

ActiFry®

Vítejte ve vesmíru lahůdek fritézy ActiFry.
Díky exkluzivní technologii Dual Motion připravujete jednoduše
bezpočet chutných receptů s jedinou lžící oleje.

▶ Bezpočet chutných receptů

Od tradičních domácích hranolků, přes kuřecí křídélka nebo rybí filé až po vegetariánský wok nabízí fritéza ActiFry řadu gurmánských receptů skvělých pro každou příležitost. Objevte stovky lahodných receptů v aplikaci My ActiFry a udělejte si svůj den chutnější!

▶ Potěšení bez viny

Díky revoluční technologii, jejíž vývoj si vyžádal více než 10 let, stačí k přípravě chutných čerstvých hranolků jedna lžice oleje. Užijte si s přáteli nebo rodinou bez pocitu viny!

▶ Zaručené výsledky

S fritézou ActiFry nemusíte mít obavy. Technologie Dual Motion kombinující horký vzduch s pozvolným mícháním zajišťuje dokonalé výsledky a bezproblémové vaření.



▶ ACTIFRY GENIUS ▶

▶ 9 automatických nabídek

Inteligentní a všestranná fritéza ActiFry Genius nabízí výběr z 9 automatických nabídek. Nabídky navržené francouzským šéfkuchařem vám umožní připravit zdravé a lahodné smažené recepty pouhým stisknutím tlačítka. U každého typu receptu se automaticky nastaví doba vaření, teplota a mírné míchání s cílem dosáhnout pokaždé dokonalých výsledků.

▶ Dvě exkluzivní nabídky «1 pokrm v 1 kroku»

Dva inovativní režimy vaření – Wok a Světová kuchyně – jsou navrženy k přípravě celého pokrmu v jediném kroku vaření. Stačí přidat suroviny podle funkce Smart Display, stisknout tlačítko start a nechat fritézu ActiFry udělat práci za vás. Vychutnejte si snadnou přípravu zdravých a chutných pokrmů od smažené ryže s krevetami, přes chilli con carne nebo prudce smaženou zeleninu až po čínské smažené nudle. Exkluzivní technologie Dual Motion fritézy ActiFry zajistí, že každá surovina se bude připravovat po správnou dobu a při správné teplotě.

S fritézou ActiFry je každý den geniální!



1- Hranolky



2- Lehká jídla obalovaná ve strouhance



3- Lehká jídla obalovaná v těstíčku



4- Závitky



5- Masové a zeleninové karbanátky



6- Kuře



7- Wok



8- Světová kuchyně



9- Dezerty





PRAVÉ HRANOLKY



DOBA PŘÍPRAVY
17 min



PORČÍ



PORČÍ

- | | | |
|--|--------|--------|
| - Brambory
(odrůda King Edward
nebo Maris Piper) | 1,2 kg | 1,7 kg |
| - Lžice ActiFry
rostlinného oleje | 1 | 1 |
| - Sůl | | |



VARENÍ

36 min



VARENÍ

42 min

- Oškrábejte brambory.
- Nakrájejte na hranolky ve velikosti podle vašeho výběru: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm nebo 13 x 13 mm.
- Nakrájené hranolky řádně opláchněte. Nechte je okapat a řádně vysušte čistou utěrkou.
- Nasypte hranolky do fritézy ActiFry a polijte je rovnoměrně olejem.
- Zavřete víko a začněte vařit v režimu 1. Hranolky osolte.



PARMAZÁNOVÉ JEDNOHUBKY



DOBA PŘÍPRAVY

15 min



PORCE



VARENÍ

15 min

Přibližně 24 jednohubek:

- | | |
|-----------------------|-------------------------------|
| - Strouhaný parmezán | 120 g |
| - Polohrubá mouka | 350 g |
| - Mléko | 300 ml |
| - Vejce | 2 |
| - Kmín | 1 polévková lžice (volitelné) |
| - Lžice ActiFry oleje | 1 |
| - Sůl, pepř | |

- Všechny suroviny kromě oleje vložte do mísy a promíchejte vidličkou nebo dřevěnou lžící, dokud se nevytvoří hustá, pružná hmota.
- Do mísy ActiFry nalijte 1 lžici ActiFry Oleje. S pomocí dvou čajových lžiček připravte 12–14 knedličků a mašlovačkou je potřete olejem (každé 3 knedlíčky).
- Vložte je do mísy ActiFry tak, aby se vzájemně nedotýkaly. Začněte vařit v režimu 3. Vyjměte knedlíčky a postup opakujte u dalších knedličků. Vařte opět v režimu 3.

KUŘECÍ KOUSKY



DOBA PŘÍPRAVY

20 min

DOBA PŘÍPRAVY 20 min

- | | |
|-----------------------|-------|
| - kuřecí prsa | 4 |
| - polohrubá mouka | 125 g |
| - vejce | 3 |
| - strouhanka | 120 g |
| - lžice ActiFry oleje | 2 |
| - Sůl, pepř | |

- Kuřecí prsa nakrájejte na 5 stejných kousků. Maso osolte a opepřete.
- Mouku, vejce a strouhanku dejte do tří samostatných misek. Vejce rozšlehejte. Obalte kus kuřete v mouce.
- O okraj mísy oklepejte přebytečnou mouku. Ponořte jej do vajec, a pak vložte do strouhanky. V případě potřeby strouhanku přitlačte, aby přilnula.
- Výše uvedený postup opakujte u každého kousku kuřete.
- Mašlovačkou pomažte obalené kuře olejem.
- Kousky vložte na 30 minut do chladničky.
- Nalijte 1 lžici ActiFry oleje do mísy ActiFry a vložte do ní kousky. Pokuste se použít pouze jednu vrstvu jednotlivých surovin. V případě potřeby připravujte po dávkách.
- Začněte vařit v režimu 2.



INDICKÉ PIROŽKY S MOZ- ZARELLOU A NA ŠLUNCI SUŠENÝMI RAJČATY



DOBA PŘÍPRAVY

25 min



PORCE



VARENÍ

17 min

- | | |
|------------------------------------|----|
| - Plátek těsta na pirohy | 6 |
| - Kuličky mozzarely | 12 |
| - Na slunci sušená rajčata v oleji | 3 |
| - Lžice ActiFry oleje | 2 |
| - Bazalka (volitelné) | |

- Všechna sušená rajčata rozkrojte na čtvrtiny. Překrojte plátky těsta na pirohy napůl, podélně je přeložte a vytvořte proužek.
- Na konec každého proužku těsta na pirohy položte kousek mozzarely a na něj kousek sušeného rajčete. (Přidejte malý lístek bazalky).
- Složením těsta do trojúhelníků vytvořte indické pirožky.
- Mašlovačkou potřete indické pirožky olejem a rozložte je v jedné vrstvě do fritézy ActiFry. Začněte vařit v režimu 4.



MÁTOVÉ JEHNĚČÍ KARBANÁTKY



DOBA PŘÍPRAVY

25 min

- Cibule, očištěná a nasekaná
- Dýňová semínka (příp. piniové oříšky)
- Lžice ActiFry oleje
- Jehněčí plec (očištěná, mletá)
- Mátové lístky (umyté a nasekané)
- Kmín
- Strouhanka
- Sůl, pepř



PORCE

150 g
50 g
1,5
330 g
10 g
1 čajová lžička
80 g



PORCÍ

175 g
50 g
2
500 g
15 g
1,5 čajová lžička
120 g

VAŘENÍ

33 min

VAŘENÍ

35 min

- Nakrájenou cibuli a dýňová semínka vložte do mísy ActiFry. Přidejte ½ lžice oleje. Vařte po dobu 15 až 20 minut při 160°C v ručním režimu. Cibule musí zkaramelizovat. Mísu neumývejte.
- Smíchejte jehněčí, mátu, kmín, strouhanku, směs připravené cibule a semínek, sůl a pepř.
- V míse umístěte špičku lopatky vpravo od rukojeti.

- Oběma rukama vytvořte rovnoměrně velké karbanátky s hmotností přibližně 40 g (12 / 18 kusů).
- Karbanátky naskládejte do horní poloviční mísy na protější straně rukojeti. Polovina mísy na straně rukojeti musí zůstat prázdná. Mašlovačkou naneste zbylý olej na karbanátky.
- Začněte vařit v režimu 5.



KUŘECÍ KŘIDELKA



DOBA PŘÍPRAVY

5 mn

- Kuřecí křídélka
- Sůl, pepř



PORCE

1 kg



PORCÍ

1,5 kg



VAŘENÍ

18 min



COOKING

20 min

- Vložte kuřecí křídélka do fritézy ActiFry.
- Začněte vařit v režimu 6.
- Ochutte solí a pepřem.

Tip: k okoření kuřete přidejte 1 nebo 2 ActiFry lžice omáčky nebo papriky 5 minut před koncem vaření.

SMAŽENÁ RÝŽE S KREKETAMI



DOBA PŘÍPRAVY

10 min

- Uvařená bílá rýže
- Mražený hrášek
- Rozmražené oloupané syrové krevety
- Cibule
- Lžice ActiFry sójové omáčky
- Kostka kuřecího bujónu
- Voda
- Lžice ActiFry kari
- Lžice ActiFry oleje
- Sůl, pepř



PORCE

500 g
100 g
200 g
1
2
1
200 ml
1
1
1



PORCÍ

750 g
150 g
300 g
2
3
1
250 ml
1,5
1,5

VAŘENÍ

12 min

VAŘENÍ

10 min

- Cibuli nakrájejte na tenké plátky. V míse smíchejte vodu, kari a sójovou omáčku.
- Do mísy ActiFry dejte cibuli, hrášek a bujón. Do poloviny na straně rukojeti přidejte rýži.
- Do mísy vložte před rýží krevety. Na rýži nalijte směs vody, kari a sójové omáčky, a pak olej.
- Začněte vařit v režimu 7.



8

KRŮTA SE TŘEMI DRUHY PEPŘE



DOBA PŘÍPRAVY

20 min



PORCE



PORCÍ

- Krůtí prsa	600 g	900 g
- Papriky bez jaderců (1 od každé barvy)	3	6
- Nakrájená cibule	1	2
- Mleté stroužky česneku	2	3
- Lžice ActiFry olivového oleje	1	2
- Lžice ActiFry jablčného octa	1/2	1/2

VÁŘENÍ

30 min

VÁŘENÍ

30 min

- Nakrájejte krůtí na 3 až 4 cm velké kostky, a pak nakrájejte papriku na proužky.
- Dejte cibuli a česnek na dno mísy.
- Krůtí vložte do mísy, do poloviny na straně rukojeti. Do mísy přidejte papriky tak, aby směřovaly ke krůtímu.
- Zalijte krůtí jablčným octem, a pak zalijte papriky olejem.
- Začněte vařit v režimu 8.

KAKAOVÝ KOLÁČ

9



DOBA PŘÍPRAVY

15 min



PORCE



PORCÍ

- Měkké máslo	230 g	280 g
- Cukr krupice	230 g	310 g
- Vejce	5	6
- Polohrubá mouka	200 g	250 g
- Kvalitní kakaový prášek	50 g	60 g
- Kypřicí prášek	4 g	5 g

VÁŘENÍ

45 min

VÁŘENÍ

45 min

- Rozmíchejte měkké máslo a cukr, dokud se nevytvorí světlá, lehká a nadýchaná hmota. Postupně přidávejte vejce.
- Společně prosejte mouku, kakao a kypřicí prášek. Přidejte do směsi.
- Z pečicího papíru si připravte kruh o průměru 29 cm. Ve středu proveďte křížový zářez. Papír vložte do mísy ActiFry.
- Nalijte na něj směs na koláč.
- Začněte vařit v režimu 9.



DOBA PŘÍPRAVY

BRAMBORY

	TYP	MNOŽSTVÍ	PŘIDEJTE (lžici ActiFry oleje)	Genius 1,2 kg Přibližná doba vaření (min)	Genius 1,7 kg Přibližná doba vaření (min)
Čerstvé hranolky 10 x 10 mm	Čerstvé	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Mražené hranolky 13 x 13 mm	Mražené	750 g	Žádný	27	24
		1000 g	Žádný	30	28
		1200 g	Žádný	-	37

DRŮBEŽÍ MASA

	TYP	MNOŽSTVÍ	PŘIDEJTE (lžici ActiFry oleje)	Genius 1,2 kg Přibližná doba vaření (min)	Genius 1,7 kg Přibližná doba vaření (min)
Kuřecí kousky	Čerstvé	750 g	Žádný	13	10
		1200 g	Žádný	-	13
	Mražené	750 g	Žádný	15	12
		1200 g	Žádný	-	15
Kuřecí stehna	Čerstvé	4	Žádný	20	20
		6	Žádný	25	22
Kuřecí prsa (bez kosti)	Čerstvé	6	Žádný	22	18
		9	Žádný	25	22
Karbonátky	Mražené	750 g	1	16	14
		1200 g	1	-	18

MRAŽENÁ HLAVNÍ JÍDLA

	TYP	MNOŽSTVÍ	PŘIDEJTE (lžici ActiFry oleje)	Genius 1,2 kg Přibližná doba vaření (min)	Genius 1,7 kg Přibližná doba vaření (min)
Pruďce smažené	Mražené	750 g	Žádný	18	16
		1000 g	Žádný	24	22
Paella	Mražené	650 g	Žádný	16	12
		1000 g	Žádný	18	15

RYBY – KORYŠI

	TYP	MNOŽSTVÍ	PŘIDEJTE (lžici ActiFry oleje)	Genius 1,2 kg Přibližná doba vaření (min)	Genius 1,7 kg Přibližná doba vaření (min)
V těstíčku obalované kalamáry	Mražené	300 g	Žádný	11	10
		500 g	Žádný	13	11
Královské krevety (syrové)	Čerstvé	300 g	Žádný	11	8
		450 g	Žádný	13	11

DOBA PŘÍPRAVY

ZELENINA

	TYP	MNOŽSTVÍ	PŘIDEJTE (lžíci ActiFry oleje)	Genius 1,2 kg Přibližná doba vaření (min)	Genius 1,7 kg Přibližná doba vaření (min)
Ratatouille	Mražené	750 g	Žádný	18	14
		1000 g	Žádný	25	23
Cukety (plátky)	Čerstvé	750 g	1 + 150ml vody	25	20
		1200 g	1 + 150ml vody	30	25
Papriky (plátky)	Čerstvé	650 g	1 + 150ml vody	18	15
		1200 g	1 + 150ml vody	25	20
Šálek hub (celé)	Čerstvé	600 g	1	12	10
		1000 g	1	18	16
Rajčata	Čerstvé	650 g	1 + 150ml vody	14	12
		1000 g	1 + 150ml vody	17	15
Cibule (plátky)	Čerstvé	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

OVOCE

	TYP	MNOŽSTVÍ	PŘIDEJTE (lžíci ActiFry oleje)	Genius 1,2 kg Přibližná doba vaření (min)	Genius 1,7 kg Přibližná doba vaření (min)
Banán	Plátky	5	1 + 1 cukru	5	5
		7	1 + 1 cukru	6	6
Jahody	Čerstvé, nakrájené na čtvrtiny	Až 1 kg	2 cukru	10	8
		Až 1,5 kg	2 cukru	-	10
Jablko	Nakrájet napůl	3	1 + 2 cukru	10	8
		5	1 + 2 cukru	12	10
Ananas	Čerstvý, nakrájený na kousky	1	2 cukru	13	10
		2	2 cukru	17	15

OBJEVTE STOVKY LAHODNÝCH RECEPTŮ V APLIKACI MY ACTIFRY!

Stáhnout zdarma



1 Vyberte svůj spotřebič



2 Objevte stovky receptů



3 Vytvořte si účet a využijte další exkluzivity

