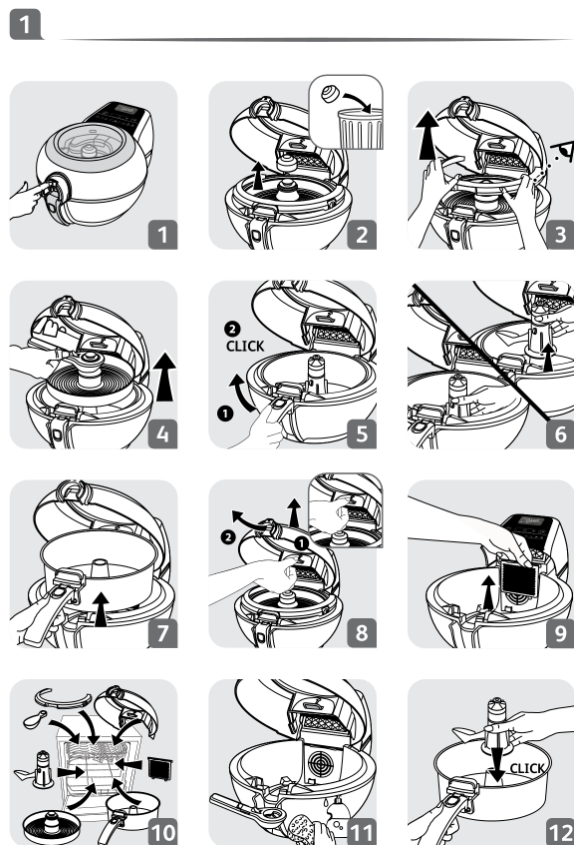
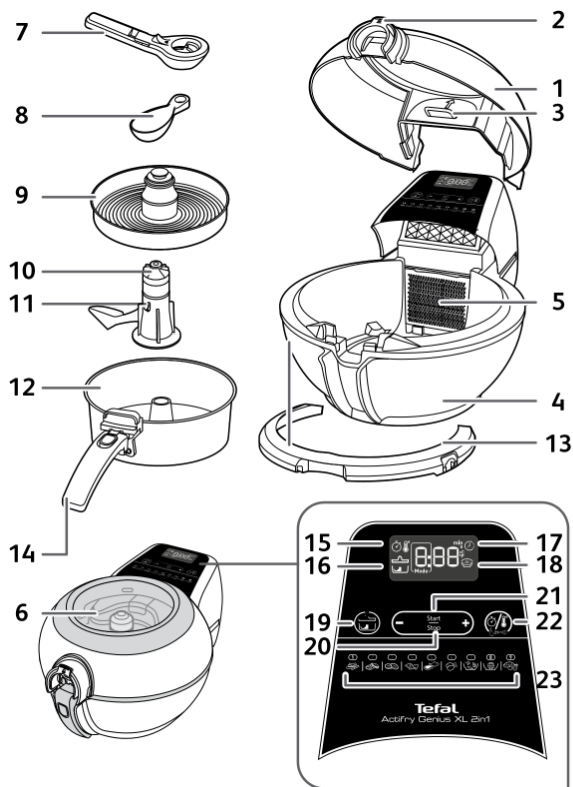
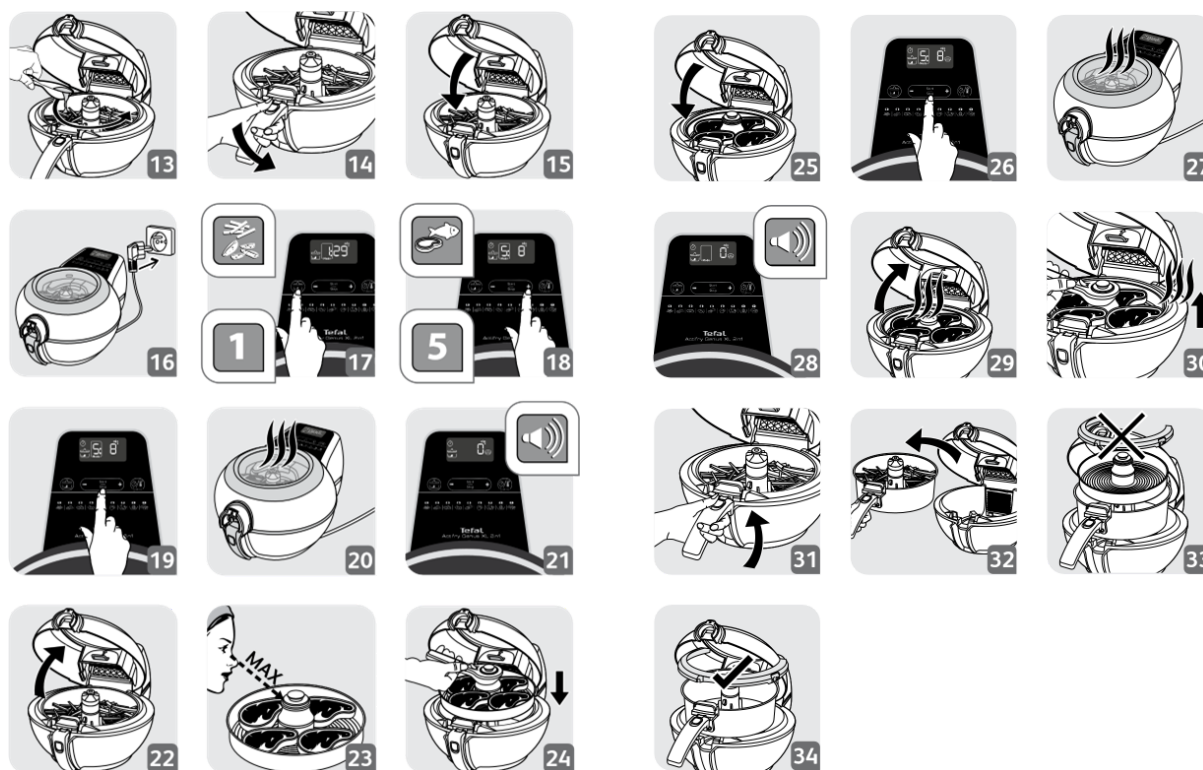


Tefal Actifry Genius XL 2v1 YV970015

Cvrtnik na vroč zrak





Pripravite okusne domače jedi.

Zaradi naše patentirane tehnologije je krompirček hrustljiv in mehak. Izberite sestavine, olje, začimbe in zelišča, ActiFry Genius XL 2v1 pa bo vse ostalo opravil namesto vas.

Samo 3 %* maščobe: dovolj je le 1 žlica olja!

Za pripravo 1,5 kg pravega ocvrtega krompirčka potrebujete le eno žlico olja po vaši izbiri. Žlica ActiFry Genius XL 2v1 ima na dnu merilnik soli, ki pomaga zmanjšati količino uporabljene soli in hkrati ohraniti odličen okus.

*Pri 1,5 kg svežega krompirja, narezanega na koščke velikosti 13 x 13 mm, ocvrtega z 20 ml olja in zmanjšanega na približno 55 % prvotne teže.

Veliko več kot le navaden zrezek in krompirček.

S cvrtnikom ActiFry Genius XL 2v1 lahko pripravite veliko različnih receptov. Popestrite svojo vsakodnevno prehrano in uživajte v zrezku s krompirčkom, nežni ocvrti zelenjavi, slastnih mesnih kroglicah, sočnih kozicah, sadju in še več ...

Da bi pri kuhanju dosegli najboljše rezultate, vam Tefal ponuja posebne nasvete o krompirju in oljih.

Krompir: za prijetno in uravnoteženo prehrano vsak dan!

Krompir je odlična hrana za vsakogar v vseh starostnih obdobjih. Je odličen vir energije in bogat z vitamini. Glede na sorte, podnebne razmere in pridelavo se krompir lahko zelo razlikuje po: obliki, velikosti, kakovosti okusa. Vsak ima svoje značilnosti glede na dozorelost, pridelek, velikost, barvo, kakovost skladiščenja in navodil za kuhanje. Rezultati kuhanja se lahko razlikujejo glede na izvor in sezonskost.

Katero sorto krompirja uporabiti v cvrtniku ActiFry Genius XL 2v1?

Na splošno priporočamo uporabo sort krompirja, ki so primerne za pripravo krompirčka, kot sta Maris Piper in King Edward. Za sveže nabran krompir z visoko vsebnostjo vode priporočamo, da ga pred cvrtjem nekaj minut kuhate.

S cvrtnikom ActiFry Genius XL 2v1 lahko pripravite tudi zamrznjen krompirček. Ker so že vnaprej ocvrti, vam ni treba uporabiti olja.

Kje shranjevati krompir?

Najboljši prostor za shranjevanje krompirja je temna klet ali hladna omara (6 °C do 8 °C) brez svetlobe.

Kako pripraviti krompir za cvrtje v cvrtniku ActiFry Genius XL 2v1?

Za najboljše rezultate preverite, da krompir ni zlepljen skupaj. Priporočamo, da olupljen krompir pred rezanjem temeljito operete, po rezanju pa ga še enkrat sperete, dokler voda ni čista.

Tako boste lahko odstranili največjo količino škroba. Krompirčke previdno osušite s pomočjo suhe in zelo vpojne čiste brisače. Biti mora popolnoma suh, preden ga položite v ActiFry Genius XL 2v1.

Kako je treba krompir narezati?

Hrustljivost in puhastost krompirčka je odvisna od njegove velikosti. Tanjši kot je krompirček, bolj bo hrustljiv, debelejši kot je, bolj puhast bo v notranjosti. Velikost krompirčka lahko spremenite glede na svoje želje in nato prilagodite čas kuhanja:

Debelina:

- tanek ameriški način: 8x8 mm
- standardni: 10x10 mm
- debel: 13x13 mm.

Največja priporočena debelina krompirčka je 13 x 13 mm, največja dolžina pa 9 cm.

Poskusite z različnimi olji

Če želite spremeniti okus jedi, uporabite žlico drugega olja. Rastlinska olja vsebujejo vse za življenje potrebne maščobne kisline. Vsakdo potrebuje drugačen delež hranilnih snovi, ki so pomembne za uravnoteženo prehrano. Pomembno je, da spreminjate olja, ki jih uporabljate, da telesu zagotovite vse, kar potrebuje. V cvrtniku ActiFry Genius XL 2v1 lahko uporabljate zelo široko paleto olj:

- običajna olja: sončnično, oljčno, koruzno, repično, arašidovo, sojino
- aromatizirana olja: olja z dodatki zelišč, česna, paprike, limone, ...
- posebna olja: lešnikovo, sezamovo, svetlinovo, mandljevo, avokadovo, arganovo (*čas kuhanja se razlikuje glede na proizvajalca)

Zaradi tehnologije ActiFry Genius XL 2v1, ki uporablja zelo majhno količino maščobe, hrana ohrani dobre maščobne kisline, ki vam bodo dale potrebno energijo.

Opis

- 1 Pokrov
- 2 Gumb za odpiranje pokrova
- 3 Zapiralo pokrova
- 4 Podstavek
- 5 Odstranljiv filter
- 6 Pregled
- 7 Ročaj lonca (odstranljiv)
- 8 ActiFry zajemalka (20 ml)
- 9 Posoda 2v1 z linijo MAX

- 10 Odstranljiva mešalna lopatka
- 11 Gumb za sprostitve lopatke
- 12 Odstranljiv lonec
- 13 Odstranljiv vrtljivi obroč
- 14 Ročaj posode
- 15 Čas kuhanja
- 16 Indikator uporabe posode ali sklede
- 17 Funkcija zakasnitve vklopa
- 18 Prikaz vzdrževanja temperature
- 19 Gumb za vklop funkcije 2v1
- 20 Gumba + in - za prilagajanje časa kuhanja
- 21 Začetek/konec kuhanja
- 22 Ročni način
- 23 Načini kuhanja

Pred prvo uporabo

- Odstranite vse nalepke in embalažo.
- Odprite pokrov s pritiskom na gumb za odpiranje pokrova - slika 1.
- Odstranite merilno žlico.
- Odstranite vso polistirensko embalažo in jo zavržite - slika 2.
- Odstranite vrtljivi obroč tako, da pritisnete sponke navzven in dvignete obroč - slika 3.
- Odstranite skledo z ročajem - slika 4.
- Ročaj posode dvignite vodoravno, dokler ne zaslišite klika. To pomeni, da se je ročaj zaklenil - slika 5.
- S pritiskom na gumb za odstranitev odstranite rezilo - slika 6.
- Odstranite posodo - slika 7.
- Pritisnite zaklep in odstranite pokrov - slika 8.
- Odstranite odstranljivi filter - slika 9.
- Vse odstranljive dele je mogoče pomivati v pomivalnem stroju, razen ročaja posode (7) - slika 10, ali pa jih lahko operete z neabrazivno gobico in tekočino za pomivanje posode.
- Podstavek naprave in ročaj očistite z vlažno gobo in tekočino za pomivanje posode - slika 11.
- Preden vse dele namestite nazaj na svoje mesto, jih temeljito posušite.
- Namestite rezilo nazaj na mesto in ga obračajte, dokler ne zaslišite klika - slika 12.
- Vrtljivi obroč namestite nazaj tako, da ga postavite na rob posode, na sredino sklede, in pritisnite, dokler ne zaslišite klika.

POZOR:

- Naprave nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.
- Za najboljše rezultate pri prvi uporabi novega izdelka priporočamo, da pripravite hrano, za katero potrebujete 30 minut ali več.

Kuhanje

Če naprave ne uporabljate, se po 10 minutah samodejno izklopi.

Koristni nasveti

- Ob prvi uporabi lahko zaznate neškodljiv vonj. Ta vonj ne vpliva na aparat in bo kmalu izginil.
- Da ne bi poškodovali aparata, upoštevajte količine sestavin in tekočin, ki so navedene v navodilih za uporabo in knjigi receptov.
- V lonec ali 2v1 posodo nikoli ne dajte preveč sestavin in ne prekoračite priporočenih količin.
- Nikoli ne prekoračite ravni, označene z oznako MAX na posodi.
- Ta naprava ni primerna za recepte z visoko vsebnostjo tekočine (npr. juhe, omake ...).
- Nikoli ne puščajte ActiFry zajemalke ali ročaja posode v aparatu, ko je ta vklopljen.

- V aparat nikoli ne vstavljajte 2v1 posode brez lonca.
- Nikoli ne vstavljajte ActiFry zajemalke v posodo brez lonca.
- Posode 2v1 ne vstavljajte v aparat na začetku kuhanja, temveč šele po zvočnem signalu (razen kadar sta temperatura posode in lonca enaka).
- Nikoli ne puščajte aparata brez nadzora, ko deluje.
- Naprave nikoli ne uporabljajte prazne.
- Če uporabljate samo lonec, ne postavljajte posode 2v1 v aparat.
- Snemljivega vrtljivega obroča nikoli ne postavljajte na posodo, niti pri samostojni uporabi niti pri uporabi 2v1. Odstranljivi vrtljivi obroč uporabljajte samo z loncem - slika 33-35.
- Če pripravljate večjo količino hrane, namestite odstranljivi vrtljivi obroč na 2v1 posodo.

SAMOSTOJNA UPORABA LONCA

Priprava hrane

Med pripravo hrane zajemalke ne puščajte v posodi.

- Odprite pokrov - slika 1.
- Odstranite zajemalko iz posode.
- Sestavine pripravite v skladu s knjigo receptov ali temi navodili.
- Hrano položite v lonec in jo enakomerno razporedite. Ne sme presegati največje dovoljene količine (glejte preglednico na straneh 12 do 14).
- Živilom z žlico dodajte olje (1 polna žlica Actifry Genius = 14 ml) - slika 13, in ga enakomerno razporedite.
- Odklenite ročaj in ga potisnite v ohišje - slika 14.
- Zaprite pokrov - slika 15.


Začnite kuhati

- Napravo priključite v vtičnico - slika 16. Naprava dvakrat zapiska in zaslon utripa.

2 načina za nastavitev časa kuhanja:

1) Samodejni način kuhanja:


9 načinov kuhanja samodejno prilagodi temperaturo kuhanja in vrtenje lopatic glede na vrsto izbrane hrane.

- Takoj ko zaprete pokrov in priključite aparat v vtičnico, se na zaslonu prižge ikona  - gumb, označen s številko 19.
- Z gumbom + med načini od 1 do 9 izberite zeleni način kuhanja - slika 18.
- Pritisnite gumb START - slika 19.
- Z gumbom +/- prilagodite čas kuhanja.


Opomba: čas kuhanja prilagodite po vklopu aparata.


- Če uporabljate samodejni način kuhanja, upoštevajte navodila v knjigi receptov glede razporeditve hrane v posodi.

Opomba: Pri programih 2, 3, 4, 5, 7, 8 in 9 se lopatka na začetku kuhanja ne vrti.

- Način kuhanja lahko ustavite s pritiskom na gumb START/STOP.
- Način kuhanja lahko prekličete tako, da gumb START/STOP držite pritisnjen 2 sekundi. Na zaslonu se prikaže ikona , gumb pod številko 19, "1" za način in 29 minut

2) Ročni način:

- Nastavite ročni način z gumbom +/-, dokler se na zaslonu ne prikaže "M".
- Čas kuhanja nastavite tako, da pritisnete gumb za temperaturo/čas , označen pod številko 19, nato pa z gumbom +/- nastavite čas kuhanja v minutah (glejte preglednico na straneh 12 do 14).

- Nato nastavite temperaturo kuhanja tako, da pritisnete gumb za temperaturo/čas , označen pod številko 19, in nato nastavite zeleno temperaturo z gumbom +/- (glejte preglednico na straneh 12 do 14).
- Pritisnite gumb za start.

OPOMBE:

- Izbrani čas se bo prikazal in minute se bodo začele odšteti. Izbrani čas je prikazan v minutah. Šele ko bo do konca preostala manj kot 1 minuta, se bo čas začel prikazovati v sekundah.
- Aparat lahko ustavite. Pritisnite gumb START/STOP. S ponovnim pritiskom gumbov START/STOP ponovno zaženete kuhanje.
- Čas lahko kadar koli med kuhanjem spremenite z gumbi +/- - slika 18.
- Če pride do napake ali želite izbrisati izbrani čas, pridržite gumb START/STOP za 2 sekundi in ponovno izberite čas.

Izpraznite posodo

Ko odprete pokrov, se aparat izklopi. S kuhanjem lahko ponovno začnete tako, da zaprete pokrov in pritisnete gumb START. Če pokrov pustite odprt več kot 2 minuti, se aparat ponastavi.

- Ko je kuhanje končano, se oglasi zvočni signal časovnika.
- Odprite pokrov - Slika 22.
- Dvignite ročaj, dokler ne zaslišite klika, ki pomeni, da se je ročaj zaklenil, nato pa odstranite posodo - sliki 31 in 32.
- Takoj postrezite.
- Da bi preprečili opekline, se ne dotikajte pokrova ali katerega koli drugega dela naprave, razen hladnih delov, tj. ročaja lonca in gumba za odpiranje pokrova.

Navodila za čas kuhanja za samostojno kuhanje v loncu

Navedeni časi kuhanja so približni in se lahko razlikujejo glede na sezonskost živila, njegovo velikost, uporabljeno količino, individualni okus in obremenitev. Navedeno količino olja lahko povečate glede na svoj okus in potrebe. Če želite, da je krompirček bolj hrustljav, lahko čas kuhanja nekoliko podaljšate.

POZOR: V spodnjih navodilih so podane merice olja in sladkorja za ActiFry žlico, ki je priložena.

Krompir

Sveži krompirček 10x10 cm

Količina:

- 750 g - ½ žlice olja, način kuhanja: 1, čas kuhanja v loncu: 25 - 27 minut
- 1000 g - ¾ žlice olja, način kuhanja: 1, čas kuhanja v loncu: 28 - 30 minut
- 1500 g - 1 žlica olja, način kuhanja: 1, čas kuhanja v loncu: 36 - 38 minut
- 1700 g - 1 žlica olja, način kuhanja: 1, čas kuhanja v loncu: 42 - 44 minut

Zamrznjen krompirček 13x13 cm

Količina:

- 750 g - brez olja, način kuhanja: 1, čas kuhanja v loncu: 23 - 25 minut
- 1200 g - brez olja, način kuhanja: 1, čas kuhanja v loncu: 36 - 38 minut

Perutnina

Ne bojte se v olje dodati mešanice začimb (paprika, kari, mešanica zelišč, timijan, lovorjev list itd.), da bi mesu dodali okus.

Piščančji nuggetsi (sveži ali zamrznjeni)

750 g - brez olja, način kuhanja: 2, čas kuhanja v loncu: 10 - 12 minut

Sveži piščančji nuggetsi

1200 g - brez olja, način kuhanja: 2, čas kuhanja v loncu: 13 - 15 minut

Zamrznjeni piščančji nuggetsi

1200 g - brez olja, način kuhanja: 2, čas kuhanja v loncu: 15 - 17 minut

Sveža piščančja bedra

4 - 6 kosov - brez olja, način kuhanja: 6: čas kuhanja v loncu: 20 - 22 minut

Sveže piščančje prsi brez kosti

6 kosov - brez olja, način kuhanja: 6, čas kuhanja v loncu: 18 - 20 minut

9 kosov - brez olja, način kuhanja: 6, čas kuhanja v loncu: 22 - 24 minut

Zamrznjene mesne kroglice

750 g - 1 žlica olja, način kuhanja: 5, čas kuhanja v loncu: 14 - 15 minut

1200 g - 1 in ½ žlica olja, način kuhanja: 5, čas kuhanja v loncu: 18 - 20 minut

Riž in zelenjava**Zamrznjeni ratatouille***

750 g - brez olja, način kuhanja: 7, čas kuhanja v loncu 14 - 16 minut

1000 g - brez olja, način kuhanja: 7, čas kuhanja v loncu 23 - 25 minut

Zamrznjena pražena zelenjava

1000 g - brez olja, način kuhanja: 6, čas kuhanja v loncu 22 - 24 min

Zamrznjena paella

650 g - brez olja, način kuhanja: ročno 220 °C, čas kuhanja v loncu 12 - 14 minut

1000 g - brez olja, način kuhanja: ročno 220 °C, čas kuhanja v loncu 15-17 minut

Ribe, morski sadeži**Zamrznjeni panirani kalamari**

300 g - brez olja, način kuhanja: 3, čas kuhanja v loncu 10 - 12 minut

500 g - brez olja, način kuhanja: 3, čas kuhanja v loncu 11 - 13 minut

Zamrznjene in surove tigrove kozice

300 g - brez olja, način kuhanja: 3, čas kuhanja v loncu 8 - 10 minut

450 g - brez olja, način kuhanja: 3, čas kuhanja v loncu 8 - 10 minut

Sadje & zelenjava**Banane - koleščki**

5 kosov - 1 žlica olja, 1 žlica sladkorja, način kuhanja: 9, čas kuhanja v loncu 5 - 6 minut

7 kosov - 1 žlica olja, 1 žlica sladkorja, način kuhanja: 9, čas kuhanja v loncu 5 - 6 minut

Jagode - četrtine

1000 g - 2 žlici sladkorja, način kuhanja: 9, čas kuhanja v loncu 8 - 10 minut

1500 g - 2 žlici sladkorja, način kuhanja: 9, čas kuhanja v loncu 10 - 12 minut

Jabolka - polovice

3 jabolka - 1 žlica olja, 1 žlica sladkorja, način kuhanja: 9, čas kuhanja v loncu 8 - 10 minut

5 jabolk - 1 žlica olja, 1 žlica sladkorja, način kuhanja: 9, čas kuhanja v loncu 10 - 12 minut

Ananas - sveže olupljen in narezan na koščke

1 - 2 žlici sladkorja, način kuhanja: 9, čas kuhanja v loncu 10 - 12 minut

2 - 2 žlici sladkorja, način kuhanja: 9, čas kuhanja v loncu 15 - 17 minut

Bučke - rezine

750 g - 1 žlica olja, 150 ml vode, način kuhanja: 7, čas kuhanja v loncu 20 - 25 minut

1200 g - 1 žlica olja, 150 ml vode, način kuhanja: 7, čas kuhanja v loncu 25 - 30 minut

Paprike - rezine

650 g - 1 žlica olja, 150 ml vode, način kuhanja: 7, čas kuhanja v loncu 15 - 18 minut

1200 g - 1 žlica olja, 150 ml vode, način kuhanja: 7, čas kuhanja v loncu 20 - 25 minut

Gobe - četrtine

650 g - 1 žlica olja, način kuhanja: 7, čas kuhanja v loncu 10 - 15 minut

1000 g - 1 žlica olja, način kuhanja: 7, čas kuhanja v loncu 16 - 18 minut

Paradižnik - četrtine

650 g - 1 žlica olja, 150 ml vode, način kuhanja: 7, čas kuhanja v loncu 12 - 14 minut

1000 g - 1 žlica olja, 150 ml vode, način kuhanja: 7, čas kuhanja v loncu 15 - 17 minut

Čebula - kolobarčki

500 g - 1 žlica olja, način kuhanja: ročno 220 °C, čas kuhanja v loncu 12 - 14 minut

750 g - 1 žlica olja, način kuhanja: ročno 220 °C, čas kuhanja v loncu 18 - 20 minut




SAMOSTOJNA UPORABA POSODE 2v1

Priprava hrane

- Odprite pokrov - slika 1.
- Iz lonca odstranite merilno žlico in odstranljivi vrtljivi obroč.
- Odstranite 2v1 posodo - slika 4.
- V 2v1 posodo položite hrano. Vedno upoštevajte priporočeno količino, ki je navedena v tabelah ali v knjigi receptov (glejte tabelo količin na posodo). Nikoli ne prekoračite oznake MAX na sredini posode - slika 23.
- Z ročajem postavite posodo nazaj v aparat - slika 24.
- Zaprite pokrov - slika 25.

Če uporabljate le lonec, v 2v1 posodo ne polagajte hrane.

Začnite kuhati

- Naprava zapiska.
- Pritisnite gumb -, znak  in način "-" bosta utripala. Pritisnite  gumb in na zaslonu se prikaže ikona  (16).
- Z gumbom + izberite način kuhanja med načini 2, 3, 4, 5, 6, 9 ali M za ročni način.
- Pritisnite gumb START/STOP.
- Čas kuhanja lahko kadar koli prilagodite z uporabo gumba +/-.
- Začne se odštevanje. Ko je do konca kuhanja manj kot ena minuta, se čas začne odšteti po sekundah.

Ko odprete pokrov, se kuhanje ustavi. Zaprite pokrov in za ponovni začetek kuhanja pritisnite gumb START.

Ko pokrov ostane odprt 3 minute, se aparat preklopi v način pripravljenosti.

Izpraznite posodo

- Ko je kuhanje končano, bo časovnik zapiskal, zaslon pa bo utripal in prikazal 0 minut. Naprava samodejno preneha kuhati.
- Odprite pokrov - slika 29.
- Z ročajem odstranite posodo in iz nje odstranite hrano - slika 30. Bodite previdni, ker je posoda zelo vroča. Za odstranjevanje vedno uporabljajte ročaj, ki je priložen v paketu.
- Hrano lahko postrežete.

Piščančji nuggetsi (sveži ali zamrznjeni)

500 g - brez olja, način kuhanja: 2, čas kuhanja v loncu: 13 - 15 minut.

750 g - brez olja, način kuhanja: 2, čas kuhanja v loncu: 15 - 17 minut

Sveže piščančja bedrca

4-6 kosov - brez olja, način kuhanja: 6, čas kuhanja v loncu: 20 - 22 minut

Zamrznjene piščančje perutničke

10 kosov - brez olja, način kuhanja: 6, čas kuhanja v loncu: 22 minut

Sveže piščančje prsi brez kosti

6 kosov - brez olja, način kuhanja: 6, čas kuhanja v loncu: 19 - 20 minut

9 kosov - brez olja, način kuhanja: 6, čas kuhanja v loncu: 22 - 24 minut

Zamrznjene mesne kroglice

500 g - 1 žlica olja, način kuhanja: 5, čas kuhanja v loncu: 12 - 15 minut

750 g - 1 žlica olja, način kuhanja: 5, čas kuhanja v loncu: 15 - 17 minut

Sveži zrezek

4 kosi - 1* žlica olja, način kuhanja: 5, čas kuhanja v loncu: 8** minut

Zamrznjen zrezek

4 - 6 kosov - 1 in 1/2* žlice olja, način kuhanja: 5, čas kuhanja v loncu: 8 - 10** minut

* Steak na obeh straneh premažite z oljem.






** Čas kuhanja krvavega zrezka. Za srednje pečen in dobro pečen zrezek dodajte nekaj dodatnih minut.

UPORABA LONCA IN 2V1 POSODE

Pripravite hrano

- Odprite pokrov - slika 1.
- Odstranite posodo in s posode odstranite snemljiv vrtljivi obroč - slika 4.
- Dvignite ročaj in lonec odstranite iz aparata.
- V lonec položite hrano. Vedno upoštevajte priporočeno količino, ki je navedena v tabelah ali v knjigi receptov. Nikoli ne prekoračite oznake MAX na merilni posodi.
- Glede na vrsto živila z žlico ActiFry dodajte priporočeno količino olja in ga enakomerno razporedite po loncu - slika 13.
- Lonc postavite nazaj v aparat in zaprite pokrov - slika 15.

Začnite z 2v1 kuhanjem

- Napravo priključite v vtičnico. Naprava bo zapiskala in na zaslonu se bodo prikazale utripajoče ikone  in "1" za način in 29 min.
- Izberite zeleni program kuhanja. Zeleni način kuhanja izberete z gumbi + od načinov od 1 do 9.
- Na zaslonu se prikaže ikona  - slika 17.
- Z gumbom  izberite način kuhanja. Na zaslonu se prikaže ustrezna ikona .
- Z gumbom + med načini 2, 3, 4, 5, 6 ali M za ročni način izberite zeleni način kuhanja - slika 18.
- Pritisnite gumb START/STOP - slika 19.
- Čas kuhanja lahko kadar koli prilagodite z gumbom +/-.
- Hrana v posodi se začne cvreti.
- Minute se začnejo odšteti.
- Medtem ko se hrana v posodi cvre, pripravite hrano, ki jo boste cvrli, v posodi. Ne prekoračite oznake najvišje ravni na posodi - slika 23.
- Ko aparat zapiska in se samodejno ustavi, odprite pokrov in vanj vstavite posodo - sliki 22 in 24.
- Spet zaprite pokrov - slika 25 in pritisnite gumb START - slika 26.
- Odštevanje se nadaljuje. Ko ostane manj kot ena minuta, začne časovnik odšteti po sekundah.
- Čas kuhanja lahko kadar koli prilagodite z gumbom +/-.
- Vsak način kuhanja ima vnaprej nastavljen čas, ki ga lahko prilagodite.
- Čas kuhanja v minutah prilagodite z gumboma + in -.
- Temperaturo kuhanja prilagodite z gumbom  (označen je pod številko 22) in gumbom +/- ter nastavite zeleno temperaturo.

Izpraznite posodo

- Ko je kuhanje končano, bo časovnik zapiskal, zaslon pa bo utripal in prikazal 0 minut. Naprava samodejno preneha cvreti.
- Odprite pokrov - slika 29.
- Z ročajem odstranite posodo in iz nje vzemite hrano - slika 30. Pozor, posoda je po kuhanju zelo vroča. Za odstranjevanje vedno uporabljajte ročaj, ki je del paketa.
- Dvignite ročaj posode, dokler ne zaslišite klika - slika 31.
- Odstranite posodo in iz nje odstranite hrano - slika 32.

Tabela za kuhanje s posodo 2v1

Čas kuhanja je le vodilo in se lahko razlikuje glede na velikost živila in čas kuhanja. Če je kuhanje 2v1 končano in želite, da je krompirček nekoliko bolj hrustljiv, ga po odstranitvi posode cvrite še nekaj minut.

Živilo v loncu	Količina	Način	Čas	Živilo v 2v1 posodi	Količina	Način	Čas
Svež pomfri 10x10 cm	1500 g	1	35 min	Zrezki	4	5	8 min**
	1200 g	1	32 min		4	5	7 min**
	750 g	1	27 min		3	5	6 min**
	250 g	1	15 min		1	5	5 min**
Svež* ali	1200 g	1	32 min	Piščančja	8	6	15 min



zamrznjen pomfri	1000 g	1	32 min	bedrca	4	6	15 min
	750 g	1	27 min		3	6	15 min
	250 g	1	20 min		1	6	10 min
Svež* ali zamrznjen pomfri	1200 g	1	29 min	Domači piščančji nuggetsi	14	2	8 min
Svež* ali zamrznjen pomfri	1200 g	1	32 min	Piščančje perutničke	10	6	22 min
Bučke - rezine	1200 g	7	25 min	File lososa	4	5	10 min
	750 g	7	20 min		3	5	10 min
	500 g	7	15 min		2	5	8 min
	250 g	7	12 min		1	5	7 min
Fige - koščki	10	9	15 min	Čokoladni žepki	4	9	4 min

* V svež krompirček dodajte olje. Za 1200 g dodajte 1 žlico ActiFryja, za 1000 g dodajte 3/4 žlice, za 750 g dodajte 1/2 žlice in za 250 g dodajte 1/4 žlice.

** Čas kuhanja krvavega zrezka. Za srednje pečen in dobro pečen zrezek dodajte nekaj dodatnih minut.

ZAKASNITEV VKLOPA

Nastavite lahko zakasnitev za enega od 9 samodejnih načinov ali ročni način za sam lonec, posodo ali za kuhanje 2v1.

- Priključite aparat v vtičnico.
- Najprej nastavite način in zeleni čas.
- Nato za 3 sekunde pridržite gumb za nastavitev temperature/časa . Prikaže se piktogram , na časovniku pa utripa 0 min.
- Z gumbom +/- nastavite čas odloženega zagona (intervali: 10 minut) (največ 9 ur).
- Pritisnite START in časovnik za odloženi zagon bo začel odštevati. Kuhanje se bo začelo takoj, ko bo odštevanje doseglo 0:00.

FUNKCIJA OHRANJANJA TEMPERATURE

- Ko je kuhanje končano in po 3 minutah ne storite ničesar, se samodejno zažene način ohranjanja temperature (razen pri načinu 1 - krompirček).
- Po 30 minutah ohranjanja toplote se aparat ustavi.

- Če želite deaktivirati funkcijo vzdrževanja temperature, hkrati dolgo pritisnite gumba + in - (3 sekunde).
- Če želite ponovno aktivirati funkcijo vzdrževanja temperature, hkrati dolgo pritisnite gumba + in - (3 sekunde).

NASVETI ZA CVRTJE Z APARATOM ACTIFRY

- Ko je krompirček v loncu, ga ne solite. Solimo jih šele, ko jih vzamemo iz lonca.
- Če želite v ActiFry dodati posušena zelišča ali začimbe, jih zmešajte z malo olja ali tekočine. Če jih vlijete neposredno v posodo, jih bo vroč zrak v cvrtniku raznesel.
- Močno obarvane začimbe lahko rahlo obarvajo rezila in dele aparata. To je normalno.
- Vsa živila narežite na enako velike kose, da bodo pripravljena istočasno.
- Zelenjavo, zlasti korenasto zelenjavo, narežite na manjše kose, da bo dobro zapečena.
- Če v receptih ActiFry uporabljate čebulo, jo raje narežite na tanke rezine kot na kocke, saj se tako bolje speče. Preden čebulne kolobarje položite v lonec, jih ločite enega od drugega in jih na kratko prepražite, da se enakomerno porazdelijo.

Samo za samodejni način kuhanja:

- Pri izbranih načinih dajte sestavine v posodo v skladu z navodili v knjigi receptov ActiFry Genius. Tako bodo posamezne sestavine pravilno kuhane. Sestavine, ki potrebujejo daljši čas kuhanja, položite v zgornji del posode. Sestavine, ki potrebujejo krajši čas kuhanja, postavite ob ročaj.

ENOSTAVNO ČIŠČENJE

Čiščenje aparata

Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine. Ne uporabljajte jedkih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Redno čistite odstranljivi filter. Da bi odstranljiva posoda in skleda dolgo zdržala, ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov. Za čiščenje delov aparata ne priporočamo uporabe drugih čistilnih sredstev razen detergenta za pomivanje posode.

- Pred čiščenjem počakajte, da se aparat popolnoma ohladi.
- Pokrov odprite s pritiskom na gumb - slika 1 in pritisnite zapah, da odstranite pokrov - slika 8.
- Vstavite posodo.
- Dvignite ročaj posode, dokler ne zaslišite klika.
- S pritiskom na gumb za sprostitev odstranite rezilo - slika 6.
- Odstranite posodo - slika 7.
- Odstranite odstranljivi filter - slika 9.
- Odstranite vrtljivi obroč tako, da pritisnete sponke navzven in dvignete obroč.
- Vse odstranljive dele lahko pomivate v pomivalnem stroju, razen ročaja posode (7) - slika 10, lahko pa jih očistite z neabrazivno gobo in tekočino za pomivanje posode.

MEDNARODNA OMEJENA GARANCIJA TEFAL/T-FAL*

TEFAL/T-FAL* bo izdelek popravil v garancijskem obdobju in po njem.

Dodatna oprema, potrošni material in zamenljivi deli za končne uporabnike so na voljo za nakup, kot so navedeni na spletni strani TEFAL/T-FAL www.tefal.com, če so na voljo lokalno.

Garancija**: TEFAL/T-FAL jamči za proizvodne napake ali napako pri izdelavi tega izdelka v času garancijskega obdobja v državah***, navedenih na priloženem seznamu držav, in sicer od datuma nakupa ali dobave. Mednarodna proizvajalčeva garancija krije vse stroške, povezane s povrnitvijo dokazano okvarjenega izdelka v prvotno stanje, in sicer s popravilom ali zamenjavo okvarjenega dela in potrebnim delom. TEFAL/T-FAL lahko po lastni presoji namesto popravila okvarjenega izdelka zagotovi enak ali boljši nadomestni izdelek. Obveznost družbe TEFAL/T-FAL in vaša izključna presoja v okviru te garancije je omejena na popravilo ali zamenjavo.

Pogoji in omejitve:

TEFAL/T-FAL ni dolžan popraviti ali zamenjati izdelka brez veljavnega dokazila o nakupu. Izdelek lahko prevzamete osebno ali pa ga morate ustrezno zapakirati in s priporočeno pošto (ali podobnim načinom poštno dostave) vrniti pooblaščenemu servisnemu centru TEFAL/T-FAL. Popolni naslovi posameznih pooblaščenih servisnih centrov so navedeni na spletnem mestu TEFAL/T-FAL, lahko pa pokličete ustrezn center za stranke, ki je naveden na priloženem seznamu držav. Cilj podjetja TEFAL/T-FAL je ponuditi najboljše poprodajne storitve in nenehno izboljševati zadovoljstvo strank, zato je mogoče, da podjetje pošlje vprašalnik o zadovoljstvu strank vsem strankam, ki so zadržale popravilo ali zamenjavo izdelka v pooblaščenem servisnem centru TEFAL/T-FAL. Ta garancija velja samo za izdelke, kupljene v gospodinjstvu in uporabljene v gospodinjstvu, in ne zajema škode, ki je nastala zaradi nepravilne uporabe, malomarnosti, neupoštevanja navodil TEFAL/T-FAL ali sprememb in nepooblaščenih popravil izdelka, pomanjkljive embalaže s strani lastnika ali slabega ravnanja s strani prevoznika. Prav tako ne krije običajne obrabe, vzdrževanja ali zamenjave potrošnih delov ali naslednjega:

- poškodbe ali slabe rezultate, zlasti zaradi napačne napetosti ali frekvence, ki sta navedeni v identifikaciji ali specifikaciji izdelka;
- uporabe slabe vode ali potrošnega materiala;
- mehanske poškodbe, preobremenitve;
- vdora vode, prahu ali žuželk v izdelek (razen naprav z elementi, posebej zasnovanimi za žuželke);
- vodni kamen (odstranjevanje vodnega kamna je treba opraviti v skladu z navodili za uporabo);
- poškodbe zaradi strele ali električnega udara;
- poškodbe stekla ali porcelana v izdelku;
- nesreče, vključno s požarom, poplavo itd.
- profesionalna ali komercialna uporaba.

Zakonsko določene pravice potrošnikov:

Ta mednarodna garancija TEFAL/T-FAL ne vpliva na zakonske pravice potrošnikov ali pravice, ki jih ni mogoče izključiti ali omejiti, ali na pravice do prodajalca na drobno, pri katerem je potrošnik kupil izdelek. Ta garancija daje potrošniku posebne pravice, potrošnik pa ima lahko tudi druge pravice, ki se razlikujejo od države do države in od države do države. Potrošnik si lahko te pravice lasti po lastni presoji.

*** Če je izdelek kupljen v eni od držav s seznama in se nato uporablja v drugi državi s seznama, se za mednarodni garancijski rok TEFAL/T-FAL šteje rok za državo uporabe, tudi če je bil izdelek kupljen v državi s seznama z daljšim garancijskim rokom. Če TEFAL/T-FAL izdelka ne prodaja lokalno v državi uporabe, lahko popravilo traja dlje. Če izdelka ni mogoče popraviti v novi državi uporabe, je mednarodno jamstvo TEFAL/T-FAL omejeno na zamenjavo za podoben ali drug izdelek po podobni ceni, če je to mogoče.

* Gospodinjski aparati TEFAL se na nekaterih območjih Amerike in Japonske pojavljajo pod blagovno znamko T-FAL. TEFAL/T-FAL sta registrirani blagovni znamki družbe Groupe SEB.

Prosimo, da ta dokument shranite za vpogled in v primeru, da želite uveljavljati zahtevek na podlagi te garancije.