano.
- Aparata nikoli ne potaplajte v vodo



Kuhanje

- Aparat ni primeren za pripravo jedi z visoko vsebnostjo tekočine (na primer juhe, jedi z omakami...).
- Aparat nikoli ne prižigajte, če je ponev za pečenje prazna.
- Pazite, da ne boste ponve za pečenje preveč napolnili, nikoli ne prekoračite navedenih količin ali oznak za maksimalno količino sestavin (le za krompirček).

Opis

1. Hladen del pokrova, ki se ga lahko dotikate
2. Prozoren pokrov
3. Ročaj za odstranjevanje pokrova
4. Merilna žlica (14 ml)
5. Nastavek za pritrditev in odstranitev lopatice
6. Oznaka za maksimalno količino hrane (le za krompirček)
7. Odstranljiva lopatica za mešanje
8. Odstranljiva posoda za kuhanje, preplečena s plastjo proti prijemanju
9. Gumb za sprostitvev ročaja posode za kuhanje
10. Ročaj posode za kuhanje
11. Baza
12. Odstranljiv filter
13. Gumbi za odpiranje pokrova
14. Digitalni merilnik časa
15. Stikalo za vklop/izklop
16. Stikalo za nastavev časa kuhanja
17. Odstranljiva nadzorna plošča (le za dostop pri menjavi baterij))

Hitra predstavitev uporabe

Pred prvo uporabo

- Za odstranitev pokrova – sl. 1, hkrati pritisnite na vse gumbе za odpiranje pokrova (13), dvignite ročaj (3) in odstranite pokrov – sl. 2.
- Odstranite merilno žlico..
- Ročaj dvignite do vodoravnega položaja dokler ne zaslišite 'klika', ko se bo zaskočil.
- Iz aparata vzemite posodo za kuhanje – sl. 3.
- Za odstranitev lopatice dvignite svetlo siv vzvod za nameščanje na delu lopatice. Palec položite na vrh lopatice, kazalec in sredinec pa pod vzvod ter s prsti dvignite vzvod za sprostitvev lopatice – sl. 4a.
- Vse odstranljive dele aparata lahko varno pomivate v pomivalnem stroju – sl. 5 ali pa ročno z gobico in sredstvom za pomivanje posode.
- Bazno postajo aparata obrišite z vlažno krpo in sredstvom za pomivanje posode.
- Vse dele pozorno splahnite in posušite preden jih ponovno namestite v aparat.
- Za namestitev lopatice potegnite svetlo siv vzvod za nameščanje navzgor, lopatico namestite na sredino posode za kuhanje ter potisnite vzvod za nameščanje ponovno navzdol – sl. 4b.
- Med prvo uporabo lahko aparat oddaja nekoliko nenavaden vonj, ki pa ni škodljiv in bo hitro izginil. Na delovanje vašega aparata +Actifyry to ne bo vplivalo.

Odstranite vso embalažo in vse nalepke z aparata.

Bazne postaje nikoli ne potaplajte v vodo.

Za najboljše rezultate pri prvi uporabi vašega aparata, pripravite jed, ki za kuhanje potrebuje 30 ali več minut

SLO

Priprava hrane

Za pripravo krompirčka nikoli ne presežite indikatorja maksimalne količine na lopatici – sl. 6. Odstranite merilno žlico iz aparata preden pričnete s kuhanjem.

- Hrano položite v posodo za kuhanje, jo enakomerno porazdelite ter se prepričajte, da niste presegli največje dovoljene količine (poglejte tabele na naslednjih straneh str.50-52).
- Z merilno žlico hrani dodajte potrebno olje – sl. 7, in ga enakomerno porazdelite (poglejte tabele na naslednjih straneh str.50-52).
- Sprostite ročaj in ga popolnoma zložite v ohišje aparata – sl. 8.
- Zaprite pokrov – sl. 9.

Kuhanje

Nastavitev časa kuhanja

- Pritisnite gumb za nastavev časa. Držite gumb dokler se na zaslonu ne prikaže zelena nastavev časa – sl. 10 (poglejte tabele na naslednjih straneh str.50-52).
- Potem gumb spustite. Na zaslonu je prikazan zelen čas (v minutah) in začelo se bo odštevanje.
- Če ste nastavili napačen čas priprave, pritisnite na gumb za dve sekundi in nato ponovno nastavite zelen čas.

POZOR: merilnik časa z zvočnim signalom opozori na potek nastavljenega časa kuhanja, vendar aparata pri tem ne izklopi.

Pričetek kuhanja

Ko odprete pokrov, se delovanje aparata zaustavi.

- S pritiskom na stikalo za vklop/izklop bo v notranjosti aparata začel krožiti vroč zrak in pričel se bo postopek kuhanja - sl. 11. Lopatica bo začela počasi krožiti v smeri urnega kazalca.

Jemanje hrane iz aparata

- Merilnik časa bo z zvokom naznanil končan postopek kuhanja. Za zaustavitev piskanja pritisnite na gumb za nastavitev časa - sl. 12.
- Pritisnite na gumb za vklop/izklop za zaustavitev delovanja aparata - sl. 13, in odprite pokrov.
- Dvignite ročaj dokler ne zaslišite 'klika', ki ročaj namesti in vzemite posodo za kuhanje iz aparata - sl. 14.
- Takoj postrezite..

Ne dotikajte se pokrova aparata in nobenih drugih delov, razen posebnega dela na pokrovu, ki se med kuhanjem ne segreje, saj se drugače lahko opečete

Tabela časa za pripravo hrane

Navedeni časi za pripravo hrane so le vodilo in so odvisni od vrste krompirja, ki ga uporabljamo.

Krompir

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Krompirček narezan na rezine standardne velikosti 13x13 mm in dolžine do 9 cm	Svež	1000 g*	1 žlica olja	40 - 45 min
	Svež	750 g*	3/4 žlice olja	35 - 37 min
	Svež	500 g*	1/2 žlice olja	28 - 30 min
	Svež	250 g*	1/4 žlice olje	24 - 26 min
Krompir (četrtine)	Svež	1000 g*	1 žlica olja	40 - 42 min
	Zamrznjen	750 g	Brez	14 - 16 min
Rezine krompirja	Svež	1000 g*	1 žlica olja	40 - 42 min
	Zamrznjen	750 g	Brez	30 - 32 min
Krompirček	Zamrznjen - primeren le za cvrtje	750 g standard 13x13 mm	Brez	35-40 min
	Zamrznjen - primeren za peko v pečici, na žaru (in cvrtje)	750 g tanek 10x10 mm	Brez	30-32 min
		500 g ameriški način 8x8 mm	Brez	25-27 min

* teža neolupljenega krompirja

Druga zelenjava

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Bučke	Sveže, rezine	750 g	1 žlica + 150 ml vode	25 - 35 min
Čebula	Sveža, kolobarji	650 g	1 žlica + 150 ml vode	20 - 25 min
Gobe	Sveže, četrtine	650 g	1 žlica olja	12 - 15 min
Paradižnik	Svež, četrtine	650 g	1 žlica + 150 ml vode	10 - 15 min
Sladka paprika	Sveža, rezine	500 g	1 žlica olja	15 - 25 min

Meso – Perutnina

Meso bo bolj okusno, če boste olju primešali nekaj začimb (na primer papriko, curry, mešane začimbe, timijan...).

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Piščančji medaljoni	Sveži	750 g	Brez	18 - 20 min
	Zamrznjeni	750 g	Brez	18 - 20 min
	Zamrznjeni	12 kosov (160 g)	Brez	12 - 15 min
Piščančja bedrca	Sveža	4 do 6	Brez	30 - 32 min
Piščančja krilca	Sveža	2	Brez	30 - 35 min
File piščančjih prsi (brez kosti)	Svež	6 (okoli 750 g)	Brez	10 - 15 min
Kitajski spomladanski zavitki	Sveže	4 do 8 majhnih	1 žlica	10 - 12 min
Kotleti iz jagnjetine	Sveži (debeline 2,5 - 3 cm)	2 do 6	Brez	20 - 25 min*
Svinjski kotleti	Sveži (debeline 2,5 cm)	2 do 3	Brez	18 - 23 min*
File svinjine	Sveži	2 do 6 tankih rezin ali	1 žlica olja	12 - 15 min
Klobase	Sveže	4 do 8 (prebodenih)	Brez	10 - 12 min
Chilli con carne	Svež (pripravljen iz mletega mesa)	500 g	1 žlica olja	30 - 40 min
Goveji zrezek	Svež (stegno ali pleče narezano na 1 cm trakove)	600 g	Brez	8 - 10 min
Mesne kroglice	Sveže	12 kroglic	Brez	18 - 20 min

*Po polovici preteklega časa, obrnite.

SLO

Ribe – Lupinarji

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Panirani škampi	Zamrznjeni	18 kosov (280 g)	Brez	10 min
Morski volk	Svež, narezan na koščke	500 g	1 žlica olja	20 - 22 min
Kozice	Kuhane	400 g	Brez	10 - 12 min
Velike kozice	Zamrznjene in odtaljene	300 g (16 kosov)	Brez	12 - 14 min

Sladice

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Banane	Narezane na rezine	500 g (5 banan)	1 žlica olja + 1 žlica rjavega sladkorja	4-6 min
	Zavite v aluminijevo folijo	2 banani	brez	20 - 25 min
Češnje	Cele	Do 1 kg	1 žlica olja + 1 do 2 žlici sladkorja	12 - 15 min
Jagode	Če so velike narezane na četrtine, manjše pa na polovčke	Do 1 kg	1 do 2 žlici sladkorja	5 - 7 min
Jabolko	Narezano na krahlje	3	1 žlica olja + 2 žlici sladkorja	15 - 18 min
Hruška	Narezane na kose	Do 1 kg	1 do 2 žlici sladkorja	8 - 12 min
Ananas	Narezan na kose	1	1 do 2 žlici sladkorja	8 - 12 min

Zamrznjeni proizvodi

HRANA	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Ratatouille	Zamrznjeno	750 g	Brez	20 - 22 min
V ponvi popečene ribe in testenine	Zamrznjeno	750 g	Brez	20 - 22 min
Testenine karbonara	Zamrznjeno	750 g	Brez	15 - 20 min
Paella	Zamrznjeno	650 g	Brez	15 - 20 min
Kantonski riž	Zamrznjeno	650 g	Brez	15 - 20 min
Chilli con carne	Zamrznjeno	750 g	Brez	12 - 15 min

Namigi in nasveti za kuhanje v aparatu ActiFry

- Krompirčka ne solite v posodi za kuhanje. Krompirček solite po tem, ko bo pečen in ga boste vzeli iz aparata.
- Pri dodajanju posušenih zelišč in začimb v ActiFry, le-te pomešajte z oljem ali s kakšno drugo tekočino. Če jih boste poskušali le potresti po posodi, jih bo vroč zrak odpihnil proč od hrane, ki jo boste pripravljali.
- Močne začimbe lahko obarvajo lopatico in druge dele aparata. To je povsem normalno.
- Najboljše rezultate boste dosegli z uporabo svežega česna, saj se suh, drobljen česen lahko prilepi na glavno lopatico.
- Če pri pripravi jedi v aparatu ActiFry uporabljate čebulo, jo narežite na tanke rezine in ne na kocke, saj se bo tako bolje skuhalo. Čebulne obročke med seboj ločite preden jih dodate v posodo za kuhanje in na hitro premešajte, tako da bodo enakomerno porazdeljeni po posodi.
- Pri kuhanju jedi iz mesa in perutnine, med postopkom priprave aparat enkrat ali dvakrat ustavite in premešajte, tako da se hrana po vrhu ne bo izsušila in bo jed imela enakomerno konsistenco.
- Zelenjavo narežite na majhne koščke ali velikost za hitro dušenje, saj bo le tako v celoti kuhana.
- Aparat ni primeren za pripravo jedi z večjo količino tekočine (na primer juhe ali kuhanje omak).

Enostavno čiščenje

Čiščenje aparata

- Aparat mora biti pred ačščenjem popolnoma ohlajen.
- Odprite pokrov – sl. 1 in dvignite ročaj za odstranitev pokrova – sl. 2
- Ročaj dvignite do vodoravnega položaja dokler ne zaslišite 'klika', ko se bo zaskočil – sl. 3
- Iz aparata vzemite posodo za kuhanje
- Za odstranitev lopatice dvignite svetlo siv vzvod za nameščanje na delu lopatice – sl. 4a.
- Odstranite filter, tako da ga potegnete na vrhu – sl. 3 in ga operite.
- Vse odstranljive dele aparata lahko varno pomivate v pomivalnem stroju – sl. 5 ali pa ročno z gobico in sredstvom za pomivanje posode.
- Bazno postajo aparata obrišite z vlažno krpo in sredstvom za pomivanje posode.
- Vse dele pozorno splahnite in posušite preden jih ponovno namestite v aparat.
- Če je na posodo za kuhanje ali na lopatico pritrjena ali pa so na njej ostanki zažgane hrane, jo predhodno namočite v topli vodi in šele potem očistite.
- Posoda za kuhanje je prevlečena s plastjo proti prijemanju: rjavenje posode za kuhanje ali praske, ki se lahko pojavijo po dolgotrajni uporabi, so normalne in ne predstavljajo nobenih težav.
- Zagotavljamo, da je plast proti prijemanju v posodi za kuhanje v skladu s standardi o materialih v stiku z živili.

Bazne postaje nikoli ne potaplajte v vodo.

Ne uporabljajte agresivnih ali grobih čistilnih sredstev ali gobic.

Odstranljiv filter mora biti redno čiščen.

Za čim daljšo ohranitev kakovosti plasti proti prijemanju v posodi za kuhanje, pri serviranju jedi ne uporabljajte kovinskih pripomočkov.

SLO

Varovanje okolja je najpomembnejše!

Baterije Aparat uporablja gumbne baterije - L1154

- Za zamenjavo baterij z majhnim ploščatim izvijačem odstranite nadzorno ploščo. Izvijač vstavite v majhno režo na vrhu kontrolne plošče in privzdignite kontrolno ploščo. Odstranite bel pokrov baterije in zamenjajte baterijo – sl. 15. Za varovanje okolja prazni baterij ne mečite v smeti, ampak jih odnesite na ustrezne zbirna mesta.
- Vstavite novo baterijo, ponovno namestite pokrovček baterije in pritrдите kontrolno ploščo.
- ① Vaš aparat je sestavljen iz materialov, ki se lahko ponovno uporabijo ali reciklirajo
- ♻️ Odslužen aparat odnesite na ustrezno zbirno mesto.



Če cvrtnik ne deluje pravilno?

TEŽAVE/NAPAKE	MOŽNI VZROKI	REŠITVE
Aparat ne deluje.	Aparat ni priklopljen na električno omrežje	Preverite ali je aparat pravilno priklopljen.
	Stikalo za vklop/izklop ni dovolj potisnjeno navzdol.	Pritisnite na stikalo za vklop/izklop.
	Stikalo za vklop/izklop ste potisnili navzdol vendar aparat kljub temu ne deluje.	Zaprte pokrov.
	Motor deluje, vendar se aparat ne segreva.	Kontaktirajte prodajno mesto.
	Lopatica se ne vrti.	Preverite ali je lopatica pravilno nameščena. Če se težava še pojavlja, kontaktirajte prodajno mesto.
Odstranljiva lopatica ne ostane na svojem mestu.	Lopatica za mešanje ni pravilno pritrjena.	Preverite ali je vzvod za pritržitev lopatice pravilno potisnjen navzdol.
Hrana se ne kuha enakomerno.	Lopatica ni nameščena.	Namestite lopatico.
	Hrana ni narezana na ustrezno velike koščke.	Hrano narežite na enako velike koščke.
	Krompirček ni narezan na ustrezno velike kose.	Krompirček narežite na enake kose.
	Lopatica je pravilno nameščena, vendar ne deluje.	Preverite ali je lopatica ustrezno pritrjena. Če se težava še pojavlja, kontaktirajte prodajno mesto.
Krompirček ni dovolj hrustljiv.	Uporabili ste napačno vrsto krompirja.	Izberite priporočeno vrsto krompirja za pripravo pečene krompirčka.
	Krompir ni dovolj dobro opran ali ni dovolj osušen.	Krompir umivajte dovolj dolgo, da boste odstranili ves škrob, nato ga odcedite in pred pečenjem, osušite do suhega. krompirček mora biti popolnoma suh.
	Krompirček je narezan na prevelike rezine.	Narežite tanjše rezine krompirčka. Najdebelejše rezine krompirčka lahko merijo 13x13 mm.
	Za pripravljeno količino krompirja ste dodali premalo olja.	Povečajte količino dodanega olja (poglejte si tabele na predhodnih straneh str.50-52).
	Filter je zamašen.	Očistite odstranljivi filter.
Krompirček med pečenjem razpada.	Uporabljen krompir je bil šele pobran in ima visoko vsebnost vode.	Zmanjšajte količino pripravljenega krompirčka na največ 800 g in prilagodite čas pečenja.
Hrana ostaja na robu posode za kuhanje.	Posoda za kuhanje je prepolna.	Upoštevajte priporočene največje količine hrane, v skladu z navodili v tabelah.
Sokovi kuhanja so odtekli v bazno postajo aparata.	Lopatica ni pravilno nameščena ali pa je poškodovana varnostna zapora lopatice.	Preverite ali je lopatica pravilno nameščena. če se težave ponavljajo, kontaktirajte vaše prodajno mesto. Ne uporabljajte aparata Actifyr za pripravo juh ali drugih jedi z visoko vsebnostjo tekočine.
Merilnik časa ne deluje.	Baterija je prazna.	Zamenjajte baterijo (poglejte sliko sl. 15)
Aparat je nenavdno glasen.	Sumite, da motor ne deluje pravilno.	Kontaktirajte vaše prodajno mesto.
Lopatica se med postopkom kuhanja neha obračati.	Lopatica ni pravilno nameščena.	Uporabite kuhinjsko rokavico in pritisnite lopatico navzdol, dokler ne slišite 'klika'. Če to ne pomaga, kontaktirajte vaše prodajno mesto.

Če imate težave s proizvodom ali kakršnakoli druga vprašanja kontaktirajte naš oddelek za pomoč uporabnikom na telefonski številki:

00 386 2 234 94 90

ali obiščite našo spletno stran: www.tefal.si

Tefal

Zdravo i ukusno

Inovacija koja je dobra za Vaše zdravlje

Pravilna ishrana podrazumeva konzumiranje raznovrsnih dobro izbalansiranih namirnica...Međutim, da bismo se u potpunosti pravilno hranili moramo ih pripremati na pravilan način..Upravo od toga zavisi prehrambena vrednost, ukus i izgled namirnica.

Kvalitetna ishrana zavisi od toga na koji se način hrana priprema kao i od aparata koji se tom prilikom koriste. Imajući to u vidu, **Tefal** je razvio posebnu liniju proizvoda koji su posvećeni ZDRAVOJ I PRAVILNOJ ISHRANI SA VIŠE UŽIVANJA: jedinstveni aparati za pripremanje hrane koji čuvaju hranljive vrednosti namirnica unapređuju njihov izvorni ukus.

Donosimo Vam jedinstvena rešenja

Tefal mnogo ulaže u istraživanja, da bismo Vam ponudili jedinstveno rešenje za očuvanje hranljivih vrednosti namirnica koje su potvrdile brojne naučne studije.

Da Vas podsetimo

Tefal godinama proizvodi aparate koji Vam pomažu da brže i lakše kuvate.

Tefal Zdravo i ukusno linija proizvoda pomoći će Vam svakoga dana :

- da sačuvate kvalitet prirodnih namirnica koje su osnova pravilne ishrane
- da ograničite unos masti
- da ponovo otkrijete prirodan ukus hrane
- da skratite vreme pripremanja jela

Deo ove linije je i *ActiFry* friteza koja Vam omogućava da 1kg krompira pretvorite u domaći pomfrit sa samo jednom kašikom ulja (14ml)!

DOBRODOŠLI U *ActiFry* SVET!

Napravite ukusan pomfrit po Vašem ukusu!

ActiFry pomfrit je ukusan, ima hrskavu koricu njegova unutrašnjost je sočna i ukusna, a sve to zahvaljujući patentiranoj tehnologiji: lopatica u fritezi, lagano meša hranu i ravnomerno raspoređuje ulje uz prisustvo jedinstvenog sistema za zagrevanje vazduha. Odaberite sastojke, ulje, začine, začinsko bilje....i pustite da se *ActiFry* pobrine za ostalo.

Samo 3% masnoće*: 1 velika kašika (14ml) ulja je sasvim dovoljna!

Jedna kašika ulja omogućava Vam pripremanje pomfrita od 1kg krompira. Da biste bili sigurni da koristite pravu količinu ulja na raspolaganju Vam je kašika za doziranje koja se nalazi u kutiji aparata.

**1kg oljuštenih krompira isečenih na komade približno jednake debljine (13x13 mm) i dužine (9 cm), prže se do gubitka mase od 55% sa samo 14 ml ulja....*

Pripremite pomfrit i još mnogo toga!

ActiFry omogućava pripremu najraznovrsnijih jela.

- Uz krompir, možete pripremati raznovrsna jela sa kuvanim povrćem, sočnim mlevenim mesom, faširanim šniclama, hrskavim račićima, školjkama, voćem.



: *ActiFry* +

Priloženi kuvar kreirao je naš tim nutricionista samo za Vas. Osim recepata za pomfrit, nalaze se i maštovita i zanimljiva jela, kao što je začinjeni pomfrit, ukusna i zdrava jela, pa i poslastice.

- Pomoću *ActiFry* + možete pripremati i zaleđene namirnice. Zaleđene namirnice su dobra alternativa svežim proizvodima, praktične su i njima se mogu očuvati svi hranljivi sastojci i ukus.

ZA POSTIZANJE NAJBOLJIH REZULTATA POMOĆU *ActiFry*, FRITEZE, SAVETUJEMO VAM DA SLEDITE NAŠE PREPORUKE O UPOTREBI VRSTE KROMPIRA I ULJA.

Krompir: Savršeno izbalansirana namirnica za svakodnevno uživanje!

Krompir je odličan izvor energije i vitamina. Njegova veličina, oblik i ukus variraju u zavisnosti od sorte, klime i uslova uzgajanja. Svaka sorta krompira ima svoje vreme vađenja, veličinu, boju, kvalitet i namenu. Kako će se krompir ponašati tokom kuvanja takođe zavisi od njegovog porekla i sezone.

Koju sortu koristiti?

Opšte pravilo je da se koristi sorta krompira koja je posebno namenjena pravljenju pomfrita. Često ćete na pakovanju naći preporuku o tome koja se vrsta krompira za šta koristi i to da li je pogodna za pripremanje pomfrita ili ne. Neposredno nakon što se krompir izvadi iz zemlje, on sadrži veću količinu vode, pa Vam preporučujemo da vreme pripremanja mladog krompira produžite za nekoliko minuta.

Kako najbolje odložiti i čuvati krompir?

Najbolje mesto za čuvanje krompira je mračan podrum ili hladan ormar (temperatura između 6C i 8C), daleko od sunčeve svetlosti.

Kako pripremiti krompir za pečenje u *ActiFry* fritezi?

Za postizanje najboljih rezultata, proveriti da iseckani komadi krompira nisu zalepljeni. Dobro operite krompir, isecite ga na komade koristeći oštar nož i poseban nož za pomfrit, vodeći računa da isečeni komadi budu približno iste veličine i debljine kako bi se vreme kuvanja bilo istovetno.

Isečeni krompir isperite u hladnoj vodi, sve dok se voda ne postane providna, tj, dok se veliki deo skroba ne ispere.

Dobro osušite ispran krompir papirnim ubrusima. Krompir mora biti potpuno suv pre nego što ga stavite u *ActiFry* fritezu, u suprotnom neće ima hrskavu koricu. Kako biste bili potpuno sigurni da je krompir suv, pre stavljanja u fritezu još jednom ga dobro prebršiti papirnim ubrusima. Vreme prženja krompira zavisi od sorte i debljine isečenih komada.

Koji je optimalan način sečenja krompira?

Od debljine pomfrita zavisi koliko će on biti hrskav ili mekan. Ako su komadi tanji, biće hrskaviji, ako su deblji biće mekši. Krompir možete seći na sledeće načine:

Debljina: Američki način: 8x8mm/Tanki: 10x10mm/Standardni/ 13x13mm

Dužina: otprilike 9cm

Kada pripremite pomfrit u *ActiFry* fritezi maksimalna preporučena debljina isečenog krompira je 13x13mm a preporučena dužina do 9cm.

Isprobajte različita ulja dobra za Vaše zdravlje

Svaki put koristite drugo ulje u zavisnosti od Vaših želja- I *ActiFry* kašika ulja za 1kg krompira. Svaki put isprobajte drugo ulje!

ActiFry friteza Vam omogućava korišćenje najraznovrsnijih ulja:

- Standardna ulja: maslinovo ulje, suncokretovo ulje, sojino ulje*, ulje od grožđa, kukuruzno ulje, ulje od kikirikija
- Ulja sa dodacima: ulje sa začinskim biljem, ulje sa belim lukom, sa ljutom papričicom, limunom...
- Posebna ulja: sezamovo ulje*, ulje od lešnika*

Zbog smanjene potrebe za uljem, *ActiFry* tehnologija pruža mogućnost zdravlje i uravnoteženije ishrane.



U *ActiFry* fritezi možete pripremiti pomfrit koji ima veću nutricionističku vrednost od pomfrita pripremljenog na standardni način. Za bolji ukus možete staviti 1 ili 2 dodatne kašike ulja, a tako će se povećati deo masnoća.

Pomoću *ActiFry*+ friteze pripremite ukusniji, zdraviji
pomfrit prema ličnom ukusu!

Važne preporuke

Bezbednosna uputstva

- Radi Vaše bezbednosti, aparat je napravljen u skladu sa sigurnosnim propisima i važećim direktivama (direktive o niskom naponu, o elektomagnenoj kompatibilnosti, regulative o materijalima koji dolaze u kontakt sa hranom, direktive o očuvanju okoline...)
- Proverite da li napon aparata odgovara onom u Vašem domaćinstvu (naizmjenična struja).
- Ukoliko je aparat kupljen u jednoj zemlji, a koristi se u drugoj, neophodno je da njegovo korišćenje odobri ovlašćeni servis u zemlji u kojoj se koristi (ukoliko su različiti uslovi upotrebe).
- Aparat je namenjen isključivo za kućnu upotrebu. Svaka profesionalna upotreba, neadekvatna upotreba ili nepoštovanje uputstva za upotrebu, oslobadja Tefal odgovornosti i garancija neće važiti.
- Pročitajte pažljivo uputstva za upotrebu i sačuvajte ih.

Priključivanje na električnu mrežu

- Ne uključujte aparat sa oštećenim ili neispravnim kablom. Vratite aparat tamo gde ste ga kupili.
- Ne koristite produžni kabl. U slučaju da to ipak radite, koristite isključivo kabl koji je u dobrom stanju, uzemljen je i koji odgovara snazi aparata.
- Ukoliko su kabl aparata i utikač oštećeni, mora ih promeniti proizvođač. Vratite ih tamo gde ste kupili. Ne pokušavajte sami da popravite aparat.
- Ne ostavljajte kabl da visi sa stola ili radne površine u kuhinji.
- Ne isključujte aparat iz struje jakim povlačenjem kabla.
- Uvek isključite aparat odmah nakon upotrebe, kada ga premeštate ili čistite.

SR

Upotreba aparata

- Aparat koristite na ravnoj, stabilnoj površini koja je otporna na toplotu, daleko od vode ili bilo kakvog izvora toplote.
- Nikada ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora
- Nije namenjeno da aparat koriste deca, niti hendikepirane osobe. Ukoliko ih ipak koriste, moraju biti pod nadzorom odgovorne osobe koja je upoznata sa uputstvima za upotrebu.
- Obavezno morate nadgledati decu da se ne bi igrala aparatom.
- Prilikom rada aparat proizvodi veliku toplotu i može izazvati opekotine. Nikada ne dodirujte vruće delove aparata (poklopac i metalne delove).
- Ne upotrebljavajte aparat u blizini zapaljivih materijala (na primer zavese), niti u blizini otvorenog plamena (šporet na plin ili na struju).
- Ukoliko se bilo koji deo aparata slučajno zapali, ne pokušavajte da ugasite vatru vodom. Isključite uređaj iz struje i ugasite vatru prekrivanjem vlažnom krpom.
- Ne premeštajte aparat dok je u njemu vruća, tek pripremljena hrana.
- Ne potapajte aparat u vodu!



Proces pečenja

- Aparat nije namenjen za pripremu hrane sa visokim procentom vode (supa, umaci).
- Nikada ne puštajte aparat da radi bez sastojaka
- Ne stavljajte previše namirnica u posudu friteze. Ne stavljajte više hrane nego što je navedeno u receptu, niti prekoračujte oznaku za dozvoljeni nivo hrane (odnosi se samo na pomfrit).

Opis

1. Deo poklopca hladan na dodir
2. Providni poklopac
3. Poluga za odvajanje poklopca
4. Kašika za doziranje (14 ml)
5. Poluga za odvajanje lopatice
6. Oznake za dozvoljni nivo hrane (samo za pomfrit)
7. Demontažna lopatica za mešanje
8. Nelepljiva posuda za pečenje
9. Taster za sklapanje/otvaranje ručke na nelepljivoj posudi
10. Ručka nelepljive posude za pečenje
11. Kućište
12. Demontažni filter
13. Tasteri za otvaranje poklopca
14. Digitalni tajmer
15. Taster za uključenje/isključenje
16. Taster za postavljanje tajmera
17. Demontažna komandna ploča (za jednostavniji pristup prilikom promene baterija)

Uputstvo za upotrebu

Pre prve upotrebe

- Da biste odvojili poklopac – sl.1, pritisnite taster za otvaranje poklopca (13) i u isto vreme podignite polugu za odvajanje poklopca (3) – sl.2.
- Izvadite kašiku za doziranje.
- Podignite ručku u vodoravni položaj. Kada ručka bude u pravilnom Položaju, čujete „klik“.
- Izvadite posudu za pečenje – sl.3.
- Da biste odvojili lopaticu za mešanje, podignite svetlosivu polugu smeštenu na delu same lopatice. Postavite palac na vrh lopatice, a kažiprst i srednji prst ispod poluge za odvajanje i povucite polugu prema gore i izvadite lopaticu iz posude – sl. 4a.
- Svi demontažni delovi Actifry friteze mogu se prati u u mašini za pranje posuđa – sl. 5, ali se mogu i oprati mekanim delom spužve i sredstvom za pranje posuđa.
- Kućište aparata operite vlažnom krpom i sredstvom za pranje posuđa.
- Isperite sve delove i dobro ih osušite pre ponovnog sastavljanja.
- Da biste vratili lopaticu na mesto, podignite polugu za odvajanje lopatice, postavite lopaticu u sredinu posude za pečenje i zatim potisnite polugu nadole – sl. 4b
- Tokom prve upotrebe aparata možete osetiti blagi neprijatan miris: to nije opasno i vrlo brzo će nestati. Takođe, nema nikakvog negativnog uticaja na rad vaše Actifry friteze.

Sve delove aparata izvadite iz pakovanja i odlepите sve nalepnice.

Prilikom prve upotrebe, u cilju dobijanja što boljeg rezultata, savetujemo Vam da pripremite jelo koje se peče 30 min ili duže

Kad pripremate pomfrit nikada nemojte da predjete oznaku za dozvoljeni nivo hrane na lopatici – sl.6. Ne ostavljajte kašiku za doziranje posudi dok pečete hranu.

- Stavite namirnice u posudu za pripremu hrane i ravnomerno ih rasporedite. Pripremite da ne prekoračite maksimalnu dozvoljenu količinu hrane u posudi (vidi tabelu s vremenima pripreme na str. 59-61).
- Dodajte ulje u posudu koristeći kašiku za doziranje – sl. 7, i ravnomerno ga rasporedite po hrani (vidi tabelu sa vremenima pripreme na str. 59-61). (1 kašika za doziranje ulja = 14 ml ulja)
- Potisnite taster na ručki i namestite je u kućište – sl.8.
- Zatvorite pokopac – sl. 9.

Priprema hrane

Proces pečenja

Određivanje vremena pečenja

- Pritisnite taster za postavljanje tajmera da biste odredili vreme pečenja. Taster držite pritisnutim dok se na displeju ne prikaže željeno vreme – sl. 10 (vidi tabelu sa vremenima pripreme na stranama 59-61)
- Nakon toga pustite taster. Na displeju će biti prikazano izabrano vreme (u minutima) i proces odbrojavanja će započeti.
- Ukoliko pogrešite u odabiranju vremena pripreme ili želite da obrišete izabrano vreme, dve sekunde držite pritisnut taster za postavljanje tajmera, a zatim ponovo odredite vreme pečenja.

OPREZ: tajmer označava kraj vremena pripreme jela, ali ne i kraj rada aparata!

Stavljanje aparata u rad

Ako podignete poklopac, aparat će prestati sa radom.

- Pritiskom na taster za uključivanje-isključivanje počinje proces pečenja zahvaljujući protoku vrućeg vazduha unutar aparata - sl. 11.. Lopatica počinje lagano da se okreće u smeru kazaljke na satu.

Vađenje jela iz aparata

- Zvučni signal će označiti kraj vremena pripreme. Da biste zaustavili zvučni signal, pritisnite taster za postavljanje tajmera – sl. 12.
- Zatim postavite taster za uključenje/isključenje da biste zaustavili rad aparata – sl. 13, i otvorite poklopac.
- Podižite ručku dok ne čujete „klik“. Izvadite posudu za pečenje iz aparata– sl. 14.
- Poslužite odmah.

Da biste smanjili rizik od opekotina ne dodirujte poklopac ni druge delove aparata, osim dela poklopca koji je hladan na dodir.

Tabela sa vremenom pripreme

Vreme pripreme naveden je u tabelama koje slede i služe za orijentaciju i mogu se razlikovati u zavisnosti od vrste i količine pripremljenog krompira.

Krompiri

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Pomfrit standardne debljine 13x13 mm, dužine do 9 cm	Sveži	1000 g*	1 kašika za doziranje ulja	40 - 45 min
	Sveži	750 g*	3/4 kašika za doziranje ulja	35 - 37 min
	Sveži	500 g*	1/2 kašika za doziranje ulja	28 - 30 min
	Sveži	250 g*	1/4 kašika za doziranje ulja	24 - 26 min
Krompiri (isečeni na četvrtine)	Sveži	1000 g*	1 kašika za doziranje ulja	40 - 42 min
	Zamrznuti	750 g	Bez ulja	14 - 16 min
Krompiri (isečeni na kockice)	Sveži	1000 g*	1 kašika za doziranje ulja	40 - 42 min
	Zamrznuti	750 g	Bez ulja	30 - 32 min
Pomfrit	Zamrznuti – podobni isključivo za prženje u dubokom ulju	750 g standardne debljine 13x13 mm	Bez ulja	35-40 min
	Zamrznuti – podobni za pripremu u pećnici, na grillu i u dubokom ulju	750 g Tanki 10mmx10mm	Bez ulja	30-32 min
		500 g Američki način 8mmx8mm	Bez ulja	25-27 min

*Količina se odnosi na neoljuštene krompire

SR

Ostalo povrće

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Tikvice	Sveže, izrezana na kriške	750 g	1 kašika za doziranje ulja + 150 ml hladne vode	25 - 35 min
Paprika	Sveža, izrezana na kriške	650 g	1 kašika za doziranje ulja + 150 ml hladne vode	20 - 25 min
Pečurke	Sveža, izrezana na četvrtine	650 g	1 kašika za doziranje ulja	12 - 15 min
Paradajz	Svež, izrezan na četvrtine	650 g	1 kašika za doziranje ulja + 150 ml hladne vode	10 - 15 min
Crni luk	Svež, izrezan na kolutove	500 g	1 kašika za doziranje ulja	15 - 25 min

Meso - Živina

Ukoliko želite da začinite meso, dodajte začine (paprika, kari, začinsko bilje,..) u ulje.

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
(Pohovani) komadići pilettine (nuggets)	Sveže	750 g	Bez ulja	18 - 20 min
	Zamrznuto	750 g	Bez ulja	18 - 20 min
	Zamrznuto	12 komada (160 g)	Bez ulja	12 - 15 min
Pileći bataci	Sveži	4 do 6	Bez ulja	30 - 32 min
Pileći karabataci	Sveži	2	Bez ulja	30 - 35 min
Pileća prsa (bez kostiju)	Sveža	6 (oko 750 g)	Bez ulja	10 - 15 min
Kineske pitice sa povrćem	Sveže	4 do 8 manjih	I kašika za doziranje ulja	10 - 12 min
Jagnjeći odresci	Sveži (2,5 do 3 cm debljine)	2 do 6	Bez ulja	20 - 25 min*
Svinjski odresci	Sveži (2,5 cm debljine)	2 do 3	Bez ulja	18 - 23 min*
Svinjski file	Sveži	2 do 6 tanjih komada	I kašika za doziranje ulja	12 - 15 min
Kobasice	Svježe	4 do 8	Bez ulja	10 - 12 min
Ljuti pasulj sa mlevenim mesom	Sveži (od mlevene junetine)	500 g	I kašika za doziranje ulja	30 - 40 min
Biftek	Sveži (deo buta narezan na odreske debljine 1 cm)	600 g	Bez ulja	8 - 10 min
Mesne pitice	Sveže	12 komada	Bez ulja	18 - 20 min

* Kada prodje polovina predviđenog vremena pripreme, okrenite odreske

Ribe – Školjke

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Škampi (pohovani)	Zamrznuti	18 komada (280 g)	Bez ulja	10 min
Fratar	Svež, narezan na komade	500 g	I kašika za doziranje ulja	20 - 22 min
Kozice	Pržene	400 g	Bez ulja	10 - 12 min
Račići	Odmrznuti	300 g (16 komada)	Bez ulja	12 - 14 min

Deserti

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Banane	Narezane na kriške	500 g (5 banana)	1 kašika za doziranje ulja + 1 kašika za doziranje žutog šećera	4 - 6 min
	U aluminijskoj foliji	2 banana	1 kašika za doziranje ulja	20 - 25 min
Trešnje	Cijele	Do 1000 g	1 kašika za doziranje ulja + 1 do 2 kašike za doziranje šećera	12 - 15 min
Jagode	Veći komadi narezani na četvrtine, manji na polovice	Do 1000 g	1 do 2 kašike za doziranje šećera	5 - 7 min
Jabuke	Narezane na kriške	3	1 kašika za doziranje ulja + 2 kašike za doziranje šećera	15 - 18 min
Kruške	Narezane na kriške	Do 1000 g	1 do 2 kašike za doziranje šećera	8 - 12 min
Ananas	Narezane na kriške	1	1 do 2 kašike za doziranje šećera	8 - 12 min

SMRZNUTA JELA

SR

JELO	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Ratatui	Smrznuto	750 g	Bez ulja	20-22 min
Panirana riba i testenina	Smrznuto	750 g	Bez ulja	20-22 min
Pasta karbonara	Smrznuto	750 g	Bez ulja	15 - 20 min
Paelja	Smrznuto	650 g	Bez ulja	15 - 20 min
Kineski pirinač	Smrznuto	650 g	Bez ulja	15 - 20 min
Ljuti pasulj sa mlevenim mesom	Smrznuto	750 g	Bez ulja	112 - 15 min

Saveti za pripremu hrane u Actifyry fritezi

- Nemojte dodatno soliti krompir dok je u posudi za pečenje. Posolite krompir tek kad ga izvadite iz aparata.
- Začinsko bilje i druge začine pomešajte s uljem ili drugom tečnošću pre stavljanja na hranu koju pripremate u Actifyry fritezi. Ukoliko biste posuli začine po hrani bez mešanja s uljem ili tečnošću, vrući vazduh, pomoću kog se hrana peče u fritezi, jednostavno bi ih raspršio po unutrašnjosti aparata.
- Imajte u vidu da začini jakih boja mogu ostaviti lagane mrlje na lopatici i delovima aparata, što je uobičajena pojava.
- Za bolje rezultate, koristite sitno iseckan beli luk, umesto zgnječenog da se ne bi prilepio za lopaticu.
- Ukoliko koristite crni luk, bolje je da ga iseckate na tanke kriške nego na sitne komadiće, jer će se bolje skuvati. Odvojite izrezane kolutove luka pre stavljanja u Actifyry fritezu i ravnomerno ih rasporedite.
- Kod pripreme mesa i živine, zaustavite aparat i promešajte hranu u posudi jednom ili dva puta u toku kuvanja, da biste izbegli sušenje jela na vrhi i obezbedili ravnomerno pečenje.
- Povrće je najbolje pripremati narezano na manje komade da biste bili sigurni da će biti potpuno pečeno.
- Aparat nije namenjen za pripremu hrane koja se sastoji od visokog procenta vode (npr. Supe, umaci..)

Jednostavno čišćenje

Čišćenje aparata

- Ostavite aparat da se u potpunosti ohladi pre nego što počnete da ga čistite.
- Otvorite poklopac – sl. 1 i podignite polugu da biste ga odvojili – sl. 2
- Podižite ručku dok ne dođe u horizontalni položaj dok ne začujete „klik“ – sl. 3
- Izvadite posudu za pečenje.
- Da biste izvadili lopaticu za mešanje, podignite polugu za odvajanje lopatice – sl. 4
- Izvadite filter povlačeći ga za vrh – sl.3 i operite ga.
- Svi demontažni delovi Actifry friteze mogu se prati u mašini za pranje posuđa – sl. 5, ali se takođe mogu oprati mekanim delom spužve i sredstvom za pranje posuđa.
- Kućište aparata operite vlažnom krpom i sredstvom za pranje posuđa.
- Isperite sve delove i dobro ih osušite pre ponovnog sastavljanja.
- U slučaju da se hrana zalepila na posudu ili lopaticu, ukvasite te delove toplom vodom pre čišćenja.
- Posuda za pečenje obložena je nelepljivim slojem : blago tamnjenje i ogrebotine koje se pojavljuju nakon dužeg vremena upotrebe su sasvim uobičajene i ne predstavljaju nikakav problem.
- Garantujemo da je upotrebljeni nelepljivi sloj u skladu sa direktivama koje se odnose na materijale koji dolaze u dodir s hranom.

Nikada nemojte uranjati kućište aparata u vodu.

Nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva prilikom čišćenja svog aparata.

Redovito čistite demontažni filter.

U cilju zadržavanja kvaliteta nelepljivog sloja, nikada nemojte koristiti metalni pribor prilikom vađenja i posluživanja jela.

Učestvujemo u zaštiti okoline!

Baterija za tajmer

Za aparat se koriste baterije – L1154.

- Da biste promenili baterije, odvojite komandnu ploču tako da odšrafite šrafove pomoću kojih je komandna ploča pričvršćena za aparat. Skinite belu zaštitu postavljenu preko baterije. Izvadite bateriju i zamenite je novom – sl.15. U cilju zaštite okoline nemojte bacati stare baterije sa uobičajenim otpadom, već ih odnesite u servis za sakupljanje i recikliranje električnog i elektronskog otpada.
 - Stavite novu bateriju, vratite zaštitu preko uloška i postavite komandnu ploču nazad na mesto.
- ❗ Vaš aparat se sastoji od brojnih vrednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovo upotrebiti.
- ➡ Nakon što izvadite baterije, odnesite aparat na mesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.



Šta uraditi u slučaju neispravnog rada aparata?

PROBLEMI	MOGUĆI UZROCI	REŠENJA
Aparat ne radi.	Aparat nije priključen na električnu mrežu.	Proverite da li je aparat pravilno priključen na električnu mrežu.
	Taster za uključenje/isključenje nije pritisnut do kraja.	Pritisnite taster za uključenje/isključenje do kraja.
	Pritisnuli ste taster za uključenje/isključenje do kraja, ali aparat još uvijek ne radi.	Zatvorite poklopac.
	Motor radi, ali aparat ne greje	Obratite se prodavcu ili ovlašćenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu).
	Lopatica za mešanje se ne okreće.	Proverite da li je lopatica pravilno postavljena. Ako se problem nastavi obratite se prodavcu ili ovlašćenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu)
Demontažna lopatica se pomera nagore tokom rada aparata	Lopatica za miješanje nije dovoljno pričvršćena.	Proverite da li je poluga za zaključavanje potpuno potisnuta prema dole.
Hrana nije ravnomerno pečena.	Lopatica nije postavljena u aparat.	Postavite lopaticu u aparat.
	Namirnice nisu pravilno narezane.	Isecite namirnice na jednake komade.
	Krompir nije pravilno narezan.	Isecite krompir na jednake komade preporučene debljine/dužine.
	Lopatica je pravilno postavljena, ali se ne okreće	Proverite da li ste lopaticu pritisnuli do kraja. Ako se problem nastavi obratite se prodavcu ili ovlašćenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu).
Prženi krompiri nisu dovoljno hrskavi.	Koristili ste pogrešnu vrstu krompira.	Koristite vrstu krompira koja se preporučuje za pomfrit.
	Krompir nije dobro opran i/ili nije dovoljno suv.	Ispirajte dugo isečeni krompir da biste otklonili višak škroba, zatim ga ocedite ili dobro osušite pre pripreme u fritezi. Krompir mora biti potpuno suv.
	Krumpir je previše debelo narezan.	Isecite krompir na tanje delove. Maksimalna preporučena debljina je 13mm x 13mm
	Nema dovoljno ulja u odnosu na količinu krompira.	Koristite veću količinu ulja (vidi tabelu sa vremenom pripreme na str.59-61)
	Filter je prljav.	Očistite demontažni filter.
Krompiri se lome tokom kuvanja	Koristite mladi krompir koji se sastoji od visokog procenta vode.	Smanjite količinu krumpira na 800 g i prilagodite vreme pripreme.
Hrana se zadržava na krajevima posude za pečenje.	Stavili ste previše hrane u posudu za pečenje.	Pratite uputstva o maksimalnoj količini hrane navedene u priloženim tabelama.
Tečnost iz hrane je iscurila u kućište aparata.	Lopatica za mešanje nije pravilno postavljena ili je sečivo lopatice neispravno.	Pravilno postavite lopaticu za mešanje i pritisnite je do kraja. Ako se problem nastavi obratite se prodavcu ili ovlašćenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu). Ne koristite Actifry fritezu za pripremu supe ili recepata sa visokim delom tečnosti.
Tajmer ne radi.	Baterijski uložak je prazan.	Promenite bateriju (vidi sl. 15).
Uređaj stvara neobičajeno jaku buku.	Postoji mogućnost da motor radi neispravno.	Obratite se prodavcu ili ovlašćenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu).
Lopatica je prestala da se okreće tokom pečenja	Lopatica nije pravilno postavljena..	Koristeći zaštitne kuhinjske rukavice, pritisnite lopaticu nadole, dok u potpunosti ne bude na svom mestu. Ako se problem nastavi obratite se prodavcu ili ovlašćenom Tefal servisu (vidi popis u garantnom listu).

SR

Ukoliko imate bilo kakvih problema s aparatom ili želite da saznate nešto više posetite naš website:

www.yu.tefal.com ili kontaktirajte ovlašćeni servis (pogledaj spisak u garantnom listu).

