

Tefal[®]

ActiFry[®] 2 in 1

CS

HU

SK

PL

ET

LT

LV



www.groupeseb.com

S

U

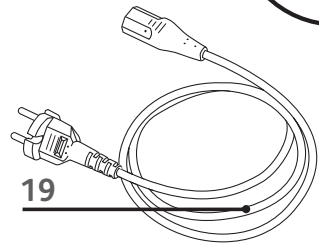
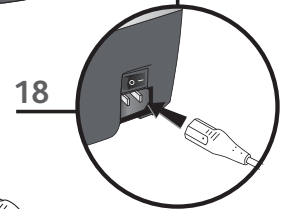
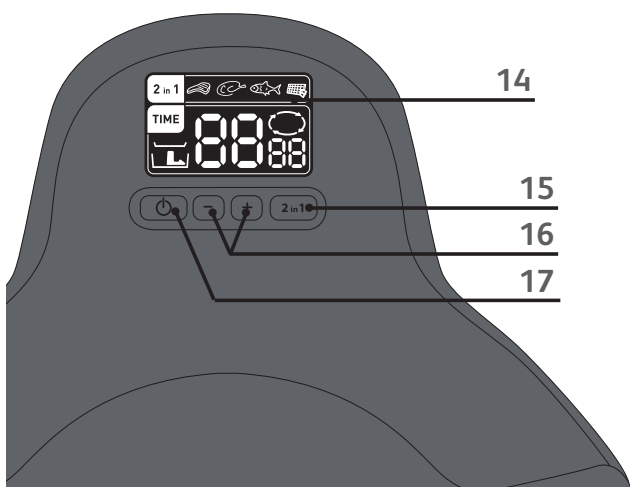
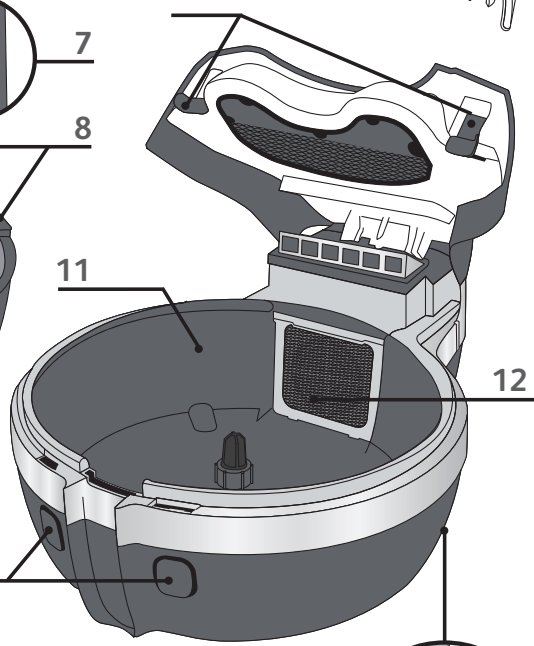
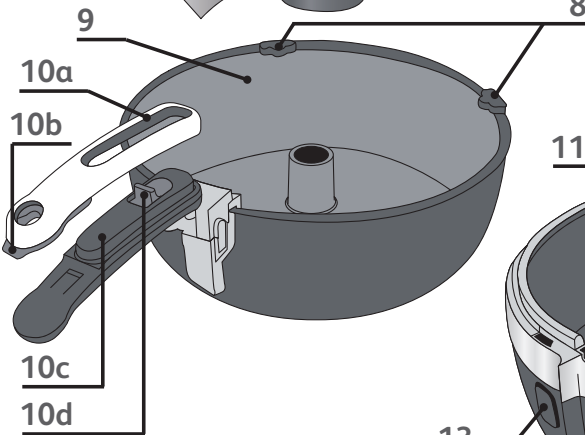
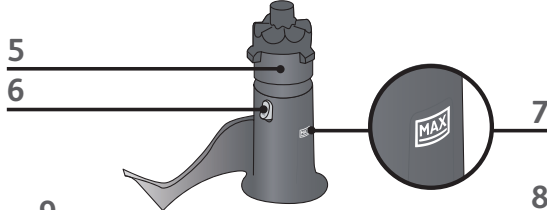
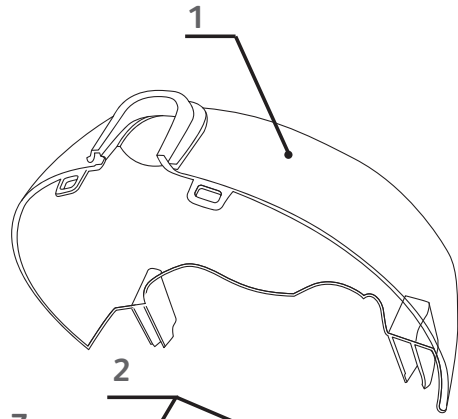
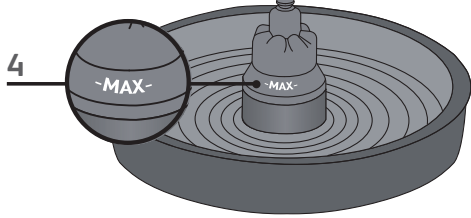
K

L

F

F

/



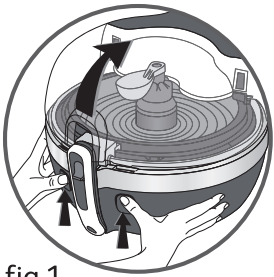


fig.1

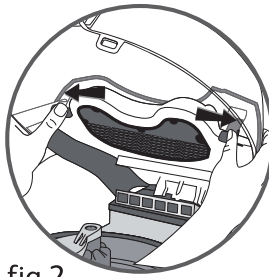


fig.2

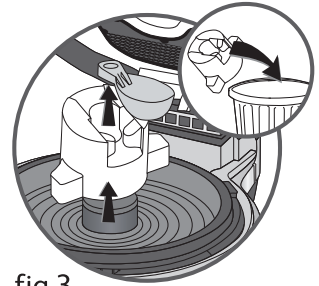


fig.3

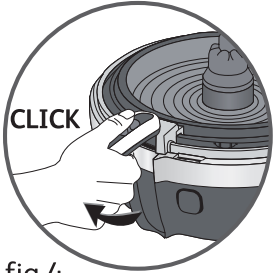


fig.4

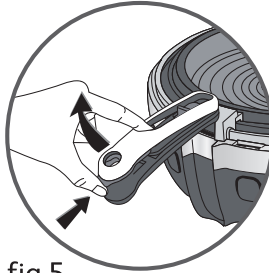


fig.5

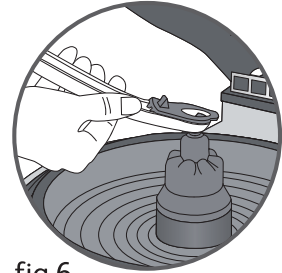


fig.6



fig.7

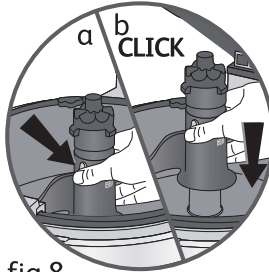


fig.8



fig.9

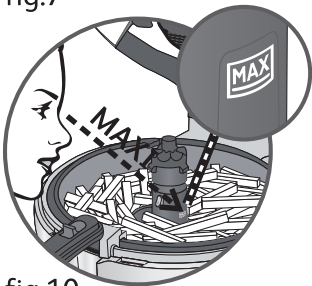


fig.10



fig.11

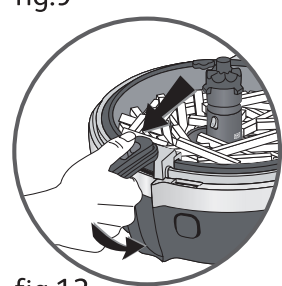


fig.12

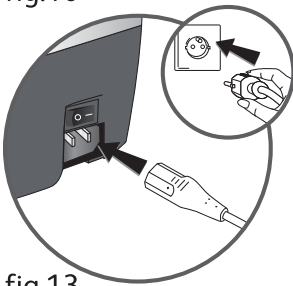


fig.13

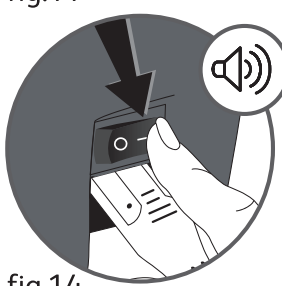


fig.14

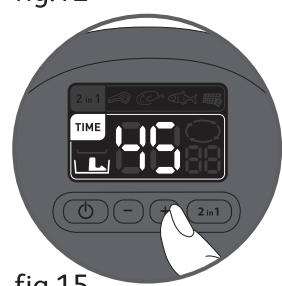


fig.15



fig.16



fig.17

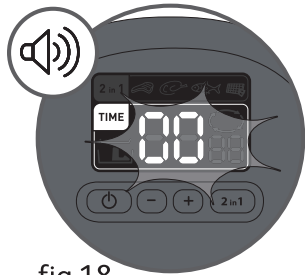


fig.18

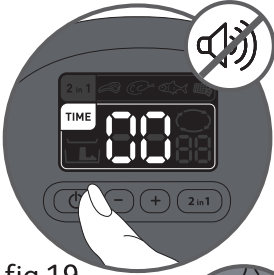


fig.19

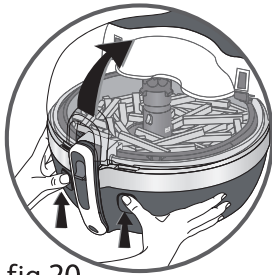


fig.20

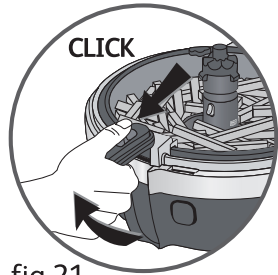


fig.21

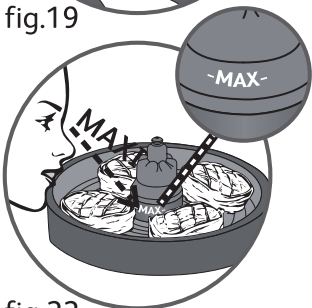


fig.22



fig.23

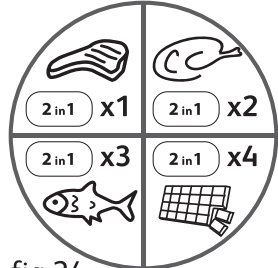


fig.24



fig.25



fig.26



fig.27

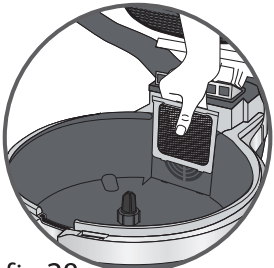


fig.28

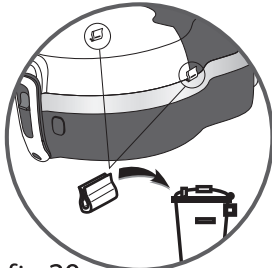


fig.29



fig.30

Tefal

Výživně a chutně

CS

Inovace pro vaše zdraví

Výživa je samozřejmě o pestré a vyvážené stravě..., ale je to také mnohem více než jen to. Způsob, jakým potraviny vaříme, hraje zásadní roli v chuti, struktuře a výživové hodnotě. Také proto, že všechna zařízení nejsou stejná, společnost **Tefal** vyvinula řadu zaměřenou na VÝŽIVU PRO POTĚŠENÍ NAVÍC: geniální kuchyňské zařízení navržené tak, aby zachovalo výživovou hodnotu, ale zároveň také zdůraznilo skutečnou chuť surovin.

Kombinace potěšení z dobrého jídla s výživovou hodnotou - to je to, o čem je řada Nutrition Gourmande.

Pro skupinu SEB, která vyvinula **ActiFry® 2 in 1**, je to průlom s všestranným zařízením, které lze použít pro praktické stravování, jež zajišťuje různorodost pro každého, každý den.

Poskytujeme vám jedinečná řešení

Tefal investuje do výzkumu a vývoje zařízení, která nabízejí bezkonkurenční výživové hodnoty, podložené vědeckými studiemi.

Průběžně vás informujeme

Tefal vždy byla preferovanou volbou pro příjemné, rychlé a praktické způsoby přípravy jídel.

Day after day, the Gourmet Nutrition range from Den co den vám řada Gourmet Nutrition bude pomáhat sdílet vaše potěšení z vaření pomocí vyváženého výběru jídel tím, že:

- rozvine a zachová kvality přírodních složek, které jsou ve vaší stravě nezbytné,
- omezuje používání tuku,
- podněcuje návrat k chutím a vůním, na které máme tendenci zapomínat,
- udržuje čas, který strávíte vařením, na minimum.

V rámci této řady produktů vám **ActiFry® 2 in 1** umožňuje vařit hlavní chod i přílohu s minimálním množstvím oleje a soli.

Vítejte ve světě ActiFry® 2 in 1!

Zde najdete popis, jak si připravit vlastní chutné jídlo.

Je to naše patentovaná technologie, díky níž jsou hranolky křupavé a nadýchané. Vy si vyberete ingredience, olej, koření, bylinky a konečnou úpravu... **ActiFry® 2 in 1** se postará o to ostatní.

Pouze 3 %* tuku a jen špetka soli: 1 lžice oleje je vše, co potřebujete!

Jedna lžice oleje dle vašeho výběru je vše, co potřebujete, abyste připravili 1,5 kg opravdových hranolků. Odměrka **ActiFry® 2 in 1** vám umožní snížit množství soli, které používáte, aniž byste něco měnili na chuti.

* 1,5 kg čerstvých bramborových hranolků, nakrájených na hranolky o rozměru 10 x 10 mm, vařených do ztráty hmotnosti -55 % s 20 ml oleje.

Takže mnohem více, než jen obyčejný steak a hranolky!

S **ActiFry® 2 in 1** můžete vařit spoustu různých receptů. Vnešte do vaší denní stravy trochu rozmanitosti s nějakými steaky a hranolky, trochou křupavé zeleniny smažené za občasného míchání, výborným chutným mletým masem, aromatickými krevetami, ovocem a ještě více...



:+ **ActiFry® 2 in 1**

Dodává se spolu s knihou receptů připravenou některými špičkovými kuchaři a specialisty na zdravou výživu.

Je plná originálních nápadů, jak připravit chutné a výživné hlavní jídlo spolu s přílohami, které je doplňují, stejně jako dezerty, které můžete připravovat pro celou rodinu.

Abyste při vaření mohli dosáhnout nejlepších výsledků, Tefal kuchařka vám nabízí speciální rady týkající se brambor a olejů.

Brambora: pro příjemnou a vyváženou stravu každý den!

Brambory jsou vynikajícím jídlem pro všechny a v každém věku. Jsou významným zdrojem energie a bohaté na vitamíny. V závislosti na druzích, klimatických podmínkách a pěstování se brambory mohou podstatně lišit, co se týče jejich: tvaru, velikosti, kvality chuti. Každý druh má své vlastní charakteristiky. S ohledem na ranost, úrodnost, velikost, barvu, kvalitu skladování a pokyny k vaření. Výsledky vaření se proto mohou lišit v závislosti na původu a sezónnosti.

Jaký druh by se měl používat v ActiFry[®] 2 in 1?

Jako pravidlo doporučujeme použít speciální brambory na hranolky. Pro vysoký obsah vlhkosti u nových brambor doporučujeme, abyste hranolky vařili o několik minut déle.

S ActiFry[®] 2 in 1 je také možné vařit mražené hranolky. Protože už jsou předvařené, není třeba přidávat olej.

Kde byste měli skladovat brambory?

Nejlepším místem pro skladování brambor je tmavý sklep nebo studená skříň (mezi 6 a 8 °C), bez světla.

Jak by měly být brambory pro ActiFry[®] 2 in 1 připraveny?

Pro nejlepší výsledky musíte zajistit, aby se hranolky neslepily. Z tohoto důvodu vám doporučujeme omýt oloupané brambory pečlivě předtím, než je nakrájíte, a poté ještě jednou, když jste je nakrájeli, dokud voda nezůstane čistá.

To vám umožní odstranit maximální množství škrobu. Pečlivě hranolky osušte pomocí suché a vysoce savé čisté utěrky. Hranolky musí být zcela suché, než je vložíte do ActiFry[®] 2 in 1.

Jak by měly být brambory nakrájeny?

Křupavost a nadýchanost hranolek závisí na jejich velikosti. Čím tenčí hranolky budou, tím budou křupavější a obráceně, čím budou silnější, tím budou nadýchanější uvnitř. V závislosti na vaší preferenci můžete měnit velikost hranolek a podle toho měnit dobu vaření:

Tloušťka: Tenký americký styl: 8 x 8 mm/Standard: 10 x 10 mm/Silné: 13 x 13 mm
Délka až 9 cm.

Doporučená maximální tloušťka hranolků je 13 x 13 mm a délka až 9 cm.

Vyzkoušejte různé oleje, které jsou pro vás vhodné

Pokud máte zálibu experimentovat s různými chutěmi, pak je jedna lžice přidaného oleje vše, co potřebujete. Veškeré mastné kyseliny, které jsou důležité pro život, jsou totiž obsaženy v rostlinných olejích. Ve všech se v různých množstvích nachází živiny, které jsou důležité pro vyváženou stravu. Je důležité měnit oleje, které používáte, abyste vašemu tělu zajistili vše, co potřebuje! S ActiFry[®] 2 in 1 můžete používat velké množství olejů:

- Standardní oleje: slunečnicový, olivový, kukuřičný, řepkový*, z hroznových jader, podzemnicový (arašídový), sójový*.
- Ochucené oleje: oleje luhané s bylinkami, česnekem, pepřem, citrónem...
- Speciální oleje: lískový*, sezamový*, světlicový*, mandlový*, avokádový*, arganový* (*doba vaření se liší podle výrobce).

***Poznámka:** Některé z těchto olejů nejsou v České republice dostupné.

Technologie ActiFry[®] 2 in 1 s nízkým obsahem tuků vám umožňuje zachovat dobré mastné kyseliny, které jsou důležité k zajištění energie, kterou potřebujete.

S ActiFry[®] 2 in 1 můžete pohostit sami sebe i své přátele!
Pro více informací nebo v případě dotazů prosím navštivte www.tefal.co.uk.

Užitečné rady

- Při prvním použití zařízení můžete zaznamenat neškodný zápach. Tento zápach, který neovlivní zařízení žádným způsobem, rychle zmizí.
- Proto, abyste nepoškodili zařízení, zajistěte, že dodržíte množství ingrediencí a tekutin uvedených v návodu a knize s recepty.
- Nikdy nepřepĺňujte varnou nádobu a nepřekračujte doporučená množství.
- Nikdy nenechávejte vaši 2v1 v zařízení, když je zapnuté.
- Nikdy neumísťujte nádobu do zařízení bez misky.
- Nikdy nevkłádejte míchací lopatku bez misky.
- Nikdy nepřekračujte výšku označenou značkou pro maximální úroveň na lopatce a maximální značku na nádobě.
- Umísťte nádobu do zařízení, když zazní pípnutí a ne na začátku vaření (kromě případu, kdy je doba vaření v pánvi a v koši stejná).
- Nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru, pokud je v provozu.

Popis

1. Průhledné víko
2. Západky víka
3. Lžíce 2v1 (2v1)
 - a. strana na olej
min. = 14 ml (4 osoby)
max. = 20 ml (6 osob)
 - b. strana na sůl
4. 2v1 varná nádoba s označením „MAX“ hladiny
5. Odnímatelná míchací lopatka
6. Tlačítko pro uvolnění míchací lopatky
7. Hladina „MAX“ obsahu tekutin
8. Podpěrky varné nádoby
9. Odnímatelná miska
10. Rukojeť 2v1
 - a. rukojeť varné nádoby
 - b. tlačítko pro odpojení obou rukojetí
 - c. rukojeť misky
 - d. tlačítko pro uvolnění rukojeti misky
11. Hlavní nádoba
12. Odnímatelný filtr
13. Ovládání otvírání víka
14. LCD obrazovka
15. Tlačítko pro aktivaci funkce 2v1
16. Tlačítko + a – pro nastavení doby vaření
17. Tlačítko pro zahájení a ukončení vaření
18. Tlačítko zap./vyp. a zásuvka pro zástrčku
19. Odnímatelný přírodní kabel

Pro rychlé vaření

Před prvním použitím

- ⚠ • Nezapomeňte sundat ochranné nástavce umístěné na víku, než přístroj použijete – fig.29.** Vnitřní strana pánve ActiFry má vysoce odolný keramický povrch.
- Otevřete víko stisknutím tlačítek určených k jeho otevření – fig.1 a vytlačte dvě šedé západky směrem ven, abyste je sundali – fig.2.
 - Vyjměte lžíci 2v1 a její polystyrenový obal, který můžete vyhodit – fig.3.
 - Vodorovně zvedněte rukojeť misky, až uslyšíte „CVAKNUTÍ“ – fig.4.
 - Vyjměte rukojeť koše stisknutím tlačítka 10b – fig.5.
 - Tuto rukojeť můžete použít k vyndání koše – fig.6-7.
 - Vyjměte míchací lopatku stisknutím uvolňovacího tlačítka – fig.8a.
 - Vyjměte misku.
 - Vyjměte odnímatelný filtr – fig.28.

- Všechny tyto odnímatelné části jsou vhodné do myčky – fig.9, nebo mohou být čišťeny neabrazivní houbičkou s trochou prostředku na mytí nádobí.
- Před nasazením zpět pečlivě osušte.
- Nastavte polohu míchací lopatky tak, abyste slyšeli „CVAKNUTÍ“ – fig.8b

Při prvním použití zařízení můžete zaznamenat neškodný zápach. Tento zápach, který žádným způsobem zařízení neovlivní, rychle zmizí.

Příprava jídla






Když používáte samostatnou misku, nikdy do zařízení nevkládáte varnou nádobu.

Bez misky nepoužívejte míchací lopatku.

- Otevřete víko – fig.1.
- Vyměňte lžíci 2v1 – fig.3 a varnou nádobu – fig.7.
- Zvedněte rukojeť – fig.4 a vyměňte misku z přístroje.
- Umístěte potraviny do varné nádoby a zajistěte, abyste vždy dodržovali množství doporučená v tabulkách s pokyny k vaření anebo v knize s recepty (viz: „Tabulka s pokyny k vaření“). Nikdy nepřekračujte značku „MAX“ hladiny – fig.10.
- V závislosti na potravinách přidejte doporučené množství tuku na lžíci a její obsah rovnoměrně nalijte do misky – fig.11.
- Vložte misku zpět do přístroje a zavřete víko.
- Zatlačte rukojeť zpět – fig.12.


Používání samostatné misky

Začátek vaření

- Připojte odnímatelný napájecí kabel k zařízení a zastrčte jej do zásuvky – fig.13.
- Stiskněte spínač 0/| – fig.14, přístroj pípne a na displeji se zobrazí 00.
- Nastavte dobu vaření pomocí tlačítek   – fig.15 (viz „Tabulka s pokyny k vaření“).
- Stiskněte tlačítko pro spuštění  – fig.16. Zahájí se odpočítávání minut. Odpočítávání bude zobrazeno ve vteřinách pouze tehdy, když bude zbývat méně než jedna minuta.
- Dobu vaření můžete nastavit kdykoli stisknutím tlačítek   – fig.17.

Otevření víka přeruší vaření. Vaření můžete znovu zahájit stisknutím tlačítka pro spuštění poté, co bylo vypnuto. Jakmile je víko otevřeno po dobu 2 minut, přístroj přejde do režimu stand-by.

Vyjmutí jídla

- Když je vaření dokončeno, pípne časovač a obrazovka začne blikat a zobrazovat 00 – fig.18: přístroj automaticky přestane vařit. Můžete vypnout budík stisknutím tlačítka pro spuštění  – fig.19.
- Otevřete víko – fig.20.
- Zvedněte rukojeť, až uslyšíte „CVAKNUTÍ“ – fig.21.
- Vyndejte misku a vyjměte jídlo.

Tabulky s pokyny k vaření

Uvedené doby vaření jsou pouze orientační, mohou se lišit v závislosti na tom, zda je jídlo sezónní, jakou má velikost, jak chutná a jaké elektrické napětí je použito. Množství uvedeného oleje může být navýšeno v souladu s vašimi chutěmi a potřebami. Pokud máte raději hranolky ještě křupavější, vařte je o několik minut déle.

Brambory

DRUH		MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Standardní velikost hranolků	Čerstvé	1500 g	1 lžíce oleje	41-43 min
		1250 g	1 lžíce oleje	38-40 min
		1000 g	¾ lžíce oleje	35-37 min
		750 g	½ lžíce oleje	30-32 min
		500 g	⅓ lžíce oleje	24-26 min
		250 g	⅓ lžíce oleje	20-22 min
Tradiční hranolky Mac Cain	Mražené	1200 g	bez	36-38 min
		750 g	bez	24-26 min

Jiná zelenina

DRUH		MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Cukety	Čerstvá na plátky	1200 g	1 lžíce oleje + 150 ml studené vody	30 min
Papriky	Čerstvá na plátky	1000 g	1 lžíce oleje + 250 ml studené vody	25 min
Houby	Čerstvá na čtvrtky	1000 g	1 lžíce oleje	20 min
Rajčata	Čerstvá na čtvrtky	1000 g	1 lžíce oleje	20 min
Cibule	Čerstvá na kolečka	750 g	1 lžíce oleje	30 min

Maso - drůbež

Abyste jídlu přidali extra chuť, smíchejte koření v oleji (paprika, kari, provensálské koření, tymián, bobkový list...).

DRUH		MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Kuřecí nugety	Čerstvé	1200 g	bez	18-20 min
	Mražené jídlo	1200 g	bez	18-20 min
Kuřecí paličky	Čerstvé	9	bez	25-30 min
Kuřecí stehna	Čerstvé	3	bez	30-35 min
Kuřecí prsa	Čerstvé	9 kusů bílého masa z kuřecích prsou (kolem 1200 g)	bez	22-25 min
Rolky	Čerstvé	12 malých	1 lžíce oleje	10-12 min
Telecí kotlety	Čerstvé	9	1 lžíce oleje	22-25 min
Vepřové kotlety	Čerstvé	6	1 lžíce oleje	18-20 min
Vepřová panenka	Čerstvé	9	1 lžíce oleje	13-15 min
Králičí hřbet	Čerstvé	9	1 lžíce oleje	18-20 min
Mleté maso	Čerstvé	900 g	1 lžíce oleje	13-15 min
	Mražené	600 g	1 lžíce oleje	13-15 min
Masové kuličky	Mražené	1200 g	1 lžíce oleje	18-20 min
Párky	Čerstvé	8-10 (nožičky)	bez	10-12 min

Ryby – mořské plody **CS**

	DRUH	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Smažené kalamáry	Bez jídlo	500 g	bez	12-14 min
Krevety	Vařené	600 g	bez	8-10 min
Krevety Gambas	Bez	450 g	bez	9-11 min

Dezerty

	DRUH	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Banány	na plátky	700 g (7 banány)	1 lžice oleje + 1 lžice hnědého cukru	4-6 min
	ve fólii	3 banány	bez	15-17 min
Jablka	rozkrojená na půl	5	1 lžice oleje + 2 lžice cukru	10-12 min
Hrušky	na kostky	1500 g	2 lžice cukru	10-12 min
Ananas	na kostky	2	2 lžice cukru	15-17 min

Mražené pokrmy

	DRUH	MNOŽSTVÍ	OLEJ	DOBA VAŘENÍ
Ratatouille	Mražené	1000 g	bez	25-30 min
Smažené nudle s rybou	Mražené	1000 g	bez	20-22 min
Smažená pánev „Farmer“	Mražené	1000 g	bez	25-30 min
Smažená pánev „Mountain“	Mražené	1000 g	bez	20-25 min
Pasta Carbonara	Mražené	1000 g	bez	18-20 min
Paella	Mražené	1000 g	bez	18-20 min
Rýže Cantonese	Mražené	1000 g	bez	18-20 min
Chili con Carne	Mražené	1000 g	bez	15-20 min

Používání samostatného koše

Příprava jídla






- Otevřete víko – fig.1
- Vyměňte lžičku 2v1 – fig.3.
- Zvedněte rukojeť – fig.4 a vyjměte ji – fig.5.
- Umístěte rukojeť na varnou nádobu – fig. 6.
- Vyměňte varnou nádobu – fig.7.
- Umístěte potraviny do varné nádoby a zajistěte, abyste vždy dodržovali množství doporučená v tabulkách s pokyny k vaření anebo v knize s recepty (viz „Tabulka s pokyny k vaření“). Nikdy nepřekračujte značku „MAX“ ve středu koše – fig.22.
- Vložte koš zpět do přístroje.
- Vložte rukojeť 2v1 zpět, poté ji složte.
- Zavřete víko.

Při používání samostatného koše nikdy nedávejte potraviny do misky.


Zahájení vaření

Otevření víka přeruší vaření. Vaření můžete obnovit stisknutím tlačítka pro spuštění vaření poté, co bylo vypnuto.

Jakmile je víko otevřeno po dobu 2 minut, přístroj přejde do režimu stand-by.

- Připojte odnímatelný napájecí kabel k zařízení a zastrčte jej do zásuvky – fig.13.
- Stiskněte spínač 0/| – fig.14, přístroj pípne a na displeji se zobrazí 00.
- Nastavte dobu vaření pomocí tlačítek   (viz „Tabulka s pokyny k vaření“).
- Stiskněte spouštěcí tlačítko . Zahájí se odpočítávání minut. Odpočítávání bude zobrazeno ve vteřinách pouze tehdy, když bude zbývat méně než jedna minuta.
- Doba vaření můžete nastavit kdykoli stisknutím tlačítek  .

Vyjmutí jídla

- Když je vaření dokončeno, pípne časovač a obrazovka začne blikat a zobrazovat 00 - : přístroj automaticky přestane vařit. Můžete vypnout budík stisknutím tlačítka pro spuštění  – fig.19.
- Otevřete víko.
- Nacvakněte rukojeť na varnou nádobu – fig.26.
- Vyměňte varnou nádobu.
- Podávejte jídlo.

Použití 2v1: miska + varná nádoba








Příprava jídla

- Otevřete víko – fig.1
- Vyjměte lžičku 2v1 a varnou nádobu – fig.3-6-7.
- Zvedněte rukojeť – fig.4 a vyjměte misku z přístroje.
- Umístěte potraviny do misky a zajistěte, abyste vždy dodržovali množství doporučená v tabulkách s pokyny k vaření anebo v knize s recepty (viz „Tabulka s pokyny k vaření“). Nikdy nepřekračujte značku „MAX“ na míchací lopatce – fig.10.
- V závislosti na potravinách přidejte doporučené množství tuku na lžičku a její obsah rovnoměrně nalijte do misky – fig.11.
- Vložte misku zpět do přístroje a zavřete víko.
- Složte rukojeť – fig.12.


Zahájení vaření 2v1

Každý druh jídla má přednastavené časy, které můžete upravit.

Když jej nepoužíváte, zařízení se po 10 minutách automaticky vypne.





- Připojte odnímatelný napájecí kabel k zařízení a zastrčte jej do zásuvky – fig.13.
- Stiskněte spínač 0/|, přístroj pípne a na displeji se zobrazí 00 – fig.14.
- Nastavte celkovou dobu vaření (= vaření jídla v misce) pomocí tlačítek   (viz „Tabulka s pokyny k vaření“) – fig.15.
- Zvolte typ jídla, které chcete vařit v koši, pomocí tlačítka  – fig.23 a 24.
- Nastavte dobu vaření pro varnou nádobu pomocí tlačítek   (viz „Tabulka s pokyny k vaření“).
- Stiskněte spouštěcí tlačítko . Vaření se zahájí.
- Spustí se odpočítávání minutu po minutě.
- Umístěte potraviny do varné nádoby a zajistěte, abyste nepřekročili maximální hladinu – fig.22.
- Když přístroj pípne a automaticky se zastaví, otevřete víko a vložte varnou nádobu – fig.25.
- Znovu zavřete víko a stiskněte tlačítko pro spuštění .
- Obnoví se odpočítávání.

Vyjmutí jídla

- Když je vaření dokončeno, pípne časovač a obrazovka začne blikat a zobrazovat 00: zařízení automaticky přestane vařit. Můžete vypnout budík stisknutím tlačítka pro spuštění  – fig.19.
- Otevřete víko – fig.20
- Zvedněte rukojeť, až uslyšíte „CVAKNUTÍ“ – fig.21.
- Odpojte obě rukojeti stisknutím tlačítka 10b.
- Otočte rukojeť varné nádoby tak, aby abyste ji mohli nasadit na varnou nádobu – fig.26.
- Vyndejte varnou nádobu a vyjměte jídlo – fig.27.
- Vyndejte misku a vyjměte jídlo.

Buďte opatrní, protože varná nádoba je po vaření velmi horká. K vyjímání varné nádoby vždy používejte rukojeť. Pokud chcete ještě křupavější hranolky, můžete je vařit další 2 minuty poté, co jste vyjmuli varnou nádobu.

Tabulka s pokyny k vaření

POTRAVINY VHDNÉ DO MISKY	MNOŽSTVÍ VHDNÉ DO MISKY	CELKOVÁ DOBA	POTRAVINY VHDNÉ DO VARNÉ NÁDOBY	MNOŽSTVÍ VHDNÉ DO VARNÉ NÁDOBY	DOBA VAŘENÍ VE VARNÉ NÁDOBĚ
Brambory	1250 g	45 min	Hovězí Burgery 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Cukety	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
Hranolky	1250 g	50 min	Kuřecí dolní stehna 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Fíky	10	20 min	Křupavá čokoláda 	4	5 min

Snadné čištění Čištění zařízení

- Nechte zařízení zcela zchladnout.
- Otevřete víko stisknutím tlačítek – fig.1 stlačte obě západky směrem ven a vyjměte víko – fig.2.
- Vodarovně zvedejte rukojeť misky, dokud neuslyšíte „CVAKNUTÍ“ – fig.4.
- Vyjměte varnou nádobu – fig.7.
- Odstraňte míchací lopatku stisknutím uvolňovacího tlačítka – fig.8a.
- Vyjměte misku.
- Vyjměte odnímatelný filtr – fig.28.
- Všechny tyto odnímatelné části jsou vhodné do myčky – fig.9, nebo mohou být čištěny neabrazivní houbičkou s trochou prostředku na mytí nádobí.
- Vyčistěte vnitřek a vnějšek zařízení lehce navlhčenou houbičkou.
- ⚠ **• Pokud ve varné nádobě vaříte mastné jídlo, které může prskat, doporučujeme vyčistit poprskání pomocí lehce navlhčené houbičky vždy, když skončíte používání přístroje. Obzvláště vnitřní části ventilátoru označené černými šipkami – fig.30.**
- Před nasazením zpět pečlivě osušte.

Nikdy neponořujte zařízení do vody.

Nikdy nepoužívejte korozivní nebo abrazivní čisticí látky.

Odnímatelný filtr musí být pravidelně čištěn.

Abyste udržovali misku a varnou nádobu v co nejlepším stavu, nepoužívejte kovové nářadí.

Několik tipů v případě problémů...

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	Přístroj není správně zapojen do elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je přístroj správně zapojen do elektrické sítě.
	Nestiskli jste tlačítko ZAPNOUT/VYPNOUT.	Stiskněte tlačítko ZAPNOUT/VYPNOUT.
	Stiskli jste tlačítko ZAPNOUT/VYPNOUT, ale zařízení nefunguje.	Zavíte víko.
	Přístroj se nenahřívá.	Zaneste přístroj do schváleného servisního střediska.
Míchací lopatka se neotáčí správně.	Míchací lopatka se neotáčí správně.	Zkontrolujte, zda je správně umístěna, jinak vezměte přístroj do schváleného servisního střediska.
Míchací lopatka se neotáčí správně.	Míchací lopatka není zajištěná.	Nastavte polohu míchací lopatky tak, až uslyšíte „CVAKNUTI“ – fig.8b .
Koš se neotáčí.	Koš není zajištěný.	Nastavte polohu koše tak, abyste uslyšeli „CVAKNUTI“.
Jídlo není rovnoměrně uvařené.	Nepoužili jste míchací lopatku.	Dejte ji na místo.
	Potravina není nakrájená stejným způsobem.	Nakrájejte všechny potraviny na stejnou velikost.
	Hranolky nejsou nakrájené stejným způsobem.	Nakrájejte hranolky na stejnou velikost.
	Míchací lopatka je ve správné poloze, ale neotáčí se.	Zaneste přístroj do schváleného servisního střediska.
Hranolky nejsou dostatečně křupavé.	Nepoužíváte speciální brambory na hranolky.	Použijte speciální brambory na hranolky.
	Brambory nebyly dostatečně vyprány a usušeny.	Před vařením brambory pečlivě vyperte, propláchněte a osušte.
	Hranolky jsou příliš široké.	Nakrájejte je na tenčí.
	Nedostatek oleje.	Zvyšte množství oleje (viz „Tabulka s pokyny k vaření“).
Potraviny se v koši neotáčí.	Filter (12) je zablokovaný.	Vyčistěte filtr.
Potraviny jsou příliš nahrubo.	Potraviny jsou příliš nahrubo.	Nakrájejte potraviny jemněji.
Potraviny v misce nejsou vařené.	Varná nádoba byla položena na misku, když bylo zahájeno vaření.	Varnou nádobu vkládejte pouze během druhé poloviny fáze vaření.
Hranolky se při vaření polámaly.	Nepoužíváte správné množství.	Snižte množství brambor a upravte dobu vaření.
Potraviny zůstávají na okraji talíře.	Miska je přeplněná.	Dodržujte množství uvedené v tabulce s pokyny k vaření. Snižte množství jídla.
	Překročena maximální úroveň.	Snižte množství.
Tekutiny z vaření pronikly do hlavní nádoby přístroje.	Miska porouchaná.	Zkontrolujte, zda nedochází k unikání naplněním misky po MAXIMÁLNÍ hladinu míchací lopatky. Pokud unikání neobjevíte, vezměte misku do schváleného servisního střediska.
	Byla překročena maximální úroveň.	Nepřekračujte maximální úroveň.
LCD obrazovka přestala fungovat.	Přístroj není zapojen do elektrické sítě.	Zapojte zařízení do zásuvky.
	Přístroj nebyl zapnut.	Stiskněte tlačítko ZAPNOUT/VYPNOUT.
	Zařízení bylo používáno nesprávně a následkem toho přešlo do bezpečnostního režimu.	Zaneste přístroj do schváleného servisního střediska.
LCD obrazovka zobrazuje Err.	Zařízení je porouchané.	Odpojte zařízení z elektrické sítě, počkejte 10 vteřin, znovu jej zapojte a stiskněte tlačítko ZAP/VYP. Pokud LCD obrazovka stále zobrazuje Err, vezměte přístroj do schváleného servisního střediska.
Přístroj vydává nadměrné množství hluku.	Máte podezření, že motory přístroje nepracují správně.	Zaneste přístroj do schváleného servisního střediska.
Během kombinovaného vaření se činnost přístroje nepřerušuje, abyste mohli vložit koš.	Vaření v koši nebylo naprogramováno.	Během kombinovaného vaření použijte funkci 2v1.

Pokud máte nějaké problémy s produktem nebo stížnosti, nejprve kontaktujte Tým pro vztahy se zákazníky pro odbornou pomoc.



— Ochrana životního prostředí na prvním místě!

- ① Vaše zařízení obsahuje hodnotné materiály, které mohou být obnoveny nebo recyklovány.
- ➔ Nechejte jej v místním sběrném středisku komunálního odpadu.

Tefal

Tápláló és Finom

HU

Innováció az egészsége szolgálatában

A táplálkozás természetesen változatos és kiegyensúlyozott étrendet jelent...de ennél többről is szól. Az étel elkészítésének módja fontos szerepet játszik az étel ízének, textúrájának és tápértékének kialakításában. Mivel a konyhai berendezések nem nyújtanak azonos teljesítményt, az **Tefal** kifejlesztett egy olyan termékcsaládot, mely a TÁPLÁLKOZÁST AZ ÉLVEZETÉRT hivatott szolgálni: nagyszerű konyhai felszereléseit úgy tervezték meg, hogy megőrizzék az étel tápértékét, és lehetővé tegyék az összetevők igazi ízeinek felszínre kerülését.

A finom étel öröme és a tápérték megőrzése: ez a Nutrition Gourmande termékcsalád lényege.

Az SEB csoport számára a **ActiFry® 2 in 1** olyan úttörő fejlesztéseket és egy olyan sokoldalú készüléket jelent, ami praktikus és mindenki számára változatos étkezést nyújt a mindennapokban.

Egyedi megoldások az Ön számára

A **Tefal** komoly befektetésekkel folytat kutatásokat annak érdekében, hogy olyan, páratlan tápértékbeli teljesítményre képes berendezéseket hozzon létre, melyeket tudományos vizsgálatokkal is alátámasztanak.

Folyamatosan tájékoztatjuk

A **Tefal** mindig az élvezetes, gyors és praktikus ételkészítési módokat részesítette előnyben.

A Gourmet Nutrition termékcsalád a **Tefal** -tól nap, mint nap segít Önnel megosztani a főzés és a kiegyensúlyozott étrend élvezetét azáltal, hogy:

- fejleszti, és megőrzi a felhasznált természetes összetevők minőségét, mely rendkívül fontos az étrendje szempontjából,
- lecsökkenti a zsiradék használatot,
- ösztönzi az olyan ízekhez való visszatérést, melyekről kezdünk elfeledkezni,
- a minimálisra csökkenti az ételkészítésre áldozott időt.

A **ActiFry® 2 in 1** ezzel a termékcsalád lehetővé teszi, hogy Ön a legkevesebb olajat és sót használjon a főételek és egyéb fogások elkészítéséhez.

Üdvözöljük a ActiFry® 2 in 1 világában!

Íme néhány tipp, hogyan készítheti el saját, ízletes ételét.

A szabadalmazott technológiának köszönhetően a sült krumplicsuszterre lágú és ropogós. Válassza ki a hozzávalókat, az olajat, a fűszereket és a zöldségeket... A **ActiFry® 2 in 1** gondoskodik a munka fennmaradó részéről.

Mindössze 3 %* zsiradék és csak egy csipetnyi só: 1 evőkanál olaj mindaz, amire szüksége van!

Igény szerint egy evőkanál olaj is elég 1,5 kg igazi krumplicsuszteréhez. A **ActiFry® 2 in 1** mérőkanál lehetővé teszi, hogy anélkül csökkentse le a felhasznált só mennyiségét, hogy az hatással lenne az étel ízvilágára.

* Süssön meg 20 ml olajban 1,5 kg friss, 10 x 10 mm-es keresztmetszetű hasábburgonyát addig, amíg 55%-os súlyvesztés be nem következik.

Sokkal több annál, mint átlagos sült hús és sült krumplicsuszter!

A **ActiFry® 2 in 1** segítségével számos különböző receptet próbálhat ki. Vigyen egy kis változatosságot napi étrendjébe egy kis bífiszterekkel, ropogós zöldségekkel, ízletes vágott hússal és rákokkal, gyümölcsökkel és még sok finomsággal...



: A + ActiFry® 2 in 1

A készülék mellé egy receptkönyvet is adunk,
melyet első osztályú séfek és táplálkozási tanácsadók készítettek.
Tele van olyan eredeti ötletekkel, melyek segítenek ízletes és tápláló főételek
és egyéb fogások és desszertek elkészítésében, az egész családja számára.

A legjobb eredmény elérése Tefal érdekében egyedi tanácsokkal szolgál a sült krumpli és az olaj használatával kapcsolatban.

HU

A burgonya: egy élvezetes és kiegyensúlyozott étel minden napra!

A burgonya kiváló étel mindenki számára bármely életkorban. Kiváló energia- és vitaminforrás. A fajtájától, termesztésének éghajlatától és módjától függően merőben eltérőek lehetnek: az alakjukat, méretüket és ízminőségüket tekintve. Mindegyik fajtának megvan a saját jellegzetessége a koraiság, a terméshozam, a méret, a szín, a raktározás minősége és az elkészítés tekintetében. A sütés eredmények tehát a fajtától és időnytől függően eltérőek lehetnek.

Milyen fajtákat lehet használni a ActiFry® 2 in 1-al?

Általában azt ajánljuk, használjon kifejezetten sült krumpli készítéséhez való burgonyát. Magasabb nedvességtartalmú újkrumpli esetén azt javasoljuk, hogy süsse pár perccel tovább.

A ActiFry® 2 in 1 segítségével fagyasztott krumplit is süthet. Mivel ezek elő vannak sütvve, nincs szükség olaj hozzáadására.

Hol tároljam a burgonyát?

A burgonya tárolására a legjobb hely egy árnyékos pince, vagy egy fénytől védett, hűvös szekrény (6 és 8°C között).

Hogyan készítsük el a burgonyát a ActiFry® 2 in 1-hoz?

A legjobb eredmény elérése érdekében, biztosítsa, hogy a hasábok ne ragadjanak össze. Ennek eléréséhez, azt javasoljuk, hogy mielőtt felvagná a krumplikat, alaposan mossa meg őket, majd felszeletelés után ismét mossa át a hasábokat egészen addig, amíg a víz áttetsző nem lesz.

Így a lehető legtöbb keményítőt távolíthatja el. Alaposan szárítsa meg a hasábokat egy nagy nedvszívó képességű törülkövel. A hasáboknak teljesen száraznak kell lenniük, mielőtt a ActiFry® 2 in 1-be teszi őket.

Hogyan vágjam fel a burgonyát?

A burgonya ropogóssága és lágysága annak méretétől függ. Minél vékonyabbra szeleteli a burgonyát, annál ropogósabb lesz, illetve vice-versa, minél vastagabbra szeleteli, annál lágyabb lesz a belseje. Kedve szerint változtathatja a hasábok méretét, és ennek megfelelően a sütési időt:

Vastagság: Vékony amerikai jellegű: 8 x 8 mm / Szokványos: 10 x 10 mm / Vastag: 13 x 13 mm
Hosszúsága max. 9 cm.

A legnagyobb ajánlott hasábvastagság 13 x 13 mm, míg a hossza legfeljebb 9 cm legyen.

Próbáljon ki különféle olajakat

Ha más ízvilággal van kedve kényeztetni magát, csupán egy kanál hozzáadott olajra van szüksége.

A növényi olajokban az összes szükséges zsírsav megtalálható. Mindegyikük különböző mennyiségben tartalmazza a kiegyensúlyozott étrendhez elengedhetetlen tápanyagokat. Ahhoz, hogy szervezete megkapja mindazt, amire szüksége van, használjon különféle olajakat! A ActiFry® 2 in 1, segítségével számos olajfajtát használhat:

- Hagyományos olajok: napraforgó, olíva, kukorica, repce*, szőlőmag, földimogyoró, szója*.
- Ízesített olajok: fűszerekkel, fokhagymával, borssal, citrommal, stb. ízesített olajok...
- Különleges olajok: mogyoró*, szesám*, porsáfrány*, mandula*, avokádó*, argan* (*a sütési idő a gyártótól függően változó).

***Megjegyzés:** Nem mindegyik olaj érhető el Magyarországon.

A ActiFry® 2 in 1 technológia lehetővé teszi, hogy azokat a jótékony zsírsavakat tartsa meg a szervezete, amelyek mindenképp szükségesek ahhoz, hogy Önt elegendő energiával lássák el.

**A ActiFry® 2 in 1-vel magát és barátait is kényeztetheti!
Ha többet szeretne megtudni, vagy kérdése van, látogassa meg a www.tefal.co.uk oldalt!**

Néhány hasznos tanács

- Első használatkor a berendezés ártalmatlan szagot adhat ki magából. Ez a szag, nincs hatással a készülékre és hamar elmúlik.
- A berendezés megóvása érdekében, bizonyosodjon meg arról, hogy a kézikönyvben és a receptkönyvben megadott mennyiségeket és hozzávalókat használja.
- Soha ne töltsen túl a serpenyőt, és ne lépje túl az ajánlott mennyiségeket.
- Soha ne hagyja a 2in1 kanalat a bekapcsolt készülékben.
- A serpenyőt az edény nélkül soha ne helyezze a készülékbe.
- Az edény nélkül ne helyezze be a keverőlapátot.
- Soha ne lépje túl a keverőlapáton megjelölt maximális magasságot és a serpenyőn megjelölt maximális magasságot.
- A serpenyőt akkor helyezze a készülékbe, mikor megszólal az emlékeztető sípoló hang, és ne a sütés kezdetekor (kivéve, ha a serpenyő és a serpenyő tálca sütési ideje megegyezik).
- Soha ne hagyja őrizetlenül az üzemben lévő készüléket.

Leírás

1. Átlátszó fedő
2. Fedőzárak
3. 2in1 kanál (2in1)
 - a. olaj oldala
min= 14 ml (4 fő)
max= 20 ml (6 fő)
 - b. só oldala
4. 2in1 sütőtálca "MAX" szinttel
5. Leszerelhető keverőlapát
6. Keverőlapát kioldógomb
7. "MAX" folyadéktartalom szint
8. Sütőtálca fogók
9. Leszerelhető edény
10. 2in1 serpenyőkar
 - a. sütőtálca kar
 - b. a két kar szétkapcsolására szolgáló gomb
 - c. edény kar
 - d. az edénykar kioldására szolgáló gomb
11. Test
12. Levehető szűrő
13. Fedőnyitó gomb
14. LCD kijelző
15. A 2in1 funkció aktiválására szolgáló gomb
16. + és – gomb a sütési idő beállítására
17. A sütés elindítását és megállítását irányító gomb
18. On/off (be/ki) kapcsoló és csatlakozó
19. Leválasztható hálózati vezeték

A gyors sütéshez

Első használat előtt

⚠ • Ne felejtse el a fedőn található védőburkolatot eltávolítani mielőtt használni kezdené a készüléket – fig.29.

- A fedőnyitó gomb megnyomásával nyissa fel a fedőt – fig.1 és a fedő eltávolításához nyomja kifelé a két szürke fedőzárak – fig.2.
- Távolítsa el a 2az1-ben kanalat és az eldobható poliszitíren csomagolást – fig.3.
- Emelje meg vízszintesen az edény karját amíg egy "KATTANÓ" hangot nem hall – fig.4.
- Távolítsa el a sütőtálca karját a 10b gomb megnyomásával – fig.5.
- Használhatja ezt a kart a sütőtálca kivételéhez – fig.6-7.
- Távolítsa el a keverőlapátot a kioldógomb lenyomásával – fig.8a.
- Vegye ki az edényt.
- Távolítsa el a levehető szűrőt – fig.28.

Az ActiFry serpenyő belseje nagy ellenálló képességű kerámia bevonattal rendelkezik.

- Minden eltávolítható rész mosogatógépben mosható – **fig.9** vagy egy nem dörzsfelületű szivaccsal és mosószerrel megtisztítható.
- Mielőtt mindent visszatenne a helyére, alaposan szárítsa meg azokat.
- Helyezze vissza a keverőlapátot, amíg egy „KATTANÓ” hangot nem hall – **fig.8b**

Először használja a készülékét úgy, mint egy újat. Ez a készülék hamar elmúlik és semmilyen módon nincs hatással a készülékre.

HU




Az étel elkészítése

Amikor az edényt magában használja, soha ne helyezze a sütőtálcát a készülékbe.

Az edény nélkül ne használja a keverőkanalat.


- Nyissa fel a fedőt – **fig.1**.
- Távolítsa el a 2in1 kanalat – **fig.3** és a sütőtálcát – **fig.7**.
- Emelje fel a kart – **fig.4** és távolítsa el az edényt a készülékből.
- Helyezze az elkészíteni kívánt ételt a sütőtálcára, megbizonyosodva arról, hogy betartja a sütési táblázatok és/vagy a receptkönyv által javasolt mennyiségeket (Lásd: "Sütési táblázat"). Soha ne lépje túl a "MAX" szintjelzést – **fig.10**.
- Az ételtől függően, adjon hozzá egy kanállal javasolt mennyiségű zsiradékból és fokozatosan öntse a hozzávalókat az edénybe – **fig.11**.
- Helyezze vissza az edényt a készülékbe, és csukja le a fedőt.
- Nyomja vissza a kart – **fig.12**.

Az edény különálló használata A sütés kezdete

- Csatlakoztassa a készülékhez a hálózati kábelt, és dugja be a konnektorba – **fig.13**.
- Nyomja meg a kapcsolót 0/| – **fig.14**, ezután a készülék sípoló hangot ad ki, és a kijelzőn a 00 felirat jelenik meg.
- Állítsa be a sütési időt a  gombokat használva – **fig.15** (lásd: "Sütési táblázat").
- Nyomja meg az indító gombot  – **fig.16**. A számláló elindul. A számláló csak akkor jeleníti meg az időt másodpercekben, ha már kevesebb mint egy perc van hátra.
- A  gombok lenyomásával bármikor módosíthatja a sütési időt – **fig.17**.

A fedő felnyitásával megállítja a sütést. A sütést a a start (indító) gomb lenyomásával bármikor elindíthatja, miután az le lett kapcsolva. Ha a fedő 2 percre nyitva van, a készülék készenléti állapotba kapcsol.

Távolítsa el az ételt

- Amikor a sütés befejeződött, a számláló hangjelzést ad, és a kijelző villogni kezd és 00 felirat jelenik meg rajta – **fig.18**: a készülék automatikusan abbahagyja a sütést. A  gombok lenyomásával leállíthatja a jelzőhangot – **fig.19**.
- Nyissa fel a fedőt – **fig.20**.
- Emelje fel a fogantyút, amíg „KATTANÓ” hangot nem hall – **fig.21**.
- Távolítsa el az edényt, majd vegye ki a kész ételt.

Sütési táblázat

A sütési idő és az íz csak jelzés értékű, melyek az étel frissességétől, méretétől, ízétől és a használt elektromosságtól függően változnak. A javasolt olaj mennyisége az Ön ízlésének és szükségleteinek megfelelően növelhető. Ha a sült krumplit még ropogósabban szereti, próbálja meg pár perccel tovább sütni.

Burgonya

	FAJTA	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Szokványos méretű burgonya	Friss	1500 g	1 kanál olaj	41-43 perc
		1250 g	1 kanál olaj	38-40 perc
		1000 g	¾ kanál olaj	35-37 perc
		750 g	½ kanál olaj	30-32 perc
		500 g	⅓ kanál olaj	24-26 perc
		250 g	⅓ kanál olaj	20-22 perc
Mac Cain hagyományos sült krumpli	Fagyasztott	1200 g	nélkül	36-38 perc
		750 g	nélkül	24-26 perc

Egyéb zöldségek

	FAJTA	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Cukkini	Friss szeletek	1200 g	1 kanál olaj + 150 ml hideg víz	30 perc
Bors	Friss szeletek	1000 g	1 kanál olaj + 250 ml hideg víz	25 perc
Gomba	Friss negyedek	1000 g	1 kanál olaj	20 perc
Paradicsom	Friss negyedek	1000 g	1 kanál olaj	20 perc
Hagyma	Friss kör alakú szeletek	750 g	1 kanál olaj	30 perc

Hús - szárnyas

Ahhoz, hogy plusz ízt adjon a húsnak, bátran keverjen fűszereket az olajba (paprika, curry, provanszi fűszerek, kakukkfű, babérlevél...).

	FAJTA	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Csirkefalatok	Friss	1200 g	nélkül	18-20 perc
	Fagyasztott élelmiszer	1200 g	nélkül	18-20 perc
Csirke alsócomb	Friss	9	nélkül	25-30 perc
Csirkecomb	Friss	3	nélkül	30-35 perc
Csirkemell	Friss	9 csirkemell (kb. 1200 g)	nélkül	22-25 perc
Kínai zöldségtekerccsek	Friss	12 kicsi	1 kanál olaj	10-12 perc
Borjúszület	Friss	9	1 kanál olaj	22-25 perc
Sertésszület	Friss	6	1 kanál olaj	18-20 perc
Sertésfilé	Friss	9	1 kanál olaj	13-15 perc
Nyúlgerinc	Friss	9	1 kanál olaj	18-20 perc
Szeletelt hús	Friss	900 g	1 kanál olaj	13-15 perc
	Fagyasztott	600 g	1 kanál olaj	13-15 perc
Húsgolyó	Fagyasztott	1200 g	1 kanál olaj	18-20 perc
Kolbász	Friss	8 - 10 (rúd)	nélkül	10-12 perc

Hal - kagyló

	FAJTA	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Sült tintahal	Fagyasztott élelmiszer	500 g	nélkül	12-14 perc
Garnéla	Sült	600 g	nélkül	8-10 perc
Gambas garnélarák	Fagyasztott	450 g	nélkül	9-11 perc

HU

Desszertek

	FAJTA	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Banán	szeletelve	700 g (7 banán)	1 kanál olaj + 1 kanál barnacukor	4-6 perc
	fóliában	3 banán	nélkül	15-17 perc
Alma	kettészelve	5	1 kanál olaj + 2 kanál cukor	10-12 perc
Körte	kockázva	1500 g	2 kanál cukor	10-12 perc
Ananász	kockázva	2	2 kanál cukor	15-17 perc

Fagyasztott készítmények

	FAJTA	MENNYISÉG	OLAJ	SÜTÉSI IDŐ
Leccsó	Fagyasztott	1000 g	nélkül	25-30 perc
Sült tészta és hal	Fagyasztott	1000 g	nélkül	20-22 perc
Farmer's serpenyős	Fagyasztott	1000 g	nélkül	25-30 perc
Mountain serpenyős	Fagyasztott	1000 g	nélkül	20-25 perc
Carbonara tészta	Fagyasztott	1000 g	nélkül	18-20 perc
Paella	Fagyasztott	1000 g	nélkül	18-20 perc
Kantoni rizs	Fagyasztott	1000 g	nélkül	18-20 perc
Chili con Carne	Fagyasztott	1000 g	nélkül	15-20 perc

A sütőtálca különálló használata






Az étel elkészítése

- Nyissa fel a fedőt – fig.1.
- Távolítsa el a 2in1 kanalat – fig.3.
- Emelje fel a kart – fig.4 és távolítsa el a kart – fig.5.
- Helyezze fel a kart a sütőtálcára – fig.6.
- Távolítsa el a sütőtálcát – fig.7.
- Helyezze az elkészíteni kívánt ételt a sütőtálcára, megbizonyosodva arról, hogy betartja a sütési táblázatok és/vagy a receptkönyv által javasolt mennyiségeket (lásd: „Sütési táblázat”). Soha ne lépje túl a sütőtálca közepén megjelölt „MAX” szintet – fig.22.
- Helyezze vissza a sütőtálcát a készülékbe
- Helyezze vissza a 2in1 kart, majd hajtsa el.
- Zárja le a fedőt.


Amikor a sütőtálcát külön használja, soha ne helyezzen ételt az edénybe.

A sütés megkezdése

A fedő felnyitásával megállítja a sütést. A sütést az indítógomb (start) megnyomásával indíthatja újra, miután az lekapcsolt. Ha a fedő 2 percre nyitva van, a készülék készenléti állapotba kapcsol.

- Csatlakoztassa a készülékhez a hálózati kábelt, és dugja be a konnektorba – fig.13.
- Nyomja meg a kapcsolót 0/| – fig.14, ezután a készülék sípoló hangot ad ki és a kijelzőn a 00 jelenik meg.
- Állítsa be a sütési időt a   gombokat használva (lásd: „Sütési táblázat”).
- Nyomja meg az indítógombot . A számláló elindul. Az számláló csak akkor jeleníti meg az időt másodpercekben, ha már kevesebb, mint egy perc van hátra.
- Bármikor változtathat a sütési időn a   gombok lenyomásával.

Az étel eltávolítása

- Amikor a sütés befejeződött, a számláló hangjelzést ad, és a kijelző villogni kezd és a 00 felirat jelenik meg rajta - : a készülék automatikusan leállítja a sütést. A  gombok lenyomásával leállíthatja a jelzőhangot – fig.19.
- Nyissa fel a fedőt.
- Csíptesse a kart a sütőtálcára – fig.26.
- Távolítsa el a sütőtálcát.
- Az étel tálalásra kész.

A 2in1 használata: edény és sütőtálca








Az étel elkészítése

- Nyissa fel a fedőt – fig.1.
- Távolítsa el a 2in1 kanalat és a sütőtálcát – fig.3-6-7.
- Emelje meg a kart – fig.4 és távolítsa el az edényt a készülékből.
- Helyezze az ételt az edénybe, ügyelve arra, hogy betartja a a sütési táblázatok és/vagy a receptkönyv által javasolt mennyiségeket (Lásd: "Sütési táblázat"). Soha ne lépje túl a "MAX" keverőkanálon megjelölt "MAX" szintet – fig.10.
- Az ételtől függően, adjon hozzá egy kanállal javasolt mennyiségű zsiradékból majd folyamatosan öntse a tartalmát az edénybe – fig.11.
- Helyezze vissza az edényt a készülékbe és csukja le a fedőt.
- Hajtsa el a kart – fig.12.


A 2in1 sütésének elindítása

Minden típusú ételhez rendelkezésére áll egy előre beállított sütési idő.





Amikor nem használja, a készülék automatikusan kikapcsol 10 perc után.

- Csatlakoztassa a készülékhez a hálózati kábelt, és dugja be a konnektorba – fig.13.
- Nyomja le a kapcsolót 0/|, majd a készülék sípolni kezd, és a kijelzőn megjelenik a 00 felirat – fig.14.
- Állítsa be a teljes sütési időt (= az étel edényben való sütése) az   gombokat használva (lásd: "Sütési táblázat") – fig.15.
- Válassza ki a  gombokkal a sütőtálcán elkészíteni kívánt étel típusát – fig.23 és fig.24.
- A   gombokat használva állítsa be a sütőtálca sütési idejét (lásd: "Sütési táblázat").
- Nyomja meg az indítógombot . A sütés elkezdődik.
- A számláló elindul.
- Helyezze az ételt a sütőtálcára, ügyelve arra, hogy a maximális szintet nem lépi túl – fig.22.
- Amikor a készülék sípol, és automatikusan leáll, nyissa fel a fedőt és helyezze be a sütőtálcát – fig.25.
- Ezután ismét csukja le a fedőt és nyomja meg a  indítógombot.
- A számláló ismét elindul.

Az étel eltávolítása

- Miután a sütés befejeződött, az időzítő sípolni, a kijelző pedig villogni kezd, továbbá a 00 felirat jelenik meg rajta: a készülék automatikusan leállítja a sütést. A  indítógomb lenyomásával leállíthatja a jelzőhangot – fig.19.
 - Nyissa fel a fedőt – fig.20.
 - Emelje fel a fogantyút, amíg "KATTANÓ" hangot nem hall – fig.21.
 - Válassza le a két kart a 10b gomb lenyomásával.
 - A sütőtálcahoz történő illeszkedés érdekében fordítsa meg a sütőtálcakart – fig.26.
 - Távolítsa el a sütőtálcát és vegye ki az ételt – fig.27.
 - Távolítsa el az edényt és vegye ki az ételt.
- Vigyázzon, a sütőtálca a sütés után nagyon forró. Az eltávolításhoz mindig használja a sütőtálcakart. Ha még ropogósabb sült krumplit szeretne, süsse további 2 percig miután eltávolította a sütőtálcát.**

Sütési táblázat

EDÉNYBEN KÉSZÜLT ÉTELEK	EDÉNY MENNYISÉGEI	TELJES IDŐ	SÜTŐTÁLCA ÉTELEK	SÜTŐTÁLCA MENNYISÉG	SÜTŐTÁLCA IDŐ	
Burgonya	1250 g	45 perc	Marhahús Hamburger	4	7 perc	
	1000 g	35 perc		4	7 perc	
	750 g	30 perc		3	6 perc	
	250 g	25 perc	1	5 perc		
Cukkini	1000 g	30 perc	Lazac	4	10 perc	
	750 g	25 perc		3	10 perc	
	500 g	20 perc			2	8 perc
	250 g	18 perc		1	7 perc	
Sült krumpli	1250 g	50 perc	Csirke Csirkecomb	5	18 perc	
	1000 g	45 perc		4	16 perc	
	750 g	40 perc			3	16 perc
	250 g	33 perc		1	15 perc	
Füge	10	20 perc	Ropogós Csokoládé	4	5 perc	
						

Könnyen tisztítható A berendezés tisztítása

- Hagyja teljesen lehűlni.
- Nyissa fel a fedőt a gombok lenyomásával – fig.1 a két zár kifelé nyomásával távolítsa el a fedőt – fig.2.
- Emelje meg vízszintesen az edény karját, amíg „KATTANÓ” hangot nem hall – fig.4.
- Távolítsa el a sütőtálcát – fig.7.
- A kioldógomb lenyomásával távolítsa el a keverőkanalat – fig.8a.
- Vegye ki az edényt.
- Távolítsa el a levehető szűrőt – fig.28.
- Minden eltávolítható rész mosogatógépben mosható – fig.9 vagy egy nem dörzsfelületű szivaccsal és mosószerrel megtisztítható.
- Nedves szivaccsal tisztítsa meg a készülék belsejét és külsejét.

⚠ • Amennyiben zsíros ételt süt a sütőtálcában, azt javasoljuk, hogy a kispriccelt zsiradékot egy enyhén nedves szivaccsal törölje le, minden egyes használat után. Különösen a ventilátor fekete nyílal megjelölt részein – fig.30.

- Mielőtt mindent visszatenne a helyére, alaposan szárítsa meg azokat.

**Soha ne merítse a készüléket vízbe.
Ne használjon maró vagy csiszoló hatású tisztítószeret.
Az eltávolítható szűrőt rendszeresen tisztítsa.
Ahhoz, hogy az edényt és a sütőtálcát a lehető legjobb állapotban tudja tartani, ne használjon fém evőeszközöket.**

Néhány jó tanács a problémás esetekre...

HU

PROBLÉMÁK	ESETEK	MEGOLDÁSOK
A készülék nem működik.	A készülék nincs megfelelően bedugva.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-csatlakoztatva.
	Nem nyomta meg a be-/kikapcsoló gombot.	Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.
	Megnyomta a be-/kikapcsoló gombot, de a berendezés nem működik.	Zárja le a fedőt.
	A készülék nem melegszik fel.	Vigye a készüléket egy hivatalos szervizbe.
	A keverőlapát nem forog megfelelően.	Ellenőrizze, hogy pontosan a helyén van-e. Ha igen, vigye a készüléket egy hivatalos szervizbe.
A keverőlapát nem forog megfelelően.	A keverőlapát nincs lezárva.	Helyezze vissza a keverőkart, amíg egy "KATTANÓ" hangot nem hall – fig.8b.
A sütőtálca nem forog.	A sütőtálca nincs lezárva.	Helyezze vissza a sütőtálcát, amíg egy "KATTANÓ" hangot nem hall.
Az étel nincs egyenletesen átsütve.	Nem használta a keverőlapátot.	Tegye a helyére.
	Az étel nem azonos méretűre van feldarabolva.	Minden ételt azonos méretűre vágjon fel.
	A burgonya nem azonos méretűre van felszeletelve.	Aprítsa fel egyformára az összes burgonyát.
	A keverőlapát megfelelő helyen van, azonban nem forog.	Vigye a készüléket egy szervizközpontba.
A sült krumpli nem elég ropogós.	Őn nem a speciális hasábburgonyát használja.	Válassza a speciális hasábburgonyát.
	A burgonya nincs megfelelően megmosva és megszártva.	Sütés előtt mossa és szárítsa meg alaposan a burgonyát.
	A hasábburgonyák túl vastagok.	Vágja még vékonyabbra.
	Nincs elegendő olaj.	Növelje az olaj mennyiségét (lásd: "Sütési táblázat").
	A szűrő (12) eltömődött.	Tisztítsa meg a szűrőt.
Az étel nem forog a sütőtálcával.	Az étel túl vastag.	Csökkentse az étel vastagságát.
Az edényben sült étel nincs eléggé megsütve.	A sütőtálca az edényben volt a sütés kezdetekor.	A sütőtálcát csak a sütési fázis második felénél helyezze be.
A hasábburgonya sütés közben megtört.	Őn nem a megfelelő mennyiséget használja.	Csökkentse a krumpli mennyiségét és változtasson a sütési időn.
Az étel az edény szélén marad.	Az edény túltelített.	Tartsa be a sütési táblázatban irt mennyiségeket. Csökkentse az étel mennyiségét.
	Túllépte a maximális szintet.	Csökkentse a mennyiséget.
A sütéshez használt folyadék beszivárgott a készülékbe.	Az edény meghibásodott.	Töltse fel az edényt a keverőlapát MAX szintjéig, és ellenőrizze nem lyukas-e az edény. Ha nem talált lyukat az edényen, vigye egy szervizközpontba.
	Túllépte a maximális szintet	Ne lépje túl a maximális szintet.
Az LCD-kijelző nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a berendezést.
	A készülék nem kapcsol be.	Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.
	A készüléket nem megfelelően használták és emiatt biztonsági módba kapcsol.	Vigye a készüléket egy hivatalos szervizbe.
Az LCD-kijelzőn az Err felirat jelenik meg.	A készülék meghibásodott.	Húzza ki a készüléket, várjon 10 másodpercet, majd csatlakoztassa ismét, és nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot. Amennyiben az LCD-kijelzőn továbbra is az Err felirat jelenik meg, vigye a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
A készülék nem szokványos hangot ad ki.	Arra gyanakszik, hogy a berendezés motorja nem működik megfelelően.	Vigye a készüléket egy hivatalos szervizbe.
Kombinált sütés esetén a készülék nem áll meg a sütőtálca behelyezéséhez.	A sütőtálca nem lett beprogramozva.	Kombinált sütés esetén használja a 2in1 funkciót.

Ha problémája vagy kérdése van a termékkel kapcsolatban, akkor hívja ügyfélszolgálatunkat szakértői segítségért és tanácsért.



A környezetvédelem az első!

- ① Berendezése értékes összetevőket tartalmaz, melyek újrahasznosíthatók.
- ➔ Hagyja a helyi lakossági hulladékgyűjtő helyen.

Tefal

Zdravo a chutne

S inováciami pre vaše zdravie

Výživa sa samozrejme týka rôznorodej a vyváženej stravy, ale ide o viac než len o toto. Spôsob prípravy nášho jedla hrá veľmi dôležitú úlohu pre jeho chuť, zloženie a výživovú hodnotu. A aj preto, že nie všetky spotrebiče sú rovnaké, **Tefal** vyvinul rad venovaný VÝŽIVE S VÄČŠÍM PÔŽITKOM: dômyselný kuchynský riad navrhnutý tak, aby zabezpečoval výživovú hodnotu a súčasne vyzdvihol skutočnú chuť jednotlivých prísad.

SK

Kombinovanie pôžitku z dobrého jedla s výživovou hodnotou - to je to, o čom je rad Nutrition Gourmande.

Pre skupinu SEB, ktorá vytvorila **ActiFry® 2 in 1**, je to priekopníctvo pomocou univerzálneho spotrebiča, ktorý možno použiť na praktické stravovanie a ktorý pre každého a každý deň zabezpečí rôznorodosť.

Poskytovanie jedinečných riešení

Tefal investuje do výskumu na vývoj prístrojov, ktoré ponúkajú bezkonkurenčné výživové charakteristiky podložené vedeckými štúdiami.

Informujeme vás

Tefal bol vždy preferovanou voľbou pre príjemné, rýchle a praktické spôsoby prípravy jedla.

Deň čo deň vám rad Gourmet Nutrition od spol. **Tefal** pomôže zdieľať radosť z varenia pomocou vyváženeho výberu jedál, a to:

- vypracovaním a zachovaním množstva prírodných zložiek, ktoré sú vo vašej potrave nevyhnutné,
- obmedzením používania tukov,
- podnecovaním návratu k chuti a príchuti, na ktoré sme už takmer zabudli,
- udržiavaním času, ktorý trávime prípravou jedla, na minime.

V rámci tohto radu výrobkov vám **ActiFry® 2 in 1** umožňuje variť hlavný chod a prílohu s minimálnym množstvom oleja a soli.

Vitajte vo svete XX ! ActiFry® 2 in 1!

Ponúkame vám spôsob, akým pripravíte vaše vlastné chutné jedlo.

Je to naša patentovaná technológia, vďaka ktorej sú hranolky chrumkavé a nadýchané. Vy vyberiete prísady, olej, korenie a bylinky... A **ActiFry® 2 in 1** sa postará o ostatné.

Len 3 %* tuku a iba štipka soli: 1 lyžica oleja je všetko, čo potrebujete!

Jedna lyžica oleja podľa vášho výberu je všetko, čo potrebujete na prípravu 1,5 kg skutočných hranolčiek. Odmerka **ActiFry® 2 in 1** vám umožňuje znížiť používané množstvo soli a to bez kompromisov ohľadom chuti.

* 1,5 kg čerstvých zemiakových hranolčiek narezaných s priečnym rezom 10 x 10 mm, varených až do úbytku na hmotnosti -55% s 20 ml oleja.

Oveľa viac ako len obyčajný rezeň a hranolčeka!

Pomocou **ActiFry® 2 in 1** môžete pripraviť množstvo rôznych receptov. Do vašej dennej stravy pozostávajúcej z rezná a hranolčiek pridajte trochu rozmanitosti - trochu chrumkavej zeleniny opečenej za občasného miešania, mleté mäso delikátnej chuti, krevety plné arómy, ovocie a ešte viac...



: + **ActiFry® 2 in 1**

Obsahuje aj knihu receptov, ktorú pripravili niektorí z najlepších šéfkuchárov a odborníkov z oblasti zdravej výživy.

Kniha je plná originálnych nápadov o spôsobe prípravy lahodných a výživných hlavných jedál spolu s prílohami, ktoré sa majú s nimi podávať, ako aj dezertov, ktoré môžete vytvoriť pre celú rodinu.

Aby ste pri varení dosiahli najlepšie výsledky, Tefal vám ponúka jedinečné rady ohľadom zemiakov a oleja.

Zemiaky: pre vyváženú stravu pre potešenie na každý deň!

Zemiaky sú výbornou potravínou pre každého v každom veku. Sú vynikajúcim zdrojom energie a obsahujú mnoho vitamínov. V závislosti od odrôd, klimatických podmienok a kultivácie sa zemiaky môžu líšiť z hľadiska: tvaru, veľkosti a kvality chuti. Každý druh má svoje vlastné charakteristiky. A to ohľadom rannosti, výnosnosti, veľkosti, farby, kvality skladovania a pokynov na varenie. Výsledky varenia sa môžu líšiť v závislosti od pôvodu a sezónnosti.

SK

Aký druh by sa mal používať pre ActiFry® 2 in 1?

Spravidla odporúčame používať špeciálne zemiaky na hranolčky. Pri nových zemiakoch s vysokým obsahom vlhkosti odporúčame pripravovať hranolky zopár minút dlhšie.

Pomocou **ActiFry® 2 in 1** je tiež možné pripraviť mrazené hranolky. Keďže sú už predvarené, nie je potrebné pridávať žiaden olej.

Kde by ste mali uskladňovať zemiaky?

Najlepším miestom na skladovanie zemiakov je miesto v tmavej pivnici alebo v chladnej skrínke (teplota medzi 6 a 8°C), mimo svetla.

Ako pripraviť zemiaky pre ActiFry® 2 in 1?

Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, musíte skontrolovať, či nie sú hranolčky navzájom zlepené. Preto odporúčame, aby ste ošúpané zemiaky dôkladne premyli ešte pred ich rozkrájaním a potom ešte raz po rozkrájaní, pokiaľ nezostane voda čistá.

Takto odstránite čo najviac škrobu. Hranolčky opatrne vysušte pomocou suchej a dobre savej čistej utierky. Pred vložením do **ActiFry® 2 in 1** musia byť hranolčky úplne suché.

Ako krájať zemiaky?

Chrumkavosť a nadýchanosť hranolčiek závisí od ich veľkosti. Čím tenšie sú hranolčky narezané, tým chrumkavejšie budú a naopak, čím sú hrubšie, tým nadýchanejšie budú vo vnútri. V závislosti od vašich preferencií môžete meniť veľkosť hranolčiek a podľa toho upravovať čas varenia:

Hrúbka: Tenký americký štýl: 8 x 8 mm / Štandardný: 10 x 10 mm / Hrubý: 13 x 13 mm
Dĺžka až 9 cm.

Maximálna odporúčaná hrúbka hranolčka je 13 x 13 mm a dĺžka až 9 cm.

Vyskúšajte rôzne oleje, ktoré sú pre vás vhodné.

Ak si radi doprajete inú chuť, tak jedna pridaná lyžica oleja je všetko, čo potrebujete.

V rastlinných olejoch sa nachádzajú všetky masné kyseliny dôležité pre život. Oleje obsahujú rôzne pomery a živiny, ktoré sú základom pre vyváženú stravu. Je dôležité, aby ste menili oleje, ktoré používate, aby ste vášmu telu zabezpečili všetko, čo potrebuje! S **ActiFry® 2 in 1**, môžete používať veľké množstvo druhov oleja:

- Štandardné oleje: slnečnicový, olivový, kukuričný, repkový*, hrozňový, podzemnicový (arašídový), sójový*.
- Ochutené oleje: oleje s bylinkami, cesnakom, paprikami, citrónom...
- Špeciálne oleje: lieskový*, sezamový*, požitový*, mandľový*, avokádový*, arganový* (* čas varenia sa líši podľa výrobcu).

***Poznámka:** Niektoré z týchto olejov nie sú v Slovenskej republike dostupné.

Technológia **ActiFry® 2 in 1** s malým množstvom tukov vám umožňuje uchovať dobré masné kyseliny dôležité pre zabezpečenie energie, ktorú potrebujete.

Pomocou **ActiFry® 2 in 1**, môžete obslúžiť seba i vašich priateľov!
Ďalšie informácie a odpovede na vaše otázky nájdete na stránke www.tefal.co.uk.

Užitočné rady

- Pri prvom použití spotrebiča môžete spozorovať neškodný zápach. Tento zápach nijako neovplyvní tento spotrebič a rýchlo zmizne.
- Aby ste zabránili poškodeniu spotrebiča, určite dodržujte množstvá prísad a tekutiny, ktoré sú uvedené v návode na použitie a receptári.
- Nikdy nepreťažujte tácku a neprekračujte odporúčané množstvá.
- Nikdy nenechávajte lyžicu 2v1 v spotrebiči, keď je zapnutý.
- Nikdy neumiestňujte tácku do spotrebiča bez misky.
- Nikdy nevkładajte otočné rameno, ak nie je vo vnútri misa.
- Nikdy neprekračujte výšku naznačenú značkou maximálnej hladiny na ramene a maximálnou značkou na tácke.
- Tácku vkladajte do spotrebiča vtedy, keď sa ozve pípnutie pripomienky, nie na začiatku varenia (okrem prípadu, ak je čas varenia na panvici a tácke rovnaký).
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru, keď je v prevádzke.

Popis

1. Priehľadné veko
2. Západky veka
3. Lyžica 2v1 (2in1)
 - a. strana na olej
min = 14 ml (4 osoby)
max = 20 ml (6 osôb)
 - b. strana na soľ
4. Tácka na varenie 2v1 s označením maximálnej hladiny „MAX“
5. Odnímateľné rameno na miešanie
6. Tlačidlo na uvoľnenie ramena
7. „MAX“ hladina obsahu tekutín
8. Podperky tácky
9. Detachable bowl
10. Rúčka 2v1
 - a. rúčka tácky
 - b. tlačidlo na odpojenie dvoch rúčok
 - c. rúčka misky
 - d. tlačidlo na uvoľnenie rúčky misky
11. Hlavná nádoba
12. Odnímateľný filter
13. Riadenie otvárania veka
14. LCD displej
15. Tlačidlo na aktiváciu funkcie 2v1
16. Tlačidlá „+“ a „-“ na nastavenie doby varenia
17. Tlačidlo na spustenie a zastavenie varenia
18. Spínač zapnutia/vypnutia a zásuvka pre zástrčku
19. Odnímateľný sieťový kábel

Rýchle varenie

Pred prvým použitím

- ⚠ • Pred použitím spotrebiča nezabudnite odstrániť ochranné prvky umiestnené na veku – fig.29.** **Vnútro panvice ActiFry má vysoko odolný keramický povlak.**
- Otvorte veko stlačením tlačidiel na otvorenie veka – fig.1 a zatlačením obidvoch sivých západiek smerom von veko odstránite – fig.2.
 - Vyberte lyžicu 2v1 a jej polystyrénové balenie, ktoré môžete následne zahodiť – fig.3.
 - Horizontálne dvihnite rúčku misky, až kým nezačujete kliknutie – fig.4.
 - Stlačením tlačidla 10b odstránite rúčku tácky – fig.5.
 - Môžete ju použiť na vybratie tácky – fig.6 - 7.
 - Stlačením tlačidla na uvoľnenie vyberiete rameno – fig.8a.
 - Vyberte misu.
 - Vyberte odnímateľný filter – fig.28.

- Všetky tieto odnímateľné časti sú vhodné pre umývačky riadu – **fig.9** alebo je možné ich čistiť neabrazívnou špongiou a prostriedkom na umývanie riadu.
- Pred ich opätovným nasadením ich dôkladne vysušte.
- Polohu ramena nastavujte dovedy, kým nebudete počuť kliknutie – **fig.8b**.

Pri prvom použití spotrebiča môžete spozorovať neškodný zápach. Tento zápach nijako neovplyvní tento spotrebič a rýchlo zmizne.

SK

Príprava jedla




Pri používaní samostatnej misy nikdy neumiestňujte tácku do spotrebiča.

Nepoužívajte rameno bez misy.

- Otvorte veko – **fig.1**.
- Vyberte lyžicu 2v1 – **fig.3** a tácku – **fig.7**.
- Zdvihnite rúčku – **fig.4** a zo spotrebiča vyberte misu.
- Potraviny umiestnite na tácku a skontrolujte, či vždy dodržiavate množstvá odporúčané v tabuľkách a/alebo receptári (pozrite tabuľku s informáciami o varení). Nikdy neprekročte značku „MAX“ pre maximálnu hladinu – **fig.10**.
- Podľa potravín pridajte odporúčané množstvo tuku na lyžici a jeho obsah rovnomerne vylejte do misy – **fig.11**.
- Vložte misu späť do spotrebiča a zatvorte veko.
- Zatlačte späť rúčku – **fig.12**.


Používanie samostatnej misy

Spustenie varenia

- Pripojte odnímateľný sieťový kábel k spotrebiču a zasuňte ho do zásuvky – **fig.13**.
- Stlačte spínač 0/I – **fig.14**, spotrebič pípne a na displeji sa zobrazí 00.
- Pomocou tlačidiel  – **fig.15** nastavte dobu varenia (pozrite tabuľku s informáciami o varení).
- Stlačte tlačidlo spustenia  – **fig.16**. Spustí sa odpočítavanie minút. Odpočítavanie sa zobrazuje v sekundách len vtedy, keď zostáva menej ako jedna minúta.
- Dobu varenia je možné upraviť kedykoľvek stlačením tlačidiel  – **fig.17**.

Otvorením veka sa varenie zastaví. Varenie môžete opäť spustiť stlačením tlačidla spustenia po tom, ako bolo tlačidlo vypnuté. Keď je veko otvorené 2 minúty, spotrebič sa uvedie do pohotovostného režimu.

Vybratie jedla

- Keď sa varenie dokončí, časovač pípne a displej začne blikať a zobrazovať 00 – **fig.18**: spotrebič automaticky zastaví varenie jedla. Bzučiak môžete zastaviť stlačením tlačidla spustenia  – **fig.19**.
- Otvorte veko – **fig.20**.
- Zdvihnite rúčku, kým nezačujete kliknutie – **fig.21**.
- Vyberte misu a vyberte jedlo.

Tabulky s informáciami o varení

Doby varenia sú uvedené len ako príklad, môžu sa líšiť v závislosti od toho, či sa dané potraviny používajú v danej sezóne, od ich veľkosti a chuti a použitého elektrického napätia. Naznačené množstvo oleja môžete zväčšiť podľa vašich chuti a potrieb. Ak máte radi ešte chrumkavejšie hranolčeky, skúste predĺžiť ich varenie o zopár minút navyše.

Zemiaky

DRUH		MNOŽSTVO	OLEJ	DOBA VARENIA
Hranolčeky štandardnej veľkosti	Čerstvé	1500 g	1 lyžica oleja	41-43 min
		1250 g	1 lyžica oleja	38-40 min
		1000 g	¾ lyžica oleja	35-37 min
		750 g	½ lyžica oleja	30-32 min
		500 g	⅓ lyžica oleja	24-26 min
		250 g	⅓ lyžica oleja	20-22 min
Tradičné hranolčeky Mac Cain	Mrazené	1200 g	bez	36-38 min
		750 g	bez	24-26 min

Iná zelenina

DRUH		MNOŽSTVO	OLEJ	DOBA VARENIA
Cukiny	Čerstvé, rezané na plátky	1200 g	1 lyžica oleja + 150 ml studenej vody	30 min
Papriky	Čerstvé, rezané na plátky	1000 g	1 lyžica oleja + 250 ml studenej vody	25 min
Huby	Čerstvé, rezané na štvrtiny	1000 g	1 lyžica oleja	20 min
Paradajky	Čerstvé, rezané na štvrtiny	1000 g	1 lyžica oleja	20 min
Cibuľa	Čerstvá, rezaná na okrúhle plátky	750 g	1 lyžica oleja	30 min

Mäso - Hydina

Aby ste mäsu pridali mimoriadnu chuť, nebojte sa vmiešať do oleja korenie (papriku, kari korenie, provensálske bylinky, tymián, bobkový list...).

DRUH		MNOŽSTVO	OLEJ	DOBA VARENIA
Kuracie nugetky	Čerstvé	1200 g	bez	18-20 min
	Mrazené potraviny	1200 g	bez	18-20 min
Kuracie stehná dolné	Čerstvé	9	bez	25-30 min
Kuracie stehná celé	Čerstvé	3	bez	30-35 min
Kuracie prsia	Čerstvé	9 kusov bieleho mäsa z kuracích prs (okolo 1200g)	bez	22-25 min
Rolky	Čerstvé	12 malých	1 lyžica oleja	10-12 min
Tefacie kotlety	Čerstvé	9	1 lyžica oleja	22-25 min
Bravčové kotlety	Čerstvé	6	1 lyžica oleja	18-20 min
Bravčová panenka	Čerstvé	9	1 lyžica oleja	13-15 min
Králičí chrbát	Čerstvé	9	1 lyžica oleja	18-20 min
Mleté mäso	Čerstvé	900 g	1 lyžica oleja	13-15 min
	Mrazené	600 g	1 lyžica oleja	13-15 min
Mäsové gulky	Mrazené	1200 g	1 lyžica oleja	18-20 min
Klobásy	Čerstvé	8-10 (nožičky)	bez	10-12 min

Ryby - mäkkýše

	DRUH	MNOŽSTVO	OLEJ	DOBA VARENIA
Kalamáre smažené	Mrazené potraviny	500 g	bez	12-14 min
Krevety	Varené	600 g	bez	8-10 min
Krevety Gamba	Mrazené	450 g	bez	9-11 min

SK

Dezerty

	DRUH	Množstvo	OLEJ	DOBA VARENIA
Banány	v plátkoch	700 g (7 banánov)	1 lyžica oleja + 1 lyžica hnedého cukru	4-6 min
	vo fólii	3 banány	bez	15-17 min
Jablká	rezané na dve časti	5	1 lyžica oleja + 2 lyžice cukru	10-12 min
Hrušky	nakrájané	1500 g	2 lyžice cukru	10-12 min
Ananás	nakrájané	2	2 lyžice cukru	15-17 min

Mrazené pokrmy

	DRUH	MNOŽSTVO	OLEJ	DOBA VARENIA
Ratatouille	Mrazené	1000 g	bez	25-30 min
Cestoviny s rybou smažené na panvici	Mrazené	1000 g	bez	20-22 min
Farmárska panvica	Mrazené	1000 g	bez	25-30 min
Horská panvica	Mrazené	1000 g	bez	20-25 min
Cestoviny Carbonara	Mrazené	1000 g	bez	18-20 min
Paella	Mrazené	1000 g	bez	18-20 min
Kantonská ryža	Mrazené	1000 g	bez	18-20 min
Chili con Carne	Mrazené	1000 g	bez	15-20 min

Používanie samostatnej tácky

Príprava jedla




- Otvorte veko – fig.1.
- Vyberte lyžicu 2v1 – fig.3.
- Zdvihnite rúčku – fig.4 a vyberte ju – fig.5.
- Položte rúčku na tácku – fig.6.
- Vyberte tácku – fig.7.
- Potraviny umiestnite na tácku a skontrolujte, či vždy dodržiavate množstvá odporúčané v tabuľkách a/alebo receptári (pozrite tabuľku s informáciami o varení). Nikdy neprekročte značku „MAX“ pre maximálnu hladinu, ktorá je zobrazená v strede tácky – fig.22.
- Tácku vložte späť do spotrebiča.
- Dajte na miesto rúčku 2v1 a potom ju zložte.
- Zatvorte veko.

Pri používaní samostatnej tácky nikdy nedávajte potraviny do misy.


Spustenie varenia

Otvorením veka sa varenie zastaví. Varenie môžete obnoviť stlačením tlačidla spustenia po tom, ako bolo tlačidlo vypnuté.

Keď je veko otvorené 2 minúty, spotrebič sa uvedie do pohotovostného režimu.

- Pripojte odnímateľný sieťový kábel k spotrebiču a zasuňte ho do zásuvky – fig.13.
- Stlačte spínač 0/1 – fig.14, spotrebič pípne a na displeji sa zobrazí 00.
- Pomocou tlačidiel  nastavte dobu varenia (pozrite tabuľku s informáciami o varení).
- Stlačte tlačidlo spustenia . Spustí sa odpočítavanie minút. Odpočítavanie sa zobrazuje v sekundách len vtedy, keď zostáva menej ako jedna minúta.
- Dobu varenia je možné upraviť kedykoľvek stlačením tlačidiel .

Vybratie jedla

- Keď sa varenie dokončí, časovač pípne a displej začne blikať a zobrazovať 00 - : spotrebič automaticky zastaví varenie jedla. Bzučiak môžete zastaviť stlačením tlačidla spustenia  – fig.19.
- Otvorte veko.
- Zaklapnite rúčku na tácke – fig.26.
- Vyberte tácku.
- Podávajte jedlo.

Použitie 2v1: misa + tácka

Príprava jedla








- Otvorte veko – fig.1.
- Vyberte lyžicu 2v1 a tácku – fig.3-6-7.
- Zdvihnite rúčku – fig.4 a zo spotrebiča vyberte misu.
- Potraviny umiestnite do misy a skontrolujte, či vždy dodržiavate množstvá odporúčané v tabuľkách a/alebo receptári (pozrite tabuľku s informáciami o varení). Nikdy neprekročte značku „MAX“ pre maximálnu hladinu zobrazenú na ramene – fig.10.
- Podľa potravín pridajte odporúčané množstvo tuku na lyžici a jeho obsah rovnomerne vylejte do misy – fig.11.
- Vložte misu späť do spotrebiča a zatvorte veko.
- Zložte rúčku – fig.12.

SK


Spustenie varenia 2v1

Každý druh jedla má prednastavenú dobu, ktorú môžete upraviť.

Keď spotrebič nepoužívate, sám sa po 10 minútach automaticky vypne.

- Pripojte odnímateľný sieťový kábel k spotrebiču a zasuňte ho do zásuvky – fig.13.
- Stlačte spínač 0/I, spotrebič pípne a na displeji sa zobrazí 00 – fig.14.
- Celkovú dobu varenia (= varenie jedla v mise) nastavíte pomocou tlačidiel   (pozrite tabuľku s informáciami o varení) – fig.15.
- Pomocou tlačidla  vyberiete druh jedla, ktorý chcete variť na tácke – fig.23 a 24.
- Pomocou tlačidiel   nastavte dobu varenia na tácke (pozrite tabuľku s informáciami o varení).
- Stlačte tlačidlo spustenia . Varenie sa spustí.
- Spustí sa odpočítavanie po minútach.
- Potraviny umiestnite na tácku a skontrolujte, či ste neprekročili maximálnu hladinu – fig.22.
- Keď spotrebič pípne a automaticky sa zastaví, otvorte veko a vložte tácku – fig.25.
- Zatvorte veko a stlačte tlačidlo spustenia .
- Obnoví sa odpočítavanie.

Vybratie jedla

- Keď sa varenie dokončí, časovač pípne a displej začne blikať a zobrazovať 00: spotrebič automaticky zastaví varenie jedla. Bzučiak môžete zastaviť stlačením tlačidla spustenia  – fig.19.
- Otvorte veko – fig.20.
- Zdvihnite rúčku, kým nezačujete kliknutie – fig.21.
- Stlačením tlačidla 10b obidve rúčky odpojte.
- Rúčku pretočte tak, aby ste ju mohli nasadiť na tácku – fig.26.
- Vyberte tácku a vyberte jedlo – fig.27.
- Vyberte misu a vyberte jedlo.

Buďte opatrní, pretože tácka je po varení veľmi horúca. Na jej vybratie vždy používajte rúčku. Ak chcete, aby boli hranolčky ešte chrumkavejšie, nechajte ich variť ďalšie 2 minúty po vybratí tácky.

Tabuľka s informáciami o varení

POTRAVINY DO MISY	MNOŽSTVO V MISE	CELKOVÁ DOBA	POTRAVINY NA TÁCKE	MNOŽSTVO NA TÁCKE	DOBA VARENIA NA TÁCKE
Zemiaky	1250 g	45 min	Hovädzie burgery 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Cukiny	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
Hranolčky	1250 g	50 min	Kuracie stehná dolné 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Figy	10	20 min	Chrumková čokoláda 	4	5 min

Ľahké čistenie Čistenie spotrebiča

- Nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
- Otvorte veko stlačením tlačidiel – fig.1 a zatlačením obidvoch západiek smerom von veko odstránite – fig.2.
- Horizontálne dvihnite rúčku misy, až kým nezačujete kliknutie – fig.4.
- Vyberte tácku – fig.7.
- Stlačením tlačidla na uvoľnenie vyberiete rameno – fig.8a.
- Vyberte misu.
- Vyberte odnímateľný filter – fig.28.
- Všetky tieto odnímateľné časti sú vhodné pre umývačky riadu – fig.9 alebo je možné ich čistiť neabrazívnou špongiou a prostriedkom na umývanie riadu.
- Jemne navlhčenou špongiou očistite vnútornú a vonkajšiu stranu spotrebiča.

⚠ • Ak na tácke varíte masť, ktoré môže spôsobiť prskanie, odporúčame, aby ste vždy po ukončení používania spotrebiča odstránili naprskanú masť pomocou navlhčenej špongie. Očistite hlavne vnútorné oblasti ventilátora vyznačené čiernymi šípkami – fig.30.

- Pred ich opätovným nasadením ich dôkladne vysušte.

Spotrebič nikdy neponárajte do vody.

Nikdy nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace látky.

Odstrániteľný filter je potrebné čistiť pravidelne.

Aby si misa a tácka zachovali čo najlepší stav, nepoužívajte žiadne kovové kuchynské pomôcky.

Zopár tipov na riešenie problémov

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je správne zapojený do siete.	Skontrolujte, či je spotrebič správne zapojený do siete.
	Ešte ste nestlačili tlačidlo zapnutia/vypnutia (0/I).	Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia (0/I).
	Stlačili ste tlačidlo zapnutia/vypnutia (0/I), ale spotrebič nefunguje.	Zatvorte veko.
	Spotrebič sa nezohrieva.	Odneste spotrebič do autorizovaného servisného strediska.
	Rameno sa neatáča správne.	Skontrolujte, či je rameno správne umiestnené. V opačnom prípade odneste spotrebič do autorizovaného servisného strediska.
Rameno sa neatáča správne.	Rameno nie je zaistené.	Polohu ramena nastavujte dovedy, kým nebudete počuť kliknutie – fig.8b .
Tácka sa neatáča.	Tácka nie je zaistená.	Polohu tácky nastavujte dovedy, kým nebudete počuť kliknutie.
Jedlo nie je rovnomerne uvarené.	Nepoužili ste rameno.	Vložte rameno na jeho miesto.
	Potraviny nie sú nakrájané rovnako.	Všetky potraviny krájajte na rovnakú veľkosť.
	Hranolčky nie sú nakrájané rovnako.	Nakrájajte hranolčky na rovnakú veľkosť.
	Rameno je na správnom mieste, ale neatáča sa.	Odneste spotrebič do autorizovaného servisného strediska.
Hranolčky nie sú dostatočne chrumkavé.	Nepoužili ste špeciálne zemiaky na hranolčky.	Používajte špeciálne zemiaky na hranolčky.
	Zemiaky neboli dostatočne umyté a vysušené.	Pred varením zemiaky dôkladne umyte, opláchnite a vysušte.
	Hranolčky sú príliš hrubé.	Krájajte ich na tenšie kúsky.
	Množstvo oleja je nedostatočné.	Zvýšte množstvo oleja (pozrite tabuľku s informáciami o varení).
	Filter (12) je zablokovaný.	Očistite filter.
Potraviny sa neatáčajú s táckou.	Potraviny sú príliš hrubé.	Zmenšite hrúbku potravín.
Potraviny v mise nie sú uvarené.	Tácku ste položili na misu, keď sa spustilo varenie.	Tácku vložte až počas druhej polovice fázy varenia.
Hranolčky počas varenia praskajú.	Nepoužili ste správne množstvo.	Znížte množstvo zemiakov a zmeňte dobu varenia.
Potraviny zostávajú na kraji riadu.	Misa je preplnená.	Dodržiujte množstvá uvedené v tabuľke s informáciami o varení.
	Maximálna hladina je prekročená.	Znížte množstvo potravín.
Tekutiny z varenia vsiakli do telesa spotrebiča.	Misa je chybná.	Skontrolujte, či nedochádza k vytekaniu, a to tak, že misu naplníte až do maximálnej hladiny označenej na ramene. Ak zistíte, že misa preteká, odneste misu do autorizovaného servisného strediska.
	Maximálna hladina bola prekročená.	Neprekráčajte maximálnu hladinu.
LCD displej nefunguje.	Spotrebič nie je zapojený do siete.	Zapojte spotrebič do siete.
	Spotrebič nie je zapnutý.	Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia (0/I).
	Spotrebič neboli správne používaný a v dôsledku toho prešiel do bezpečnostného režimu.	Odneste spotrebič do autorizovaného servisného strediska.
LCD displej zobrazuje „Err“.	Spotrebič má poruchu.	Odpojte spotrebič zo siete, počkajte 10 sekúnd, opäť ho zapojte do siete a stlačte tlačidlo 0/I. Ak LCD displej stále zobrazuje „Err“, odneste spotrebič do autorizovaného servisného strediska.
Spotrebič vydáva dosť hlučný zvuk.	Je podozrenie, že motory spotrebiča nefungujú správne.	Odneste spotrebič do autorizovaného servisného strediska.
Počas kombinovaného varenia sa prístroj nezastaví na vloženie tácky.	Varenie na tácke nebolo naprogramované.	Počas kombinovaného varenia používajte funkciu 2v1.

SK

Ak máte problémy s výrobkom alebo nejaké otázky, najprv zavolajte nášmu tímu pre vzťahy so zákazníkmi a využite odbornú pomoc a poradenstvo.



Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!

- ① Váš spotrebič obsahuje veľké množstvo využiteľných alebo recyklovateľných materiálov.
- ➔ Odneste preto prístroj do zberného strediska.