

Tefal[®]

ActiFry[®] 2 in 1

EN

BG

BS

HR

RO

SL

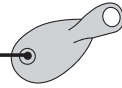
SR



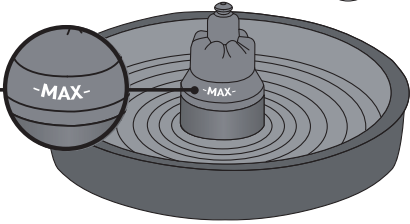
3a



3b

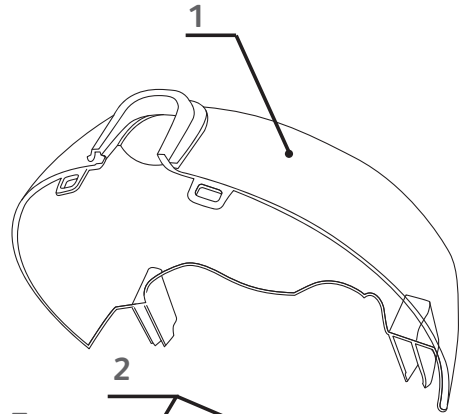
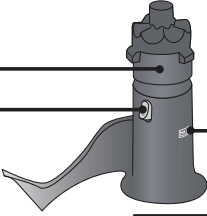


4



5

6



1

2

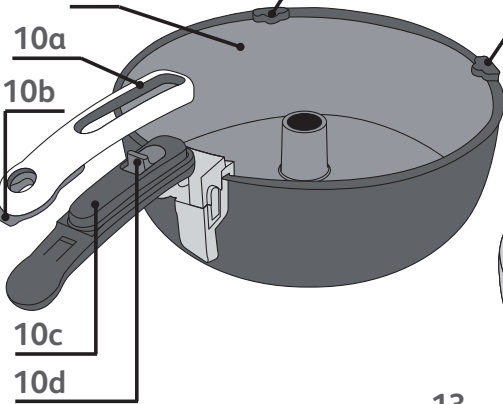
9

10a

10b

10c

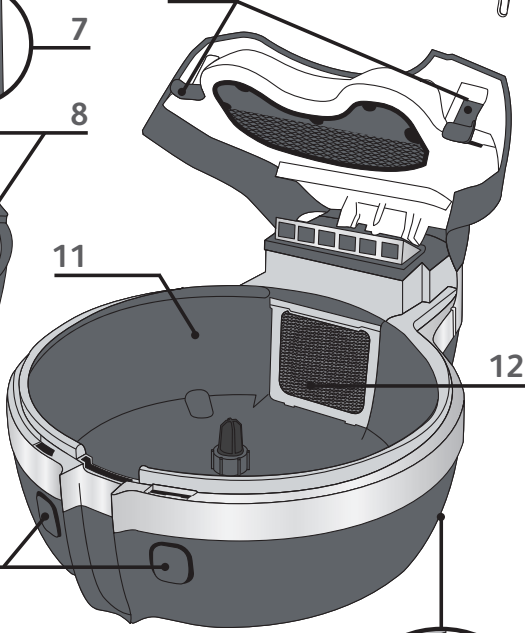
10d



11

12

13



14



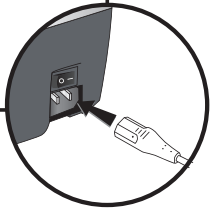
15

16

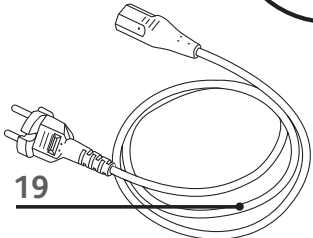
17



18



19



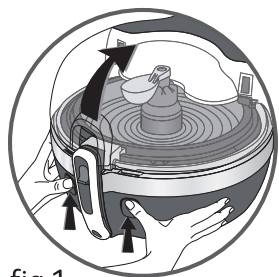


fig.1

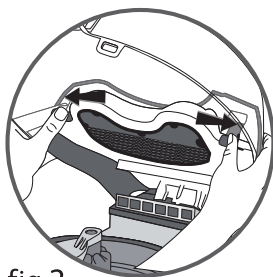


fig.2

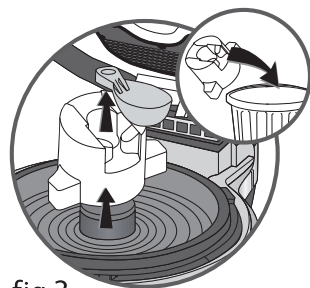


fig.3



fig.4

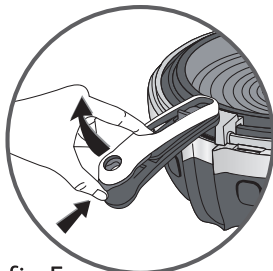


fig.5

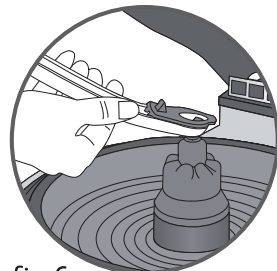


fig.6

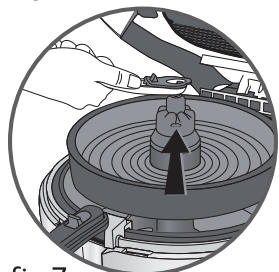


fig.7

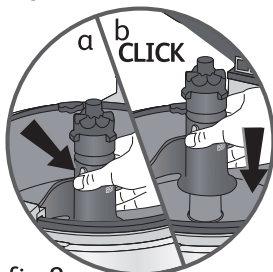


fig.8



fig.9

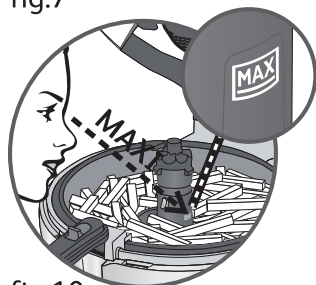


fig.10



fig.11

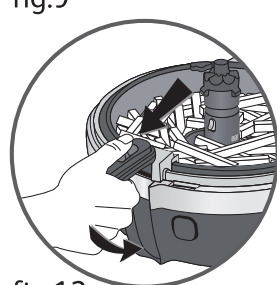


fig.12

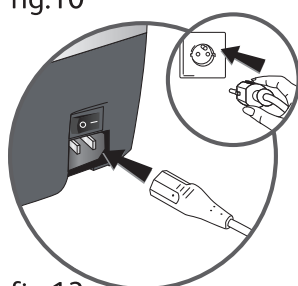


fig.13

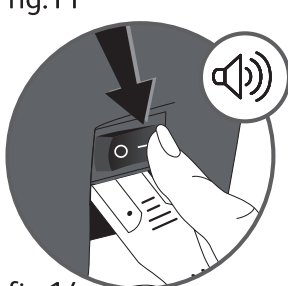


fig.14



fig.15



fig.16



fig.17



fig.18

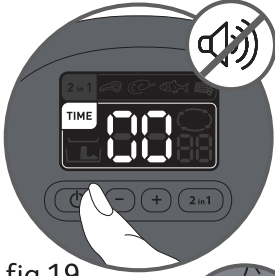


fig.19

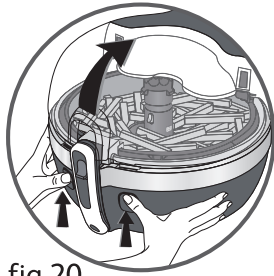


fig.20

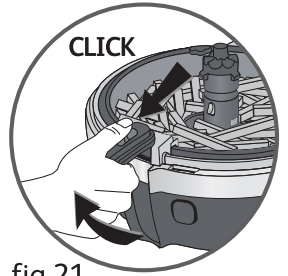


fig.21

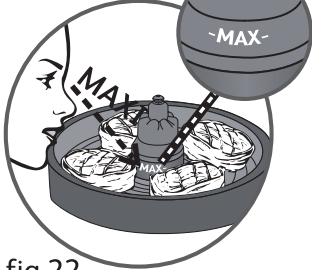


fig.22



fig.23

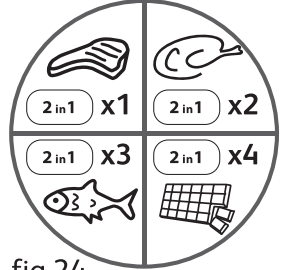


fig.24



fig.25



fig.26



fig.27

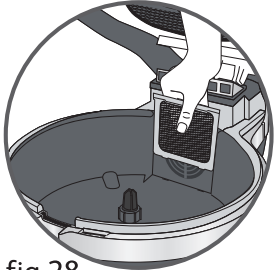


fig.28

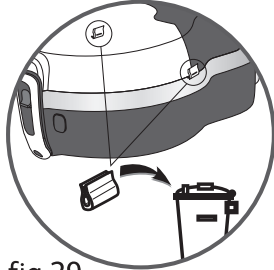


fig.29



fig.30

Tefal

Nutritious & Delicious range

Innovating for your health

Nutrition is of course all about having a varied and balanced diet... but it's also more than that. The way we cook our food plays a vital role in its taste, texture and the nutritional value. Also because not all appliances are the same, **Tefal** has developed a range dedicated to NUTRITION FOR ADDED PLEASURE: ingenious kitchenware designed to safeguard the nutritional value whilst bringing out the real taste of the ingredients.

Combining the pleasure of good food with nutritional value: that's what the Nutritious & Delicious range is all about.

For **Tefal**, inventing **ActiFry® 2 in 1**, is about breaking new ground with a versatile appliance that can be used for practical eating to provide variety for everybody, every day.

Providing you with unique solutions

Tefal is investing in research to develop appliances which offer unrivalled nutritional performances, backed by scientific studies.

Keeping you informed

Tefal has always been the preferred choice for enjoyable, fast and practical ways of cooking your meals.

Day after day, the Nutritious & Delicious range from **Tefal** will help you share the pleasure of cooking using a balanced choice of foods, by:

- developing and preserving the qualities of the natural ingredients which are essential in your food,
- limiting the use of fats,
- encouraging a return to the tastes and flavours that we tend to have forgotten,
- keeping the time you spend preparing a meal to a minimum.

Within this range of products, **ActiFry® 2 in 1** allows you to cook your main course and side dish with the minimal amount of oil and salt.

Welcome to the world of ActiFry® 2 in 1!

Here's how you can make your very own delicious meal(s).

It's our patented technology which makes the fries crisp and fluffy. You choose the ingredients, the oil, spices, herbs and seasoning... **ActiFry® 2 in 1** will take care of the rest.

Only 3 %* fat and just a sprinkling of salt: 1 spoonful of oil is all you need!

One spoonful of oil of your choice is all you need to make 1.5 kg of real fries. The **ActiFry® 2 in 1** measuring spoon allows you to reduce the amount of salt you use without compromising on taste.

* 1.5 kg of fresh potato fries, cut into fries with a cross section 10 mm x 10 mm, cooked until weight loss of -55 % with 20 ml of oil.

So much more than just ordinary steak and fries!

With **ActiFry® 2 in 1** you can cook a lot of different recipes. Put a bit of variety into your daily diet with some steak and fries, some stir fried crispy vegetables, deliciously tasty minced meat, flavoursome prawns, fruits and more...



: the **+** **ActiFry® 2 in 1**

Also included is a book of recipes prepared
by some top Chefs and nutritionists.

It's full of original ideas on how to make delicious and nutritional main
meals, along with side dishes to accompany them as well as desserts you can
create for the whole for the whole family.

So that you can get the best results from your cooking, Tefal offers you special advice on potatoes and oils.

The potato: for an enjoyable and balanced diet every day!

Potatoes are a great food for everybody at every age. They are an excellent source of energy and are rich in vitamins. Depending on the varieties, the climatic conditions and cultivation, the potato can vary greatly in terms of: shape, size, quality of taste. Each one has its own characteristics. In respect of earliness, yield, size, colour, storage quality and directions for cooking. The cooking results may vary depending on the origin and seasonality.

What variety should be used for ActiFry® 2 in 1?

As a rule we recommend you use special "chip" potatoes. For high moisture content new potatoes, we recommend that you cook your fries for a few extra minutes.

With **ActiFry® 2 in 1** it's also possible to cook frozen fries. Because they are already pre-cooked, there is no need to add any oil.

Where should you store potatoes?

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

How should potatoes be prepared for ActiFry® 2 in 1?

For best results, you must make sure that the fries do not stick together. For this we recommend you wash the peeled potatoes thoroughly before cutting them and then once again when they have been cut up, until the water has turned clear.

This will allow you to remove the maximum amount of starch. Carefully dry the fries using a dry and highly absorbent clean tea towel. The fries must be perfectly dry before they are put in the **ActiFry® 2 in 1**.

How should the potatoes be cut?

The chip's crispiness and fluffiness depends on its size. The more thinly cut your fries are, the crispier they will be and vice-versa, the thicker they are the fluffier they will be on the inside. Depending on your preference, you can vary the size of your fries and change the cooking time accordingly:

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

The maximum recommended chip thickness is 13 x 13 mm and a length of up to 9 cm.

Try using different oils which are good for you

If you fancy treating yourself to a different taste, then one spoonful of oil added once is all you need. All the fatty acids which are essential for life can be found in vegetable oils. They all contain in different proportions, the nutrients which are essential for a balanced diet. It's important to vary the oils you use in order to provide your body with everything it needs! With **ActiFry® 2 in 1**, you can use a very large variety of oils:

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

***Note:** Some of these oils may not be readily available in your supermarket. Please substitute according to your preferred taste.

The **ActiFry® 2 in 1** technology with its low quantity of fats, allows you to retain the good fatty acids which are essential for providing you with the energy you need.

With **ActiFry® 2 in 1**, you can treat yourself and your friends too!
To find out more or if you've any questions, please visit www.tefal.com

Some helpful advice

- When using the appliance for the first time you may notice a harmless smell. This smell, which will not affect the appliance in any way, will quickly disappear.
- So as not to damage your appliance make sure you stick to the quantities of ingredients and liquid given in the instruction booklet and recipe book.
- Never overload the tray and do not exceed the recommended quantities.
- Never leave your 2in1 spoon in the appliance whilst it is on.
- Never place the tray in the appliance without the bowl.
- Never put the paddle in without the bowl.
- Never exceed the height indicated by the maximum level marker on the paddle and the maximum mark on the tray.
- Place the tray in the appliance when the reminder beep sounds and not at the the beginning of cooking (except if the cooking time in the pan and the tray are the same).
- Never leave the appliance unattended whilst in operation.

Description

1. Transparent lid
2. Lid latches
3. 2in1 spoon (2in1)
 - a. oil side
min= 14 ml (4 people)
max= 20 ml (6 people)
 - b. salt side
4. 2in1 cooking tray with "MAX" level
5. Detachable mixing paddle
6. Paddle unlocking button
7. "MAX" liquid contents level
8. Tray support pads
9. Detachable bowl
10. 2in1 handle
 - a. tray handle
 - b. button for disconnecting the two handles
 - c. bowl handle
 - d. button for unlocking the bowl handle
11. Body
12. Detachable filter
13. Lid opening control
14. LCD screen
15. Button for activating the 2in1 function
16. + and – button for adjusting cooking time
17. Button for starting and stopping cooking
18. On/off switch and plug-in socket
19. Detachable power cord

For fast cooking

Before using for the first time

- !** • **Don't forget to remove the protective sleeves located on the lid before using the appliance – fig.29.**
- The inside of the ActiFry pan has a highly resistant ceramic coating.
- Open the lid by pressing on the lid opening control buttons – fig.1 and push the two grey latches outwards to remove the lid – fig.2.
 - Remove the 2 in 1 spoon, and then remove its polystyrene packing which you can throw away – fig.3.
 - Lift up the bowl's handle horizontally until you hear a "CLICK" sound – fig.4.
 - Remove the tray handle by pushing on the button 10b – fig.5.
 - You can use this handle for taking out the tray – fig.6-7.
 - Remove the paddle by pushing the unlocking button – fig.8a.
 - Take the bowl out.
 - Remove the detachable filter – fig.28.

- All these detachable parts are dishwasher friendly – fig.9 or can be cleaned with a non-abrasive sponge and some washing-up liquid.
- Dry thoroughly before putting back.
- Adjust the position of the paddle until you hear a “CLICK” sound – fig.8b

When using the appliance for the first time you may notice a harmless smell. This smell, which will not affect the appliance in any way, will quickly disappear.

Prepare the food




When using the bowl on its own, never place the tray in the appliance.

Do not use the paddle without the bowl.

- Open the lid – fig.1.
- Remove the 2in1 spoon – fig.3 and the tray – fig.7.
- Lift the handle up – fig.4 and remove the bowl from the appliance.
- Place your food on the tray making sure you always keep to the quantities recommended in the cooking tables and/or the recipe book (please see: “Cooking table”). Never exceed the “MAX” level marker – fig.10.
- Depending on the food, add the recommended amount of fat in the spoon and pour the contents evenly in to the bowl – fig.11.
- Put the bowl back into the appliance and close the lid.
- Push the handle back – fig.12.

Using the bowl on its own


Start cooking

- Connect the detachable power cable to the appliance and plug it in – fig.13.
- Push the switch 0/I – fig.14, the appliance will make a beep sound and the screen displays 00.
- Adjust the cooking time using the buttons  – fig.15 (see “Cooking table”).
- Press the start button  – fig.16. The minute countdown starts. The countdown will only be displayed in seconds when there is less than a minute left.
- You can adjust the cooking time at any time by pressing on the buttons  – fig.17.

Opening the lid stops the cooking. You can start cooking again by pressing on the start button after it has been switched off.

Once the lid has been open for 2 minutes the appliance will go into stand-by mode.

Remove the food

- When the cooking is finished, the timer will sound and the screen will start blinking and displaying 00 – fig.18: the appliance automatically stops cooking your food. You can stop the buzzer by pressing on the start button  – fig.19.
- Open the lid – fig.20.
- Lift the handle up until you hear the “CLICK” sound – fig.21.
- Remove the bowl and take the food out.

Cooking tables

The cooking times given are indicative only, they may vary depending on whether the food items are in season, their size, how they each taste and the electrical voltage used. The quantity of oil indicated may be increased in accordance with your tastes and needs. If you like your fries even more crispy, try cooking for a few extra minutes.

Potatoes

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Standard sized fries 10 mm x 10 mm	Fresh	1500 g**	1 spoonful of oil	41-43 min
		1250 g**	1 spoonful of oil	38-40 min
		1000 g**	¾ spoonful of oil	35-37 min
		750 g**	½ spoonful of oil	30-32 min
		500 g**	⅓ spoonful of oil	24-26 min
		250 g**	⅓ spoonful of oil	20-22 min
Mac Cain Traditional Frozen Fries Straight cut frozen fries 10 mm x 10 mm***	Frozen	1200 g	without	36-38 min
		750 g	without	24-26 min

** Weight of unpeeled potatoes.

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

Other vegetables

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

Meats - Poultry

To give extra taste to your meat, feel free to mix the spices in the oil (paprika, curry, basil, oregano, cumin, thyme, laurel...).

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chicken nuggets	Fresh	1200 g	without	18-20 min
	Frozen	1200 g	without	18-20 min
Chicken drumsticks	Fresh	9	without	25-30 min
Chicken legs	Fresh	3	without	30-35 min
Chicken breasts	Fresh	9 small chicken breasts (about 1200 g)	without	22-25 min
Spring Rolls	Fresh	12 small	1 spoonful of oil	10-12 min
Veal cutlets	Fresh	9	1 spoonful of oil	22-25 min
Pork chops	Fresh (2.5 cm thick)	6	1 spoonful of oil	18-20 min
Pork fillet	Fresh (cut into thin slices or strips)	9	1 spoonful of oil	13-15 min
Saddle of rabbit	Fresh	9	1 spoonful of oil	18-20 min
Minced meat	Fresh	900 g	1 spoonful of oil	13-15 min
	Frozen	600 g	1 spoonful of oil	13-15 min
Meatballs	Frozen	1200 g	1 spoonful of oil	18-20 min
Sausages	Fresh	8 – 10	without	10-12 min

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Battered calamari	Frozen	500 g	without	12-14 min
Prawns	Cooked	600 g	without	8-10 min
King prawns	Frozen and thawed	450 g	without	9-11 min

Desserts

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Bananas	In slices	700 g (7 bananas)	1 spoonful of oil + 1 spoonful of brown sugar	4-6 min
	In foil	3 bananas	without	15-17 min
Apples	Cut in two	5	1 spoonful of oil + 2 spoonfuls of sugar	10-12 min
Pears	Diced	1500 g	2 spoonfuls of sugar	10-12 min
Pineapple	Diced	2	2 spoonfuls of sugar	15-17 min

Frozen preparations

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Ratatouille	Frozen	1000 g	without	25-30 min
Pan-fried pasta and fish	Frozen	1000 g	without	20-22 min
Farmer's pan-fry	Frozen	1000 g	without	25-30 min
Mountain pan-fry	Frozen	1000 g	without	20-25 min
Carbonara pasta	Frozen	1000 g	without	18-20 min
Paella	Frozen	1000 g	without	18-20 min
Cantonese rice	Frozen	1000 g	without	18-20 min
Chili con Carne	Frozen	1000 g	without	15-20 min

Using tray on its own

Get your food ready






- Open the lid – fig.1.
- Remove the 2in1 spoon – fig.3.
- Lift the handle up – fig.4 and remove the handle – fig.5.
- Place the handle on the tray – fig.6.
- Remove the tray – fig.7.
- Place your food on the tray making sure you always keep to the quantities recommended in the cooking tables and/or the recipe book (please see “Cooking table”). Never exceed the “MAX” level marker shown on the centre of the tray – fig.22.
- Put the tray back in the appliance.
- Put the 2in1 handle back, then fold it away.
- Close the lid.

When using the tray on its own, never put food into the bowl.


Start cooking

Opening the lid stops the cooking. You can resume cooking by pressing on the start button after it has been switched off.

Once the lid has been open for 2 minutes the appliance will go into stand-by mode.

- Connect detachable power cable to the appliance and plug it in – fig.13.
- Push the switch 0/I – fig.14, the appliance will make a beep sound and the screen displays 00.
- Adjust the cooking time using the button   (see “Cooking table”).
- Press the start button . The minute countdown starts. The countdown will only be displayed in seconds when there is less than a minute left.
- You can adjust the cooking time at any time by pressing on the buttons  .

Remove your food

- When cooking is finished, the timer will sound and the screen will start blinking and displaying 00 - : the appliance automatically stops cooking your food. You can stop the buzzer by pressing on the start button  – fig.19.
- Open the lid.
- Clip the handle on to the tray – fig.26.
- Remove your tray.
- Serve your food.

Using the 2in1: bowl + tray








Get your food ready

- Open the lid – fig.1.
- Remove the 2in1 spoon and the tray – fig.3-6-7.
- Lift the handle up - fig.4 and remove the bowl from the appliance.
- Place your food in the bowl making sure you always keep to the quantities recommended in the cooking tables and/or the recipe book (please see “Cooking table”). Never exceed the “MAX” level marker on the paddle – fig.10.
- Depending on the food, add the recommended amount of fat in a spoon and pour the contents evenly in to the bowl – fig.11.
- Put the bowl back in the appliance and close the lid.
- Fold away the handle – fig.12.


Start 2in1 cooking

There is a pre-set time for each type of food which you can adjust.

When you are not using it, the appliance will automatically switch itself off after 10 minutes.





- Connect detachable power cable to the appliance and plug it in – fig.13.
- Push the switch 0/I, the appliance will make a beep sound and the screen displays 00 – fig.14.
- Adjust the total cooking time (=cooking the food in the bowl) using the buttons   (see “Cooking table”) – fig.15.
- Select the type of food you want to cook in the tray using the button  – fig.23 and 24.
- Adjust the cooking time for the tray using the buttons   (please see “Cooking table”).
- Push the start button . The cooking starts.
- The minute by minute countdown starts.
- Place the food on the tray making sure you don't exceed the maximum level – fig.22.
- When the appliance beeps and stops automatically, open the lid and put the tray in – fig.25.
- Close the lid again and press the start button .
- The countdown resumes.

Remove your food

- When cooking is finished, the timer will sound and the screen will start blinking and displaying 00: the appliance automatically stops cooking your food. You can stop the buzzer by pressing on the start button  – fig.19.
- Open the lid – fig.20.
- Lift up the handle until you hear the “CLICK” – fig.21.
- Disconnect the two handles by pressing the button 10b.
- Turn over the tray handle so that it can fit on to the tray – fig.26.
- Remove the tray and take your food out – fig.27.
- Remove the bowl and take your food out.

Be careful, because the tray is very hot after cooking. Always use the tray handle to remove it. If you want even crispier fries, you can cook them for a further 2 minutes after you've removed the tray.

Cooking table

FOOD FOR THE BOWL	QUANTITY BOWL	TOTAL TIME	FOOD ON TRAY	TRAY QUANTITY	TRAY TIME
Potatoes	1250 g	45 min	Beef Burgers 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Zucchini	1000 g	30 min	Salmon 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Fries	1250 g	50 min	Chicken drumsticks 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Figs	10	20 min	Crunchy chocolate 	4	5 min

Easy to clean

Clean the appliance

- Allow it to cool down completely.
- Open the lid by pressing on the buttons – fig.1 push the two latches outwards to remove the lid – fig.2.
- Lift the bowl's handle up horizontally until you hear a "CLICK" sound – fig.4.
- Remove the tray – fig.7.
- Remove the paddle by pressing on the unlocking button – fig.8a.
- Take the bowl out.
- Remove the detachable filter – fig.28.
- All these detachable parts are dishwasher friendly – fig.9 or can be cleaned with a non-abrasive sponge and some washing-up liquid.
- Clean the inside and outside of the appliance with a slightly damp sponge.

⚠ • If you're cooking any fatty food on the tray which may cause spray we recommend that you clean the spray off using a slightly damp sponge each time you've finished using your appliance. In particular the internal areas of the blower marked by black arrows – fig.30.

- Dry thoroughly before putting back.

Never immerse the appliance in water.

Never use corrosive or abrasive cleaning substances.

The detachable filter must be cleaned regularly.

So as to keep your bowl and tray in the best possible condition, do not use any metallic utensils.

A few tips in case of problems...

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance won't work.	The appliance isn't correctly plugged in.	Check that the appliance is correctly plugged in.
	You haven't yet pressed the ON / OFF button.	Press the ON / OFF button.
	You've pressed the ON / OFF button but the appliance won't work.	Close the lid.
	The appliance won't heat up.	Bring your appliance to an Approved Service Centre.
	The paddle is not turning correctly.	Check that it is correctly in place otherwise take your appliance to an Approved Service Centre.
The paddle is not turning correctly.	The paddle isn't locked.	Adjust the position of the paddle until you hear the "CLICK" sound - fig.8b.
The tray won't turn.	The tray isn't locked.	Adjust the position of the tray until you hear the "CLICK" sound.
The food is not cooked evenly.	You haven't used the paddle.	Put it in position.
	The food is not chopped up the same way.	Chop all the food to the same size.
	The fries are not chopped the same way.	Chop all the fries to the same size.
	The paddle is in the right position but it won't turn.	Bring the appliance to an Approved Service Centre.
The fries are not crispy enough.	You are not using special chip potatoes.	Choose special chip potatoes.
	The potatoes haven't been sufficiently washed and dried.	Wash, drain and dry the potatoes thoroughly before cooking.
	The fries are too thick.	Chop them more thinly.
	There's not enough oil.	Increase the quantity of oil (see "Cooking table").
	The filter (12) is blocked.	Clean the filter.
The food won't turn with the tray.	The food is too thick.	Reduce the thickness of your food.
The food in the bowl isn't cooked.	The tray was put on the bowl when the cooking started.	Only put the tray in during the second half of the cooking phase.
The fries become cracked whilst they are being cooked.	You're not using the right quantity.	Reduce the quantity of potatoes and change the cooking time.
The food remains on the edge of the dish.	The bowl is overloaded.	Stick to the quantities indicated in the cooking table. Reduce the quantity of food.
	Maximum level exceeded.	Reduce the quantities.
Liquids from the cooking have seeped into the body of the appliance.	Bowl faulty.	Check that there aren't any leaks by filling the bowl up to the MAX level of the paddle. If you do find a leak, take your bowl to an Approved Service Centre.
	The maximum level has been exceeded.	Don't go over the maximum level.
The LCD screen doesn't work anymore.	The appliance isn't plugged in.	Plug the appliance in.
	The appliance hasn't been turned on.	Press the ON / OFF button.
	The appliance has been used incorrectly and as a result has gone into safety mode.	Take the appliance to an Approved Service Centre.
The LCD screen is indicating Err.	The appliance has a malfunction.	Unplug the appliance, wait 10 seconds, plug the appliance back. In again, and press the ON/OFF button. If the LCD screen is still indicating Err, take the appliance to an Approved Service Centre.
The appliance is making an abnormal amount of noise.	You suspect that the appliance's motors are not working properly.	Take the appliance to an Approved Service Centre.
During combined cooking, the machine won't stop for you to put the tray in.	The tray cooking has not been programmed.	Use the 2in1 function during combined cooking.

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

02 9748 7944 - Australia or 09 525 5570 - New Zealand

www.tefal.com



Environment protection first !

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

Хранително и вкусно

Направете промяна в интерес на вашето здраве

Храненето несъмнено представлява използване на разнообразна и балансирана диета... , но то е и нещо повече. Едва по който приготвяме нашата храна има изключително значение за нейния вкус, качество и питателна стойност. Освен това, поради факта, че не всички уреди са еднакви, **Tefal** са разработили гама продукти, посветени на ХРАНЕНЕ ЗА ДОПЪЛНИТЕЛНО УДОВОЛСТВИЕ: оригинални уреди за готвене, които запазват хранителната стойност, като извличат истинския вкус на съставките.

Съчетаване на удоволствието от добрата храна с хранителни качества: това е същността на гамата уреди Nutrition Gourmande.

За групата SEB изобретяването на **ActiFry® 2 in 1**, представлява полагане на ново начало с един практичен уред, който може да се използва за рационално хранене, за да доставя постоянно разнообразие на всички, всеки ден.

Като ви предоставя уникални решения

Tefal инвестира в изследователска работа за създаване на уреди, които предлагат хранителни функции без конкуренция и се потвърждават и от научни изследвания.

Давайки ви постоянно информация

Tefal е винаги предпочитаният избор за приятен, бърз и практичен начин за приготвяне на вашата храна.

Ден след ден гамата продукти Gourmet Nutrition от **Tefal** ще ви помагат да споделяте удоволствието от готвенето с балансиран избор от храни, като:

- развиват и запазват качествата на натуралните съставки, които са съществени във вашата храна,
- ограничават приема на мазнини,
- насърчават завръщане към вкусовете и ароматите, които сме на път да забравим,
- свеждат времето, което отделяме за приготвяне на храната, до минимум.

С използването на тази гама продукти **ActiFry® 2 in 1** ви дава възможност да пригответе вашето основно ястие и гарнитурата към него с минимално количество мазнина и сол.

Добре дошли в света на ActiFry® 2 in 1!

Ето как може да пригответе вашата любима вкусна храна.

Това е наша патентована технология, с която пържените картопки стават на тънки и хрупкави резенчета. Вие избирате съставките, мазнината, подправките, ароматните треви и гарнитурата... **ActiFry® 2 in 1** ще се погрижи за останалото.

Само 3 %* мазнини и една щипка сол: 1 лъжица мазнина е всичко, което ви е необходимо!

Една лъжица мазнина по ваш избор е всичко, което ви е необходимо, за да пригответе 1,5 кг истински пържени картопки. Мерителната лъжичка на **ActiFry® 2 in 1** ви дава възможност да ограничите количеството сол, която консумирате, без да правите компромис с вкуса.

* 1,5 кг картофи, прясно нарязани за пържене, с дебелина 13 мм x 13 мм, готвени докато загубят 55% от теглото с 20 мл мазнина.

Така имаме много повече от една обикновена пържола и пържени картопки!

С **ActiFry® 2 in 1** може да пригответе голямо разнообразие от рецепти. Прибавете нещо различно към вашата ежедневна храна с вкусно месо и пържени картопки, пържени хрупкави зеленчуци, сочни ястия от кайма, ароматни скариди, плодове и още...



:+ **ActiFry® 2 in 1**

Разполагате и с книжка с рецепти, подготвени от най-добрите готвачи и специалисти по хранене.

В нея ще прочетете много оригинални идеи за това как да пригответе вкусни и хранителни основни ястия, заедно с гарнитури към тях, както и десерти, които може да направите за цялото семейство.

За най-добри резултати от вашата кулинарна работа ви предлага специални съвети за картофите и мазнините.

BG

Картофите: за приятен и балансиран хранителен режим всеки ден!

Картофите са изключителна храна за всички хора на всякаква възраст. Те са отличен източник на енергия и са богати на витамини. В зависимост от сорта, климатичните условия и начина им на отглеждане, картофите се различават съществено по отношение на: формата, големината, вкуса. Всеки сорт има свои отличителни черти. По отношение на ранно узряване, реколта, големина, цвят, качество на съхранение и указания за готвене. Резултатите от приготвянето им може да се различават в зависимост от техния произход и сезона.

Какъв сорт картофи трябва да използвате за ActiFry® 2 in 1?

По принцип ви препоръчваме да използвате специален сорт, подходящ за пържени картофи. При пресни картофи с високо водно съдържание ви препоръчваме да пригответе картофите няколко минути повече.

С ActiFry® 2 in 1 е възможно да използвате и замразени бланширани картофи. Тъй като те вече са предварително приготвени, няма нужда да добавяте мазнина.

Къде трябва да съхранявате картофите?

Най-подходящото място за съхранение на картофите е тъмно мазе или хладен шкаф (на температура между 6 и 8°C), без светлина.

Как трябва картофите да се подготвят за ActiFry® 2 in 1?

За постигане на най-добри резултати трябва да се уверите, че резенчетата картофи не са залепени едно за друго. За това препоръчваме да измиете добре обелените картофи, преди да ги нарежете и още веднъж, след като сте ги нарязали, докато водата се избистри.

Това ще доведе до максимално отстраняване на скорбялата от тях. Внимателно подсушете картофите със суха и чиста влагопоглъщаща кухненска кърпа. Нарязаните картофи трябва да бъдат абсолютно сухи, преди да се поставят в ActiFry® 2 in 1.

Как трябва да се нарежат картофите?

Хрупкавите и добре приготвени картофи зависят от големината на резена. Колкото по-тънко са нарязани картофите, толкова по-хрупкави ще бъдат и обратно, колкото по-дебело са нарязани, толкова по-меки ще бъдат във вътрешността. В зависимост от вашите предпочитания, може да промените големината на парченцата картофи, както и съответно времето за приготвяне:

дебелина: Тънко нарязани картофи по американски: 8 x 8 мм / стандартна дебелина: 10 x 10 мм / дебелина: 13 x 13 мм дължина до 9 см.

Максималната препоръчителна дебелина на парченцата картофи е 13 x 13 мм, а дължината им до 9 см.

Използвайте различни видове мазнина, която е подходяща за вас

Ако желаете да опитате различен вкус, добавянето на една лъжица мазнина е всичко, което ви е необходимо. Всички мастни киселини, които са от съществено значение за човешкия организъм, могат да бъдат намерени в растителните масла. Всички те съдържат в различно съотношение хранителните вещества, които са важни за една балансирана диета. От значение е да използвате различни видове мазнина, за да осигурите на вашия организъм всичко, от което той има нужда! С ActiFry® 2 in 1 може да използвате много различни видове мазнини:

- Обикновени: слънчогледово олио, зехтин, царевично олио, рапично*, гроздово, фъстъчено, соево*.
- Овкусени: масла, обогатени с различни аромати на билки, чесън, пипер, лимон...
- Специални: лешниково олио*, сусамово*, шафраново*, бадемово*, авокадово*, арганово* (*време за приготвяне съгласно указанията на производителя).

*Забележка: Някои от тези видове олио не се предлагат в България.

Технологията ActiFry® 2 in 1 с нейното ниско съдържание на мазнини ви позволява да запазите добрите мастни киселини, които са важни за осигуряването на необходимата ви енергия.

С ActiFry® 2 in 1 може да гощавате себе си и вашите приятели!

За повече информация или в случай че имате някакви въпроси, моля, посетете www.tefal.co.uk

Полезни съвети

- Когато използвате уреда за първи път, може да усетите безопасна миризма, която по никакъв начин не влияе на работата на уреда и бързо ще изчезне.
- За да не повредите уреда, уверете се, че спазвате указаното в упътването за употреба и книжката с рецепти количество продукти и течности.
- В никакъв случай не препълвайте ваната и не превишавайте указаното количество
- Никога не оставяйте лъжичката 2в1 в уреда, докато е включен.
- Не поставяйте ваната в уреда, когато в него липсва съдът.
- Никога не поставяйте бъркалката в уреда, когато съдът е изваден.
- В никакъв случай не превишавайте максималното ниво на бъркалката, както и индикатора за максимално количество във ваната.
- Поставете ваната в уреда, когато сигналното устройство издаде звук, а не при стартиране на процеса на готвене (освен ако времето за готвене в съда и ваната е едно и също).
- Никога не оставяйте уреда без надзор по време на работа.

Описание

1. Прозрачен капак
2. Ключалки на капака
3. лъжичка 2в1 (2in1)
 - a. страна за мазнината
мин.= 14 мл (4 човека)
макс.= 20 мл (6 човека)
 - b. страна за солта
4. вана за готвене 2в1 с индикатор за ниво „MAX“
5. Подвижна миксираща бъркалка
6. Бутон за освобождаване на бъркалката
7. индикатор на ниво „MAX“ за течности
8. Опорни втулки на ваната
9. Подвижен съд
10. дръжка 2в1
 - a. дръжка на ваната
 - b. копче за освобождаване на двете дръжки
 - c. дръжка на съда
 - d. бутон за освобождаване на дръжката на съда
11. Корпус
12. Сменяем филтър
13. Управление на капака
14. LCD екран
15. Бутон за активиране на функцията 2в1
16. + и – бутон за настройка времето за готвене
17. Бутон за стартиране и спиране на процеса на готвене
18. Бутон за включване/изключване и щепселно гнездо
19. Подвижен захранващ кабел

За бързо готвене

Преди работа с уреда за първи път

⚠ • Не забравяйте да премахнете предпазните муфи върху капака, преди да използвате уреда – fig.29. Въртешността на съда на ActiFry е с високоустойчиво керамично покритие.

- Отворете капака като натиснете бутоните за управление на капака – fig.1 и издърпайте навън двете сиви ключалки, за да вдигнете капака – fig.2.
- Извадете лъжичката 2в1 и изхвърлете полистироловата опаковка – fig.3.
- Изправете дръжката на съда в хоризонтално положение, докато чуete щракване – fig.4.
- Извадете дръжката на ваната, като натиснете копчето 10b – fig.5.
- С помощта на тази дръжка извадете ваната – fig.6-7.
- Извадете бъркалката, като натиснете бутона за освобождаване – fig.8a.
- Извадете съда.
- Извадете сменяемия филтър – fig.28.

- Всички подвижни части могат да се почистват в съдомиялна машина – fig.9 или се измиват с мека кърпа и препарат за съдове.
- Подсушете внимателно частите, преди да ги поставите обратно по местата им.
- Регулирайте положението на бъркалката, докато чуete щракване – fig.8b.

Когато използвате уреда за първи път, може да усетите безопасна миризма. Тя по никакъв начин няма да повлияе на работата на вашия уред и бързо ще изчезне.

Подготовка на храната




Когато използвате съда самостоятелно, не поставяйте ваната вътре в уреда.

Не използвайте бъркалката отделно от съда.

- Вдигнете капака – fig.1.
- Извадете лъжичката 2в1 – fig.3 и ваната – fig.7.
- Изправете дръжката – fig.4 и извадете съда от уреда.
- Поставете храната във ваната, като винаги трябва да се съобразявате с препоръчителното количество от таблиците за приготвяне на храната и/или книжката с рецепти (вж.: „Таблица за приготвяне на храната“). Никога не превишавайте максимално допустимото ниво – fig.10.
- В зависимост от храната добавете препоръчителното количество мазнина на лъжици и разпределете съдържанието равномерно в съда – fig.11.
- Поставете съда обратно в уреда и затворете капака.
- Издърпайте дръжката – fig.12.

Използване самостоятелно на съда


Начало

- Присъединете подвижния захранващ кабел към уреда и го включете в контакта – fig.13.
- Натиснете бутона 0/| – fig.14, уредът ще издаде звук и на дисплея се изписва 00.
- Натиснете бутони  за настройка на времето за готвене – fig.15 (вж.: „Таблица за приготвяне на храната“).
- Натиснете бутона за старт  – fig.16. Започва отброяване на оставащото време в минути. Едва когато остане по-малко от минута, започва отчитане в секунди.
- По всяко време може да пренастроите таймера, като натиснете бутоните  – fig.17.

Вдигането на капака спира процеса на готвене. Може наново да го стартирате, като натиснете бутона за старт, след като е бил изключен.

Щом капакът остане вдигнат в продължение на 2 минути, уредът преминава в режим stand-by.

Изваждане на храната

- Когато готвенето приключи, таймерът издава звуков сигнал, а дисплеят започва да мига и изписва 00 – fig.18: уредът автоматично спира приготвянето на храната. Може да спрете звуковия сигнал, като натиснете бутона за старт  – fig.19.
- Вдигнете капака – fig.20.
- Изправете дръжката, докато чуete щракване – fig.21.
- Отделете съда и извадете храната.

Таблицы за приготвяне на храната

Посоченото време за готвено е примерно, то може да се променя в зависимост от сезона, големината на хранителните продукти, вкуса им и използваното захранване. Указаното количество мазнина може да се повишава според вкуса и нуждите ви. Ако желаете картофките да станат още по-хрупкави, оставете ги няколко минути повече.

Картофи

Вид		Количество	Мазнина	Време за приготвяне
Стандартен размер чипс 10 мм x 10 мм	Пресни	1500 г	1 лъжица олио	41-43 мин
		1250 г	1 лъжица олио	38-40 мин
		1000 г	¾ лъжица олио	35-37 мин
		750 г	½ лъжица олио	30-32 мин
		500 г	⅓ лъжица олио	24-26 мин
		250 г	⅓ лъжица олио	20-22 мин
Традиционен чипс Mac Cain	Замразени	1200 г	без	36-38 мин
		750 г	без	24-26 мин

Други зеленчуци

Вид		Количество	Мазнина	Време за приготвяне
Тиквички	Пресни, нарязани на филийки	1200 г	1 лъжица олио + 150 мл студена вода	30 мин
Чушки	Пресни, нарязани на филийки	1000 г	1 лъжица олио + 250 мл студена вода	25 мин
Гъби	Пресни, нарязани на кубчета	1000 г	1 лъжица олио	20 мин
Домати	Пресни, нарязани на кубчета	1000 г	1 лъжица олио	20 мин
Лук	Пресен, нарязан на кръгчета	750 г	1 лъжица олио	30 мин

Месо – птиче

За да овкусите допълнително месото, смесете подправките с мазнината (червен пипер, кърби, провански треви, мащерка, дафинов лист...).

Вид		Количество	Мазнина	Време за приготвяне
Пилешки панирани хапки	Пресни	1200 г	без	18-20 мин
	Замразена храна	1200 г	без	18-20 мин
Пилешки бутчета (само долната част)	Пресни	9	без	25-30 мин
Пилешки бутчета	Пресни	3	без	30-35 мин
Пилешки гърди	Пресни	9 пилешки гърди (около 1200 г)	без	22-25 мин
Китайски ролца	Пресни	12 малки	1 лъжица олио	10-12 мин
Агнешки котлети	Пресни	9	1 лъжица олио	22-25 мин
Свински котлети	Пресни	6	1 лъжица олио	18-20 мин
Свинско филе	Пресни	9	1 лъжица олио	13-15 мин
Заешко	Пресни	9	1 лъжица олио	18-20 мин
Мляно месо	Пресни	900 г	1 лъжица олио	13-15 мин
	Замразени	600 г	1 лъжица олио	13-15 мин
Кюфтета	Замразени	1200 г	1 лъжица олио	18-20 мин
Кренвирши	Пресни	8 – 10	без	10-12 мин

Риба – ракообразни

BG

	Вид	Количество	Мазнина	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Панирани калмари	Замразена храна	500 г	без	12-14 мин
Скариди	Варени	600 г	без	8-10 мин
Едри скариди	Замразени	450 г	без	9-11 мин

Десерти

	Вид	Количество	Мазнина	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Банани	на резени	700 г (7 банана)	1 лъжица олио + 1 лъжица кафява захар	4-6 мин
	в станиол	3 банана	без	15-17 мин
Ябълки	нарязани на половинки	5	1 лъжица олио + 2 лъжици захар	10-12 мин
Круши	нарязани на парчета	1500 г	2 лъжици захар	10-12 мин
Ананас	нарязани на парчета	2	2 лъжици захар	15-17 мин

Замразени храни

	Вид	Количество	Мазнина	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ
Рататуй	Замразени	1000 г	без	25-30 мин
Пържени спагети и риба	Замразени	1000 г	без	20-22 мин
Фермерски пан фрай	Замразени	1000 г	без	25-30 мин
Планински пан фрай	Замразени	1000 г	без	20-25 мин
Спагети карбонара	Замразени	1000 г	без	18-20 мин
Паеля	Замразени	1000 г	без	18-20 мин
Ориз по китайски	Замразени	1000 г	без	18-20 мин
Чили кон карне	Замразени	1000 г	без	15-20 мин

Използване самостоятелно на ваната

Приготвяне на храната






- Вдигнете капака – fig.1.
- Извадете лъжицата 2в1 – fig.3.
- Изправете дръжката – fig.4 и я свалете – fig.5.
- Поставете дръжката на ваната – fig.6.
- Извадете ваната – fig.7.
- Поставете храната във ваната, като винаги трябва да се съобразявате с препоръчителното количество от таблиците за приготвяне на храната и/или книжката с рецепти (вж. „Таблица за приготвяне на храната“). Никога не превишавайте индикатора за максимално ниво в центъра на ваната – fig.22.
- Поставете ваната обратно в уреда.
- Поставете обратно дръжката 2в1 и я сгънете.
- Затворете капака.

Когато ползвате ваната самостоятелно, не поставяйте храна в съда.


Стартиране на готвенето

Вдигането на капака спира процеса на готвене. Може да подновите процеса на готвене, като натиснете бутона за старт, след като е бил изключен.

Щом капакът остане вдигнат в продължение на 2 минути, уредът преминава в режим stand-by.

- Присъединете подвижния захранващ кабел към уреда и го включете в контакта – fig.13.
- Натиснете бутона 0/| – fig.14, уредът ще издаде звук и на дисплея се изписва 00.
- Натиснете бутона   за настройка на времето за готвене (вж. „Таблица за приготвяне на храната“).
- Натиснете бутона за старт . Започва отброяване на оставащото време в минути. Едва когато остане по-малко от минута, започва отчитане в секунди.
- По всяко време може да пренастроите таймера, като натиснете бутоните  .

Изваждане на храната

- Когато готвенето приключи, таймерът издава звуков сигнал, а дисплеят започва да мига и изписва 00 – : уредът автоматично спира приготвянето на храната. Може да спрете звуковия сигнал, като натиснете бутона за старт  – fig.19.
- Вдигнете капака.
- Закачете дръжката на ваната – fig.26.
- Извадете ваната.
- Сервирайте приготвената храна.

Използване на 2в1: съд + вана

Приготвяне на храната

- Вдигнете капака – fig.1.
- Извадете лъжичката 2в1 и ваната – fig.3-6-7.
- Изправете дръжката – fig.4 и извадете съда от уреда.
- Поставете храната в съда, като винаги трябва да се съобразявате с препоръчителното количество от таблиците за приготвяне на храната и/или книжката с рецепти (вж. „Таблица за приготвяне на храната“). Никога не превишавайте индикатора за максимално ниво на бъркалката – fig.10.
- В зависимост от храната добавете препоръчителното количество мазнина на лъжици и разпределете съдържанието равномерно в съда – fig.11.
- Поставете съда обратно в уреда и затворете капака.
- Сгънете дръжката – fig.12.

BG

Стартиране на готвенето 2в1

Предварително е зададено време за всеки вид храна, което може да регулирате.

Когато не ползвате уреда, той автоматично се изключва след 10 минути.

- Присъединете подвижния захранващ кабел към уреда и го включете в контакта – fig.13.
- Натиснете бутон **0/|**, уредът ще издаде звук и на дисплея се изписва **00** – fig.14.
- Задайте общото време за готвене (=приготвяне на храната в съда) с помощта на бутоните **+** **-** (вж. „Таблица за приготвяне на храната“) – fig.15.
- Изберете вида храна, която желаете да пригответе във ваната с помощта на бутоните **2в1** – fig.23 и 24.
- Натиснете бутоните **+** **-** за настройка на времето за готвене във ваната (вж. „Таблица за приготвяне на храната“).
- Натиснете бутон за старт **2в1**. Процесът на готвене започва.
- Започва и отброяване на оставащото време в минути.
- Поставете храната във ваната, като се уверите, че не превишавате максималното ниво – fig.22.
- Когато уредът издаде звуков сигнал и спре автоматично, вдигнете капака и поставете ваната вътре – fig.25.
- Затворете капака отново и натиснете бутон за старт **2в1**.
- Таймерът започва да работи.

Изваждане на храната

- Когато готвенето приключи, таймерът издава звуков сигнал, а дисплеят започва да мига и изписва **00**: уредът автоматично спира приготвянето на храната. Може да спрете звуковия сигнал, като натиснете бутон за старт **2в1** – fig.19.
- Вдигнете капака – fig.20.
- Изправете дръжката, докато чуete щракване – fig.21.
- Освободете двете дръжки, като натиснете бутон **10b**.
- Завъртете дръжката на ваната, така че да се заключи върху нея – fig.26.
- Отделете ваната и извадете храната – fig.27.
- Извадете съда и храната от него.

Бъдете внимателни, защото ваната е силно нагорещена от готвенето. Винаги използвайте дръжката, когато изваждате ваната. Ако желаете още по-хрупкави картопки, оставете ги допълнително 2 минути, след като сте извадили ваната.

Таблица за приготвяне на храната

ХРАНА В СЪДА	КОЛИЧЕСТВО В СЪДА	ОБЩО ВРЕМЕ	ХРАНА ВЪВ ВАНАТА	КОЛИЧЕСТВО ВЪВ ВАНАТА	ВРЕМЕ ЗА ВАНАТА
Картофи	1250 г	45 мин	Говежди Стек 	4	7 мин
	1000 г	35 мин		4	7 мин
	750 г	30 мин		3	6 мин
	250 г	25 мин		1	5 мин
Тиквички	1000 г	30 мин	Сьомга 	4	10 мин
	750 г	25 мин		3	10 мин
	500 г	20 мин		2	8 мин
	250 г	18 мин		1	7 мин
Чипс	1250 г	50 мин	Пилешки бутчета 	5	18 мин
	1000 г	45 мин		4	16 мин
	750 г	40 мин		3	16 мин
	250 г	33 мин		1	15 мин
Смокини	10	20 мин	Хрупкав шоколад 	4	5 мин

Лесен за почистване

Почистване на съда

- Оставете уреда да изстине напълно.
- Вдигнете капака, като натиснете бутоните – fig.1 издърпайте двете ключалки, за да свалите капака – fig.2.
- Изправете дръжката на съда в хоризонтално положение, докато чуete щракване - fig.4.
- Извадете ваната – fig.7.
- Извадете бъркалката, като натиснете бутона за освобождаване – fig.8a.
- Извадете съда.
- Извадете сменяемия филтър – fig.28.
- Всички подвижни части могат да се почистват в съдомиялна машина – fig.9 или се измиват с мека кърпа и препарат за съдове.
- Почистете вътрешността на уреда и външната му повърхност с леко навлажнена гъба.

! Ако във ваната приготвяте мазна храна, която оставя пръски, препоръчваме ви да ги почиствате с помощта на леко навлажнена гъба всеки път, когато използвате уреда. Особено вътрешните участъци на вентилатора, обозначени с черни стрелки – fig.30.

- Подсушете внимателно частите, преди да ги поставите обратно по местата им.

Никога не потапяйте уреда във вода. Не използвайте разяждащи или абразивни почистващи препарати. Сменяемият филтър трябва да се почиства редовно. За да запазите съда и ваната във възможно най-добро състояние, не използвайте метални прибори.

Няколко съвета в случай на проблеми...

BG

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЯ
Уредът не работи.	Уредът не е включен.	Проверете дали уредът е включен правилно.
	Не сте натиснали ON / OFF бутона.	Натиснете ON / OFF бутон.
	Натиснали сте ON / OFF бутон, но уредът не работи.	Затворете капака.
	Уредът не загрева.	Отнесете уреда в оторизиран сервизен център.
Бъркалката не се върти правилно.	Бъркалката не се върти правилно.	Проверете дали бъркалката е поставена правилно. Ако проблемът остава, свържете се с оторизиран сервизен център.
	Бъркалката не е заключена.	Регулирайте положението на бъркалката, докато чуete щракване - fig.8b .
Ваната не се завърта.	Ваната не е заключена.	Регулирайте положението на ваната, докато чуete щракване.
Храната не се готви равномерно.	Бъркалката не е поставена.	Бъркалката не е поставена.
	Храната не е нарязана подходящо.	Нарежете цялото количество храна на едни и същи парченца.
	Чипсът не е нарязан на еднакви парчета.	Нарежете картофите на равни парчета.
	Бъркалката е поставена правилно, но не се върти.	Отнесете уреда в оторизиран сервизен център.
Картофите не са достатъчно хрупкави.	Избрали сте неподходящ за чипс вид картофи.	Изберете подходящ сорт.
	Картофите не са добре измити и изцедени.	Измийте, изцедете и подсушете добре картофите преди приготвяне.
	Парченцата картофи са много дебели.	Нарежете картофите по-тънко.
	Няма достатъчно олио.	Увеличете количеството мазнина (вж. „Таблица за приготвяне на храната“).
	Филтърът (12) е запушен.	Почистете филтъра.
Храната не се завърта заедно с ваната.	Храната е с много гъста консистенция.	Разредете гъстотата на храната.
Храната в съда не е готова.	Ваната е поставена в съда при стартирането на готвенето.	Поставяйте ваната чак през втората фаза на готвенето.
Чипсът се разпада по време на готвене.	Не сте сложили правилното количество.	Намалете количеството картофи и пренастройте времето за готвене.
Храната излиза от края на съда.	Съдът е препълнен.	Спазвайте максималните количества, посочени в таблицата за приготвяне на храната. Намалете количеството храна.
	Надвишено е максималното ниво.	Ограничете количеството.
Течност от храната прониква в основата на уреда.	Съдът е дефектен.	Проверете за течове, като напълните съда до максималното ниво на бъркалката. В случай че откриете теч, отнесете съда в оторизиран сервизен център.
	Надвишено е максималното ниво.	Не превишавайте максималното ниво.
LCD екранът вече не работи.	Уредът не е включен в контакта.	Включете уреда в контакта.
	Уредът не е включен от бутона.	Натиснете ON / OFF бутон.
	Уредът не е ползван правилно, в резултат на което е преминал в аварийен режим.	Отнесете уреда в оторизиран сервизен център.
LCD екранът показва Err.	Уредът не функционира правилно.	Изключете уреда от контакта, изчакайте 10 секунди, включете го отново в контакта и натиснете бутона ON/OFF. Ако LCD екранът продължава да показва Err, отнесете уреда в оторизиран сервизен център.
Уредът издава необичайно силен шум.	Евентуален проблем в моторчетата на уреда.	Отнесете уреда в оторизиран сервизен център.
По време на комбинирано готвене уредът не може да спре, за да поставите ваната.	Готвенето във ваната не е програмирано.	При комбинирано готвене използвайте функцията 2в1.

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



Опазване на околната среда преди

■ всичко!

- ❗ Вашият уред съдържа ценни материали, които могат да бъдат регенерирани или рециклирани.
- ➡ Оставете го в местния пункт за обезвреждане на отпадъци във вашия град.

Tefal

Hranljivo i ukusno

Inovativnost za vaše zdravlje

U prehrani je naravno najvažnije imati raznolik i uravnoteženu ishranu... ali potrebno je i više od toga. Način na koji pripremamo hranu igra ključnu ulogu u njenom ukusu, teksturi i nutritivnoj vrijednosti. Baš zbog toga što svi uređaji nisu isti, **Tefal** je stvorio širok spektar proizvoda s ciljem da PREHRANA PRUŽI VEĆI UŽITAK: genijalno kuhinjsko posuđe napravljeno da sačuva nutritivne vrijednosti i da istovremeno pruži svo bogatstvo ukusa sastojaka.

Kombiniranje užitka koji pruža izvrsna hrana i nutritivne vrijednosti: u tome je suština linije proizvoda Nutrition Gourmande.

Za SEB grupu, kreiranje **ActiFry® 2 in 1**, podrazumijeva stvaranje nečeg novog, svestranog uređaja koji se može koristiti za praktično pripremanje hrane koje će pružiti raznovrsnost i to svakome iz dana u dan.

Nudimo vam jedinstvena rješenja

Tefal ulaže u istraživanja radi stvaranja uređaja koji će ponuditi nenadmašan nutritivni učinak, potkrijepljen znanstvenim istraživanjima.

Nudimo vam informacije

Tefal je uvijek bio omiljeni izbor za ugodno, brzo i praktično pripremanje vaših obroka.

Iz dana u dan, linija proizvoda **Tefal** Gourmet Nutrition pomagaće vam da sa uživanjem pripremate hranu pomoću uravnoteženog izbora namirnica i to na slijedeće načine:

- razvojem i očuvanjem kvaliteta prirodnih sastojaka koji su najvažniji u vašim namirnicama,
- ograničenjem upotrebe masnoća,
- poticanjem na vraćanje zaboravljenim ukusima i aromama,
- smanjenjem vremena potrebnog za pripremu obroka.

Pomoću ove palete proizvoda, **ActiFry® 2 in 1** vam omogućava da pripremite glavno jelo i prilog koristeći minimalnu količinu ulja i soli.

Dobrodošli u ActiFry® 2 in 1 svijet!

Evo kako napraviti sopstveni specijalitet.

Zahvaljujući našoj patentiranoj tehnologiji, pomfrit može biti hrskav i pjenast. Vi birate sastojke, ulje i začine... a **ActiFry® 2 in 1** će se pobrinuti za sve ostalo.

Samo 3 %* masnoće i samo malo soli: 1 kašika ulja je sve što vam je potrebno!

Jedna kašika ulja po vašem izboru je sve što vam je potrebno za pripremu 1,5 kg pravog pomfrita. **ActiFry® 2 in 1** kašika za mjerenje omogućuje vam da smanjite količinu soli bez negativnog utjecaja na ukus.

* 1,5 kg svježeg pomfrita izrezanog na komadiće s presjekom od 13 mm x 13 mm, prženog do gubitka težine od -55% sa 20 ml ulja.

To je mnogo više od običnog odreska s pomfritom!

Uz **ActiFry® 2 in 1** možete pripremiti puno različitih recepata. Unesite malo raznolikosti u svoju svakodnevnu prehranu uz odrezak i pomfrit, miješano prženo i hrskavo povrće, mljeveno meso zavodljivog ukusa, ukusne račiće, voće i još mnogo toga drugog...



: + **ActiFry® 2 in 1**

Priložena je i knjiga recepata koju su pripremili vrhunski kuvari i nutricionisti.
Puna je originalnih ideja o tome kako napraviti ukusno i hranljivo glavno jelo, priloge koji će ići uz njega, kao i deserte koje možete napraviti za cijelu obitelj.

Na taj način ćete dobiti najbolje rezultate iz svojih kulinarskih vještina, Tefal a dobićete i specijalne savjete o krompiru i ulju.

Krompir: za ugodnu i uravnoteženu svakodnevnu prehranu!

Krompir je izvrsna namirnica za svakoga u svakoj dobi. Odličan je izvor energije i bogat je vitaminima. U zavisnosti od sorte, klimatskih uvjeta i kultiviranja, krompir može značajno da se razlikuje po obliku, veličini i kvalitetu ukusa. Svaka sorta ima svoje karakteristike. Pod tim mislimo na period sazrevanja, prinos, veličinu, boju, podnošenje skladištenja i način pripreme za prehranu. Rezultati pripreme mogu varirati u zavisnosti od sorte i perioda sazrevanja.

BS

Koju sortu treba koristiti za ActiFry® 2 in 1?

Po pravilu preporučujemo specijalni "pomfrit" krompir. Zbog velikog procenta vlage u mladom krompiru, preporučujemo da pomfrit pržite nekoliko dodatnih minuta.

ActiFry® 2 in 1 vam omogućuje da pržite i smrznuti pomfrit. Budući da je ovaj krompir već unaprijed kuvan, nema potrebe da dodajete ulje.

Gde bi bilo dobro čuvati krompir?

Najbolje mjesto za čuvanje krompira je mračni podrum ili rashladna vitrina (na temperaturi između 6 i 8°C), daleko od svjetlosti.

Kako treba pripremiti krompir za ActiFry® 2 in 1?

Najbolje rezultate ćete postići ako vodite računa o tome da se krompiri ne zalepe jedan za drugi. Da vam se to ne bi desilo, preporučujemo vam da temeljito operete oguljeni krompir prije rezanja i onda još jednom nakon toga sve dok voda u kojoj ga perete ne bude potpuno bistra.

To će vam omogućiti da uklonite maksimalnu količinu skroba. Pažljivo posušite krompiriće koristeći ubrus koji dobro upija vlagu. Krompiriće moraju biti savršeno suvi prije nego što ih stavite u **ActiFry® 2 in 1**.

Kako krompir treba sjeći?

Koliko će pomfrit biti hrskav i pjenast zavisi od njegove veličine. Što je krompir tanje izrezan, to će biti hrskaviji i obrnuto, što je deblje izrezan, to će mu unutrašnjost biti pjenastija. U zavisnosti od vaše želje možete mijenjati veličinu krompirića, a u skladu s tim i vrijeme pripreme:

Debljina: tanki u američkom stilu: 8 x 8 mm / standardni: 10 x 10 mm / debeli: 13 x 13 mm
Dužina do 9 cm.

Najveća preporučena debljina krompirića je 13 x 13 mm, a dužina do 9 cm.

Pokušajte koristiti različite vrste ulja koja vam odgovaraju

Ako volite da se počastite drugačijim ukusom, onda je jedna kašika ulja sve što vam treba.

Sve masne kiseline neophodne za život mogu se naći u biljnim uljima. Sva ona u različitoj mjeri sadrže hranljive tvari koje su neophodne za uravnoteženu prehranu. Važno je koristiti razne vrste ulja kako biste svom tijelu pružili sve što mu je potrebno! Uz **ActiFry® 2 in 1**, možete koristiti mnoge vrste ulja:

- Obična ulja: suncokretovo, maslinovo, kukuruzno, ulje od uljane repice*, ulje od sjemenki grožđa, kikirikijevo, sojino*.
- Aromatizirana ulja: ulja začinjena biljkama, bijelim lukom, paprikom, limunom. . .
- Specijalna ulja: lješnjakovo*, susamovo*, šafranovo*, bademovo*, avokadovo*, arganovo* (* vrijeme pripreme zavisi od proizvođača).

***Napomena:** Neka od ovih ulja ne mogu se naći u Bosni i Hercegovini.

ActiFry® 2 in 1 tehnologija koja se odlikuje malom količinom masnoće omogućuje vam da zadržite dobre masne kiseline koje su neophodne jer vam pružaju potrebnu energiju.

Uz **ActiFry® 2 in 1**, možete ugoditi sebi i svojim prijateljima!
Da biste saznali više ili ako imate bilo kakvih pitanja, posjetite www.tefal.co.uk

Nekoliko korisnih savjeta

- Kada prvi put budete koristili ovaj uređaj, možda ćete osjetiti specifičan miris koji međutim nije opasan. Ovaj miris, koji neće utjecati na uređaj na bilo koji način, brzo će nestati.
- Kako ne bi oštetili uređaj pažljivo se pridržavajte propisanih količina sastojaka i tečnosti navedenih u uputstvu za upotrebu i knjizi recepata.
- Nemojte preopterećivati korpu i nemojte premašivati preporučene količine.
- Nemojte ostavljati 2 u 1 kašiku u uređaju dok je uključen.
- Nemojte stavljati korpu u uređaj bez zdjele.
- Mješalicu nemojte stavljati unutra bez zdjele.
- Nemojte premašivati oznaku za maksimalno dozvoljenu razinu na mješalici i oznaku za maksimum na korpi.
- Stavite korpu u uređaj kada se oglasi zvučni signal, a ne na početku pripreme (osim ako vrijeme pripreme u uređaju i korpi nije isto).
- Uređaj koji radi nikada ne ostavljajte bez nadzora.

Opis

1. Prozirni poklopac
2. Bravice poklopca
3. 2 u 1 kašika (2 u 1)
 - a. strana za ulje
min = 14 ml (4 osobe)
max = 20 ml (6 osoba)
 - b. strana za so
4. 2 u 1 korpa za pripremu hrane sa oznakom "MAX"
5. Mješalica
6. Dugme za oslobađanje mješalice
7. "MAX" razina tečnosti
8. Potporni ulošci korpe
9. Odvojiva zdjela
10. 2 u 1 ručka
 - a. ručka korpe
 - b. dugme za skidanje dvije ručke
 - c. ručka zdjele
 - d. dugme za otključavanje drške zdjele
11. Tijelo
12. Odvojivi filter
13. Kontrola za otvaranje poklopca
14. LCD ekran
15. Dugme za uključivanje funkcije 2 u 1
16. Dugme + i – za podešavanje vremena pripreme
17. Dugme za početak i za završetak pripreme
18. Prekidač za uklj/isklj. i priključak za napajanje
19. Odvojivi kabel za napajanje

Za brzu pripremu

Prije prve upotrebe

- ⚠ • Nemojte zaboraviti da prije upotrebe uređaja skinete zaštitu s poklopca – fig.29.**
- Otvorite poklopac pritiskom na dugmad za otvaranje poklopca – fig.1 i gurnite dvije sive bravice prema van kako biste uklonili poklopac – fig.2.
 - Skinite 2 u 1 kašiku i njeno polistirensko pakovanje koje potom možete baciti – fig.3.
 - Ručku zdjele pomjerajte vodoravno sve dok ne čujete KLICK – fig.4.
 - Skinite ručku korpe pritiskom na dugme 10b – fig.5.
 - Ovu ručku možete koristiti za vađenje korpe – fig.6-7.
 - Izvadite mješalicu pritiskom na dugme za otključavanje – fig.8a.
 - Izvadite zdjelu.
 - Izvadite odvojivi filter – fig.28.

Unutrašnjost ActiFry friteze obložena je visokootpornom keramikom.

- Svi odvojivi dijelovi mogu se prati u mašini za pranje posuđa — **fig.9** ili ih možete oprati neabrazivnom spužvom natopljenom u sredstvo za pranje posuđa.
 - Temeljito posušite prije vraćanja u uređaj.
 - Prilagođavajte položaj mješalice sve dok ne čujete zvuk KLIK — **fig.8b**.
- Kada prvi put budete koristili ovaj uređaj, možda ćete osjetiti specifičan miris koji međutim nije opasan. Ovaj miris, koji neće utjecati na uređaj na bilo koji način, brzo će nestati.**

Priprema hrane




Korpu nemojte stavljati u uređaj kada koristite samo zdjelu.

Mješalicu nemojte koristiti bez zdjele.

- Otvorite poklopac — **fig.1**.
- Skinite 2 u 1 kašiku — **fig.3** i izvadite korpu — **fig.7**.
- Podignite ručku — **fig.4** i izvadite zdjelu iz uređaja.
- Stavite namirnice u korpu i uvijek se pridržavajte količina preporučenih u tabeli za pripremu hrane i/ili knjizi recepata (vidite "Tabelu za pripremu hrane"). Nikada ne premašujte oznaku "MAX" — **fig.10**.
- U zavisnosti od vrste namirnica, kašikom zahvatite preporučenu količinu masnoće i sipajte je ravnomjerno svugde po zdjeli — **fig.11**.
- Zdjelu vratite u uređaj i zatvorite poklopac.
- Vratite ručku — **fig.12**.

Upotreba samo zdjele

Početak pripreme

- Spojite odvojivi kabel na uređaj i gurnite utikač u utičnicu — **fig.13**.
- Pritisnite dugme 0/| — **fig.14**, uređaj će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će se pojaviti 00.
- Podesite vrijeme pripreme koristeći dugmad  — **fig.15** (vidjeti "Tabelu za pripremu hrane").
- Pritisnite dugme za početak  — **fig.16**. Odbrojanje minuta počinje. Odbrojanje će biti prikazano u sekundama samo ako je preostalo vrijeme kraće od jedne minute.
- Vrijeme pripreme možete podesiti u bilo kojem trenutku koristeći dugmad  — **fig.17**.

Otvaranjem poklopca pripremanje hrane se zaustavlja. Pripremu možete ponovo započeti pritiskom na dugme za početak nakon što se uređaj isključio.

Ako poklopac bude otvoren 2 minuta, uređaj će preći u režim mirovanja.

Izvadite hranu


- Kada se priprema završi, tajmer će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će početi treperiti 00 — **fig.18**: uređaj automatski prestaje s pripremom hrane. Zvučni signal možete isključiti pritiskom na dugme za početak  — **fig.19**.
- Otvorite poklopac — **fig.20**.
- Podižite ručku dok ne čujete KLIK — **fig.21**.
- Izvadite zdjelu i istresite hranu.

Tabela za pripremu hrane

Vrijeme pripreme je približno dato, ono može varirati u zavisnosti od toga da li su namirnice sezonske, od njihove veličine, ukusa i od električnog napona. Naznačena količina ulja može se povećati zavisno od većeg ukusa i potreba. Ukoliko želite da pomfrit bude hrskaviji, pržite ga još nekoliko minuta.

Krompir

VRSTA		KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Standardna veličina pomfrita 10 mm x 10 mm	Svjež	1500 g	1 kašika ulja	41-43 min
		1250 g	1 kašika ulja	38-40 min
		1000 g	¾ kašika ulja	35-37 min
		750 g	½ kašika ulja	30-32 min
		500 g	⅓ kašika ulja	24-26 min
		250 g	⅓ kašika ulja	20-22 min
Tradicionalni Mac Cain pomfrit	Smrznuo	1200 g	bez	36-38 min
		750 g	bez	24-26 min

Drugo povrće

VRSTA		KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Tikvice	Svježe izrezano na kriške	1200 g	1 kašika ulja + 150 ml hladne vode	30 min
Paprika	Svježe izrezano na kriške	1000 g	1 kašika ulja + 250 ml hladne vode	25 min
Gljive	Svježe izrezano na četvrtine	1000 g	1 kašika ulja	20 min
Rajčica	Svježe izrezano na četvrtine	1000 g	1 kašika ulja	20 min
Crni luk	Svježe izrezano na okrugle kriške	750 g	1 kašika ulja	30 min

Meso - živina

Da biste poboljšali ukus mesu, ulju slobodno dodajte začine (papriku, kari, začine Provanse, timijan, lovor...).

VRSTA		KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Piletina izrezana na komadiće	Svježe	1200 g	bez	18-20 min
	Smrznute namirnice	1200 g	bez	18-20 min
Pileći medaljoni	Svježe	9	bez	25-30 min
Pileći bataci	Svježe	3	bez	30-35 min
Pileća prsa	Svježe	9 komada pilećih prsa (oko 1200g)	bez	22-25 min
Sarmice	Svježe	12 malih	1 kašika ulja	10-12 min
Teleći kotleti	Svježe	9	1 kašika ulja	22-25 min
Svinjske kremenadle	Svježe	6	1 kašika ulja	18-20 min
Svinjske šnicle	Svježe	9	1 kašika ulja	13-15 min
Zečji leđnjak	Svježe	9	1 kašika ulja	18-20 min
Mljeveno meso	Svježe	900 g	1 kašika ulja	13-15 min
	Smrznuo	600 g	1 kašika ulja	13-15 min
Mesne okruglice	Smrznuo	1200 g	1 kašika ulja	18-20 min
Kobasice	Svježe	8 – 10 (rupica)	bez	10-12 min

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Pržene lignje	Smrznute namirnice	500 g	bez	12-14 min
Kozice	Kuvano	600 g	bez	8-10 min
Škampi	Smrznuto	450 g	bez	9-11 min

Deserti

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Banane	u kriškama	700 g (7 banana)	1 kašika ulja + 1 kašika smeđeg šećera	4-6 min
	u foliji	3 banana	bez	15-17 min
Jabuke	isječeno napola	5	1 kašika ulja + 2 kašike šećera	10-12 min
Kruške	isječeno na kockice	1500 g	2 kašike šećera	10-12 min
Ananas	isječeno na kockice	2	2 kašike šećera	15-17 min

Zamrznute namirnice

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME PRIPREME
Ratatuj	Smrznuto	1000 g	bez	25-30 min
Zapečena tjestenina s ribom	Smrznuto	1000 g	bez	20-22 min
Prženje na seoski način	Smrznuto	1000 g	bez	25-30 min
Prženje na planinski način	Smrznuto	1000 g	bez	20-25 min
Tjestenina karbonare	Smrznuto	1000 g	bez	18-20 min
Paella	Smrznuto	1000 g	bez	18-20 min
Kantonska riža	Smrznuto	1000 g	bez	18-20 min
Chili con Carne	Smrznuto	1000 g	bez	15-20 min

Upotreba same korpe

Pripremite svoj obrok






- Otvorite poklopac – fig.1.
- Izvadite 2 u 1 kašiku – fig.3.
- Podignite ručku – fig.4 i skinite je – fig.5.
- Stavite ručku na korpu – fig.6.
- Izvadite korpu – fig.7.
- Stavite namirnice u korpu i uvijek se pridržavajte količina preporučenih u tabeli za pripremu hrane i/ili knjizi recepata (vidjeti "Tabelu za pripremu hrane"). Nikada ne premašujte oznaku "MAX" koja se nalazi na sredini korpe – fig.22.
- Vratite korpu u uređaj.
- Vratite 2 u 1 ručku i zatim je skinite.
- Zatvorite poklopac.

Kada koristite samo korpu, namirnice nikada ne stavljajte u zdjelu.


Početak pripreme

Otvaranjem poklopca pripremanje hrane se zaustavlja. S pripremom možete nastaviti tako što ćete pritisnuti dugme za početak nakon što se uređaj isključio.

Ako poklopac bude otvoren 2 minuta, uređaj će preći u režim mirovanja.

- Spojite odvojivi kabel za napajanje na uređaj i gurnite utikač u utičnicu – fig.13.
- Pritisnite dugme 0/| – fig.14, uređaj će se oglasiti zvučnim signalom a na ekranu će se pojaviti 00.
- Podesite vrijeme pripreme koristeći dugmad   (vidjeti "Tabelu za pripremu hrane").
- Pritisnite dugme za početak . Odbrojanje minuta počinje. Ovo odbrojanje će biti izraženo u sekundama samo ako je preostalo vrijeme kraće od jednog minuta.
- Vrijeme pripreme možete podesiti u bilo kojem trenutku koristeći dugmad  .

Izvadite hranu

- Kada priprema bude završena, tajmer će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će početi treperiti 00; uređaj automatski prestaje s pripremom obroka. Zvučni signal možete isključiti pritiskom na dugme za početak  – fig.19.
- Otvorite poklopac.
- Stavite dršku na korpu – fig.26.
- Izvadite korpu.
- Poslužite hranu.

2 u 1: zdjela + korpa

Pripremite svoj obrok








- Otvorite poklopac – fig.1.
- Skinite 2 u 1 kašiku i izvadite korpu – fig.3-6-7.
- Podignite ručku - fig.4 i izvadite zdjelu iz uređaja.
- Stavite namirnice u zdjelu i uvijek se pridržavajte količina preporučenih u tabeli za pripremu hrane i/ili knjizi recepata (vidjeti "Tabelu za pripremu hrane"). Nikada ne premašujte oznaku "MAX" na mješalici – fig.10.
- U zavisnosti od vrste namirnica, kašikom zahvatite preporučenu količinu masnoće i sipajte je ravnomjerno svugde po zdjeli – fig.11.
- Vratite zdjelu u uređaj i zatvorite poklopac.
- Skinite ručku – fig.12.

BS


Početak pripreme hrane 2 u 1

Možete podesiti vrijeme pripreme za sve vrste namirnica.

Ukoliko ga vi ne podjesite, uređaj će se automatski isključiti nakon 10 minuta.





- Spojite odvojivi kabel za napajanje na uređaj i stavite utikač u utičnicu – fig.13.
- Pritisnite dugme 0/|, uređaj će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će se pojaviti 00 – fig.14.
- Podesite ukupno vrijeme pripreme hrane (= prženje namirnica u zdjeli) koristeći dugmad   (vidjeti „Tabelu za pripremu hrane“) – fig.15.
- Odaberite vrstu namirnica koje želite pripremiti u korpi koristeći dugme  – fig.23 i 24.
- Podesite vrijeme pripreme u korpi koristeći dugmad   (vidjeti "Tabelu za pripremu hrane").
- Pritisnite dugme za početak . Priprema hrane počinje.
- Počinje odbrojanje izraženo u minutima.
- Stavite hranu u korpu pazeći da ne prekoračite maksimalnu razinu – fig.22.
- Kada se uređaj oglasi zvučnim signalom i automatski se isključi, otvorite poklopac i stavite korpu unutra – fig.25.
- Zatvorite poklopac i pritisnite dugme za početak .
- Odbrojanje se nastavlja.

Izvadite hranu

- Kada priprema bude gotova, tajmer će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će početi da treperi 00; uređaj automatski prestaje s pripremom hrane. Zvučni signal možete isključiti pritiskom na dugme za početak  – fig.19.
- Otvorite poklopac – fig.20.
- Podižite ručku dok ne čujete zvuk "KLIK" – fig.21.
- Skinite dve drške pritiskom na dugme 10b.
- Okrenite ručku korpe kako bi se mogla montirati na korpu – fig.26.
- Izvadite korpu iz uređaja i istresite hranu iz nje – fig.27.
- Izvadite zdjelu i istresite hranu.

Budite oprezni jer je korpa jako vruća nakon prženja. Korpu uvijek vadite držeći je za ručku. Ako želite da pomfrit bude hrskaviji, pržite ga još 2 minuta tako što ćete ga ostaviti u korpi koju ste prethodno izvadili iz uređaja.

Tabela za pripremu hrane

NAMIRNICE ZA ZDJELU	KOLIČINA NAMIRNICA ZA ZDJELU	UKUPNO VRIJEME	NAMIRNICE ZA KORPU	KOLIČINA NAMIRNICA ZA KORPU	VRIJEME PRI-PREME U KORPI
Krompir	1250 g	45 min	Goveđa pljeskavica 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Tikvice	1000 g	30 min	Losos 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Pomfrit	1250 g	50 min	Pileći bataci 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Smokve	10	20 min	Hrskava čokolada 	4	5 min

Jednostavno čišćenje

Čišćenje uređaja

- Ostavite uređaj da se u potpunosti ohladi.
- Otvorite poklopac pritiskom na dugmad – fig.1 gurnite dve bravice prema van kako biste skinuli poklopac – fig.2.
- Ručku zdjele pomjerajte vodoravno sve dok ne čujete "KLIK" – fig.4.
- Izvadite korpu – fig.7.
- Izvadite mješalicu pritiskom na dugme za otključavanje – fig.8a.
- Izvadite zdjelu.
- Izvadite odvojivi filter – fig.28.
- Svi ovi odvojivi dijelovi mogu se prati u mašini za pranje posuđa – fig.9 ili ih možete oprati neabrazivnom spužvom natopljenom u sredstvo za pranje posuđa.
- Očistite uređaj iznutra i spolja s malo navlaženom spužvom.

⚠ Ako u korpi pripremate namirnice s puno masnoće koje mogu prskati za vrijeme prženja, preporučujemo vam da očistite fleke koristeći malo navlaženu spužvu svaki puta kada završite s korištenjem uređaja. Naročito je važno očistiti unutarnje površine puhala označene crnim strelicama – fig.30.

- Temeljito posušite prije vraćanja u uređaj.

Uređaj nikada ne uranjajte u vodu. Nikada ne koristite korozivne ili abrazivne tvari za čišćenje. Odvojivi filter se mora redovito čistiti. Da biste zdjelu i korpu održali u najboljem mogućem stanju, nemojte koristiti nikakav metalni pribor.

Nekoliko savjeta u slučaju problema...

PROBLEMI	UZROCI	RJEŠENJA
Uređaj neće da radi.	Uređaj nije pravilno priključen na napajanje.	Provjerite je li uređaj pravilno priključen.
	Niste pritisnuli dugme ON/OFF.	Pritisnite dugme ON/OFF.
	Pritisnuli ste dugme ON/OFF ali uređaj i dalje ne radi.	Zatvorite poklopac.
	Uređaj se ne zagrijeva.	Odnosite uređaj u ovlaštenu servis.
	Mješalica se ne okreće ispravno.	Provjerite da li je ispravno postavljena, u protivnom odnesite uređaj u ovlaštenu servis.
Mješalica se ne okreće ispravno.	Mješalica nije zaključana.	Podešavajte položaj mešalice sve dok ne čujete "KLJK" - fig.8b.
Korpa neće da se okrene.	Korpa nije zaključana.	Podešavajte položaj korpe sve dok ne čujete "KLJK".
Hrana nije ravnomjerno ispržena.	Niste koristili mješalicu.	Stavite je na njeno mjesto.
	Namirnice nisu isjeckane na isti način.	Nasjeckajte sve namirnice na istu veličinu.
	Pomfrit nije isjeckan na isti način.	Nasjeckati sve na komade jednake veličine.
	Mješalica je u ispravnom položaju, ali se ne okreće.	Odnosite uređaj u ovlaštenu servis.
Pomfrit nije dovoljno hrskav.	Niste koristili krompir posebno namijenjen za pomfrit.	Koristite krompir koji je posebno namijenjen za pomfrit.
	Krompir nije bio dovoljno opran i osušen.	Krompir operite, ocijedite i osušite temeljito prije prženja.
	Pomfrit je suviše debelo isjeckan.	Nasjeckajte ga na tanje komade.
	Nema dovoljno ulja.	Sipajte više ulja (vidjeti „Tabelu za pripremu hrane“).
	Filter (12) je začepljen.	Očistite ga.
Namirnice se ne okreću u korpi.	Namirnice su suviše debelo isječene.	Isjecite ih na tanje komade.
Namirnice u zdjeli nisu ispržene.	Korpa je bila stavljena na zdjelu kada je prženje započeto.	Korpu stavite samo tijekom druge polovice pripreme.
Pomfrit se lomi za vrijeme prženja.	Ne koristite odgovarajuću količinu.	Smanjite količinu krompira i promijenite vrijeme pripreme.
Namirnice se zadržavaju na rubu posude.	Zdjela je prepuna.	Pridržavajte se količina navedenih u tabeli za pripremu hrane. Smanjite količinu namirnica.
	Maksimalna razina je premašena.	Smanjite količinu.
Tečnosti nastale za vrijeme pripreme hrane cure u tijelo uređaja.	Zdjela je u kvaru.	Provjerite ima li curenja tako što ćete napuniti zdjelu do oznake MAX na mješalici. Ako otkrijete curenje, odnesite zdjelu u ovlaštenu servis.
	Maksimalna razina je premašena.	Nemojte premašivati maksimalnu razinu.
LCD ekran više ne radi.	Uređaj nije spojen na napajanje.	Spojite ga na napajanje.
	Uređaj se nije uključio.	Pritisnite dugme ON/OFF.
	Uređaj niste koristili na odgovarajući način zbog čega je prešao u sigurnosni režim rada.	Odnosite uređaj u ovlaštenu servis.
Na LCD ekranu piše Err.	Uređaj je u kvaru.	Odspojite uređaj, sačekajte 10 sekundi, ponovno ga spojite na napajanje i pritisnite dugme ON/OFF. Ako na LCD ekranu još uvijek piše Err, odnesite uređaj u ovlaštenu servis.
Uređaj stvara neuobičajeno veliku buku.	Sumnjate da motori uređaja ne rade ispravno.	Odnosite uređaj u ovlaštenu servis.
Za vrijeme kombiniranog rada, uređaj se ne zaustavlja i ne možete staviti korpu unutra.	Priprema hrane u korpi nije programirana.	Koristite funkciju 2 u 1 tijekom kombinirane pripreme hrane.

Ako imate bilo kakvih problema sa ovim proizvodom ili pitanja, prvo nazovite naš tim za odnose s korisnicima radi stručne pomoći i savjeta:



■ Zaštita okoliša je na prvom mjestu!

- ❗ Vaš uređaj sadrži vrijedne materijale koji se mogu obnoviti ili reciklirati.
- ➡ Onesite ga u lokalni centar za prikupljanje otpada.

Tefal[®]

Nutritious & Delicious

Inovacija za vaše zdravlje

Kod nutricionizma se radi o raznovrsnoj i uravnoteženoj prehrani, no nutricionizam predstavlja i puno više. Način na koji kuhamo hranu utječe na njezin ukus, teksturu i hranjivu vrijednost. Budući nisu svi uređaji isti, **Tefal** je razvio asortiman posvećen NUTRICIONIZMU ZA VIŠE UŽITKA: domišljati kuhinjski uređaji stvoreni za zaštitu hranjive vrijednosti i istovremeno uživanje u potpunim i stvarnim okusima namirnica.

Kombiniranje užitka dobre hrane s hranjivom vrijednosti: razlog iz kojeg je stvoren asortiman Nutritious & Delicious.

Za grupu SEB, **ActiFry[®] 2 in 1**, izumi predstavljaju prelaženje granica sa svestranim uređajem koji je praktičan za svakodnevnu uporabu i omogućuje raznovrsnu prehranu za svakoga, svaki dan.

Ponuda jedinstvenih rješenja

Tefal ulaže u istraživanje kako bi razvio uređaje za zdravo kuhanje, poduprieto znanstvenim studijama.

Vi ste uvijek informirani

Tefal je uvijek je bio prvi izbor za ukusne, brze i praktične načine kuhanja vaših obroka.

Dan za danom, asortiman Nutritious & Delicious tvrtke **Tefal** omogućit će vam užitek kuhanja pomoću uravnoteženog izbora hrane, i to tako da:

- održi kvalitetu prirodnih sastojaka koji su neophodni u vašoj prehrani,
- ograničava upotrebu masnoća,
- potiče povratak okusima i aromama koje smo pomalo zaboravili,
- vrijeme koje potrošite na pripremu obroka održi na minimumu.

Pomoću ovog asortimana proizvoda, tvrtka **ActiFry[®] 2 in 1** omogućuje vam kuhanje glavnog jela i priloga s minimalnom količinom ulja i soli.

Dobrodošli u svijet ActiFry® 2 in 1!

Evo kako možete pripremiti svoj ukusan obrok.

Zbog naše patentirane tehnologije prženi krumpir bit će hrskav i mekan. Vi odabirete sastojke, ulje, mirodije, bilje i začine... **ActiFry® 2 in 1** pobrinut će se za sve ostalo.

Samo 3%* masnoće i prstohvat soli: 1 žlica ulja je sve što trebate!

Jedna žlica ulja po vašem izboru je sve što vam treba kako biste pripremili 1,5 kg ukusnog prženog krumpira. Žlica za mjerenje **ActiFry® 2 in 1** omogućuje vam da smanjite količinu soli koju koristite, a da ne ugrozite okus.

* 1,5 kg svježih krumpira, narezanih na komade veličine 13 mm x 13 mm, kuhanih sve do gubitka težine od -55% s 20 ml ulja.

Puno više od uobičajenog odreska i prženih krumpira!

Pomoću **ActiFry® 2 in 1** možete skuhati puno različitih jela. Uvedite malo raznovrsnosti u vašu dnevnu prehranu s odreskom i prženim krumpirima, prženim hrskavim povrćem, vrlo ukusnim mljevenim mesom, škampima punim okusa, voćem i još više priloga...



:+ **ActiFry® 2 in 1**

Također uključuje knjigu s receptima koje su pripremili najbolji kuhari i nutricionisti. Knjiga je puna originalnih ideja o tome kako pripremiti ukusna i hranjiva glavna jela zajedno s prilozima i desertima, a koje možete pripremiti za cijelu obitelj.

Kako biste dobili najbolje rezultate kuhanja, nudimo i poseban Tefal savjet u vezi krumpira i ulja.

Krumpir: za ukusnu i uravnoteženu prehranu svaki dan!

Krumpiri su izvrsna hrana za svakoga, bilo koje dobi. Oni su izvrstan izvor energije te su bogati vitaminima. Ovisno o vrstama, klimatskim uvjetima i uzgoju, krumpiri se mogu jako razlikovati u odnosu na: oblik, veličinu, kvalitetu okusa. Svaka vrsta ima svoje karakteristike, i to s obzirom na vrijeme branja, prinos, veličinu, boju, kvalitetu skladištenja i smjernice za kuhanje. Rezultati kuhanja mogu se razlikovati ovisno o podrijetlu i sezonalnosti.

Koja vrsta se preporučuje za korištenje s ActiFry® 2 in 1?

U pravilu preporučujemo korištenje posebnih krumpira za "pržene krumpire". Za krumpire s visokim udjelom vlage, preporučujemo da ih pržite nekoliko dodatnih minuta.

Pomoću **ActiFry® 2 in 1** također je moguće pripremati smrznute krumpire, jer su oni već prethodno kuhani pa nema potrebe za dodatkom ulja.

Gdje se preporučuje skladištiti krumpire?

Najbolja mjesta za skladištenje krumpira su taman podrum ili hladan kuhinjski ormarić (između 6 i 8°C), daleko od bilo kakvog svjetla.

Na koji način se preporučuje pripremiti krumpire za ActiFry® 2 in 1?

Za najbolje rezultate morate se uvjeriti da se krumpiri ne lijepe. Kako biste to osigurali, preporučujemo da temeljito operete oguljene krumpire prije nego što ih narežete, a zatim ponovno nakon što su narezani, sve dok voda ne postane čista.

To će vam omogućiti da uklonite maksimalnu količinu škroba. Pažljivo osušite krumpire pomoću suhe i vrlo apsorbirajuće čiste krpe za suđe. Krumpiri moraju biti savršeno suhi prije nego što ih stavite u **ActiFry® 2 in 1**.

Kako krumpiri moraju biti narezani?

Hrskavost i mekoća krumpira ovisi o njegovoj veličini. Ako krumpire narežete na manje komade, oni će biti hrskaviji i obratno, ako ih narežete na deblje komade, bit će mekši u unutrašnjosti. Ovisno o vašim željama, možete mijenjati veličinu krumpira i prema tome prilagoditi vrijeme kuhanja:

Debljina: tanak američki stil: 8 x 8 mm / Standardna: 10 x 10 mm / Debelo: 13 x 13 mm
Duljina do 9 cm.

Maksimalna preporučena debljina krumpira je 13 x 13 mm, a duljina do 9 cm.

Isprobajte različita ulja koja vam odgovaraju

Ako se želite počastiti različitim okusima, jedna žlica ulja bit će dovoljna. Sve masne kiseline koje su neophodne za život mogu se pronaći u biljnim uljima. Ona sadrže hranjive tvari u različitim omjerima, a koje su bitne za uravnoteženu prehranu. Važno je koristiti različita ulja kako bi svom tijelu omogućili sve što mu je potrebno! Uz **ActiFry® 2 in 1**, možete koristiti različita ulja:

- Standardna ulja: suncokretovo, maslinovo, kukuruzno, uljane repice*, ulje od grožđa, ulje kikirikija, sojino*.
- Ulja s okusom: ulja u koja su ulijevani začini, češnjak, papar, limun...
- Posebna ulja: ulje lješnjaka*, sezama*, ulje šafranike*, badema*, avokada*, arganovo ulje* (*vrijeme kuhanja varira u odnosu na proizvođača).

***Napomena:** Neka od tih ulja nisu dostupna u Hrvatskoj.

Tehnologija **ActiFry® 2 in 1** s malom količinom masnoća omogućuje vam da zadržite dobre masne kiseline koje su neophodne za osiguravanje energije koju trebate.

**Uz ActiFry® 2 in 1 možete počastiti sebe i svoje prijatelje!
Kako biste saznali više ili ako imate bilo kakva pitanja, molimo,
posjetite stranicu www.tefal.hr**

Nekoliko korisnih savjeta

- Pri prvom korištenju uređaja, možda ćete primijetiti bezopasan miris. Taj miris, koji neće imati nikakav utjecaj na uređaj, brzo će nestati.
- Kako svoj uređaj ne biste oštetili, držite se količina sastojaka i tekućina u knjižici s uputama i knjizi s receptima.
- Nikada ne preopterećujte pladanj i ne premašujte preporučene količine.
- Nikada ne ostavljajte svoju 2-u-1 žlicu u uređaju dok je uključena.
- Nikada ne postavljajte pladanj u uređaj bez posude.
- Nikada ne stavljajte lopaticu unutra bez posude.
- Nikada ne premašujte visinu koja je označena oznakom za maksimalnu razinu na lopatici i oznaku za maksimalno na pladnju.
- Postavite pladanj u uređaj kada se oglasi zvučni signal za podsjetnik, a ne na početku kuhanja (osim ako su vrijeme kuhanja u tavi i pladnju isti).
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi.

Opis

1. Proziran poklopac
2. Zasuni za poklopac
3. 2-u-1 žlica (2-u-1)
 - a. strana za ulje
min= 14 ml (4 osoba)
min= 20 ml (6 osoba)
 - b. strana za sol
4. 2-u-1 pladanj za kuhanje sa oznakom "MAX"
5. Odvojiva lopatica za miješanje
6. Tipka za otključavanje lopatice
7. Razina za sadržaj tekućine "MAX"
8. Podmetači za potporu pladnja
9. Odvojiva posuda
10. 2-u-1 ručka
 - a. ručka za pladanj
 - b. tipka za odvajanje dviju ručaka
 - c. ručka za posudu
 - d. tipka za otključavanje ručke za posudu
11. Tijelo
12. Odvojjiv filter
13. Regulacija otvaranja poklopca
14. LCD ekran
15. Tipka za aktiviranje funkcije 2-u-1
16. Tipka + i – za podešavanje vremena kuhanja
17. Tipka za pokretanje i zaustavljanje kuhanja
18. Prekidač za uključivanje/isključivanje i utičnica
19. Odvojjivi priključni vod

Za brzo kuhanje

Prije prve uporabe

- ⚠ • Prije korištenja uređaja nemojte zaboraviti zaštitne rukave koji su smješteni na poklopcu – fig.29.** Unutrašnjost tave ActiFry ima visokootporni keramički premaz.
- Otvorite poklopac tako da pritisnete tipku za otvaranje poklopca – fig.1 i pomaknite dva siva zasuna prema van kako bi skinuli poklopac – fig.2.
 - Uklonite 2-u-1 žlicu i polisterensko pakiranje koje možete baciti – fig.3.
 - U vodoravnom smjeru podignite ručku posude sve dok ne čujete zvuk "KLIK" – fig.4.
 - Uklonite ručku za pladanj tako da pritisnete tipku 10b – fig.5.
 - Ručku možete upotrijebiti za vađenje pladnja – fig.6-7.
 - Uklonite lopaticu tako da pritisnete tipku za otključavanje – fig.8a.
 - Izvadite posudu.
 - Uklonite odvojjiv filter – fig.28.

- Svi odvojni dijelovi mogu se prati u stroju za pranje suda – **fig.9** ili se mogu očistiti neabrazivnom spužvom i tekućinom za pranje.
- Temeljito osušite prije nego vratite natrag.
- Podešavajte položaj lopatice sve dok ne čujete zvuk "KLIK" – **fig.8b**.

Pri prvoj uporabi, možda ćete primijetiti bezopasan miris. Taj miris, koji neće imati nikakav utjecaj na uređaj, brzo će nestati.

Priprema hrane

Kod samostalnog korištenja posude, nikada ne postavljajte pladanj u napravu.

Ne koristite lopaticu bez posude.

- Otvorite poklopac – **fig.1**.
- Uklonite 2-u-1 žlicu – **fig.3** i pladanj – **fig.7**.
- Podignite ručku – **fig.4** i izvadite posudu iz uređaja.
- Stavite hranu na pladanj i pazite da uvijek poštujuete preporučene količine u tablicama za kuhanje i/ili knjizi s receptima (molimo, pogledajte: "Tablicu za kuhanje"). Nikada ne premašujte oznaku za razinu "MAX" – **fig.10**.
- Ovisno o hrani, dodajte preporučenu količinu masnoća u žlicu i jednakomjerno ulijte sadržaj u posudu – **fig.11**.
- Vratite posudu natrag u uređaj i zatvorite poklopac.
- Potisnite ručku natrag – **fig.12**.

HR

Samostalno korištenje posude

Započnite s kuhanjem

- Spojite odvojiv priključni vod s uređajem i umetnite u utičnicu – **fig.13**.
- Pritisnite prekidač 0/| – **fig.14**, uređaj će proizvesti zvučni signal i ekran će prikazati 00.
- Podesite vrijeme kuhanja pomoću tipke **⊖ ⊕** – **fig.15** (pogledajte "Tablicu za kuhanje").
- Pritisnite tipku za pokretanje **⏻** – **fig.16**. Odbrojanje minuta započinje. Odbrojanje će u sekundama biti prikazano samo kada je preostalo manje od jedne minute.
- Vrijeme kuhanja možete podesiti u bilo koje vrijeme tako da pritisnete gumb **⊖ ⊕** – **fig.17**.

Otvaranje poklopca zaustavlja kuhanje. Možete ponovno započeti s kuhanjem tako da pritisnete gumb za pokretanje nakon što je bio isključen.

Nakon što je poklopac otvoren 2 minute, uređaj će ući u stanje pripravnosti.

Vađenje hrane

- Kada je kuhanje završeno, brojač vremena proizvest će zvuk, a ekran će početi treperiti i prikazivati 00 – **fig.18**: uređaj automatski prestaje kuhati. Zvučni signal možete zaustaviti tako da pritisnete tipku za pokretanje **⏻** – **fig.19**.
- Otvorite poklopac – **fig.20**.
- Podignite ručku sve dok ne čujete zvuk "KLIK" – **fig.21**.
- Izvadite posudu i izvadite hranu.

Tablica za kuhanje

Vrijeme kuhanja prikazano je samo kao primjer, ono može varirati ovisno o tome koja hrana je sezonska, o veličini hrane, o njezinom okusu i korištenoj električnoj voltaži. Navedena količina ulja može se povećati u skladu s vašim ukusom i potrebama. Ako želite da vaši krumpiri budu još hrskaviji, pokušajte ih pržiti još nekoliko dodatnih minuta.

Krumpiri

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME KUHANJA
Standardna veličina krumpira 10 mm x 10 mm	Svježi	1500 g	1 žlica ulja	41-43 min
		1250 g	1 žlica ulja	38-40 min
		1000 g	¾ žlica ulja	35-37 min
		750 g	½ žlica ulja	30-32 min
		500 g	⅓ žlica ulja	24-26 min
		250 g	⅓ žlica ulja	20-22 min
Mac Cain tradicionalni krumpiri	Smrznuta	1200 g	bez	36-38 min
		750 g	bez	24-26 min

Ostalo povrće

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME KUHANJA
Tikvice	Svježe narezani na kriške	1200 g	1 žlica ulja + 150 ml hladne vode	30 min
Paprika	Svježe narezani na kriške	1000 g	1 žlica ulja + 250 ml hladne vode	25 min
Gljive	Svježe narezani na četvrtine	1000 g	1 žlica ulja	20 min
Rajčice	Svježe narezani na četvrtine	1000 g	1 žlica ulja	20 min
Luk	Svježe narezani na okrugle kriške	750 g	1 žlica ulja	30 min

Meso - perad

Kako bi vaše meso imalo više okusa, pomiješajte začine u ulje (papriku, curry, provansalsko bilje, timijan, lovor...).

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME KUHANJA
Pileći kroketi	Svježi	1200 g	bez	18-20 min
	Smrznuta hrana	1200 g	bez	18-20 min
Pileći batak	Svježi	9	bez	25-30 min
Pileća krilca	Svježi	3	bez	30-35 min
Pileća prsa	Svježi	9 pilećih prsa (oko 1200 g)	bez	22-25 min
Proletne role	Svježi	12 malih	1 žlica ulja	10-12 min
Teleći kotleti	Svježi	9	1 žlica ulja	22-25 min
Svinjski kotleti	Svježi	6	1 žlica ulja	18-20 min
Svinjski file	Svježi	9	1 žlica ulja	13-15 min
Zec	Svježi	9	1 žlica ulja	18-20 min
Mljeveno meso	Svježi	900 g	1 žlica ulja	13-15 min
	Smrznuta	600 g	1 žlica ulja	13-15 min
Mesne kuglice	Smrznuta	1200 g	1 žlica ulja	18-20 min
Kobasice	Svježi	8 – 10 (pojedinačnih)	bez	10-12 min

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME KUHANJA
Lignje za prženje	Smrznuta hrana	500 g	bez	12-14 min
Škamp	Skuhana	600 g	bez	8-10 min
Gamberi	Smrznuta	450 g	bez	9-11 min

Deserti

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME KUHANJA
Banane	u kriškama	700 g (7 banana)	1 žlica ulja + 1 žlica smeđeg šećera	4-6 min
	u foliji	3 banane	bez	15-17 min
Jabuke	prezvano na dva dijela	5	1 žlica ulja + 2 žlice šećera	10-12 min
Kruške	na kočke	1500 g	2 žlice šećera	10-12 min
Ananas	na kočke	2	2 žlice šećera	15-17 min

Priprema smrznutih namirnica

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VRIJEME KUHANJA
Ratatouille	Smrznuta	1000 g	bez	25-30 min
Tjestenina pržena u tavi i riba	Smrznuta	1000 g	bez	20-22 min
Farmerovo prženje u tavi	Smrznuta	1000 g	bez	25-30 min
Planinsko prženje u tavi	Smrznuta	1000 g	bez	20-25 min
Tjestenina carbonara	Smrznuta	1000 g	bez	18-20 min
Paella	Smrznuta	1000 g	bez	18-20 min
Kantonska riža	Smrznuta	1000 g	bez	18-20 min
Chili con Carne	Smrznuta	1000 g	bez	15-20 min

Samostalno korištenje pladnja

Pripremite svoju hranu






- Otvorite poklopac – fig.1.
- Uklonite žlicu 2-u-1 – fig.3.
- Podignite ručku – fig.4 i uklonite ručku – fig.5.
- Postavite ručku na pladanj – fig.6.
- Izvadite pladanj – fig.7.
- Stavite hranu na pladanj i pazite da uvijek poštujuete preporučene količine u tablicama za kuhanje i/ili knjizi s receptima (molimo, pogledajte "Tablicu za kuhanje"). Nikada ne premašujete razinu "MAX", oznaku, koja je prikazana na sredini pladnja – fig.22.
- Stavite pladanj natrag u uređaj.
- Stavite ručku 2-u-1 natrag, a zatim je sklopite da ne smeta.
- Zatvorite poklopac.

Kod samostalnog korištenja pladnja, nikada ne stavljajte hranu u posudu.


Započnite s kuhanjem

Otvaranje poklopca zaustavlja kuhanje. Možete nastaviti s kuhanjem tako da pritisnete tipku za pokretanje nakon što je bio isključen.

Nakon što je poklopac otvoren 2 minute, uređaj će ući u stanje pripravnosti.

- Spojite odvojivi priključni vod s uređajem i umetnite u utičnicu – fig.13.
- Pritisnite prekidač 0/| – fig.14, uređaj će proizvesti zvučni signal i ekran će prikazati 00.
- Podesite vrijeme kuhanja pomoću tipke   (pogledajte "Tablicu za kuhanje").
- Pritisnite tipku za pokretanje . Odbrojavanje minuta započinje. Odbrojavanje će u sekundama biti prikazano samo kada je preostalo manje od jedne minute.
- Vrijeme kuhanja možete podesiti u bilo koje vrijeme tako da pritisnete tipke  .

Vađenje hrane

- Kada je kuhanje završeno, brojač vremena proizvest će zvuk, a ekran će prikazivati 00 -: uređaj automatski prestaje kuhati. Zvučni signal možete zaustaviti tako da pritisnete tipku za pokretanje  – fig.19.
- Otvorite poklopac.
- Zakopčajte ručku na pladanj – fig.26.
- Izvadite pladanj.
- Servirajte hranu.

Upotreba 2-u-1: posuda + pladanj

Pripremite svoju hranu








- Otvorite poklopac – fig.1.
- Izvadite 2-u-1 žlicu i pladanj – fig.3-6-7.
- Podignite ručku – fig.4 i izvadite posudu iz naprave.
- Stavite hranu u posudu i pazite da uvijek poštujuete preporučene količine u tablicama za kuhanje i/ili knjizi s receptima (molimo, pogledajte "Tablicu za kuhanje"). Nikada ne premašujte oznaku za razinu "MAX" na pladnju – fig.10.
- Ovisno o hrani, dodajte preporučenu količinu masnoća u žlicu i jednakomjerno ulijte sadržaj u posudu – fig.11.
- Vratite posudu natrag u napravu i zatvorite poklopac.
- Sklopite ručku natrag – fig.12.

HR


Započnite s 2-u-1 kuhanjem

Postoji prethodno postavljeno vrijeme za svaku vrstu hranu, a koje možete podesiti.

Kada ga ne koristite, uređaj će se automatski sam isključiti nakon 10 minuta.

- Spojite odvojivi priključni vod s uređajem i umetnite u utičnicu – fig.13.
- Pritisnite prekidač 0/| , uređaj će proizvesti zvučni signal i ekran će prikazati 00 – fig.14.
- Podesite ukupno vrijeme kuhanja (=kuhanje hrane u posudi) pomoću tipki   (pogledajte "Tablicu za kuhanje") – fig.15.
- Odaberite vrstu hrane koju želite skuhati u pladnju pomoću tipke  – fig.23 i 24.
- Podesite vrijeme kuhanja za pladanj pomoću tipki   (molimo, pogledajte "Tablicu za kuhanje").
- Pritisnite tipku za pokretanje . Kuhanje započinje.
- Odbrojanje minuta započinje.
- Stavite hranu na pladanj i pazite da ne premašite maksimalnu razinu – fig.22.
- Kada uređaj proizvede zvučni signal i automatski se zaustavi, otvorite poklopac i umetnite pladanj – fig.25.
- Ponovno zatvorite poklopac i pritisnite tipku za pokretanje .
- Odbrojanje se nastavlja.

Vađenje hrane

- Kada je kuhanje završeno, brojač vremena proizvest će zvuk, a ekran će prikazivati 00: uređaj će automatski prestati kuhati. Zvučni signal možete zaustaviti tako da pritisnete tipku za pokretanje  – fig.19.
- Otvorite poklopac – fig.20.
- Podignite ručku sve dok ne čujete zvuk "KLIK" – fig.21.
- Odvojite dvije ručke tako da pritisnete gumb 10b.
- Okrenite ručku za pladanj tako da pristaje na pladanj – fig.26.
- Izvadite pladanj i hranu – fig.27.
- Izvadite posudu i izvadite hranu.

Budite pažljivi, jer je pladanj nakon kuhanja vrlo vruć. Uvijek koristite ručku za pladanj za vađenje. Ako želite još hrskavije krumpire, možete ih pržiti još dodatne 2 minute nakon što ste izvadili pladanj.

Tablica za kuhanje

HHRANA ZA POSUDU	KOLIČINA ZA POSUDU	UKUPNO VRIJEME	HHRANA ZA PLADANJ	KOLIČINA ZA PLADANJ	VRIJEME ZA PLADANJ
Krumpiri	1250 g	45 min	Goveđi Burgeri 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Tikvice	1000 g	30 min	Losos 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Krumpiri	1250 g	50 min	Pileći batak 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Smokve	10	20 min	Hrskava čokolada 	4	5 min

Jednostavno za čišćenje

Očistite uređaj

- Pustite da se do kraja ohladi.
- Otvorite poklopac tako da pritisnete tipke – fig.1 pomaknite dva zasuna prema van kako biste skinuli poklopac – fig.2.
- Podižite ručku za posudu u vodoravnom smjeru sve dok ne čujete zvuk "KLIK" – fig.4.
- Izvadite pladanj – fig.7.
- Uklonite lopaticu tako da pritisnete tipku za otključavanje – fig.8a.
- Izvadite posudu.
- Uklonite odvojivi filtar – fig.28.
- Svi odvojivi dijelovi mogu se prati u stroju za pranje suđa – fig.9 ili se mogu očistiti neabrazivnom spužvom i tekućinom za pranje.
- Očistite unutrašnjost i vanjštinu naprave s lagano vlažnom spužvom.

⚠ Ako kuhate masnu hranu na pladnju, a koja može uzrokovati prskanje, preporučujemo da to očistite lagano vlažnom spužvom svaki put kada završite s korištenjem uređaja. Posebnu pozornost obratite na unutrašnje dijelove ventilatora koji je označen crnim strelicama – fig.30.

- Temeljito osušite prije nego vratite natrag.

Nikada ne umaćite uređaj u vodu. Nikada ne koristite korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje. Odvojivi filtar mora se redovito čistiti.

Kako bi posuda i pladanj ostali u najboljem mogućem stanju, ne koristite nikakav metalan pribor.

Nekoliko savjeta u slučaju problema...

PROBLEMI	UZROCI	RJEŠENJA
Uređaj ne radi.	Uređaj nije ispravno uključen u utičnicu.	Provjerite je li uređaj ispravno uključen u utičnicu.
	Niste još pritisnuli tipku za uključivanje/isključivanje.	Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.
	Pritisnuli ste tipku za uključivanje/isključivanje, no uređajne radi.	Zatvorite poklopac.
	Uređaj se ne zagrijava.	Odnosite uređaj u ovlaštenu servisnu centar.
	Lopatica se ne okreće ispravno.	Provjerite je li ispravno namještena. Ako je, odnesite uređaj u ovlaštenu servisnu centar.
Lopatica se ne okreće ispravno.	Lopatica nije zaključana.	Podешавajte položaj lopatice sve dok ne čujete zvuk "KLIK" - fig.8b .
Pladanj se ne okreće.	Pladanj nije zaključan.	Podешавajte položaj pladnja sve dok ne čujete zvuk "KLIK".
Hrana nije ravnomjerno skuhana.	Niste koristili lopaticu.	Stavite je na mjesto.
	Hrana nije jednako narezana.	Svu hranu narežite na isti način.
	Krumpiri nisu narezani na isti način.	Narežite krumpir na jednake komade.
	Lopatica je u pravilnom položaju, no ne okreće se.	Odnosite uređaj u ovlaštenu servisnu centar.
Krumpiri nisu hrskavi dovoljno.	Ne koristite odgovarajuću vrstu krumpira.	Odobrite posebne krumpire za tu namjenu.
	Krumpiri nisu bili dovoljno oprani i osušeni.	Operite, ocijedite i osušite krumpire temeljito prije kuhanja.
	Krumpiri su predebeli.	Narežite ih na tanje komade.
	Nema dovoljno ulja.	Povećajte količinu ulja (pogledajte "Tablicu kuhanja").
	Filter (12) je blokiran.	Očistite filter.
Hrana se ne okreće s pladnjem.	Hrana je u prevelikim komadima.	Smanjite debljinu hrane.
Hrana u posudi nije skuhana.	Pladanj je stavljen na posudu kada je kuhanje počelo.	Pladanj stavite unutra samo tijekom druge polovice faze kuhanja.
Krumpir pucaju tijekom kuhanja.	Ne koristite ispravnu količinu.	Smanjite količinu krumpira i promijenite vrijeme kuhanja.
Hrana ostaje na rubu zdjele.	Posuda je preopterećena.	Držite se količina koje su naznačene u tablici za kuhanje. Smanjite količinu hrane.
	Premašena maksimalna razina.	Smanjite količinu.
Tekućine iz hrane ušle su u tijelo uređaja.	Posuda u kvaru.	Provjerite ima li propuštanja tako da posudu napunite do razine MAX lopatice. Ako pronađete propuštanje, odnesite posudu u ovlaštenu servisnu centar.
	Premašena je maksimalna razina.	Ne prelazite maksimalnu razinu.
LCD ekran ne radi više.	Uređaj nije ukopčan.	Ukopčajte uređaj.
	Uređaj nije uključen.	Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.
	Uređaj je neispravno upotrijebljen i kao rezultat toga ušao je u sigurnosni način rada.	Odnosite uređaj u ovlaštenu servisnu centar.
LCD ekran pokazuje Err.	Uređaj ima kvar.	Iskopčajte uređaj, pričekajte 10 sekundi, ponovno ukopčajte uređaj natrag i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Ako LCD ekran još uvijek prikazuje Err, odnesite uređaj u ovlaštenu servisnu centar.
Uređaj proizvodi abnormalnu količinu buke.	Sumnjate na to da motori uređaja ne rade ispravno.	Odnosite uređaj u ovlaštenu servisnu centar.
Tijekom kombiniranog kuhanja, stroj se neće zaustaviti kako biste umetnuli pladanj.	Kuhanje s pladnjem nije programirano.	Funkciju 2-u-1 upotrijebite tijekom kombiniranog kuhanja.

Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom ili pitanja, najprije nazovite naš tim za odnose s kupcima kako biste dobili pomoć stručnjaka i savjet: 01 30 15 294.



■ Zaštita okoliša prije svega!

- ❗ Vaš uređaj sadrži vrijedne materijale koji se mogu obnoviti ili reciklirati.
- ➔ Ostavite ga kod lokalnog centra za skupljanje otpada.

Tefal

Hrănitor și Delicios

Inovator pentru sănătatea dumneavoastră

Alimentația sănătoasă presupune bineînțeles o dietă variată și echilibrată...dar implică mai mult decât atât. Modul în care ne pregătim mâncarea joacă un rol esențial în gustul, textura și valoarea nutritivă ale acesteia. Și pentru că nu toate aparatele electrocasnice sunt la fel, **Tefal** a dezvoltat o gamă dedicată NUTRIȚIEI PENTRU MAI MULTĂ SAVOARE: aparate de bucătărie ingenioase concepute pentru a păstra valoarea nutritivă accentuând adevăratul gust al ingredientelor.

Îmbinarea plăcerii de a mânca preparate gustoase cu valoare nutritivă: aceasta este definiția gamei Hrănitor și Delicios.

Grupul SEB înseamnă a inventa, **ActiFry® 2 in 1**, înseamnă inovație cu un aparat versatil ce poate fi utilizat pentru hrănire practică pentru a asigura în fiecare zi varietate pentru toată lumea.

RO

Vă oferim soluții unice

Tefal investește în activități de cercetare pentru a crea aparate ce oferă o eficiență nutritivă de neegalat, susținute de studii științifice.

Vă ținem la curent cu ultimele noutăți

Tefal a fost întotdeauna alegerea preferată pentru metode plăcute, rapide și practice de a vă găti mesele.

Zi de zi, gama Hrănitor și Delicios a **Tefal** va fi alături de dumneavoastră pentru a vă bucura de plăcerea de a găti folosind o alegere echilibrată de alimente:

- valorificând și păstrând calitățile ingredientelor naturale care sunt esențiale în alimentația dumneavoastră,
- limitând folosirea grăsimilor,
- încurajând reîntoarcerea la descoperirea gusturilor și a aromelor pe care tindem să le uităm,
- reducând la minim timpul necesar pentru pregătirea unei mese gustoase.

Cu această gamă de produse, **ActiFry® 2 in 1** vă permite să gătiți felul principal și felul doi cu o cantitate minimă de ulei și sare.

Bine ați venit în lumea ActiFry® 2 in 1!

Iată cum puteți să vă pregătiți singuri o masă delicioasă.

Tehnologia noastră brevetată face ca chipsurile să fie crocante și pufoase. Dumneavoastră alegeți ingredientele, uleiul, mirodeniile, plantele aromatice și condimentele... **ActiFry® 2 in 1** are grijă de restul.

Numai 3 %* grăsime și un praf de sare: 1 lingură de ulei este de ajuns!

O lingură de ulei de orice tip este tot ce aveți nevoie pentru a face 1,5 kg de chipsuri originale. Lingura de măsurare **ActiFry® 2 in 1** vă permite să reduceți cantitatea de sare pe care o folosiți fără a compromite gustul.

* 1,5 kg de chipsuri de cartofi proaspeți, tăiați la dimensiunea de 13 mm x 13 mm, gătiți până la pierderea a -55% din greutate cu numai 20 ml de ulei.

Mult mai mult decât friptura și cartofii obișnuiți!

Cu **ActiFry® 2 in 1** puteți găti multe rețete variate. Variați dieta dumneavoastră de fiecare zi cu puțină friptură cu cartofi prăjiți, câteva legume soté crocante, carne tocată foarte delicioasă, creveți aromați, fructe și multe altele...



: + **ActiFry® 2 in 1**

Este inclusă și o carte de bucate cu rețete pregătite de bucătari șefi și nutriționiști de top.

Este plină de idei originale pentru a găti feluri de mâncare principale delicioase și hrănitoare, felul doi de mâncare, precum și deserturi pe care le puteți pregăti pentru întreaga familie.

Pentru a obține cele mai gustoase preparate, Tefal® vă oferă câteva sfaturi speciale cu privire la cartofi și uleiuri.

Cartoful: pentru o dietă sănătoasă și echilibrată în fiecare zi!

Cartoful este un bun aliment pentru orice persoană de orice vârstă. Acesta este o sursă excelentă de energie și este bogat în vitamine. În funcție de varietăți, de condițiile climatice și de cultivare, cartoful poate varia foarte mult din punct de vedere al: forme, al dimensiunii și al calității gustului. Fiecare are caracteristicile sale: în ceea ce privește apariția timpurie, culesul, dimensiunea, culoarea, calitatea depozitării și instrucțiunile pentru gătit. Rezultatele preparării cartofilor pot varia în funcție de origine și de sezonality.

Ce varietate trebuie folosită pentru ActiFry® 2 in 1?

Recomandăm în general folosirea de chipsuri speciale de cartofi. Pentru cartofii noi cu un conținut ridicat de apă vă recomandăm să lăsați chipsurile în aparat câteva minute în plus.

Cu ActiFry® 2 in 1 puteți găti și chipsuri congelate. Pentru că sunt deja semi-preparați, nu mai trebuie să adăugați ulei.

Unde trebuie să depozitați cartofii?

Cel mai bun loc unde puteți depozita cartofii este o cămară întunecoasă sau un dulap răcoros (între 6 și 8 °C), ferit de orice sursă de lumină.

Cum trebuie pregătiți cartofii pentru ActiFry® 2 in 1?

Pentru cele mai bune rezultate, asigurați-vă că chipsurile nu se lipesc unul de altul. Prin urmare, vă recomandăm să spălați bine cartofii curățați înainte de a-i tăia și încă o dată după ce i-ați tăiat, până ce apa este limpede. Astfel veți putea elimina cât mai mult amidon. Uscați cu grijă chipsurile folosind o cârpă curată, uscată și foarte absorbantă. Chipsurile trebuie să fie perfect uscate înainte de a fi puse în ActiFry® 2 in 1.

Cum trebuie tăiați cartofii?

Cartofii vor fi mai crocanți și mai pufoși în funcție de cum sunt tăiați. Cu cât sunt tăiați mai subțire, cu atât vor fi mai crocanți și invers, cu cât sunt tăiați în straturi mai groase, cu atât mai pufoși vor fi în interior. În funcție de preferințele dumneavoastră, puteți varia dimensiunea chipsurilor și schimba timpul de gătit în consecință: Grosime: Stilul american - tăiere în strat subțire: 8 x 8 mm/Standard: 10 x 10 mm/Grosime: 13 x 13 mm Lungime până la 9 cm.

Grosimea maximă recomandată pentru chipsuri este de 13 x 13 mm, cu o lungime de până la 9 cm.

Încercați să folosiți diferite uleiuri benefice pentru sănătatea dumneavoastră

Dacă doriți să vă răsfățați papilele cu un alt gust, atunci o lingură de ulei adăugată o dată este tot ce aveți nevoie. Toți acizii grași care sunt esențiali pentru viață se regăsesc în uleiuri vegetale. Toți conțin, în cantități diferite, elementele nutritive care sunt esențiale pentru o dietă echilibrată. Este important să variați uleiurile pe care le folosiți pentru a oferi organismului dumneavoastră tot ce are nevoie! Cu ActiFry® 2 in 1, puteți folosi o gamă largă de uleiuri:

- Uleiuri standard: ulei de floarea-soarelui, ulei de măsline, ulei de porumb, ulei de rapiță*, ulei din semințe de struguri, ulei de arahide (alune), soia*.
- Uleiuri aromate: uleiuri cu plante aromatice, usturoi, ardei, lămâie...
- Uleiuri speciale: ulei de alune*, ulei de susan*, ulei de șofrânaș*, ulei de migdale*, ulei de avocado*, ulei de argan* (* timpul de preparare variază în funcție de producător).

***Notă:** Unele dintre aceste uleiuri nu sunt disponibile în România.

Tehnologia ActiFry® 2 in 1 ce implică o cantitate redusă de grăsimi vă ajută să păstrați acizii grași buni care sunt esențiali în asigurarea energiei de care aveți nevoie.

Cu ActiFry® 2 in 1, puteți găti gustos atât pentru dumneavoastră, cât și pentru prietenii dumneavoastră!

Pentru detalii suplimentare sau întrebări, vizitați www.tefal.ro

Câteva sfaturi practice

- Atunci când utilizați aparatul pentru prima dată, veți simți un miros inofensiv. Acest miros, care nu va afecta în niciun fel aparatul, va dispărea rapid.
- Pentru a nu deteriora aparatul, asigurați-vă că respectați cantitățile de ingrediente și de lichide indicate în manualul de instrucțiuni și în cartea de bucate.
- Nu supraîncărcați niciodată tava și nu depășiți cantitățile recomandate.
- Nu lăsați niciodată lingura 2 în 1 în aparat atunci când acesta este pornit.
- Nu puneți niciodată tava în aparat fără castron.
- Nu puneți niciodată paleta în aparat fără castron.
- Nu depășiți niciodată înălțimea marcată prin indicatorul de nivel maxim de pe paletă și marcajul maxim de pe tavă.
- Puneți tava în aparat atunci când auziți semnalul sonor de reamintire și nu atunci când începeți să gătiți (cu excepția cazului în care timpul de preparare în cuvă și în tavă este același).
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

Descriere

1. Capac transparent
2. Dispozitive închidere capac
3. Lingură 2 în 1 (2 în 1)
 - a. compartiment ulei
min= 14 ml (4 persoane)
max= 20 ml (6 persoane)
 - b. compartiment sare
4. Tavă de gătit 2 în 1 cu nivel "MAX"
5. Paletă de amestecat detașabilă
6. Buton de deblocare paletă
7. Nivel de conținut lichid "MAX"
8. Tălpi de sprijin tavă
9. Castron detașabil
10. Mâner 2 în 1
 - a. mâner tavă
 - b. buton pentru detașarea celor două mânere
 - c. mâner castron
 - d. buton pentru deblocarea mânerului castronului
11. Bază
12. Filtru detașabil
13. Mecanism de control deschidere capac
14. Ecran LCD
15. Buton pentru activarea funcției 2 în 1
16. Buton + și – pentru ajustarea timpului de gătit
17. Buton pentru începerea și oprirea procesului de gătit
18. Întrerupător și priză fișabilă
19. Cablu de alimentare detașabil

Pentru gătit rapid

Înainte de prima utilizare

- ⚠️ • Nu uitați să îndepărtați manșoanele de protecție situate pe capac înainte de a folosi aparatul – fig.29.**
- Interiorul cuvei ActiFry este prevăzut cu un strat ceramic de înaltă rezistență.
- Deschideți capacul apăsând butoanele de control pentru deschiderea capacului – fig.1 și împingeți spre exterior cele două dispozitive gri de închidere pentru a îndepărta capacul – fig.2.
 - Scoateți lingura 2 în 1 și ambalajul său din polistiren pe care îl puteți arunca ulterior – fig.3.
 - Ridicați mânerul castronului pe orizontală până ce auziți un "CLIC" – fig.4.
 - Îndepărtați mânerul tăvii apăsând pe butonul 10b – fig.5.
 - Puteți folosi acest mâner pentru a scoate tava – fig.6-7.
 - Îndepărtați paleta apăsând pe butonul de deblocare – fig.8a.
 - Scoateți castronul.
 - Îndepărtați filtrul detașabil – fig.28.

- Toate aceste componente detașabile pot fi spălate în mașina de spălat vase – **fig.9** sau pot fi curățate cu un burete neabraziv și puțin lichid de spălat vase.
- Uscați-le bine înainte de a le reintroduce în aparat.
- Ajustați poziția paletelor până ce auziți un “CLIC” – **fig.8b**

Atunci când utilizați aparatul pentru prima dată, veți simți un miros inofensiv. Acest miros, care nu va afecta în niciun fel aparatul, va dispărea rapid.

Pregătiți mâncarea

Atunci când utilizați numai castronul, nu lăsați niciodată tava în aparat.




Nu folosiți paleta fără castron.

- Deschideți capacul – **fig.1.**
- Scoateți lingura 2 în 1 – **fig.3** și tava – **fig.7.**
- Ridicați mânerul – **fig.4** și scoateți castronul din aparat.
- Puneți alimentele în tavă asigurându-vă că respectați întotdeauna cantitățile recomandate în tabelele de gătit și/sau în cartea de bucate (a se vedea: „Tabelul de gătit”). Nu depășiți niciodată indicatorul de nivel “MAX” – **fig.10.**
- În funcție de aliment, adăugați cantitatea recomandată de ulei într-o lingură și turnați uniform conținutul în castron – **fig.11.**
- Puneți castronul înapoi în aparat și închideți capacul.
- Împingeți mânerul înapoi – **fig.12.**

RO


Folosirea numai a castronului

Începeți să gătiți

- Conectați cablul de alimentare detașabil la aparat și băgați-l în priză – **fig.13.**
- Apăsați butonul 0/| – **fig.14**, aparatul va scoate un bip, iar ecranul va afișa 00.
- Ajustați timpul de gătit folosind butoanele  – **fig.15** (a se vedea “Tabelul de gătit”).
- Apăsați butonul de pornire  – **fig.16.** Numărătoarea inversă exprimată în minute începe. Numărătoarea inversă va fi afișată numai în secunde doar când mai este un minut până la terminarea procesului de gătit.
- Puteți ajusta timpul de gătit în orice moment apăsând butoanele  – **fig.17.**

Deschiderea capacului oprește procesul de gătit. Puteți reîncepe procesul de gătit apăsând butonul de pornire după ce a fost oprit. Odată ce capacul a fost deschis timp de 2 minute, aparatul va intra în modul stand-by.

Scoateți mâncarea

- Când procesul de gătit s-a terminat, ceasul electronic va scoate un sunet, iar ecranul va începe să pâlpâie și să afișeze 00 – **fig.18:** aparatul oprește în mod automat procesul de gătit al alimentelor. Puteți opri alarma sonoră apăsând butonul de pornire  – **fig.19.**
- Deschideți capacul – **fig.20.**
- Ridicați mânerul până ce auziți “CLIC” – **fig.21.**
- Îndepărtați castronul și scoateți mâncarea.

Tabele de gătit

Timpii de gătire menționați sunt furnizați numai cu titlu indicativ; aceștia pot varia în funcție de sezonalitatea alimentelor, de dimensiunea acestora, de gustul acestora și de tensiunea electrică necesară pentru preparare. Puteți adăuga mai mult ulei decât cantitatea indicată în funcție de gusturile și de nevoile dumneavoastră. Dacă vă plac chipsurile foarte crocante, încercați să lăsați chipsurile în aparat câteva minute în plus.

Cartofi

TIP		CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Chipsuri de dimensiuni standard 10 mm x 10 mm	Proaspeți	1500 g	1 lingură de ulei	41-43 min
		1250 g	1 lingură de ulei	38-40 min
		1000 g	$\frac{3}{4}$ lingură de ulei	35-37 min
		750 g	$\frac{1}{2}$ lingură de ulei	30-32 min
		500 g	$\frac{1}{3}$ lingură de ulei	24-26 min
		250 g	$\frac{1}{5}$ lingură de ulei	20-22 min
Chipsuri tradiționali Mac Cain	Congelați	1200 g	fără	36-38 min
		750 g	fără	24-26 min

Alte legume

TIP		CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Dovlecei	Proaspete în felii	1200 g	1 lingură de ulei + 150 ml de apă rece	30 min
Ardei	Proaspete în felii	1000 g	1 lingură de ulei + 250 ml de apă rece	25 min
Ciuperci	Proaspete în bucăți	1000 g	1 lingură de ulei	20 min
Roșii	Proaspete în bucăți	1000 g	1 lingură de ulei	20 min
Ceapă	Proaspete în rondele	750 g	1 lingură de ulei	30 min

Carne - Pasăre

Pentru a da mai multă savoare fripturilor dumneavoastră, amestecați la discreție mirodeniile în ulei (paprică, curry, ierburi de Provence, cimbru, dafin...).

TIP		CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Nugget de pui	Proaspete	1200 g	fără	18-20 min
	Congelate	1200 g	fără	18-20 min
Ciocănele de pui	Proaspete	9	fără	25-30 min
Copane de pui	Proaspete	3	fără	30-35 min
Piept de pui	Proaspete	9 bucăți de piept de pui (în jur de 1200 g)	fără	22-25 min
Rulouri imperiale	Proaspete	12 bucăți mici	1 lingură de ulei	10-12 min
Antricoate de vițel	Proaspete	9	1 lingură de ulei	22-25 min
Cotlete de porc	Proaspete	6	1 lingură de ulei	18-20 min
File de porc	Proaspete	9	1 lingură de ulei	13-15 min
Spate de iepure	Proaspete	9	1 lingură de ulei	18-20 min
Carne tocată	Proaspete	900 g	1 lingură de ulei	13-15 min
	Congelate	600 g	1 lingură de ulei	13-15 min
Chiftele	Congelate	1200 g	1 lingură de ulei	18-20 min
Cârnați	Proaspete	8 - 10 (bucăți mici)	fără	10-12 min

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Rondele de calmar	Congelate	500 g	fără	12-14 min
Creveți	Gătite	600 g	fără	8-10 min
Creveți mari	Congelate	450 g	fără	9-11 min

Deserturi

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Banane	felii	700 g (7 banane)	1 lingură de ulei + 1 lingură de zahăr brun	4-6 min
	în folie	3 banane	fără	15-17 min
Mere	tăiate în două	5	1 lingură de ulei + 2 linguri de zahăr	10-12 min
Pere	cubulețe	1500 g	2 linguri de zahăr	10-12 min
Ananas	cubulețe	2	2 linguri de zahăr	15-17 min

Preparate congelate

	TIP	CANTITATE	ULEI	TIMP DE GĂTIT
Ghiveci	Congelate	1000 g	fără	25-30 min
Paste și pește coapte în cuptor	Congelate	1000 g	fără	20-22 min
Tigaie țărănească	Congelate	1000 g	fără	25-30 min
Tigaie muntenească	Congelate	1000 g	fără	20-25 min
Paste carbonara	Congelate	1000 g	fără	18-20 min
Paella	Congelate	1000 g	fără	18-20 min
Orez cantonez	Congelate	1000 g	fără	18-20 min
Chili cu carne	Congelate	1000 g	fără	15-20 min

Folosirea numai a tăvii

Pregătiți alimentele

- Deschideți capacul – fig.1.
- Scoateți lingura 2 în 1 – fig.3.
- Ridicați mânerul – fig.4 și îndepărtați mânerul – fig.5.
- Atașați mânerul de tavă – fig.6.
- Scoateți tava – fig.7.
- Puneți alimentele în tavă asigurându-vă că respectați întotdeauna cantitățile recomandate în tabelele de gătit și/sau în cartea de bucate (a se vedea „Tabelul de gătit”). Nu depășiți niciodată indicatorul de nivel “MAX” situat în centrul tăvii – fig.22.
- Puneți tava înapoi în aparat.
- Puneți mânerul 2 în 1 înapoi, iar apoi pliați-l.
- Închideți capacul.

Atunci când utilizați numai tava, nu puneți niciodată mâncarea în castron.




Începeți procesul de gătit

Deschiderea capacului


oprește procesul de gătit.

Puteți relua procesul de gătit apăsând butonul de pornire după ce a fost oprit.

Odată ce capacul a fost deschis timp de 2 minute, aparatul va intra în modul stand-by.

- Conectați cablul de alimentare detașabil la aparat și băgați-l în priză – fig.13.
- Apăsăți butonul 0/| – fig.14, aparatul va scoate un bip, iar ecranul va afișa 00.
- Ajustați timpul de gătit folosind butonul  (a se vedea “Tabelul de gătit”).
- Apăsăți butonul de pornire . Numărătoarea inversă exprimată în minute începe. Numărătoarea inversă va fi afișată numai în secunde doar când mai este un minut până la terminarea procesului de gătit.
- Puteți ajusta timpul de gătit în orice moment apăsând butoanele .

Scoateți mâncarea

- Când procesul de gătit s-a terminat, ceasul electronic va scoate un sunet, iar ecranul va începe să pâlpâie și să afișeze 00 - : aparatul oprește în mod automat procesul de gătit a alimentelor. Puteți opri alarma sonoră apăsând butonul de pornire  – fig.19.
- Deschideți capacul.
- Atașați mânerul de tavă – fig.26.
- Scoateți tava.
- Serviți mâncarea gătită.

Utilizarea opțiunii 2 în 1: castron + tavă








Pregătiți alimentele

- Deschideți capacul – fig.1.
- Scoateți lingura 2 în 1 și tava – fig.3-6-7.
- Ridicați mânerul – fig.4 și scoateți castronul din aparat
- Puneți alimentele în castron asigurându-vă că respectați întotdeauna cantitățile recomandate în tabelele de gătit și/sau în cartea de bucate (a se vedea „Tabelul de gătit”). Nu depășiți niciodată indicatorul de nivel “MAX” de pe paletă – fig.10.
- În funcție de aliment, adăugați cantitatea recomandată de ulei într-o lingură și turnați conținutul uniform în castron – fig.11.
- Puneți castronul înapoi în aparat și închideți capacul.
- Strângeți mânerul – fig.12.


Începeți procesul de gătit cu opțiunea 2 în 1

Pentru fiecare tip de aliment, există un timp presetat pe care îl puteți ajusta.

Atunci când nu utilizați această opțiune de timp presetat, aparatul se va opri în mod automat după 10 minute.

- Conectați cablul de alimentare detașabil la aparat și băgați-l în priză – fig.13.
- Apăsăți butonul 0/, aparatul va scoate un bip, iar ecranul va afișa 00 – fig.14.
- Ajustați timpul de gătit total (=gătire a alimentelor în castron) folosind butoanele   (a se vedea „Tabelul de gătit”) – fig.15.
- Selectați tipul de aliment pe care doriți să îl gătiți în tavă folosind butonul  – fig.23 și 24.
- Ajustați timpul de gătit în tavă folosind butoanele   (a se vedea „Tabelul de gătit”).
- Apăsăți butonul de pornire . Procesul de gătit începe.
- Numărătoarea inversă exprimată în minute începe.
- Puneți alimentele în tavă asigurându-vă că nu depășiți nivelul maxim – fig.22.
- Atunci când aparatul începe să emită bipuri și se oprește automat, deschideți capacul și introduceți tava – fig.25.
- Închideți capacul din nou și apăsați butonul de pornire .
- Numărătoarea inversă reîncepe.





Scoateți mâncarea

- Când procesul de gătit s-a terminat, ceasul electronic va scoate un sunet, iar ecranul va începe să pâlpâie și să afișeze 00: aparatul oprește automat procesul de gătit. Puteți opri alarma sonoră apăsând butonul de pornire  – fig.19.
- Deschideți capacul – fig.20.
- Ridicați mânerul în sus până ce auziți “CLIC” – fig.21.
- Detașați cele două mânere apăsând butonul 10b.
- Întoarceți mânerul tăvii pentru a se potrivi pe tavă – fig.26.
- Îndepărtați tava și scoateți mâncarea – fig.27.
- Îndepărtați castronul și scoateți mâncarea.

Aveți grijă pentru că tava este foarte fierbinte după procesul de gătit.

Folosiți întotdeauna mânerul tăvii pentru a îndepărta tava. Dacă vreți chipsuri și mai crocante, încercați să lăsați chipsurile în aparat timp de 2 minute după ce ați scos tava.

Tabel de gătit

ALIMENTE PENTRU CASTRON	CANTITATE CASTRON	TIMP TOTAL	ALIMENTE TAVĂ	CANTITATE TAVĂ	TIMP TAVĂ
Cartofi	1250 g	45 min	Carne de vită Burgeri 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Dovlecei	1000 g	30 min	Somon 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Chipsuri	1250 g	50 min	Pui Ciocănele de pui 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Smochine	10	20 min	Ciocolată crocantă 	4	5 min

Ușor de curățat Curățați aparatul

- Lăsați aparatul să se răcească în totalitate.
- Deschideți capacul apăsând butoanele – fig.1 împingeți spre exterior cele două dispozitive de închidere pentru a îndepărta capacul – fig.2.
- Ridicați mânerul castronului pe orizontală până ce auziți un "CLIC" – fig.4.
- Scoateți tava – fig.7.
- Îndepărtați paleta apăsând pe butonul de deblocare – fig.8a.
- Scoateți castronul.
- Îndepărtați filtrul detașabil – fig.28.
- Toate aceste componente detașabile pot fi spălate în mașina de spălat vase – fig.9 sau pot fi curățate cu un burete neabraziv și puțin lichid de spălat vase.
- Curățați interiorul și exteriorul aparatului cu un burete umezit puțin.
- ⚠ • **Dacă gătiți în tavă alimente grase și există posibilitatea să sară stropi de grăsime, vă recomandăm să curățați acești stropi folosind un burete ușor umezit de fiecare dată după ce folosiți aparatul. Și în special zonele interne ale ventilatorului marcate cu săgeți negre – fig.30.**
- Uscați-le bine înainte de a le reintroduce în aparat.

Nu introduceți niciodată aparatul în apă. Nu utilizați niciodată substanțe de curățare corozive sau abrazive.

Filtrul detașabil trebuie să fie curățat periodic.

Pentru a menține castronul și tava în cea mai bună stare posibilă, nu folosiți deloc ustensile metalice.

Câteva sugestii în cazul în care apar probleme...

PROBLEME	CAUZE	SOLUȚII
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză în mod adecvat.	Verificați dacă aparatul este conectat la priză în mod adecvat.
	Nu ați apăsat încă butonul PORNIT/OPRIT.	Apăsați butonul PORNIT/OPRIT.
	Ați apăsat butonul PORNIT/OPRIT, dar aparatul tot nu funcționează.	Închideți capacul.
	Aparatul nu se încălzește.	Duceți aparatul la un Centru de service autorizat.
	Paleta nu se rotește corespunzător.	Verificați dacă este corect poziționată; dacă nu aceasta este problema, duceți aparatul la un Centru de service autorizat.
Paleta nu se rotește corespunzător.	Paleta nu este blocată.	Ajustați poziția paletei până ce auziți "CLIC" - fig.8b.
Tava nu se învârt.	Tava nu este blocată.	Ajustați poziția tăvii până ce auziți "CLIC".
Alimentele nu sunt gătite uniform.	Nu ați folosit paleta.	Puneți paleta în poziția sa.
	Alimentele nu sunt tăiate în același mod.	Tăiați toate alimentele la aceeași dimensiune.
	Chipsurile nu sunt tăiate în același mod.	Tăiați chipsurile la aceeași dimensiune.
	Paleta este poziționată corect, dar nu se învârt.	Duceți aparatul la un Centru de service autorizat.
Chipsurile nu sunt destul de crocante.	Nu folosiți cartofi speciali pentru chipsuri.	Alegeți cartofi speciali pentru chipsuri.
	Cartofii nu au fost spălați și uscați îndeajuns.	Spălați, scurgeți și uscați bine cartofii înainte de a-i găti.
	Chipsurile sunt prea groase.	Tăiați chipsurile în straturi mai subțiri.
	Nu este ulei destul.	Puneți mai mult ulei (a se vedea „Labelul de gătit”).
	Filterul (12) este blocat.	Curățați filterul.
Alimentele nu se învârt odată cu tava.	Alimentele sunt prea voluminoase.	Reduceți volumul alimentelor dumneavoastră.
Mâncarea din castron nu este gătită.	Tava a fost pusă pe castron atunci când a început procesul de gătit.	Adăugați tava numai în a doua jumătate a etapei de gătit.
Chipsurile se sparg în timp ce sunt preparate.	Nu folosiți cantitatea adecvată.	Reduceți cantitatea de cartofi și schimbați timpul de gătit.
Alimentele rămân pe marginea recipientului.	Castronul este supraîncărcat.	Respectați cantitățile indicate în tabelul de gătit. Reduceți cantitatea de alimente.
	Nivel maxim depășit.	Reduceți cantitățile.
Lichidele din mâncarea în curs de pregătire s-au scurs în corpul aparatului.	Castronul este defect.	Verificați dacă este spart castronul umplând castronul până la nivelul MAX al paletei. În cazul în care castronul este spart, duceți castronul la un Centru de service autorizat.
	Nivelul maxim a fost depășit.	Nu depășiți nivelul maxim.
Ecranul LCD nu mai funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Conectați aparatul la rețeaua electrică.
	Aparatul nu a fost pornit.	Apăsați butonul PORNIT/OPRIT.
	Aparatul a fost folosit în mod incorect și, prin urmare, a intrat în modul de siguranță.	Duceți aparatul la un Centru de service autorizat.
Ecranul LCD indică Err.	Aparatul are o defecțiune.	Scoateți aparatul din priză, așteptați timp de 10 secunde și băgați aparatul din nou în priză și apăsați butonul PORNIT/OPRIT. Dacă ecranul LCD indică în continuare Err, duceți aparatul la un Centru de service autorizat.
Aparatul face foarte mult zgomot.	Credeți că motoarele aparatului nu funcționează în mod corespunzător.	Duceți aparatul la un Centru de service autorizat.
În timpul procesului de gătit combinat, aparatul nu se oprește pentru a introduce tava.	Procesul de gătit în tavă nu a fost programat.	Folosiți funcția 2 în 1 în timpul procesului combinat de gătit.

Dacă aveți probleme sau întrebări cu privire la produs, sunați mai întâi echipa pentru relații clienți pentru ajutor și consiliere specializată.



■ Protecția mediului înainte de toate!

- ❶ Aparatul dumneavoastră conține materiale valoroase care pot fi recuperate sau reciclate.
- ➔ Duceți aparatul la un punct public de colectare a deșeurilor.

Tefal

Nutritious&Delicious

Inovativen izdelek za vaše zdravje

V prehrani se seveda vse vrsti okoli raznolike in uravnotežene prehrane ... Vendar pa to ni vse. Pri načinu priprave živil igra pomembno vlogo okus, sestava in hranilna vrednosti. A ker vse naprave niso enake, je družba **Tefal** razvila serijo izdelkov, namenjeno PREHRANI, KI BO ZAGOTOVILA ŠE VEČ UŽITKA: domiselni kuhinjski aparat, namenjen ohranjanju hranilnih vrednosti, ki hkrati poudarja resničen okus sestavin.

Kombinacija užitka v dobri hrani in hranilnih vrednosti: to je bistvo ponudbe Nutrition Gourmande.

Za skupino SEB razvoj izdelka **ActiFry® 2 in 1** pomeni pionirsko delo na svojem področju, pri čemer je vsestransko napravo mogoče uporabiti za priročno pripravo jedi, ki bodo vsakodnevno slehernemu zagotavljalje zeleno raznolikost.

Zagotavljanje edinstvenih rešitev

Družba **Tefal** vlaga v raziskave z namenom razvoja naprav, ki ponujajo edinstveno ohranitev hranilnih vrednosti, kar podpirajo znanstvene študije.

SL

Vselej zagotovljene informacije

Blagovna znamka **Tefal** je bila vedno najboljša izbira za prijetne, hitre in priročne načine priprave jedi.

Dan za dnem vam bo serija kuhinjske posode Gourmet Nutrition proizvajalca **Tefal** pomagala, da boste lahko užitke pri pripravi jedi delili še z drugimi z uporabo uravnoteženih živil s pomočjo:

- razvoja in ohranjanja kakovosti naravnih sestavin, ki so ključnega pomena pri prehrani,
- omejevanja uporabe maščob,
- spodbujanja k ponovni uvedbi okusov in arom, na katere smo že pozabili,
- čim krajšega časa, potrebnega za pripravo jedi.

Znotraj te ponudbe izdelkov vam **ActiFry® 2 in 1** omogoča pripravo glavne jedi in priloge z minimalno količino olja in soli.

Dobrodošli v svet ActiFry® 2 in 1!

Kako lahko pripravite lasten okusen obrok?

Z našo patentirano tehnologijo bo ocvrt krompirček hrustljiv in puhast. Vi izberete sestavine; olje, začimbe, zelišča in začimbne mešanice ... **ActiFry® 2 in 1** bo poskrbela za vse ostalo.

Samo 3 %* maščobe in ščepec soli: ena žlica olja je vse, kar potrebujete.

Ena žlica olja po vaši izbiri je vse, kar potrebujete za pripravo 1,5 kg pravega ocvrtega krompirčka. Merilna žlica **ActiFry® 2 in 1** omogoča zmanjšanje količine potrebne soli, ne da bi pri tem trpel okus jedi.

* 1,5 kg svežega ocvrtega krompirčka, narezanega na koščke velikosti 13 mm × 13 mm, ki ga pripravljamo, dokler ne izgubi do 55 % teže, pripravljenega z 20 ml olja.

Toliko več kot samo navaden zrezek in ocvrt krompirček!

S pomočjo izdelka **ActiFry® 2 in 1** boste lahko preizkusili različne recepte. Vnesite malo raznolikosti v svojo vsakdanjo prehrano s pomočjo zrezka in ocvrtega krompirčka, malce hrustljave pražene zelenjave, slastnega mletega mesa, okusnih kozic, sadja in še mnogo več ...



: + **ActiFry® 2 in 1**

Priložena je tudi knjiga z recepti, ki so jo pripravili vrhunski kuharji,
kuharji in strokovnjaki za prehrano.

Knjiga je polna izvirnih idej za pripravo okusnih in hranljivih glavnih jedi,
skupaj s prilogo in sladicami, ki jih lahko ustvarite za vso družino.

Za najboljše rezultate pri pripravi jedi vam knjiga ponuja posebne nasvete o krompirju in oljih.

Krompir: za užitka polno in uravnoteženo prehrano vsak dan!

Krompir je odlično živilo za vsakogar ne glede na starost. Je odličen vir energije in vsebuje veliko vitaminov. Odvisno od vrste, podnebnih razmer in pridelave se lahko krompir razlikuje glede na: obliko, velikost in kakovost okusa. Vsaka vrsta ima svoje lastnosti, na katere vplivajo čas zorenja, pridelek, velikost, kakovost skladiščenja in navodila za pripravo. Rezultati priprave se lahko razlikujejo glede na poreklo krompirja in čas v letu, v katerem dozori.

Katera vrsta je primerna za pripravo ActiFry® 2 in 1?

Praviloma priporočamo uporabo posebnega krompirja za ocvrt krompirček. Če uporabljate krompir z visokim deležem vlage, predlagamo, da pripravo podaljšate še za nekaj minut.

Z **ActiFry® 2 in 1** lahko pripravljate tudi zamrznjen ocvrt krompirček. Ker je ta pripravljen vnaprej, ni potrebe po dodajanju olja.

Kje je priporočljivo skladiščiti krompir?

Najboljše mesto za skladiščenje krompirja je temna klet ali hladna omara (6–8 °C) brez neposredne svetlobe.

Kako je priporočljivo pripraviti krompir v ActiFry® 2 in 1?

Za najboljše rezultate se prepričajte, da se koščki krompirja niso sprijeli. Torej vam priporočamo, da olupljen krompir temeljito sperete, preden ga narežete, in nato še enkrat po rezanju, dokler ne začne odtekati čista voda.

Tako boste odstranili čim več škroba. Koščke krompirja temeljito osušite s pomočjo suhe in zelo vpojne čiste kuhinjske krpe. Koščki krompirja morajo biti povsem suhi, preden jih položite v aparat **ActiFry® 2 in 1**.

Kako je priporočljivo narezati krompir?

Kako hrustljav in puhast bo ocvrt krompirček, je odvisno od velikosti koščkov. Če so narezani bolj na tanko, bodo tudi bolj hrustljavi in obratno; če so narezani na debelo, bodo znotraj puhasti. Odvisno od vaših želja lahko krompirjeve koščke narežete na različne velikosti in s tem vplivate tudi na čas priprave: debelina: tanek ameriški ocvrt krompirček: 8 x 8 mm/običajna velikost: 10 x 10 mm/debel krompirček:

13 x 13 mm; dolžina do 9 cm.

Največja priporočljiva velikost krompirjevih koščkov je 13 x 13 mm z dolžino do 9 cm.

Poskušajte z uporabo različnih olj, ki jih imate radi

Če se želite razvajati z drugačnim okusom, jedi dodajte zgolj eno žlico olja. Vse esencialne maščobne kisline najdemo v rastlinskih oljih. Vsa takšna olja vsebujejo hranilne snovi, ki so pomembne za uravnoteženo prehrano, v različnih razmerjih. Pomembno je, da uporabljate različna olja, ker boste organizmu samo tako zagotovili vse, kar potrebuje. V aparatu **ActiFry® 2 in 1** lahko uporabljate različna olja*:

- standardna olja: sončnično, olivno, koruzno, repično, grozdno, arašidovo, sojino;
- aromatizirana olja: olja z dodanimi zelišči; česnom, papriko, limono ...
- posebna olja: lešnikovo, sezamovo, žafranovo, mandljevo, avokadovo, arganovo (čas priprave se razlikuje glede na proizvajalca).

***Opomba:** nekatera olja niso na voljo v Sloveniji.

Tehnologija **ActiFry® 2 in 1** z majhno količino maščob omogoča ohranitev dobrih maščobnih kislin, ki so pomembne, ker vam zagotavljajo potrebno energijo.

Z **ActiFry® 2 in 1** se lahko razvajate sami ali pa povabite še prijatelje.
Za več informacij ali dodatna vprašanja obiščite spletno mesto www.tefal.si

Nekaj koristnih nasvetov

- Pri prvi uporabi naprave boste opazili neškodljiv vonj. Ta vonj, ki nikakor ne vpliva na delovanje naprave, bo kmalu izginil.
- Da torej ne bi poškodovali svoje naprave, upoštevajte količine sestavin in tekočin, navedene v knjižici z navodili in knjigi z recepti.
- Nikoli ne preobremenite pladnja in ne presežite priporočene količine.
- Nikoli ne puščajte žlice "2 v 1" v napravi, ko je ta vklopljena.
- Nikoli ne postavljajte pladnja v napravo brez posode.
- Nikoli ne vstavljajte kuhalnice brez posode.
- Nikoli ne presežite višine, ki je na kuhalnici označena kot največja količina, in oznake za največjo količino na pladnju.
- Vstavite pladenj v napravo, ko zaslišite zvočni signal opomnika, in ne na začetku priprave jedi (razen, če sta čas priprave v ponvi in na pladnju enaka).
- Nikoli ne puščajte naprave brez nadzora, ko je v uporabi.

Opis

1. Prosojen pokrov
2. Zapahi za pokrov
3. Žlica (2 v 1)
 - a. Stran za olje
min. = 14 ml (4 osebe)
maks. = 20 ml (6 oseb)
 - b. Stran za sol
4. Pladenj za pripravo jedi "2 v 1" z oznako "MAKS"
5. Snemljiva kuhalnica za mešanje
6. Gumb za sprostitvev kuhalnice
7. Najv. ("MAKS") količina tekočine
8. Podporne blazinice pladnja
9. Snemljiva posoda
10. Ročaj "2 v 1"
 - a. Ročaj za pladenj
 - b. Gumb za odstranitev ročajev
 - c. Ročaj za posodo
 - d. Gumb za odstranitev ročaja posode
11. Ohišje
12. Snemljiv filter
13. Nadzor odprtega/zaprtega pokrova
14. LCD-zaslon
15. Gumb za vklop funkcije "2 v 1"
16. Gumba + in – za nastavitvev časa priprave
17. Gumb za začetek in konec priprave
18. Stikalo za vklop/izklop in vtičič za vtičnico
19. Snemljiv priključni kabel

Za hitro pripravo jedi

Pred prvo uporabo

- ⚠ • Ne pozabite odstraniti zaščitne prevleke s pokrova pred prvo uporabo naprave – fig.29.**
- Notranjost cvrtnika ActiFry ima visoko odporno keramično prevleko.**
- Odprite pokrov s pritiskom gumbov za odpiranje pokrova – fig.1 in siva zapaha potisnite navzven za odstranitev pokrova – fig.2.
 - Odstranite žlico "2 v 1" in polistirensko embalažo, ki jo lahko zavržete – fig.3.
 - Ročaj posode dvignite v vodoraven položaj, dokler se slišno ne zaskoči – fig.4.
 - Odstranite ročaj za pladenj s pritiskom gumba 10b – fig.5.
 - Ročaj lahko uporabite za odstranitev pladnja iz cvrtnika – fig.6 in 7.
 - Odstranite kuhalnico s pritiskom gumba za sprostitvev – fig.8a.
 - Izvlecite posodo.
 - Odstranite snemljivi filter – fig.28.

- Vse snemljive dele lahko operete v pomivalnem stroju – fig.9 ali jih očistite z nežno krpo in čistilom za pomivanje posode.
- Komponente temeljito osušite, preden jih znova vstavite.
- Prilagodite položaj kühalnice, dokler se slišno ne zaskoči – fig.8b.

Pri prvi uporabi naprave boste zaznali neškodljiv vonj. Ta vonj nikakor ne vpliva na delovanje naprave in bo kmalu izginil.

Prilagoditev naprave

Ko uporabljate samo skledo, pladnja nikoli ne vstavljajte v napravo.




Kühalnice ne uporabljajte brez posode.

- Odprite pokrov – fig.1.
- Odstranite žlico "2 v 1" – fig.3 in pladenj – fig.7.
- Dvignite ročaj – fig.4 in posodo odstranite iz naprave.
- Jedi položite na pladenj in se prepričajte, da uporabljate količine, priporočene v preglednicah za pripravo jedi in/ali knjigi z recepti (oglejte si preglednico za pripravo jedi). Nikoli ne presežite največje količine, označene z besedo "MAKS" – fig.10.
- Glede na živila priporočeno količino maščobe dodajte na žlico in jo enakomerno vlijte v posodo – fig.11.
- Posodo znova vstavite v napravo in zaprite pokrov.
- Potisnite ročaj v zloženi položaj – fig.12.

SL

Uporaba samo posode


Začetek priprave jedi

- Odstranljivi priključni kabel priključite na napravo in ga vstavite v vtičnico – fig.13.
- Pritisnite stikalo 0/I – fig.14; zaslišali boste zvočni signal in na zaslonu se bo prikazala vrednost 00.
- Prilagodite čas kuhanja z gumboma  – fig.15 (oglejte si preglednico za pripravo jedi).
- Pritisnite gumb za začetek  – fig.16. Začne se odštevanje do konca priprave v minutah. Odštevanje bo prikazano v sekundah, ko je do konca še manj kot ena minuta.
- Čas priprave lahko kadar koli prilagodite s pritiskanjem gumbov  – fig.17.

Če odprete pokrov, se delovanje prekine. S pritiskom gumba za začetek lahko znova zaženete pripravo jedi, če ste napravo pred tem izklopili.

Ko je pokrov odprt dve minuti, naprava preklopi v stanje pripravljenosti.

Odstranjevanje jedi

- Ko je priprava jedi končana, se oglasi signal časovnika in zaslon začne utripati ter se prikaže vrednost 00 – fig.18: naprava samodejno prekine delovanje. Zvočni signal lahko zaustavite s pritiskom gumba za začetek  – fig.19.
- Odprite pokrov – fig.20.
- Dvignite ročaj, dokler se slišno ne zaskoči – fig.21.
- Odstranite posodo in vzemite jed iz posode.

Preglednice za pripravo jedi

Prikazani čas priprave jedi je zgolj okvirjen in lahko odstopa od dejanskega, kar je odvisno od tega, ali gre za sezonska živila, njihove velikosti, okusa in uporabljene električne napetosti. Navedeno količino olja lahko povečate skladno z vašim okusom in željami. Če imate radi še bolj hrustljiv ocvrt krompirček, pripravo podaljšajte za nekaj minut.

Krompir

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Ocvrt krompirček standardne velikosti 10 mm x 10 mm	Sveže	1500 g	1 žlica olja	41-43 min
		1250 g	1 žlica olja	38-40 min
		1000 g	¾ žlice olja	35-37 min
		750 g	½ žlice olja	30-32 min
		500 g	⅓ žlice olja	24-26 min
		250 g	⅕ žlice olja	20-22 min
Ocvrt krompirček McCain Traditional Chips	Zamrznjeno	1200 g	brez	36-38 min
		750 g	brez	24-26 min

Druga zelenjava

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Bučke	Sveže v rezinah	1200 g	1 žlica olja + 150 ml hladne vode	30 min
Paprika	Sveže v rezinah	1000 g	1 žlica olja + 250 ml hladne vode	25 min
Gobe	Sveže, narezano na četrtine	1000 g	1 žlica olja	20 min
Paradižnik	Sveže, narezano na četrtine	1000 g	1 žlica olja	20 min
Čebula	Sveže, narezano na kolobarje	750 g	1 žlica olja	30 min

Meso – Perutnina

Če želite mesu dodati poseben okus, uporabite mešanico začimb v olju (paprika, kari, provansalske začimbe, timijan, lovor ...).

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Piščančji ocvrtki	Sveže	1200 g	brez	18-20 min
	Zamrznjene jedi	1200 g	brez	18-20 min
Piščančja bedra	Sveže	9	brez	25-30 min
Piščančje nogice	Sveže	3	brez	30-35 min
Piščančje prsi	Sveže	9 kurjih prsi (cca. 1,2 kg)	brez	22-25 min
Mesni zvitki	Sveže	12 majhnih	1 žlica olja	10-12 min
Telečji kotleti	Sveže	9	1 žlica olja	22-25 min
Svinjske zarebrnice	Sveže	6	1 žlica olja	18-20 min
Svinjski file	Sveže	9	1 žlica olja	13-15 min
Hrbet zajca	Sveže	9	1 žlica olja	18-20 min
Mleto meso	Sveže	900 g	1 žlica olja	13-15 min
	Zamrznjeno	600 g	1 žlica olja	13-15 min
Mesne kroglice	Zamrznjeno	1200 g	1 žlica olja	18-20 min
Mesne kroglice	Sveže	8 – 10	brez	10-12 min

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Ocvrti lignji	Zamrznjene jedi	500 g	brez	12-14 min
Kozice	Pripravljene jedi	600 g	brez	8-10 min
Gamberi	Zamrznjeno	450 g	brez	9-11 min

Sladice

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Banane	V rezinah	700 g (7 banan)	1 žlica olja + 1 žlica rjavega sladkorja	4-6 min
	V foliji	3 banane	brez	15-17 min
Jabolka	Narezano na polovici	5	1 žlica olja + 2 žlici sladkorja	10-12 min
Hruške	Zmleto	1500 g	2 žlici sladkorja	10-12 min
Ananas	Zmleto	2	2 žlici sladkorja	15-17 min

SL

Priprava zamrznjene hrane

	VRSTA	KOLIČINA	OLJE	ČAS PRIPRAVE
Ratatouille	Zamrznjeno	1000 g	brez	25-30 min
Ocvrte testenine in ribe	Zamrznjeno	1000 g	brez	20-22 min
Ocvrto na kmečki način	Zamrznjeno	1000 g	brez	25-30 min
Ocvrto na planinski način	Zamrznjeno	1000 g	brez	20-25 min
Testenine karbonara	Zamrznjeno	1000 g	brez	18-20 min
Paella	Zamrznjeno	1000 g	brez	18-20 min
Riž po kantonsko	Zamrznjeno	1000 g	brez	18-20 min
Chili con carne	Zamrznjeno	1000 g	brez	15-20 min

Uporaba samo pladnja

Priprava jedi

- Odprite pokrov – fig.1.
- Odstranite žlico "2 v 1" – fig.3.
- Dvignite ročaj – fig.4 in ga odstranite – fig.5.
- Ročaj namestite na pladenj – fig.6.
- Odstranite pladenj – fig.7.
- Živila položite na pladenj in se prepričajte, da uporabljate količine, priporočene v preglednicah za pripravo jedi in/ali knjigi z recepti (oglejte si preglednico za pripravo jedi). Nikoli ne presežite največje količine, označene z besedo "MAKS" na sredini pladnja – fig.22.
- Pladenj znova namestite v napravo.
- Znova namestite ročaj "2 v 1" in ga preklopite navzdol.
- Zaprite pokrov.






Pri uporabi samo pladnja živil nikoli ne polagajte v posodo.

Začetek priprave jedi


Če odprete pokrov, se delovanje prekine.

S pritiskom gumba za začetek lahko znova zaženete pripravo jedi, če ste napravo pred tem izklopili.

Ko je pokrov odprt dve minuti, naprava preklopi v stanje pripravljenosti.

- Odstranljivi priključni kabel priključite na napravo in ga vstavite v vtičnico – fig.13.
- Pritisnite stikalo 0/1 – fig.14; zaslišali boste zvočni signal in na zaslonu se bo prikazala vrednost 00.
- Prilagodite čas kuhanja z gumbom   (oglejte si preglednico za pripravo jedi).
- Pritisnite gumb za začetek . Začne se odštevanje do konca priprave v minutah. Odštevanje bo prikazano v sekundah, ko je do konca še manj kot ena minuta.
- Čas priprave lahko kadar koli prilagodite s pritiskanjem gumbov  .

Serviranje jedi

- Ko je priprava jedi končana, se oglasi signal časovnika in zaslon začne utripati ter se prikaže vrednost 00: naprava samodejno prekine delovanje. Zvočni signal lahko zaustavite s pritiskom gumba za začetek  – fig.19.
- Odprite pokrov.
- Ročaj namestite na pladenj – fig.26.
- Odstranite pladenj.
- Postrezite.

Uporaba "2 v 1": posoda + pladenj








Priprava jedi

- Odprite pokrov – fig.1.
- Odstranite žlico "2 v 1" in pladenj – fig.3-6-7.
- Dvignite ročaj – fig.4 in posodo odstranite iz naprave.
- Jedi položite na pladenj in se prepričajte, da uporabljate količine, priporočene v preglednicah za pripravo jedi in/ali knjigi z recepti (oglejte si preglednico za pripravo jedi). Nikoli ne presežite največje količine, označene z besedo "MAKS" – fig.10.
- Glede na živila priporočeno količino maščobe dodajte na žlico in jo enakomerno vlijte v posodo – fig.11.
- Posodo znova vstavite v napravo in zaprite pokrov.
- Potisnite ročaj v zloženi položaj.


Začetek priprave "2 v 1"

Na voljo so vnaprej določeni časi za vsako vrsto živil, ki pa jih lahko prilagajate.

Ko naprava ni v uporabi, se samodejno izklopi po 10 minutah.

- Odstranljivi priključni kabel priključite na napravo in ga vstavite v vtičnico – fig.13.
- Pritisnite stikalo 0/1 – fig.14; zaslišali boste zvočni signal in na zaslonu se bo prikazala vrednost 00.
- Prilagodite čas priprave (za pripravo jedi v posodi) z gumboma   (oglejte si preglednico za pripravo jedi) – fig.15.
- Z gumbom  izberite vrsto jedi, ki jo želite pripraviti na pladnju – fig.23 in 24.
- Prilagodite čas kuhanja z gumboma   (oglejte si preglednico za pripravo jedi).
- Pritisnite gumb za začetek . Kuhanje se začne.
- Začne se odštevanje preostalega časa v minutah.
- Živila položite na pladenj in se prepričajte, da niste preseгли največje dovoljene količine – fig.22.
- Ko zaslišite zvočni signal in se naprava samodejno zaustavi, odprite pokrov in vstavite pladenj – fig.25.
- Znova zaprite pokrov in pritisnite gumb za začetek .
- Odštevanje se nadaljuje.

Serviranje jedi

- Ko je priprava jedi končana, se oglasi signal časovnika in zaslon začne utripati ter se prikaže vrednost 00: naprava samodejno prekine delovanje. Zvočni signal lahko zaustavite s pritiskom gumba za začetek  – fig.19.
- Odprite pokrov – fig.20.
- Dvignite ročaj, dokler se slišno ne zaskoči – fig.21.
- Odstranite ročaja s pritiskom gumba 10b.
- Ročaj pladnja obrnite tako, da se bo prilegal pladnju – fig.26.
- Odstranite pladenj in iz njega odstranite jedi – fig.27.
- Odstranite posodo in vzemite jed iz posode.

Bodite previdni, ker je pladenj po pripravi jedi zelo vroč.

Za odstranjevanje pladnja vedno uporabljajte ročaj. Če želite še bolj hrustljav cvrt krompirček, lahko po odstranitvi pladnja čas priprave podaljšate še za dve minuti.

Preglednica za pripravo jedi

ŽIVILA ZA POSODO	KOLIČINA ZA POSODO	SKUPNI ČAS	ŽIVILA ZA PLADENJ	KOLIČINA ZA PLADENJ	ČAS ZA PLADENJ
Krompir	1250 g	45 min	Zrezek iz govejega mletega mesa 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Bučke	1000 g	30 min	Losos 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Ocvrt krompirček	1250 g	50 min	Piščančja bedra 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Fige	10	20 min	Hrustljava čokolada 	4	5 min

Preprosto čiščenje Čiščenje naprave

- Naprava se mora najprej povsem ohladiti.
- Odprite pokrov s pritiskom gumbov – fig.1 in pritisnite zapaha navzven, da boste lahko odstranili pokrov – fig.2.
- Ročaj posode dvignite v vodoravni položaj, dokler se slišno ne zaskoči – fig.4.
- Odstranite pladenj – fig.7.
- Odstranite kuhalnico s pritiskom gumba za sprostitev – fig.8a.
- Odstranite posodo.
- Odstranite snemljivi filter – fig.28.
- Vse snemljive dele lahko operete v pomivalnem stroju – fig.9 ali očistite z nežno gobo in nekaj tekočine za pomivanje posode.
- Notranjost in zunanost naprave očistite z rahlo navlaženo gobo.
- ⚠️ **Pri pripravi kakršnih koli mastnih jedi na pladnju lahko maščoba brizga, zato vam priporočamo, da jo odstranite z rahlo navlaženo krpo vsaki uporabi naprave. Zlasti notranji del ventilatorja, označen s črnimi puščicami – fig.30.**
- Komponente pred ponovno namestitvijo temeljito osušite.

Naprave nikoli ne potaplajte v vodo. Nikoli ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistil. Snemljivi filter je treba redno čistiti. Če želite posodo in pladenj ohraniti v čim boljšem stanju, nikoli ne uporabljajte kovinskega pribora.

Še nekaj nasvetov, če se pojavijo težave

TEŽAVA	VZROK	REŠITEV
Naprava ne deluje.	Naprava ni pravilno vključena v vtičnico.	Preverite, ali je naprava pravilno vključena v vtičnico.
	Niste pritisnili gumba za vklop/izklop.	Pritisnite gumb za vklop/izklop.
	Pritisnili ste gumb za vklop/izklop, vendar naprava še vedno ne deluje.	Zaprte pokrov.
	Naprava se ne segreva.	Napravo posredujte pooblaščenemu serviserju.
Kuhalnica se ne obrača pravilno.	Kuhalnica se ne obrača pravilno.	Preverite, ali je pravilno nameščena, v nasprotnem primeru napravo posredujte pooblaščenemu serviserju.
Kuhalnica se ne obrača pravilno.	Kuhalnica ni zaklenjena.	Prilagodite položaj kuhalnice, dokler se slišno ne zaskoči - fig.8b .
Pladenj se ne obrača.	Pladenj ni zaklenjen.	Prilagodite položaj pladnja, dokler se slišno ne zaskoči.
Živila niso enakomerno pripravljena.	Niste uporabljali kuhalnice.	Namestite jo.
	Živila niso narezana enakomerno.	Vsa živila narežite na enake kose.
	Ocvrt krompirček ni narezan na enake kose.	Krompirček narežite na enake kose.
	Kuhalnica je pravilno nameščena, vendar se ne obrača.	Napravo posredujte pooblaščenemu serviserju.
Ocvrt krompirček ni dovolj hrustljiv.	Niste uporabili posebnega krompirja za ocvrt krompirček.	Izberite poseben krompir za ocvrt krompirček.
	Krompir ni dovolj očiščen in osušen.	Operite ga, odcedite in povsem osušite pred pripravo.
	Koščki krompirja so predebeli.	Narežite jih na tanjše koščke.
	Ni dovolj olja.	Povečajte količino olja (oglejte si preglednico za pripravo jedi).
	Filter (12) je zamašen.	Očistite filter.
Živila se ne obračajo s pladnjem.	Prevelika količina živil.	Zmanjšajte količino živil.
Živila v posodi niso povsem pripravljena.	Pladenj je bil postavljen na posodo, ko se je priprava začela.	Pladenj postavite na posodo v drugi polovici postopka priprave.
Ocvrt krompirček med pripravo razpoka.	Niste uporabili pravilne količine.	Zmanjšajte količino krompirja in prilagodite čas priprave.
Na robu posode se naberejo živila.	V posodi je prevelika količina živil.	Upoštevajte količine, navedene v preglednici za pripravo jedi. Zmanjšajte količino živil.
	Presegli ste največjo količino.	Zmanjšajte količino.
Tekočina, ki nastane med priprav, je stekla v ohišje.	Posoda ni pravilno nameščena.	Prepričajte se, da ni znakov puščanja, tako da posodo napolnite do oznake "MAKS" za najvišjo raven na kuhalnici. Če se pojavi puščanje, posodo posredujte pooblaščenemu serviserju.
	Presegli ste največjo količino.	Ne presežite največje količine.
LCD-zaslon ne deluje več.	Naprava ni pravilno vključena v vtičnico.	Napravo vključite v vtičnico.
	Naprava ni vklopljena.	Pritisnite gumb za vklop/izklop.
	Naprava ni bila uporabljena na pravi način, zaradi česar je preklopila v varen način delovanja.	Napravo posredujte pooblaščenemu serviserju.
Na LCD-zaslonu se je prikazalo sporočilo za napako "Err".	Naprava je v okvari.	Izključite napravo, počakajte 10 sekund, znova jo vključite in pritisnite gumb za vklop/izklop. Če je na LCD-zaslonu še vedno prikazano sporočilo "Err", napravo posredujte pooblaščenemu serviserju.
Naprava oddaja nenavaden hrup.	Sumite, da motorčki naprave ne delujejo pravilno.	Napravo posredujte pooblaščenemu serviserju.
Med kombinirano pripravo se naprava ne zaustavi, da bi lahko vstavili pladenj.	Program za pripravo jedi v pladnju ni bil programiran.	Med kombinirano pripravo jedi uporabite funkcijo "2 v 1".

SL

Če imate kakršne koli težave ali vprašanja, se obrnite na našo službo za pomoč strankam, kjer vam bomo pomagali in svetovali.



■ Varovanje okolja na prvem mestu!

- ❶ Vaša naprava vsebuje dragocene snovi, ki jih je mogoče predelati ali reciklirati.
- ➔ Odnosite jo v najbližji center za zbiranje odpadkov.

Tefal

Hranljivo i ukusno

Inovativnost za vaše zdravlje

U ishrani je naravno najvažnije imati raznovrsnu i izbalansiranu hranu... ali potrebno je i više od toga. Način na koji pripremamo hranu presudan je za ukus, teksturu i hranjive vrednosti. I baš zbog toga što nisu svi uređaji isti, **Tefal** je stvorio čitav spektar proizvoda s ciljem da ISHRANA PRUŽI VEĆE ZADOVOLJSTVO: genijalni kuhinjski aparat napravljen da sačuva hranjive vrednosti i da istovremeno pruži bogatstvo ukusa sastojaka.

Mešavina zadovoljstva koje pruža izvrsna hrana i hranjive vrednosti: u tome je suština linije proizvoda Nutrition Gourmande.

Za SEB grupu, stvaranje **ActiFry® 2 in 1** podrazumeva stvaranje nečeg novog, višenamenskog uređaja koji može da se koristi za praktično pripremanje raznovrsne hrane, sa svakoga i u svako doba dana.

Pružamo vam jedinstvena rešenja

Tefal investira u istraživanja radi stvaranja uređaja koji će imati nenadmašan nutritivni učinak i koji će biti potvrđen naučnim studijama.

Pružamo vam informacije

Tefal je oduvek bio omiljeni izbor za ugodno, brzo i praktično pripremanje vaših obroka.

Iz dana u dan, linija proizvoda **Tefal** Gourmet Nutrition pomagaće vam da sa uživanjem pripremate hranu služeći se izbalansiranim izborom namirnica i to na sledeće načine:

- pospešivanjem i očuvanjem kvaliteta prirodnih sastojaka koji su najvažniji u vašim namirnicama,
- ograničenjem upotrebe masnoća,
- podsticanjem na vraćanje zaboravljenim ukusima i aromama,
- smanjenjem vremena potrebnog za pripremu obroka.

Pomoću ove linije proizvoda, **ActiFry® 2 in 1** vam omogućava da pripremite glavno jelo i prilog uz minimalnu količinu ulja i soli.

Dobrodošli u ActiFry® 2 in 1 svet!

Evo kako napraviti sopstveni specijalitet.

Naša patentirana tehnologija čini da pomfrit bude hrskav i penast. Vi birate sastojke, ulje i začine... a **ActiFry® 2 in 1** se brine o svemu ostalom.

Svega 3 %* masnoće i samo malčice soli: 1 kašika ulja je sve što vam treba!

Jedna kašika ulja po vašem izboru je sve što vam treba za pripremu 1,5 kg pravog pomfrita. **ActiFry® 2 in 1** kašika za merenje omogućava vam da smanjite količinu soli, a da ukus ostane podjednako dobar.

* 1,5 kg svežeg pomfrita isečenog na komadiće poprečnog preseka od 13 mm x 13 mm, prženog do gubitka težine od -55% sa 20 ml ulja.

To je mnogo više od obične šnicle s pomfritom!

Uz **ActiFry® 2 in 1** možete da pripremite toliko različitih jela. Unesite malo raznovrsnosti u vašu svakodnevnu ishranu uz šniclu i pomfrit, mešano prženo hrskavo povrće, mleveno meso zavodljivog ukusa, izvanredne račiće, voće i još mnogo čega drugog...



: + **ActiFry® 2 in 1**

Priložena je i knjiga s receptima koju su pripremili vrhunski kuvari i nutricionisti. Puna je originalnih ideja o tome kako pripremiti ukusno i hranljivo glavno jelo, priloge koji će ići uz njega, kao i deserte koje možete napraviti za celu porodicu.

Na taj način ćete izvući maksimum iz svojih kulinarskih veština, a dobićete i specijalne savete o krompiru i ulju.

Krompir: za izvrsnu i uravnoteženu svakodnevnu ishranu!

Krompir je izvrsna namirnica za svakoga u svakom uzrastu. Izvanredan je izvor energije i bogat je vitaminima. U zavisnosti od sorte, klimatskih uslova i načina uzgajanja, krompir može značajno da se razlikuje po obliku, veličini i kvalitetu ukusa. Svaka sorta ima svoje karakteristike. Pod tim podrazumevamo period sazrevanja, prinose, veličinu, boju, podnošenje skladištenja i način pripreme za ishranu. Rezultati pripreme mogu varirati u zavisnosti od sorte i perioda sazrevanja.

Koju sortu treba koristiti za ActiFry® 2 in 1?

Po pravilu preporučujemo specijalni "pomfrit" krompir. Zbog velikog procenta vlage u svežem krompiru, preporučujemo vam da vaš pomfrit pržite nekoliko minuta duže.

ActiFry® 2 in 1 vam omogućava da pržite i smrznuti pomfrit. Budući da je ovaj krompir već polukuvan, nema potrebe da dodajete ulje.

Gde bi bilo dobro da držite krompir?

Najbolje mesto za čuvanje krompira je mračni podrum ili hladni ormar (na temperaturi između 6 i 8°C), dalje od svetlosti.

Kako treba pripremiti krompir za ActiFry® 2 in 1?

Najbolje rezultate ćete postići ako pazite da se krompiri ne slepe jedan za drugi. Da vam se to ne bi desilo, preporučujemo vam da dobro operete oljušteni krompir pre nego što ga iseckate i onda još jednom nakon toga sve dok voda u kojoj ga perete ne bude potpuno čista.

Time ćete odstraniti najveću moguću količinu skroba. Pažljivo osušite krompiriće pomoću ubrusa koji dobro upija vlagu. Krompirići moraju biti potpuno suvi pre nego što ih stavite u **ActiFry® 2 in 1**.

Kako treba seći krompir?

Koliko će pomfrit biti hrskav i penast zavisi od njegove veličine. Što je krompir tanje isečen, to će biti hrskaviji i obrnuto, što je deblje isečen, to će mu unutrašnjost biti penastija. U zavisnosti od toga šta više volite možete da menjate veličinu krompirića, a u skladu s tim i vreme pripreme:

Debljina: tanki u američkom stilu: 8 x 8 mm / standardni: 10 x 10 mm / debeli: 13 x 13 mm

Dužina do 9 cm.

Maksimalna preporučena debljina krompirića je 13 x 13 mm, a dužina do 9 cm.

Probajte da koristite razne vrste ulja koja vam pogoduju

Ako volite da iznenadite sebe drugačijim ukusom, onda je jedna kašika ulja sve što vam je potrebno. Sve masne kiseline neophodne za život mogu se naći u biljnim uljima. Sva ona u različitoj meri sadrže hranljive sastojke koji su veoma važni za uravnoteženu ishranu. Važno je da koristite razne vrste ulja kako biste organizmu pružili sve ono što mu je potrebno! Uz **ActiFry® 2 in 1**, možete da koristite mnoge vrste ulja:

- Obična ulja: suncokretovo, maslinovo, kukuruzno, ulje od uljane repice*, ulje od semenki grožđa, ulje od kikirikija, sojino*.
- Aromatizovana ulja: ulja začinjena biljkama, belim lukom, biberom, limunom...
- Specijalna ulja: lešnikovo*, susamovo*, šafranovo*, bademovo*, avokadovo*, arganovo* (* vreme pripreme zavisi od proizvođača).

***Napomena:** Neka od ovih ulja ne mogu se naći u Srbiji.

The **ActiFry® 2 in 1** tehnologija koja se odlikuje malom količinom masnoće omogućava vam da sačuvate dobre masne kiseline koje su veoma važne jer vam obezbeđuju potrebnu energiju.

Uz **ActiFry® 2 in 1** možete da ugodite sebi i svojim prijateljima!
Ako želite da saznate više ili imate pitanja, posetite www.tefal.co.rs

Nekoliko korisnih saveta

- Kada prvi put budete koristili ovaj uređaj, možda ćete osetiti miris koji nije škodljiv. Ovaj miris, koji nikako neće uticati na uređaj, brzo će nestati.
- Da ne biste oštetili uređaj pažljivo se pridržavajte propisanih količina sastojaka i tečnosti navedenih u uputstvu za upotrebu i knjizi recepata.
- Nemojte da preopterećujete tacnu i nemojte da premašujete preporučene količine.
- Nemojte da ostavljate 2 u 1 tacnu u uređaju dok je uključen.
- Nemojte da stavljate tacnu u uređaj bez posude.
- Lopaticu za mešanje nemojte da stavljate unutra bez posude.
- Nemojte da premašujete oznaku za maksimalno dozvoljeni nivo na lopatici za mešanje i oznaku za maksimum na tacni.
- Stavite tacnu u uređaj kada se oglasi zvučni signal, a ne kada počnete s pripremom (izuzev ako vreme pripreme u uređaju i tacni nije isto).
- Uređaj koji radi nikada nemojte ostavljati bez nadzora.

Opis

1. Providan poklopac
2. Bravice poklopca
3. 2 u 1 kašika (2 u 1)
 - a. strana za ulje
min = 14 ml (4 osobe)
max = 20 ml (6 osoba)
 - b. strana za so
4. 2 u 1 korpa za pripremu hrane sa oznakom "MAX"
5. Lopatica za mešanje
6. Dugme za oslobađanje lopatice
7. "MAX" nivo tečnosti
8. Potporni ulošci tacne
9. Demontažna posuda
10. 2 u 1 ručka
 - a. ručka tacne
 - b. dugme za skidanje ručki
 - c. ručka posude
 - d. dugme za otključavanje ručke posude
11. Kučište
12. Filter
13. Kontrola za otvaranje poklopca
14. LCD ekran
15. Dugme za aktiviranje funkcije 2 u 1
16. Dugme + i – za podešavanje vremena pripreme
17. Dugme za početak i završetak pripreme
18. Prekidač za uklj/isklj. i priključak za napajanje
19. Kabl za napajanje

Za brzu pripremu hrane

Pre prve upotrebe

- ⚠ • Nemojte zaboraviti da pre upotrebe uređaja skinete zaštitu koja se nalazi na poklopcu - fig.29.**
- Otvorite poklopac pritiskom na posude za otvaranje poklopca - fig.1 i pritisnite dve sive bravice da biste skinuli poklopac - fig.2.
 - Skinite 2 u 1 kašiku i njeno polistirensko pakovanje koje možete da bacite - fig.3.
 - Ručku posude pomerajte vodoravno sve dok ne čujete KLIK - fig.4.
 - Skinite ručku tacne pritiskom na dugme 10b - fig.5.
 - Ovu ručku možete koristiti za vađenje tacne - fig.6-7.
 - Izvadite lopaticu za mešanje pritiskom na dugme za otključavanje - fig.8a.
 - Izvadite posudu.
 - Izvadite filter - fig.28.

Unutrašnjost ActiFry friteze obložena je visokootpornom keramičkom oblogom.

- Svi ovi delovi koji se skidaju mogu se prati u mašini za pranje posuđa - **fig.9** ili ih možete oprati neabrazivnim sunderom i sredstvom za pranje posuđa.
- Dobro osušite pre vraćanja u uređaj.
- Stavite lopaticu za mešanje na njeno mesto, treba da čujete KLIK - **fig.8b**.

Kada prvi put budete koristili ovaj uređaj, možda ćete osetiti miris koji nije škodljiv. Ovaj miris, koji nikako neće uticati na uređaj, brzo će nestati.

Priprema hrane






Tacnu nemojte da stavljate u uređaj kada koristite samo posudu.

Lopaticu za mešanje nemojte da koristite bez posude.

- Otvorite poklopac - **fig.1**.
- Skinite 2 u 1 kašiku - **fig.3** i izvadite tacnu - **fig.7**.
- Podignite ručku - **fig.4** i izvadite posudu iz uređaja.
- Stavite namirnice u tacnu i uvek se pridržavajte količina preporučenih u tabeli za pripremu hrane i/ili knjizi s receptima (vidite "Tabelu za pripremu hrane"). Nikada ne premašujte oznaku "MAX" - **fig.10**.
- U zavisnosti od vrste namirnica, kašikom zahvatite preporučenu količinu masnoće i sipajte je ravnomerno svuda po posudi - **fig.11**.
- Posudu vratite u uređaj i zatvorite poklopac.
- Vratite ručku - **fig.12**.

Upotreba same posude

Početak pripreme

- Priključite kabl na uređaj i gurnite utikač u utičnicu - **fig.13**.
- Pritisnite dugme 0/| - **fig.14**; uređaj će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će se pojaviti 00.
- Podesite vreme pripreme koristeći dugmad   - **fig.15** (videti "Tabelu za pripremu hrane").
- Pritisnite dugme za početak  - **fig.16**. Počinje odbrojavanje minuta. Odbrojavanje će biti izraženo u sekundama samo ako je preostalo vreme kraće od jednog minuta.
- Vreme pripreme možete podesiti bilo kada koristeći dugmad   - **fig.17**.

Otvaranjem poklopca pripremanje hrane se zaustavlja. Pripremu možete ponovo nastaviti pritiskom na dugme za početak rada. Ako je poklopac otvoren 2 minuta, uređaj prelazi u režim mirovanja.

Izvadite hranu


- Kada priprema bude završena, tajmer će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će početi da treperi 00 - **fig.18**: uređaj automatski prestaje s pripremom obroka. Zvučni signal možete isključiti pritiskom na dugme za početak  - **fig.19**.
- Otvorite poklopac - **fig.20**.
- Podižite ručku dok ne čujete KLIK - **fig.21**.
- Izvadite posudu i uklonite hranu.

Tabela za pripremu hrane

Vreme pripreme je približno dato, ono zavisi od toga da li su sastojci sezonske namirnice, od njihove veličine, ukusa i od električnog napona. Navedena količina ulja može se povećati u zavisnosti od ukusa i potreba. Ukoliko želite da pomfrit bude hrskaviji, pržite ga koji minut duže.

Krompir

VRSTA		KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Standardna veličina pomfrita 10 mm x 10 mm	Svež	1500 g	1 kašika ulja	41-43 min
		1250 g	1 kašika ulja	38-40 min
		1000 g	¾ kašika ulja	35-37 min
		750 g	½ kašika ulja	30-32 min
		500 g	⅓ kašika ulja	24-26 min
		250 g	⅓ kašika ulja	20-22 min
Tradicionalni Mac Cain pomfrit	Zamrznut	1200 g	bez	36-38 min
		750 g	bez	24-26 min

Drugo povrće

VRSTA		KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Tikvice	Sveže isečene na kriške	1200 g	1 kašika ulja + 150 ml hladne vode	30 min
Paprika	Sveže isečena na kriške	1000 g	1 kašika ulja + 250 ml hladne vode	25 min
Pečurke	Sveže isečene na četvrtine	1000 g	1 kašika ulja	20 min
Paradajz	Sveže isečen na četvrtine	1000 g	1 kašika ulja	20 min
Crni luk	Sveže isečen na kolutiće na okrugle kriške	750 g	1 kašika ulja	30 min

Meso - živina

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

VRSTA		KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Piletina isečena na komadiće	Sveže	1200 g	bez	18-20 min
	Zamrznute namirnice	1200 g	bez	18-20 min
Pileći bataci	Sveži	9	bez	25-30 min
Pileće nogice	Sveže	3	bez	30-35 min
Pileće grudi	Sveže	9 fileta belog pilećeg mesa (približno 1200 g)	bez	22-25 min
Sarmice	Sveže	12 malih	1 kašika ulja	10-12 min
Teleći kotleti	Sveži	9	1 kašika ulja	22-25 min
Svinjske kremenadle	Sveže	6	1 kašika ulja	18-20 min
Svinjske šnicle	Sveže	9	1 kašika ulja	13-15 min
Zečja leđa	Sveža	9	1 kašika ulja	18-20 min
Mleveno meso	Sveže	900 g	1 kašika ulja	13-15 min
	Zamrznuto	600 g	1 kašika ulja	13-15 min
Čufte	Zamrznute	1200 g	1 kašika ulja	18-20 min
Kobasice	Sveže	8-10 pari	bez	10-12 min

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Pržene lignje	Zamrznute namirnice	500 g	bez	12-14 min
Račići	Kuvani	600 g	bez	8-10 min
Škampi	Zamrznuti	450 g	bez	9-11 min

Deserti

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Banane	u kriškama	700 g (7 banana)	1 kašika ulja + 1 kašika žutog šećera	4-6 min
	u foliji	3 banane	bez	15-17 min
Jabuke	presečene na pola	5	1 kašika ulja + 2 kašike šećera	10-12 min
Kruške	isečene na kockice	1500 g	2 kašike šećera	10-12 min
Ananas	isečen na kockice	2	2 kašike šećera	15-17 min

SR

Priprema zamrznutih namirnica

	VRSTA	KOLIČINA	ULJE	VREME PRIPREME
Ratatuj	Zamrznuto	1000 g	bez	25-30 min
Zapečena pasta s ribom	Zamrznuta	1000 g	bez	20-22 min
Prženje na seoski način	Zamrznuto	1000 g	bez	25-30 min
Prženje na planinski način	Zamrznuto	1000 g	bez	20-25 min
Karbonara pasta	Zamrznuta	1000 g	bez	18-20 min
Paelja	Zamrznuta	1000 g	bez	18-20 min
Kantonski pirinač	Zamrznut	1000 g	bez	18-20 min
Chili con Carne	Zamrznuto	1000 g	bez	15-20 min

Upotreba tacne

Pripremite svoj obrok






- Otvorite poklopac - fig.1.
- Izvadite 2 u 1 kašiku - fig.3.
- Podignite ručku - fig.4 i skinite je - fig.5.
- Stavite ručku na tacnu - fig.6.
- Izvadite tacnu - fig.7.
- Stavite namirnice na tacnu i uvek se pridržavajte količina preporučenih u tabeli za pripremu hrane i/ili knjizi s receptima (videti "Tabelu za pripremu hrane"). Nikada ne premašujte oznaku "MAX" koja se nalazi na sredini tacne - fig.22.
- Vratite tacnu u uređaj.
- Vratite 2 u 1 ručku i zatim je skinite.
- Zatvorite poklopac.

Kada koristite samo tacnu, hranu nikada nemojte stavljati u posudu.


Početak pripreme

Otvaranjem poklopca pripremanje hrane se zaustavlja. S pripremom možete nastaviti tako što ćete pritisnuti dugme za početak rada.

Ako je poklopac otvoren 2 minuta, uređaj prelazi u režim mirovanja.

- Priključite kabl na uređaj i gurnite utikač u utičnicu - fig.13.
- Pritisnite dugme 0/| - fig.14; uređaj će se oglasiti zvučnim signalom a na ekranu će se pojaviti 00.
- Podesite vreme pripreme koristeći dugmad   (videti "Tabelu za pripremu hrane").
- Pritisnite dugme za početak . Počinje odbrojavanje minuta. Ovo odbrojavanje će biti izraženo u sekundama samo ako je preostalo vreme kraće od jednog minuta.
- Vreme pripreme možete podesiti bilo kada koristeći dugmad  .

Izvadite hranu

- Kada priprema bude završena, tajmer će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će početi da treperi 00; uređaj automatski prestaje s pripremom obroka. Zvučni signal možete isključiti pritiskom na dugme za početak  - fig.19.
- Otvorite poklopac.
- Stavite ručku na tacnu - fig.26.
- Izvadite tacnu.
- Servirajte hranu.

2 u 1: posuda + tacna








Pripremite svoj obrok

- Otvorite poklopac - fig.1.
- Skinite 2 u 1 kašiku i izvadite tacnu - fig.3-6-7.
- Podignite ručku - fig.4 i izvadite tacnu iz uređaja.
- Stavite namirnice u posudu i uvek se pridržavajte količina preporučenih u tabeli za pripremu hrane i/ili knjizi s receptima (videti "Tabelu za pripremu hrane"). Nikada ne premašujte oznaku "MAX" na lopatici za mešanje - fig.10.
- U zavisnosti od vrste namirnica, kašikom zahvatite preporučenu količinu masnoće i sipajte je ravnomerno svugde po posudi - fig.11.
- Posudu vratite u uređaj i zatvorite poklopac.
- Skinite ručku - fig.12.

Početak pripreme hrane 2 u 1


Možete da podesite vreme pripreme za sve vrste namirnica.

Ukoliko ga vi ne podesite, uređaj će se automatski isključiti nakon 10 minuta.

- Priključite kabl na uređaj i gurnite utikač u utičnicu - fig.13.
- Pritisnite dugme 0/|, uređaj će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će se pojaviti 00 - fig.14.
- Podesite ukupno vreme pripreme hrane (= prženja hrane u posudi) koristeći dugmad   (videte „Tabelu za pripremu hrane“) - fig.15.
- Izaberite vrstu namirnica koje želite da pripremite u tacni koristeći dugme  - fig.23 i 24.
- Podesite vreme pripreme u tacni koristeći dugmad   (videti "Tabelu za pripremu hrane").
- Pritisnite dugme za početak . Priprema hrane otpočinje.
- Počinje odbrojavanje izraženo u minutima.
- Stavite hranu u tacnu pazeći da ne prekoračite maksimalan nivo - fig.22.
- Kada se uređaj oglasi zvučnim signalom i automatski se isključi, otvorite poklopac i stavite tacnu unutra - fig.25.
- Zatvorite poklopac i pritisnite dugme za početak .
- Odbrojavanje se nastavlja.





SR

Izvadite hranu

- Kada priprema bude završena, tajmer će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će početi da treperi 00; uređaj automatski prestaje s pripremom hrane. Zvučni signal možete isključiti pritiskom na dugme za početak  - fig.19.
- Otvorite poklopac - fig.20.
- Podižite ručku dok ne čujete KLIK - fig.21.
- Skinite dve drške pritiskom na dugme 10b.
- Okrenite ručku tacne kako bi mogla da se montira na tacnu - fig.26.
- Izvadite tacnu iz uređaja i uklonite hranu iz nje - fig.27.
- Izvadite posudu i uzmite hranu iz nje.

Budite pažljivi jer je tacna vrela posle prženja. Tacnu uvek vadite držeći je za ručku. Ukoliko želite da pomfrit bude hrskaviji, pržite ga još 2 minuta tako što ćete ga ostaviti u tacni koju ste prethodno izvadili iz uređaja.

Tabela za pripremu hrane

NAMIRNICE ZA POSUDU	KOLIČINA NAMIRNICA ZA POSUDU	UKUPNO VREME	NAMIRNICE ZA TACNU	KOLIČINA NAMIRNICA ZA TACNU	VREME PRIPREME U KORPI
Krompir	1250 g	45 min	Goveđi odrezak 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Tikvice	1000 g	30 min	Losos 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Pomfrit	1250 g	50 min	Pileći bataci 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Smokve	10	20 min	Hrskava čokolada 	4	5 min

Jednostavno čišćenje

Čišćenje uređaja

- Ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Otvorite poklopac pritiskom na dugmad - **fig.1** gurnite dve bravice ka spolja kako biste skinuli poklopac - **fig.2**.
- Ručku posude pomerajte vodoravno sve dok ne čujete KLIK - **fig.4**.
- Izvadite tacnu - **fig.7**.
- Izvadite lopaticu za mešanje pritiskom na dugme za otključavanje - **fig.8a**.
- Izvadite posudu.
- Izvadite filter - **fig.28**.
- Svi ovi delovi koji se skidaju mogu se prati u mašini za pranje posuđa - **fig.9** ili ih možete oprati neabrazivnim sunđerom i deterdžentom za pranje posuđa.
- Očistite uređaj iznutra i spolja vlaženim sunđerom.

⚠ • Ako u tacni pripremate namirnice s puno masnoće koje mogu prskati tokom prženja, preporučujemo vam da posle upotrebe očistite isprskane površine vlažnim sunđerom. Naročito je važno očistiti unutrašnje površine duvalice označene crnim strelicama - **fig.30**.

- Dobro osušite pre vraćanja u uređaj.

Uređaj nikada ne potapajte u vodu. Nikada nemojte koristiti korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Filter se mora redovno čistiti. Da biste održavali posudu i tacnu u najboljem mogućem stanju, nemojte koristiti nikakav metalni pribor.

Nekoliko saveta u slučaju problema...

PROBLEMI	UZROCI	REŠENJA
Uređaj ne radi.	Uređaj nije ispravno priključen na napajanje.	Proverite da li je uređaj ispravno priključen.
	Još uvek niste pritisnuli dugme ON/OFF.	Pritisnite dugme ON/OFF.
	Pritisnuli ste dugme ON/OFF ali uređaj i dalje ne radi.	Zatvorite poklopac.
	Uređaj se ne zagreva.	Odnosite uređaj u ovlašćeni servis.
Lopatica za mešanje se ne okreće kako treba.	Lopatica za mešanje se ne okreće kako treba.	Proverite da li je ispravno postavljena, u protivnom odnesite uređaj u ovlašćeni servis.
Lopatica za mešanje se ne okreće kako treba.	Lopatica nije zaključana.	Podешavajte položaj lopatice sve dok ne čujete KLIK - fig.8b .
Tacna neće da se okrene.	Tacna nije zaključana.	Podешavajte položaj tacne sve dok ne čujete KLIK .
Hrana nije ravnomerno ispržena.	Niste koristili lopaticu za mešanje.	Stavite je na njeno mesto.
	Namirnice nisu iseckane na isti način.	Iseckajte sve namirnice da budu iste veličine.
	Pomfrit nije iseckan na isti način.	Iseckajte pomfrit tako da svi komadi budu iste veličine.
Pomfrit nije dovoljno hrskav.	Lopatica za mešanje je u ispravnom položaju, ali neće da se okreće.	Odnosite uređaj u ovlašćeni servis.
	Niste koristili krompir posebno namenjen za pomfrit.	Uzmite krompir koji je posebno namenjen za pomfrit.
	Krompir nije bio dovoljno opran i osušen.	Krompir operite, ocedite i osušite u potpunosti pre prženja.
	Pomfrit je suviše debelo isečen.	Isecite ga na tanje komade.
Namirnice se ne okreću sa tacnom.	Nema dovoljno ulja.	Povećajte količinu ulja (videti "Tabelu za pripremu hrane").
	Filter (12) je zapušten.	Očistite ga.
Namirnice su suviše debelo isečene.	Namirnice su suviše debelo isečene.	Isecite ih na tanje komade.
Namirnice u činiji nisu ispržene.	Tacna je stavljena na posudu kada je otpočelo prženje.	Tacnu stavite samo tokom druge faze pripreme.
Pomfrit počinje da se lomi tokom prženja.	Ne koristite odgovarajuću količinu.	Smanjite količinu krompira i promenite vreme pripreme.
Namirnice ostaju na ivici posude.	Posuda je prepuna.	Pridržavajte se količina naznačenih u tabeli za pripremu hrane.
	Maksimalni nivo je premašen.	Smanjite količinu namirnica.
Tečnosti nastale tokom pripreme hrane cure u kućište uređaja.	Maksimalni nivo je premašen.	Smanjite količinu.
	Posuda je oštećena.	Proverite da li posuda curi tako što ćete napuniti posudu do oznake MAX na lopatici za mešanje. Ako curi, odnesite je u ovlašćeni servis.
LCD displej više ne radi.	Maksimalni nivo je premašen.	Nemojte premašivati maksimalni nivo.
	Uređaj nije priključen na napajanje.	Priključite ga na napajanje.
	Uređaj se nije uključio.	Pritisnite dugme ON/OFF.
Uređaj niste koristili na odgovarajući način zbog čega je prešao u sigurnosni režim rada.	Uređaj niste koristili na odgovarajući način zbog čega je prešao u sigurnosni režim rada.	Odnosite uređaj u ovlašćeni servis.
	Uređaj je u kvaru.	Prekinite napajanje uređaja, sačekajte 10 sekundi, ponovo ga priključite na napajanje i pritisnite dugme ON/OFF. Ako na LCD ekranu još uvek piše Err, odnesite uređaj u ovlašćeni servis.
Uređaj stvara neuobičajeno veliku buku.	Sumnjate da motori uređaja ne rade kako treba.	Odnosite uređaj u ovlašćeni servis.
Za vreme kombinovanog rada, uređaj se ne zaustavlja i ne možete da stavite korpu unutra.	Priprema hrane u korpi nije programirana.	Koristite funkciju 2 u 1 tokom kombinovane pripreme hrane.

Ako imate bilo kakvih problema sa ovim proizvodom ili pitanja, pozovite odeljenje za odnose s korisnicima radi stručne pomoći i saveta.



■ Zaštita životne sredine na prvom mestu!

- ❗ Vaš uređaj sadrži vredne materijale koji se mogu popraviti ili reciklirati.
- ➔ Odnosite ga u lokalni centar za prikupljanje otpada.