

Tefal®

CZ

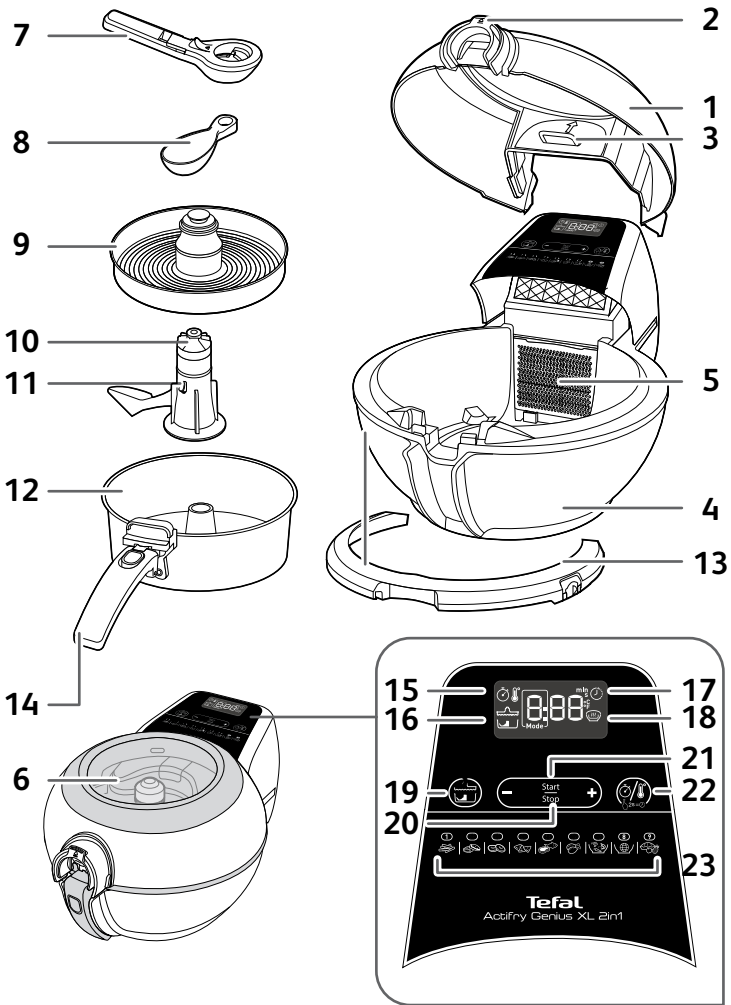
SK

HU



ActiFry Genius XL 2in1

www.tefal.com



1



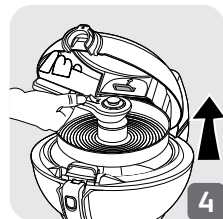
1



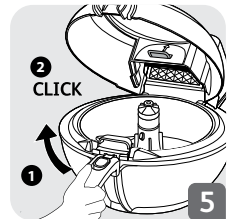
2



3

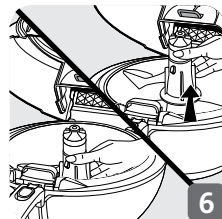


4

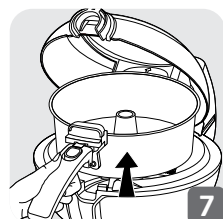


CLICK

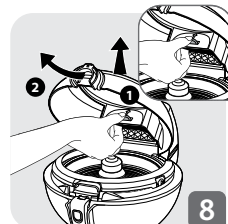
5



6

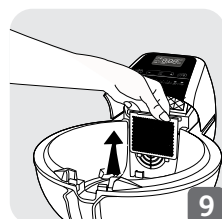


7

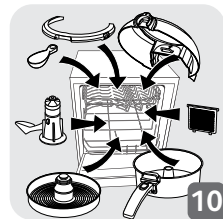


CLICK

8



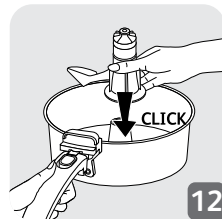
9



10

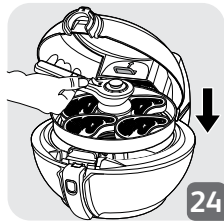
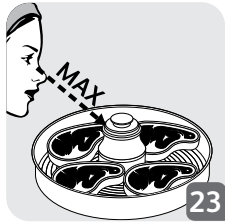
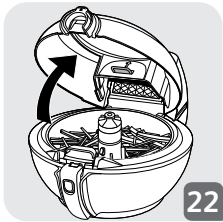
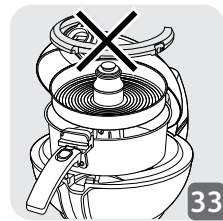
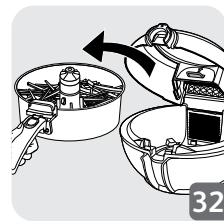
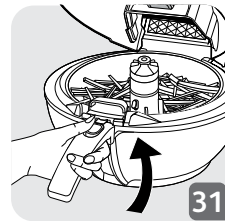
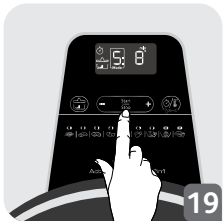
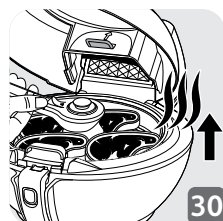
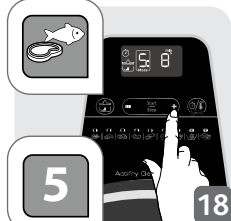
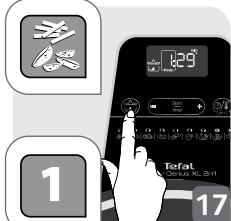
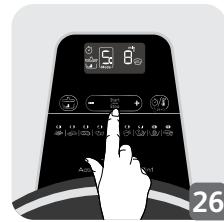
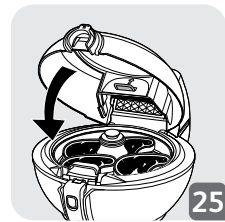
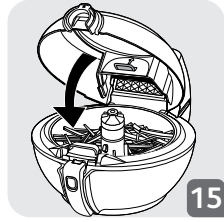
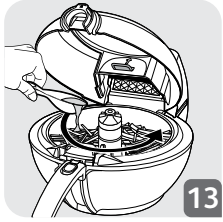


11



CLICK

12



Vítejte ve světě fritézy ActiFry Genius XL 2v1!

Připravte si výborné domácí pokrmy.

Díky naší patentované technologii jsou hranolky křupavé a nadýchané. Stačí si vybrat suroviny, olej, koření a bylinky a **ActiFry Genius XL 2v1** udělá zbytek za vás.

Jen 3 %* tuku: vystačíte si s 1 lžící oleje!

Na přípravu 1,5 kg pravých hranolek vám bude stačit jen jedna lžice oleje dle vašeho výběru. Lžice **ActiFry Genius XL 2v1** má na spodní straně měrku soli, která pomáhá snížit množství použité soli a přitom zachovat skvělou chuť.

*1,5 kg čerstvých brambor nakrájených na hranolky s průřezem 13 mm x 13 mm, smažené s 20 ml oleje a zredukované na cca 55 % své původní hmotnosti.

Mnohem víc než jen obyčejný steak s hranolkou.

Díky fritéze **ActiFry Genius XL 2v1** připravíte spoustu nejrůznějších receptů. Dodejte vašemu každodennímu stravování barvitost a dejte si steak a hranolky, křehkou restovanou zeleninu, lahodné masové kuličky, šťavnaté krevety, ovoce a další...



ActiFry Genius XL 2v1

**Součástí balení je kniha receptů
našeho šéfkuchaře.**

**Kniha je plná originálních nápadů
na přípravu vynikajících a výživných hlavních jídel,
příloh a dezertů, které zachutnají celé rodině.**

Společnost **Tefal** vám nabízí speciální rady o bramborách a olejích, abyste při vaření dosáhli nejlepších výsledků.

CZ

Brambora: pro chutnou a vyváženou každodenní stravu

Brambory jsou skvělou potravinou pro lidi v každém věku. Jsou výborným zdrojem energie a jsou bohaté na vitamíny. Brambory se mohou lišit tvarem, velikostí a chutí v závislosti na odrůdě, klimatických podmínkách a pěstování. Každý druh má svá specifika, co se týče ranosti, sklizně, velikosti, barvy, skladování a přípravy. Výsledky vaření mohou záviset na původu a sezónnosti.

Jakou odrůdu použít do fritézy ActiFry Genius XL 2v1?

Obecně doporučujeme používat odrůdy brambor, které se hodí k přípravě hranolek, například Maris Piper a King Edward. U čerstvě sklizených brambor s vysokým obsahem vody doporučujeme před smažením brambory několik minut povařit.

S fritézou **ActiFry Genius XL 2v1** připravíte také mražené hranolky. Protože jsou už předsmažené, nemusíte používat žádný olej.

Kde skladovat brambory?

Nejlepším místem pro skladování brambor je tmavý sklep nebo chladná skříňka (6°C až 8°C) bez přístupu světla.

Jak připravit brambory na smažení ve fritéze ActiFry Genius XL 2v1?

Abyste dosáhli nejlepších výsledků, zkontrolujte, že nejsou brambory slepené k sobě. Doporučujeme oškrábané brambory před nakrájením důkladně umýt a znovu je opláchnout po nakrájení, dokud není voda čistá.

Tímto způsobem odstraníte maximální množství škrobu. Hranolky usušte pomocí suché a vysoce savé čisté utěrky. Před vložením do fritézy **ActiFry Genius XL 2v1** musejí být hranolky naprosto suché.

Jakým způsobem je třeba brambory nakrájet?

Křupavost a nadýchanost hranolek závisí na jejich velikosti. Čím tenčí hranolky jsou, tím budou křupavější, a čím jsou silnější, tím budou uvnitř nadýchanější. Velikost hranolek můžete měnit podle vlastních preferencí a následně upravit čas vaření:

Tloušťka: tenké v americkém stylu 8x8 mm / standardní: 10x10 mm / silné: 13x13 mm.

Délka max. 9 cm.

Maximální doporučená tloušťka hranolek je 13 x 13 mm a délka max. 9 cm.

Vyzkoušejte různé oleje, které máte rádi

Pokud rádi měníte chuť svých jídel, stačí použít lžici jiného oleje. Rostlinné oleje obsahují všechny mastné kyseliny nezbytné pro život. Každý má různý podíl živin, které jsou důležité pro vyváženou stravu. Je důležité měnit oleje, které používáte, abyste dodali tělu vše, co potřebuje. Do fritézy **ActiFry Genius XL 2v1** můžete použít velmi širokou škálu olejů:

- běžné oleje: slunečnicový, olivový, kukuřičný, řepkový, hroznový, arašídový, sojový;
- ochucené oleje: oleje s bylinkami, česnekem, pepřem, citrónem...;
- speciální oleje: z lískových oříšků*, sezamový*, saflorový*, mandlový*, avokádový*, arganový* (čas vaření závisí na výrobci).

*Poznámka: některé z těchto olejů nejsou v ČR dostupné.

Díky technologii ActiFry Genius XL 2in1 využívající velmi malé množství tuku si potraviny uchovávají dobré mastné kyseliny, které vám dodají potřebnou energii.

Rozmrazujte sebe a své přátele s fritézou ActiFry Genius XL 2v1.
Více informací najdete na www.actifry.co.uk

POPIS

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1 Víko | 13 Odnímatelný otočný kruh |
| 2 Tlačítko otevření víka | 14 Rukojeť hrnce |
| 3 Západka víka | 15 Čas vaření |
| 4 Základna | 16 Indikátor používání hrnce nebo misky |
| 5 Vyjímatelný filtr | 17 Funkce odloženého startu |
| 6 Průhled | 18 Obrazovka udržování teploty |
| 7 Rukojeť hrnce (odnímatelná) | 19 Tlačítko na aktivaci funkce 2v1 |
| 8 Odměrná lžičce (20 ml) | 20 Tlačítko + a – na úpravu času vaření |
| 9 Miska 2v1 s ryskou MAX | 21 Začátek/konec vaření |
| 10 Odnímatelná míchací lopatka | 22 Manuální režim |
| 11 Tlačítko uvolnění lopatky | 23 Režimy vaření |
| 12 Vyjímatelný hrnec | |

NÁVOD K POUŽITÍ

Před prvním použitím

- Odstraňte všechny nálepky a obal.
- Otevřete víko stisknutím tlačítka otevření víka – obr. 1.
- Vyndejte měřící lžičku.
- Odstraňte všechny polystyrénové obaly a vyhoďte je – obr. 2.
- Sundejte otočný kruh tak, že zatlačíte na klipsy směrem ven a kruh zvednete – obr. 3.
- Vyndejte misku za rukojeť – obr. 4.
- Zvedejte horizontálně rukojeť hrnce, dokud neuslyšíte kliknutí. Znamená to, že se rukojeť zamkla – obr. 5.
- Vyndejte lopatku stisknutím tlačítka uvolnění – obr. 6.
- Vyndejte hrnec – obr. 7.
- Stiskněte západku a sundejte víko – obr. 8.
- Vyndejte vyjímatelný filtr – obr. 9.
- Všechny odnímatelné části jsou vhodné do myčky, kromě rukojeti misky (7) – obr. 10, nebo je lze umýt neabrazivní houbičkou a prostředkem na mytí nádobí.
- Vycistěte tělo spotřebiče a rukojeť vlhkou houbičkou a prostředkem na mytí nádobí – obr. 11.

- Než vložíte všechny části zpět na své místo, důkladně je osušte.
- Vraťte lopatku zpět na místo a otáčejte jí, dokud neuslyšíte kliknutí – obr. 12.
- Nasaďte otočný kruh zpět tak, že ho umístíte na okraj hrnce, do středu misky a stiskněte, dokud neuslyšíte kliknutí.

POZNÁMKA:

- **Nikdy neponožujte základovou jednotku do vody ani jiné tekutiny.**
- **Abyste při prvním použití nového výrobku dosáhli nejlepších výsledků, doporučujeme vám připravit jídlo, které se připravuje 30 minut nebo déle.**

VAŘENÍ

Pokud spotřebič nepoužíváte, automaticky se po 10 minutách vypne.

Užitečné tipy

- Při prvním použití můžete cítit nezávadný zápach. Tento zápach nemá na spotřebič žádný vliv a brzy zmizí.
- Abyste spotřebič nepoškodili, dodržujte množství surovin a tekutin uvedené v instrukční příručce a knize receptů.
- Nikdy nedávejte do hrnce nebo misky příliš mnoho surovin a nepřekračujte doporučená množství.
- Nikdy nepřekračujte úroveň označenou ryskou MAX na misce.
- Tento spotřebič není vhodný na recepty s vysokým obsahem tekutin (např. polévky, omáčky...).
- Nikdy nenechávejte lžičku ActiFry nebo rukojeť misky ve spotřebiči, když je zapnutý.
- Nikdy nedávejte misku do spotřebiče bez hrnce.
- Nikdy nedávejte lopatku dovnitř bez hrnce.
- Nedávejte misku do spotřebiče na začátku vaření, ale až po zaznění tónu (kromě situace, kdy je teplota misky a hrnce stejná).
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je spuštěný.
- Nikdy nespouštějte spotřebič naprázdno.
- **Při použití samotného hrnce nekládejte misku do spotřebiče.**
- **Nikdy nedávejte odnímatelný otočný kruh na misku ani při samostatném použití, ani při použití 2v1. Odnímatelný otočný kruh používejte pouze u hrnce – obr. 33–35.**
- **Nasaďte odnímatelný otočný kruh na hrnec, pokud připravujete velké množství jídla.**

POUŽITÍ SAMOTNÉHO HRNCE

Příprava jídla

Nenechávejte měřící lžičku uvnitř hrnce během přípravy jídla.

- Otevřete víko – obr. 1.
- Vyndejte lžičku z hrnce.
- Připravte si suroviny podle knihy receptů nebo těchto pokynů.
- Vložte potraviny do hrnce a rovnoměrně je rozprostřete. Nepřekračuje maximální povolené množství (viz tabulka na str. 12 až 14).
- Přidejte k potravinám olej pomocí lžičce (1 plnou lžičku Actifry Genius = 14 ml) – obr. 13, a rovnoměrně jej rozprostřete.
- Odemkněte rukojeť a zatlačte ji do pláště – obr. 14.
- Zavřete víko – obr. 15.


Začátek vaření

- Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky – obr. 16. Spotřebič dvakrát zapípá a obrazovka zablíká.

2 způsoby nastavení času vaření:

Automatický režim vaření:


9 režimů vaření automaticky upraví teplotu vaření a rotaci lopatky podle typu vybraného jídla.

- Jakmile zavřete víko a zapojíte spotřebič do zásuvky, rozsvítí se na obrazovce ikona .
- Požadovaný režim vaření vyberete pomocí tlačítka + z režimů 1 až 9 – obr. 18.
- Stiskněte tlačítko START – obr. 19.
- Upravte čas vaření tlačítkem +/-.

Poznámka: Upravte čas vaření po spuštění spotřebiče.

- Pokud používáte automatický režim vaření, postupujte podle pokynů v knize receptů, co se týče rozmístění potravin v hrnci.

Poznámka: U programů 2, 3, 4, 5, 7, 8 a 9 se lopatka na začátku vaření netočí.

- Režim vaření zastavíte stisknutím tlačítka START/STOP.
- Režim vaření zrušíte podržením tlačítka START/STOP po dobu 2 vteřin. Na obrazovce se objeví ikona  '1' pro režim a 29 min.



1. Hranolky, brambůrky, zeleninové brambůrky, americké brambory...



2. Recepty se strouhankou, např. kuřecí nugety, obalované krevety...



3. Recepty v těstíčku, např. cibulové kroužky, kalamáry...



4. Jarní závitky, samosa a pokrmy z filo těsta



5. Maso a ryby



6. Kuře, např. paličky a křídla



7. Wok*, např. smažená rýže s krevetami, restované hovězí, restovaná zelenina...





8. Mezinárodní kuchyně*, např. jehněčí tažin, smažené nudle se zeleninou...



9. Dezerty, např. jablkový a hruškový kompot, sušenky...

Manuální režim:

- Nastavte manuální režim pomocí tlačítka +/-, dokud se na obrazovce nezobrazí „M“.
- Nastavte čas vaření stisknutím tlačítka teplota/časovač  a pak nastavte čas vaření v minutách pomocí tlačítka +/- (viz tabulka na str. 12 až 14).
- Nastavte vaření v minutách pomocí tlačítka +/- (viz tabulka na str. 12 až 14).
- Pak nastavte teplotu vaření stisknutím tlačítka teplota/časovač  a pak nastavte požadovanou teplotu pomocí tlačítka +/- (viz tabulka na str. 12 až 14).
- Stiskněte start.

POZNÁMKA:

- Zobrazí se vybraný čas a začne odpočítávání minut. Vybraný čas se zobrazuje v minutách. Pouze když zbývá méně než 1 minuta, začne se čas zobrazovat ve vteřinách.
- Spotřebič můžete zastavit. Stačí stisknout tlačítko START/STOP. Opětovným stisknutím tlačítka START/STOP vaření restartujete.
- Čas můžete změnit kdykoliv během vaření pomocí tlačítek +/- – obr. 18.
- Pokud se objeví chyba nebo chcete smazat vybraný čas, podržte tlačítko START/STOP po dobu 2 vteřin a vyberte čas znovu.

Vyndání jídla

Když otevřete víko, spotřebič se zastaví. Vaření znovu spustíte zavřením víka a stisknutím tlačítka START.

Když necháte víko otevřené více než 2 minuty, spotřebič se resetuje.

- Když je vaření u konce, časovač zapípá.
- Otevřete víko – obr. 22.
- Zvedejte rukojeť, dokud neuslyšíte kliknutí, které znamená, že se rukojeť zamkla, a pak vyndejte hrnec – obr. 31 a 32.
- Ihned servírujte.
- Abyste zabránili popálení, nesahejte na víko nebo jinou část přístroje kromě chladných částí, tj. rukojetě hrnce a tlačítka otevření víka.

Čas vaření POUZE PRO HRNEC

Uvedené časy vaření jsou přibližné a mohou se lišit podle sezónnosti potravin, jejich velikost, použitého množství, individuální chuti a napětí. Uvedené množství oleje lze zvýšit podle vaší chuti a potřeb. Pokud chcete, aby byly hranolky křupavější, můžete čas vaření o něco prodloužit.

*Programy „1 jídlo najednou“

Brambory

	Typ	Množství	Lžice na olej Actifry	Režim vaření	Čas vaření v hrnci (minuty)
Čerstvé hranolky 10x10 mm	Čerstvé (hranolky)*	750 g	1/2	1	25–27
		1000 g	3/4	1	28–30
		1500 g	1	1	36–38
		1700 g	1	1	42–44
Mražené hranolky 13x13 mm	Mražené (hranolky)**	750 g	Žádná	1	23–25
		1200 g	Žádná	1	36–38

*Čerstvě sklizené brambory mohou vyžadovat delší čas vaření, aby byly křupavější a zlatavější.

**Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme použít mražené hranolky neobalené v mouce, které jsou méně křupavé a mouka může během smažení odpadávat (více podrobností naleznete v seznamu surovin na balení).

Drůbeží maso

Nebojte se do oleje přidat směs koření (paprika, curry, směs bylinek, tymián, bobkový list atd.), abyste dodali masu chut.

	Typ	Množství	Lžice na olej Actifry	Režim vaření	Čas vaření v hrnci (minuty)
Kuřecí nugety	Čerstvé nebo mražené	750 g	Žádná	2	10–12
	Čerstvé	1200 g	Žádná	2	13–15
	Mražené	1200 g	Žádná	2	15–17
Kuřecí paličky	Čerstvé	4 až 6	Žádná	6	20–22
Kuřecí prsa (bez kostí)	Čerstvé	6	Žádná	6	18–20
	Čerstvé	9	Žádná	6	22–24
Masové kuličky	Mražené	750 g	1	5	14–15
	Mražené	1200 g	1 1/2	5	18–20

Rýže a zeleninová jídla

CZ

	Typ	Množství	Lžice na olej Actifry	Režim vaření	Čas vaření v hrnci (minuty)
Ratatouille*	Mražené	750 g	Žádná	7	14–16
	Mražené	1000 g	Žádná	7	23–25
Restovaná zelenina	Mražené	1000 g	Žádná	6	22–24
Paella*	Mražené	650 g	Žádná	Manuální: 220 °C	12–14
	Mražené	1000 g	Žádná	Manuální: 220 °C	15–17

*Mražené pokrmy, které nejsou dostupné ve všech zemích.

Ryby, mořské plody

	Typ	Množství	Lžice na olej Actifry	Režim vaření	Čas vaření v hrnci (minuty)
Obalované kalamáry	Mražené	300 g	Žádná	3	10–12
		500 g		3	11–13
Tygří krevety (syrové)	Mražené	300 g	Žádná	3	8–10
		450 g		3	8–10

Zelenina

	Typ	Množství	Lžice na olej Actifry	Režim vaření	Čas vaření v hrnci (minuty)
Cuketa	Proužky	750 g	1 + 150 ml vody	7	20–25
		1200 g		7	25–30
Papriky	Proužky	650 g	1 + 150 ml vody	7	15–18
		1200 g		7	20–25
Houby	Čtvrtky	650 g	1	7	10–15
		1000 g	1	7	16–18
Rajčata	Čtvrtky	650 g	1 + 150 ml vody	7	12–14
		1000 g		7	15–17
Cibule	Plátky	500 g	1	Manuální: 220 °C	12–14
		750 g	1	Manuální: 220 °C	18–20

Ovoce

	Typ	Množství	Lžice oleje Actifry a cukru	Režim vaření	Čas vaření v hrnci (minuty)
Banány	Plátky	5	1 + 1 cukru	9	5–6
		7		9	5–6
Jahody	Čtvrtky	1000 g	2 cukru	9	8–10
		1500 g		9	10–12
Jablka	Poloviny	3	1 + 1 cukru	9	8–10
		5	1 + 2 cukru	9	10–12
Ananas	Čerstvý (oloupaný a nakrájený na kousky)	1	2 cukru	9	10–12
		2		9	15–17





POUŽITÍ SAMOTNÉ MISKY

Připravte si potraviny

- Otevřete víko – obr. 1.
- Vyndejte z hrnce měřící lžici a odnímatelný otočný kruh.
- Vyndejte misku – obr. 4.
- Vložte potraviny do misky. Vždy dodržujte doporučené množství uvedené v tabulkách nebo knize receptů (viz tabulka množství do misky na str. 17). Nikdy nepřekračujte rysku MAX uprostřed misky – obr. 23.
- Vložte misku zpět do spotřebiče pomocí rukojeti – obr. 24.
- Zavřete víko – obr. 25.

Pokud používáte misku samostatně, nevkládějte potraviny do hrnce.

Začátek vaření

- Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky.
- Spotřebič zapíjí.
- Stiskněte tlačítko  a nabíječka a nabíječka režim . Stiskněte tlačítko  a na obrazovce se objeví ikona .
- Režim vaření vyberete pomocí tlačítka + z režimů 2, 3, 4, 5, 6, 9 nebo M pro manuální režim.
- Stiskněte tlačítko START/STOP.
- Čas vaření můžete kdykoliv upravit pomocí tlačítka +/-.
- Začne odpočítávání. Když zbývá méně než jedna minuta, začne se čas odpočítávat ve vteřinách.

Po otevření víka se vaření zastaví. Vaření znovu spustíte zavřením víka a stisknutím tlačítka START.

Když zůstane víko otevřené 3 minuty, přepne se spotřebič do pohotovostního režimu.

Vyndejte jídlo

- Když je vaření u konce, časovač vydá zvukový signál a obrazovka začne blikat a ukazovat 0 minut. Spotřebič přestane automaticky vařit.
- Otevřete víko – obr. 29.
- Vyjměte misku pomocí rukojeti a vyndejte jídlo z misky – obr. 30. Pozor, miska je po vaření velmi horká. K vyndání vždy používejte rukojeť, která je součástí balení.
- Můžete servírovat.

Tabulka pouze pro misku

	Typ	Množství do misky	Lžice na olej Actifry	Režim vaření	Čas vaření pro misku (minuty)
Kuřecí nugety	Čerstvé nebo mražené	500 g	Žádná	2	13–15
		750 g			15–17
Kuřecí paličky	Čerstvé	4 až 6 kusů	Žádná	6	20–22
Kuřecí křídla	Mražené	10 kusů	Žádná	6	22
Kuřecí prsa (bez kosti)	Čerstvé	6 kusů	Žádná	6	18–20
		9 kusů			22–24
Masové kuličky	Mražené	500 g	1	5	12–15
		750 g			15–17
Steak	Čerstvé	4 kusy	1*	5	8**
	Mražené	4–6 kusů	1 1/2*		8–10**

*Potřete steak olejem z obou stran.






**Čas vaření krvavého steaku. Na přípravu středně propečeného a dobře propečeného steaku přidejte několik minut navíc.

POUŽITÍ HRNCE + MISKY

Připravte si potraviny

- Otevřete víko – obr. 1.
- Vyndejte misku a sundejte z hrnce odnímatelný otočný kruh – obr. 4.
- Zvedněte rukojeť a vyndejte hrnec ze spotřebiče.
- Vložte potraviny do hrnce. Vždy dodržujte doporučené množství uvedené v tabulkách nebo knize receptů. Nikdy nepřekračujte úroveň MAX na lopatce.
- Podle typu potraviny přidejte doporučené množství oleje pomocí lžice ActiFry a rovnoměrně ho rozprostřete do hrnce – obr. 13.
- Vložte hrnec zpět do spotřebiče a zavřete víko – obr. 15.

Začátek vaření 2v1

- Zapojte spotřebič do zásuvky. Přístroj zapírá a na obrazovce uvidíte blikající ikony  a '1' pro režim a 29 min.
- Vyberte si požadovaný program vaření. Požadovaný režim vaření vyberete pomocí tlačítka + z režimů 1 až 9.
- Na obrazovce se objeví ikona  – obr. 17.
- Režim misky vyberete pomocí  tlačítka. Na obrazovce se objeví odpovídající ikona .
- Požadovaný režim vaření vyberete pomocí tlačítka + z režimů 2, 3, 4, 5, 6 nebo M pro manuální režim – obr. 18.
- Stiskněte tlačítko START/STOP – obr. 19.
- Čas vaření můžete kdykoliv upravit pomocí tlačítka +/-.
- Potraviny v hrnci se začnou smažit.
- Začne odpočítávání minut.
- Zatímco se jídlo v hrnci smaží, připravte si potraviny, které se budou smažit v misce. Nepřekračujte rychku maximální úrovně na misce – obr. 23.
- Když spotřebič zapírá a automaticky se zastaví, otevřete víko a vložte dovnitř misku – obr. 22 a 24.
- Znovu zavřete víko – obr. 25 a stiskněte tlačítko START – obr. 26.
- Obnoví se odpočítávání. Když zbývá méně než jedna minuta, začne se čas odpočítávat ve vteřinách.
- Čas vaření můžete kdykoliv upravit pomocí tlačítka +/-.
- Každý režim vaření má přednastavený čas, který můžete upravit.
 - Upravte čas vaření v minutách pomocí tlačítka + a -.
 - Upravte teplotu vaření pomocí tlačítka  a tlačítka +/- a nastavte požadovanou teplotu.

Vyndejte jídlo

- Když je vaření u konce, časovač vydá zvukový signál a obrazovka začne blikat a ukazovat 0 minut. Spotřebič přestane automaticky smažit.
- Otevřete víko – obr. 29.
- Vyjměte misku pomocí rukojeti a vyndejte z ní jídlo – obr. 30. Pozor, miska je po vaření velmi horká. K vyndání vždy používejte rukojeť, která je součástí balení.
- Zvedejte rukojeť hrnce, dokud neuslyšíte kliknutí – obr. 31.
- Vyjměte hrnec a vyndejte z něj jídlo – obr. 32.

Tabulka pro vaření 2v1

Časy vaření jsou pouze orientační a mohou se lišit podle velikosti potravin a toho, jak moc chcete, aby bylo jídlo propečené. Pokud vaření 2v1 skončilo a vy chcete, aby byly hranolky nebo brambory ještě o něco křupavější, smažte je ještě pár minut po vyndání misky.



Potraviny v hrnci	Množství v hrnci	Režim	Čas v hrnci	Potraviny v misce	Množství v misce	Režim	Čas v misce
Čerstvé hranolky* 10x10 mm	1500 g	1	35 min	Steaky	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**
Čerstvé* nebo mražené hranolky	1200 g	1	32 min	Kuřecí paličky	8	6	15 min
	1000 g	1	32 min		4	6	15 min
	750 g	1	27 min		3	6	15 min
	250 g	1	20 min		1	6	10 min
Čerstvé* nebo mražené hranolky	1200 g	1	29 min	Domácí kuřecí nugety	14	2	8 min
Čerstvé* nebo mražené hranolky	1200 g	1	32 min	Kuřecí křídla	10	6	22 min
Cukety, plátky	1200 g	7	25 min	Filet z 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
Fíky nakrájené na kousky	10	9	15 min	Čokoládové šátečky z filo těsta	4	9	4 min

*K čerstvým hranolkám přidejte olej. Na 1200 g přidejte 1 lžici ActiFry, na 1000 g přidejte 3/4 lžice, na 750 g přidejte 1/2 lžice a na 250 g přidejte 1/4 lžice.

**Čas vaření krvavého steaku. Na přípravu středně propečeného a dobře propečeného steaku přidejte několik minut navíc.

ODLOŽENÝ START

Odložený start můžete nastavit u jednoho z 9 automatických režimů nebo manuálního režimu pro samotný hrnec, misku nebo pro 2v1.

- Zapojte spotřebič do zásuvky.
- Nejprve nastavte režim a požadovaný čas.
- Pak podržte tlačítko teplota/časovač  po dobu 3 vteřin. Objeví se piktogram  a na časovači zabliká 0 min.
- Nastavte čas odloženého startu pomocí tlačítka +/- (interval: 10 minut) (maximálně 9 hodin).
- Stiskněte START a časovač odloženého startu začne odpočítávání. Vaření začne, jakmile odpočítávání dojde do 0:00.

FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

- Když je vaření u konce a vy po 3 minutách neprovedete žádnou akci, automaticky se spustí režim udržování teploty ☺ (s výjimkou režimu 1 – hranolky).
- Po 30 minutách udržování tepla se spotřebič zastaví.
- Pokud chcete deaktivovat funkci udržování teploty, dlouze stiskněte tlačítko + a - zároveň (3 vteřiny).
- Pokud chcete znovu aktivovat funkci udržování teploty, dlouze stiskněte tlačítko + a - zároveň (3 vteřiny).

TIPY NA SMAŽENÍ S ACTIFRY

- Nesolte hranolky, když jsou v hrnci. Osolte je až po vyndání z hrnce.
- Pokud chcete dát do ActiFry sušené bylinky nebo koření, smíchejte je s trochou oleje nebo tekutiny. Pokud je nasypete přímo do hrnce, horký vzduch je ve fritéze rozfouká.
- Silné barevné koření může lehce zabarvit lopatky a části spotřebiče. Je to normální.
- Nakrájejte všechny potraviny na stejné velké kousky, aby byly hotové ve stejnou dobu.
- Nakrájejte zeleninu, zejména kořenovou, na malé kousky, aby se dobře propekly.
- Pokud používáte v receptech ActiFry cibuli, nakrájejte ji spíše na tenké plátky než na kostičky, protože se lépe propeče. Než cibulové kroužky vložte do hrnce, oddělte je od sebe a krátce je orestujte, aby byly rovnoměrně rozprostřeny.

Pouze u automatického režimu vaření:

- U vybraných režimů umístěte suroviny do hrnce podle pokynů v knize receptů ActiFry Genius. Tak budou jednotlivé suroviny správně propečené. Suroviny, které potřebují delší čas vaření, vložte do horní části hrnce. Suroviny, které potřebují kratší čas vaření, dejte vedle rukojeti.

SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

Čištění spotřebiče

Nikdy neponořujte spotřebič do vody ani jiné tekutiny. Nepoužívejte žíravé nebo abrazivní čisticí prostředky. Pravidelně čistěte vyjímatelný filtr. Aby vám vyjímatelný hrnec a miska dlouho vydržely, nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. K čištění dílů spotřebiče vám nedoporučujeme používat jiný čisticí prostředek než prostředek na mytí nádobí.

- Před čištěním nechejte spotřebič zcela vychladnout.
- Otevřete víko stisknutím tlačítka – obr. 1 a zatlačte na západku, abyste víko sundali – obr. 8.
- Vyndejte misku.
- Zvedejte rukojeť hrnce, dokud neuslyšíte kliknutí.
- Vyndejte lopatku stisknutím tlačítka uvolnění – obr. 6.
- Vyndejte hrnec – obr. 7.
- Vyndejte vyjímatelný filtr – obr. 9.
- Sundejte otočný kruh tak, že zatlačíte na klipsy směrem ven a kruh zvednete.
- Všechny odnímatelné části jsou vhodné do myčky, kromě rukojeti misky (7) – obr. 10 nebo je můžete vyčistit neabrazivní houbičkou a prostředkem na mytí nádobí.

- Vyčistěte vnitřní a vnější část spotřebiče a rukojeť vlhkou houbičkou a trochou prostředku na mytí nádobí – obr. 11. Než vložíte všechny části zpět na své místo, důkladně je osušte.
- Pokud se potraviny zaseknou nebo připečou k hrnci nebo lopatce, odmočte je před čištěním v teplé vodě.

PÁR RAD V PŘÍPADĚ PROBLÉMŮ...

Problém	Příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič není správně zapojený do zásuvky.	Zkontrolujte, že je spotřebič správně zapojený do zásuvky hlavního napájení.
	Nestiskli jste tlačítko START/STOP.	Stiskněte tlačítko START/STOP.
	Stiskli jste tlačítko START/STOP, ale spotřebič nefunguje.	Zavřete víko.
	Spotřebič nehřeje.	Zavolejte na zákaznickou linku (viz níže).
Lopatka se neotáčí.	Lopatka se neotáčí.	U programů 2, 3, 4, 5, 7, 8 a 9 se lopatka na začátku vaření neotáčí. Spusťte spotřebič v manuálním režimu, abyste zkontrolovali, že se lopatka otáčí. Pokud se neotáčí, zkontrolujte, zda-li je správně nasazená a upravte ji, dokud neuslyšíte kliknutí. Pokud přesto nefunguje, kontaktujte naši zákaznickou linku.
Lopatka se hýbe.	Lopatka není zamčená.	Vratte lopatku zpět na místo a otáčejte jí, dokud neuslyšíte kliknutí – obr. 12.
Miska se neotáčí.	Miska není zamčená.	Otáčejte miskou, dokud neuslyšíte kliknutí.
Potraviny nejsou stejně propečené.	Nepoužili jste lopatku.	Nasaďte ji.
	Potraviny/hranolky nejsou nakrájené na stejné velké kousky.	Nakrájejte potraviny/hranolky na stejné velké kousky.
Hranolky nejsou dost křupavé.	Používáte druh brambor, který není vhodný na přípravu hranolek.	Vyberte si druh brambor vhodný na přípravu hranolek, například Maris Piper nebo King Edward. Čerstvé sklizené brambory mohou mít vysoký obsah vody, proto je buď nejprve chvíli povařte, nebo použijte jinou várku nebo druh brambor.
	Brambory jste špatně umyli a osušili.	Brambory před smažením důkladně omyjte, okapejte a osušte.
	Hranolky jsou příliš silné.	Nakrájejte tenčí hranolky.
	Ve fritéze není dostatek oleje.	Zvyšte množství oleje (viz tabulka).
Filtr (5) je zablokovaný.		Vyčistěte filtr.

Problém	Příčina	Řešení
Potravin se v misce neatáčeji.	Potravin jsou příliš silné.	Změňte tloušťku vašich potravin.
Potravin v hrnci se neusmaží v režimu 2v1.	Položili jste misku na hrnec, když začalo vaření.	Vkládejte misku dovnitř až v druhé polovině fáze vaření.
Hranolky se při smažení rozlomí.	Dali jste do fritézy příliš velké množství hranolek nebo jsou hranolky dlouhé.	Snižte množství brambor a upravte čas vaření. Nebo nakrájejte hranolky na délku max. 9 cm.
Potravin zůstávají na kraji hrnce.	V hrnci je příliš mnoho potravin.	Dodržujte maximální množství uvedené v tabulce. Při smažení hranolek nasadte otočný kruh. Snižte množství potravin.
	Překročili jste doporučenou maximální úroveň.	Snižte množství.
LCD obrazovka nefunguje.	Spotřebič není zapojený do zásuvky.	Zapojte spotřebič do zásuvky.
	Víko je otevřené.	Zavřete víko.
Spotřebič je neobvykle hlučný.	Máte podezření, že motor nefunguje správně.	Zavolejte na zákaznickou linku níže.

MEZINÁRODNÍ OMEZENÁ ZÁRUKA SPOLEČNOSTI TEFAL/T-FAL*

 www.tefal.com

Společnost TEFAL/T-FAL* výrobek opraví během a po záruční době.

Příslušenství, spotřební zboží a vyměnitelné díly pro koncového uživatele je možné zakoupit, jak je uvedeno na webových stránkách společnosti TEFAL/T-FAL www.tefal.com, pokud je lokálně dostupné.

Záruka:**

Společnost TEFAL/T-FAL poskytuje na tento výrobek záruku proti výrobním vadám nebo řemeslnému zpracování během záruční doby v zemích** uvedených v příloženém seznamu zemí, počínaje dnem zakoupení nebo doručení. Mezinárodní záruka výrobce pokrývá všechny náklady související s obnovou prokazatelně vadného výrobku tak, aby odpovídal původním specifikacím, a to opravami nebo výměnou vadného dílu a potřebnou práci. Společnost TEFAL/T-FAL může na vlastní uvážení poskytnout stejný nebo lepší náhradní výrobek místo opravy vadného výrobku. Povinnost společnosti TEFAL/T-FAL a vaše vylučné rozhodnutí podle této záruky je omezeno na opravu nebo výměnu.

Podmínky a výjimky:

Společnost TEFAL/T-FAL není povinná opravit nebo vyměnit výrobek bez platného dokladu o zakoupení. Výrobek lze vyzvednout osobně nebo musí být vhodně zabalený a vrácený doporučeně (nebo podobným způsobem poštovním doručení) do autorizovaného servisního centra společnosti TEFAL/T-FAL. Celé adresy jednotlivých autorizovaných servisních center jsou uvedeny na webových stránkách společnosti TEFAL/T-FAL, popřípadě zavolejte na příslušné zákaznické centrum uvedené v příloženém seznamu zemí. Cílem společnosti TEFAL/T-FAL je nabízet nejlepší prodejní služby a neustále zlepšovat spokojenost zákazníků, proto je možné, že společnost pošle dotazník spokojenosti zákazníkům všem zákazníkům, kteří si nechali opravit nebo vyměnit výrobek v autorizovaném servisním centru TEFAL/T-FAL. Tato záruka se týká pouze výrobků zakoupených do domácnosti a používaných v domácnosti a nepokrývá škody, ke kterým došlo v důsledku nesprávného používání, nedbalosti, nedodržení pokynů společnosti TEFAL/T-FAL nebo změn a neoprávněných oprav výrobku, vadného balení ze strany vlastníka nebo špatného zacházení ze strany dopravce. Také nepokrývá běžné opotřebení, údržbu nebo výměnu spotřebních dílů, nebo následující:

- škody nebo špatné výsledky zejména v důsledku nesprávného napětí nebo kmitočtu, které jsou uvedeny v identifikaci nebo specifikaci výrobku;
- použití špatné vody nebo spotřebního zboží;
- mechanické škody, přetížení;
- vniknutí vody, prachu nebo hmyzu do výrobku (kromě spotřebičů s prvky speciálně navrženými na hmyz);
- vodní kámen (odstraňování vodního kamene se musí provádět v souladu s návodem k použití);
- škody v důsledku zásahu blesku nebo proudového nárazu;
- poškození skla nebo porcelánu ve výrobku;
- nehody, včetně požáru, záplav atd.
- odborné nebo komerční použití.

Zákonná spotřebitelská práva:

Tato mezinárodní záruka společnosti TEFAL/T-FAL nemá vliv na zákonná práva spotřebitele nebo práva, která nelze vyloučit nebo omezit, ani práva proti maloobchodníkovi, od kterého spotřebitel výrobek zakoupil. Tato záruka dává spotřebiteli konkrétní práva a spotřebitel může mít i další práva, která se liší stát od státu a země od země. Spotřebitel může tato práva na vlastní uvážení uplatnit.

*****Pokud je výrobek zakoupen v některé zemi uvedené na seznamu a následně používán v jiné zemi uvedené na seznamu, považuje se za lhůtu mezinárodní záruky společnosti TEFAL/T-FAL lhůta pro zemi použití, i když byl výrobek zakoupen v zemi na seznamu s delší záruční lhůtou. Pokud společnost TEFAL/T-FAL neprodává výrobek lokálně v zemi použití, může oprava trvat delší dobu. Pokud výrobek nelze opravit v nové zemi použití, omezuje se mezinárodní záruka TEFAL/T-FAL na výměnu za podobný nebo alternativní výrobek podobné ceny, pokud je to možné.**

***Spotřebiče TEFAL pro domácnost se v některých oblastech Ameriky a Japonska objevují pod značkou T-FAL. TEFAL/T-FAL jsou registrovanými ochrannými známkami Groupe SEB.**

Uchovejte si tento dokument pro vaši informaci, a pokud byste chtěli reklamovat výrobek podle této záruky.

****Pouze pro Austrálii:**

Na naše výrobky platí záruka, kterou jsou podle australského spotřebitelského práva nevylučné. Máte nárok na výměnu nebo vrácení peněz v případě závažné závady nebo náhradu škody v případě jiných přiměřených předvidatelných ztrát nebo škod. Máte také nárok na opravu nebo výměnu zboží, pokud zboží nemá přijatelnou kvalitu a závada není závažná.

****Pouze pro Indii:**

Na váš výrobek platí dvouletá záruka. Záruka pokrývá výhradně opravu vadného výrobku, ale společnost TEFAL se může na vlastní uvážení rozhodnout výrobek vyměnit místo jeho opravy. Aby si mohl spotřebitel nechat výrobek opravit, je povinen podat servisní žádost prostřednictvím určené aplikace pro chytré telefony TEFAL SERVICE APP nebo zavolat na zákaznické centrum TEFAL na číslo **1860-200-1232, otevírací doba Po-So 9:00 až 18:00**. Na výrobky vrácené poštou se záruka nevztahuje. Spotřebitel musí předložit jak orazikovanou záruční kartu, tak doklad o zaplacení v hotovosti jako potvrzení o zakoupení.

Vitajte vo svete ActiFry Genius XL 2v1!

Takto si môžete pripraviť svoje vlastné chutné jedlo.

Je to naša patentovaná technológia, vďaka ktorej sú hranolčeka chrumkavé a nadýchané. Vyberte suroviny, olej, korenie, bylinky a dochucovadlá...

ActiFry Genius XL 2v1 sa postará o zvyšok.

Len 3 %* tuku: Potrebujete len 1 lyžicu oleja!

Jedna lyžica oleja podľa vášho výberu je všetko, čo potrebujete na výrobu 1,5 kg skutočných hranolčeka. Lyžica **ActiFry Genius XL 2v1** má na spodnej strane mierku soli, ktorá pomôže znížiť množstvo použitej soli bez toho, aby došlo k zníženiu chuti.

*1,5 kg čerstvých zemiakov, nakrájaných na hranolčeka s prierezom 13 mm x 13 mm, varených, kým sa váha zníži o 55 % s 20 ml oleja.

Takže oveľa viac ako obyčajný steak a hranolčeka!

S **ActiFry Genius XL 2v1** môžete variť rôzne recepty. Pridajte do svojej každodennej stravy trochu rozmanitosti s dobrým steakom a hranolčkami, jemnou grilovanou zeleninou, lahodnými chutnými mäsovými guľami, chutnými krevetami, ovocím a ďalšími...



ActiFry Genius XL 2v1

Súčasťou je aj kniha receptov pripravená našim vynikajúcim šéfkuchárom.

Je plná originálnych nápadov, ako pripraviť chutné a výživné hlavné jedlá, spolu s prílohami a dezertami, ktoré môžete vytvoriť pre celú rodinu.

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky pri varení, Tefal[®] vám ponúka špeciálne rady týkajúce sa zemiakov a olejev.

SK

Zemiaky: pre príjemnú a vyváženú stravu každý deň!

Zemiaky sú skvelé jedlo pre každého v každom veku. Sú vynikajúcim zdrojom energie a sú bohaté na vitamíny. V závislosti od odrôd, klimatických podmienok a pestovania sa zemiaky môžu výrazne líšiť, pokiaľ ide o: tvar, veľkosť, kvalitu chuti. Každá odroda má svoje vlastnosti, pokiaľ ide o: skorosť, výťažnosť, veľkosť, farbu, kvalitu skladovania a pokyny na varenie. Výsledky varenia sa môžu líšiť v závislosti od pôvodu a sezónnosti.

Áká odroda by sa mala používať s ActiFry Genius XL 2v1?

Vo všeobecnosti vám odporúčame používať odrody zemiakov, ktoré sa odporúčajú na výrobu hranolčeka, napríklad Maris Piper a King Edward. V prípade čerstvo zozbieraných zemiakov s vysokým obsahom vlhkosti odporúčame uvariť hranolky niekoľko minút navyše. S **ActiFry Genius XL 2v1** je možné variť aj mrazené hranolčeka. Pretože sú už predvarené, nie je potrebné pridávať olej.

Kde by ste mali skladovať zemiaky?

Najlepšie miesto na skladovanie zemiakov je v tmavej pivnici alebo v chladnej skrini (medzi 6 a 8 °C), ďaleko od akéhokoľvek svetla.

Ako by sa zemiaky mali pripravovať s ActiFry Genius XL 2v1?

Na dosiahnutie najlepších výsledkov musíte zaistiť, aby sa hranolčeka nelepili k sebe. Z tohto dôvodu odporúčame očistené zemiaky dôkladne umyť pred ich krájaním a potom znovu po krájaní, až kým voda nebude čistá.

To vám umožní odstrániť maximálne množstvo škrobu. Čipy dôkladne vysušte pomocou suchej a vysoko savej čistej utierky. Hranolky musia byť pred vložením do **ActiFry Genius XL 2v1** dôkladne osušené.

Ako by mali byť zemiaky nakrájané?

Chrumkavosť a nadýchanosť hranolčeka závisí od jeho veľkosti. Čím sú vaše hranolčeka krájane na jemnejšie, tým budú chrumkavejšie a naopak, čím hrubšie budú, tým budú vo vnútri jemnejšie. V závislosti od vašich preferencií môžete meniť veľkosť hranolčeka a podľa toho zmeniť čas varenia:

Hrúbka: Tenký americký štýl: 8 x 8 mm / štandard: 10 x 10 mm / hrubé 13 x 13 mm. Dĺžka do 9 cm. Maximálna odporúčaná hrúbka hranolčeka je 13 x 13 mm a dĺžka do 9 cm.

Skúste použiť rôzne oleje, ktoré vám vyhovujú

Ak sa chcete rozoznávať rozličnou chuťou, všetko, čo potrebujete, je vybrať si lyžičku iného oleja. Všetky masťné kyseliny, ktoré sú nevyhnutné pre život, sa nachádzajú v rastlinných olejoch. Všetky obsahujú v rôznych pomeroch živiny, ktoré sú nevyhnutné pre vyváženú stravu. Je dôležité meniť oleje, ktoré používate, aby vaše telo dostalo všetko, čo potrebuje! S **ActiFry Genius XL 2v1** môžete používať rôzne oleje:

- Štandardné oleje: slnečnica, oliva, kukurica, repka, hrozno, podzemnica olejná (arašid), sója.
- Ochutené oleje: oleje naplnené bylinkami, cesnakom, paprikou, citrónom...
- Špeciálne oleje: lieskové orechy*, sezam*, slnečnice*, mandle*, avokádo*, argán* (doba varenia sa líši podľa výrobcu).

***Poznámka:** Niektoré z týchto olejov nie sú dostupné v každej krajine.

Technológia ActiFry Genius XL 2v1 s nízkym obsahom tukov umožní zachovať dobré masťné kyseliny, ktoré sú nevyhnutné na poskytnutie energie, ktorú potrebujete.

S ActiFry Genius XL 2v1 môžete rozmaznávať seba aj svojich priateľov! Ak sa chcete dozvedieť viac alebo máte nejaké otázky, navštívte stránku www.actifry.co.uk

OPIS

- | | |
|---|---|
| 1 Veko | 13 Odnímateľný otočný krúžok |
| 2 Tlačidlo na otvorenie veka | 14 Rukoväť panvice |
| 3 Západka veka | 15 Čas varenia |
| 4 Základňa | 16 Indikátor používania panvice alebo varného zásobníka |
| 5 Odstrániteľný filter | 17 Displej oneskoreného spustenia |
| 6 Okienko na nazieranie | 18 Displej udržiavania v teple |
| 7 Rukoväť varného zásobníka (odnímateľná) | 19 Tlačidlo na aktiváciu funkcie 2v1 |
| 8 Odmerná lyžica (20 ml) | 20 Tlačidlo + a - na nastavenie času varenia |
| 9 Varný zásobník 2v1 s "úrovňou MAX" | 21 Spustenie/zastavenie varenia |
| 10 Odnímateľné miešacie lopatky | 22 Manuálny režim |
| 11 Tlačidlo na uvoľnenie lopatiek | 23 Režimy varenia |
| 12 Odnímateľná panvica | |

NÁVOD NA POUŽITIE

Pred prvým použitím

- Odstráňte všetky nálepky a obaly.
- Otvorte veko stlačením tlačidla na otvorenie veka - obr.1.
- Vyberte odmernú lyžicu.
- Odstráňte všetky obaly z polystyrénu, ktoré potom môžete vyhodiť - obr. 2.
- Ak chcete vybrať otočný krúžok, vytiahnite spony smerom von a potom ich zdvihnite - obr. 3.
- Vyberte zásobník pomocou rukoväte zásobníka - obr. 4.
- Zdvihnite rukoväť panvice do vodorovnej polohy, až kým nebudete počuť „KLIKNOTIE“, keď sa zablokuje - obr. 5.
- Vyberte lopatku stlačením uvoľňovacieho tlačidla - obr. 6.
- Vyberte panvicu - obr. 7.
- Veko odoberte zatlačením západky nahor - obr. 8.
- Vyberte odnímateľný filter - obr. 9.
- Všetky odnímateľné časti je možné umývať v umývačke riadu okrem rúčky zásobníka (7) - obr. 10 alebo sa môžu vyčistiť pomocou neabrazívnej špongie a nejakej čistiacej tekutiny.
- Očistite telo spotrebiča a rukoväť vlhkou špongiou a čistiacim prostriedkom - obr.11.

- Pred vložením častí na pôvodné miesto ich dôkladne osušte.
- Nasadte lopatku, až kým nebudete počuť «KLIKNOTIE» - obr. 12.
- Ak chcete znova nasadiť otočný krúžok, položte ho na okraj panvice, vycentrujte ho na panvici a zatlačte nadol, kým nezačujete „KLIKNOTIE“.

POZNÁMKA:

- **Nikdy neponárajte základňu do vody alebo inej tekutiny.**
- **Na dosiahnutie najlepších výsledkov produktu odporúčame pri prvom použití pripraviť recept, ktorý sa varí najmenej 30 minút.**

VARENIE

Ak zariadenie nepoužívate, automaticky sa vypne po 10 minútach.

Niekoľko užitočných rád

- Pri prvom použití zariadenia môžete spozorovať nešedý zápach. Ten zápach, ktorý nijakým spôsobom neovplyvní výkon zariadenia, rýchlo zmizne.
- Aby ste nepoškodili zariadenie, uistite sa, že sa držíte množstiev prísad a tekutín uvedených v návode na použitie a v knihe receptov.
- Panvicu ani varnú podnos nikdy nepreťažujte a neprekračujte odporúčané množstvá.
- Nikdy neprekračujte výšku označenú značkou maximálnej úrovne na zásobník.
- Toto zariadenie nie je vhodné pre recepty s vysokým obsahom tekutín (napr. polievky, varené omáčky...).
- Nikdy nenechávajte lyžicu ActiFry alebo rukoväť zásobníka v zariadení, keď je zapnutý.
- Nikdy neumiestňujte zásobník do zariadenia bez panvice.
- Nikdy nevkładajte lopatku bez panvice.
- Vložte varný zásobník, keď zaznie výstražné pípnutie, a nie na začiatok varenia (s výnimkou prípadu, keď je doba varenia na panvici a v zásobníku rovnaká).
- Počas prevádzky nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Nikdy nepoužívajte zariadenie, keď je prázdne.
- **Keď varnú panvicu používate samostatne, nikdy neumiestňujte zásobník do zariadenia.**
- **Nikdy nepoužívajte odnímateľný otočný krúžok na zásobníku, a to ani v prípade, že sa používa samostatne alebo v režime 2v1. Odnímateľný otočný krúžok používajte len na panvicu - obr. 33-35.**
- **Na varenie veľkého množstva vložte odnímateľný otočný krúžok na varnú panvicu.**

POUŽÍVANIE PANVICE

Príprava jedla

Počas varenia potravín nenechávajte odmernú lyžicu vo vnútri nádoby.

- Otvorte veko - obr.1.
- Vyberte lyžicu z panvice.
- Pripravte si ingrediencie podľa pokynov v knihe receptov alebo v týchto pokynov.
- Vložte jedlo do panvice a rovnomerne ho rozložte, pričom dbajte na to, aby ste rešpektovali maximálne množstvo (pozri tabuľky varenia s. 12 až s. 14)
- Rovnomerne pridajte olej k jedlu lyžicou a (1 lyžica Actifry Genius = 14 ml) - obr.13.
- Odoblokujte rukoväť a zatlačte ju priamo späť do krytu - obr.14.
- Zatvorte veko - obr.15.


Spustenie varenia

- Zapojte spotrebič do elektrickej zásuvky - obr. 16. Zariadenie vydá 2 pípnutia a obrazovka bude blikať.

2 spôsoby nastavenia času varenia:

Automatický režim varenia:

9 režimov varenia automaticky upravuje teplotu varenia a to, či sa lopatka otáča podľa typu vybraného jedla.


- Po zatvorení veka a pripojení spotrebiča k napájaniu na obrazovke bliká ikona .
- Ak chcete zvoliť režim varenia, stlačte tlačidlo +, až kým sa nezobrazí požadovaný režim 1 až 9 - obr.18.

- Stlačte tlačidlo spustenia - obr.19.
- Nastavte čas varenia stlačením tlačidla +/-.

Poznámka: Nastavte čas varenia po spustení zariadenia.

- Pri používaní režimu automatického pečenia postupujte podľa pokynov v knihe receptov o umiestnení potravín na panvici.

Poznámka: Lopatka sa neotáča na začiatku varenia pri programoch 2, 3, 4, 5, 7, 8 a 9.

- Režim varenia zastavíte stlačením tlačidla START/STOP.
- Režim varenia zrušíte pridržením tlačidla START/STOP na 2 sekundy a na obrazovke sa zobrazí ikona  '1' pre režim a 29 minút.



1. Lupienka a hranolčky, napr. zemiakové lupienky, zeleninové lupienky, zemiakové mesiačky,...



2. Obaľované recepty, napr. kuracie nugetky, obaľované kráľovské krevety,...



3. Obaľované recepty, napr. obaľované cibuľové krúžky, obaľované kalamáre,...



4. Jarné závitky, samosy a jemné pečivo



5. Mäso a ryby



6. Kura, napr. stehná a krídelká,...



7. Wok* napr. opekaná ryža s krevetami, dusené hovädzie mäso, restovaná zelenina,...





8. Svetová kuchyňa* napr. jahňacie tajine, opekané cestoviny so zeleninou,...



9. Dezerty, napr. jablkový a hruškový kompót, kokosové klastre,...

Manuálny režim:

- Pre nastavenie manuálneho režimu stlačíte tlačidlo +/-, kým sa nezobrazí „M“.
- Nastavte čas varenia stlačením tlačidla teploty/časovača  a nastavte čas varenia v minútach pomocou tlačidla +/- (pozri tabuľku varenia s. 12 až s. 14).
- Nastavte varenie v minútach pomocou tlačidla +/- (pozri tabuľku varenia s. 12 až s. 14).
- Potom nastavte teplotu varenia stlačením tlačidla teploty/časovača  a nastavte požadovanú teplotu varenia pomocou tlačidla +/- (pozri tabuľku varenia s. 12 až s. 14).
- Stlačte Start.

POZNÁMKA:

- Zobrazí sa zvolený čas a začne odpočítavanie minúta po minúte. Čas sa zvolí a zobrazuje v minútach. V sekundách sa zobrazí iba zostávajúci čas do 1 minúty.
- Zariadenie môže byť pozastavené. Jednoducho stlačte tlačidlo START/STOP. Stlačením tlačidla START/STOP obnovíte varenie.
- Čas je možné kedykoľvek zmeniť počas varenia pomocou tlačidiel +/- - obr.18.
- V prípade chyby alebo vymazania zvoleného času podržte stlačené tlačidlo START/STOP na 2 sekundy a znova zvolte čas.

Vyberte jedlo

Po otvorení veka zariadenie prestane pracovať. Na obnovenie varenia zatvorte veko a stlačte tlačidlo START.

Ak necháte veko otvorené dlhšie ako 2 minúty, zariadenie sa resetuje.

- Po dokončení varenia časovač zapípa.
- Otvorte veko - obr.22.
- Zdvihnite rukoväť, až kým nebudete počuť kliknutie, ktoré ho uzamkne, a vyberte panvicu - obr.31 a 32.
- Ihneď podávajte.
- Aby ste predišli nebezpečenstvu popálenia, nedotýkajte sa veka ani žiadnej inej časti okrem chladných dotykových oblastí: rukoväť panvice a tlačidlo otvárania veka.

Čas varenia LEN PRE PANVICU

Časy varenia sú orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od sezónnosti jedla, jeho veľkosti, použitého množstva a individuálneho vkusu, ako aj od napätia. Množstvo oleja sa môže zvýšiť v závislosti od vášho vkusu a potreby. Ak chcete chrumkavejšie hranolčky, môžete k času varenia pridať niekoľko minút navyše.

*Programy '1 jedlo v 1 kroku'

Zemiaky

	Typ	Množstvo	Lyžička Actifry oleja	Režim varenia	Čas varenia pre panvicu (min)
Čerstvé hranolčky 10x10 mm	Čerstvé (hranolčky)*	750 g	1/2	1	25–27
		1000 g	3/4	1	28–30
		1500 g	1	1	36–38
		1700 g	1	1	42–44
Mrazené hranolčky 13x13 mm	Mrazené (hranolčky)**	750 g	Žiadne	1	23–25
		1200 g	Žiadne	1	36–38

*Čerstvo zozbierané zemiaky môžu vyžadovať dlhšiu dobu varenia, aby sa získal chrumkavejší výsledok so zlatohnedou farbou.

**Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame používať mrazené hranolčky bez obalu z pšeničnej múky, pretože majú tendenciu poskytovať menej ostré výsledky a cesto môže počas varenia spadnúť (podrobnosti nájdete v zozname prísad na obale).

Mäso - hydina

Ak chcete do mäsa pridať trochu chuti, neváhajte zmiešať korenie s olejom (paprika, kari, miešané bylinky, tymián, bobkový list atď.).

	Typ	Množstvo	Lyžička Actifry oleja	Režim varenia	Čas varenia pre panvicu (min)
Kuracie nugetky	Čerstvé alebo mrazené	750 g	Žiadne	2	10–12
	Čerstvé	1200 g	Žiadne	2	13–15
	Mrazené	1200 g	Žiadne	2	15–17
Kuracie stehná	Čerstvé	4 až 6	Žiadne	6	20–22
Kuracie prsia (bez kosti)	Čerstvé	6	Žiadne	6	18–20
	Čerstvé	9	Žiadne	6	22–24
Mäsové guľky	Mrazené	750 g	1	5	14–15
	Mrazené	1200 g	1 1/2	5	18–20

Ryžové a zeleninové jedlá

	Typ	Množstvo	Lyžička Actifry oleja	Režim varenia	Čas varenia pre panvicu (min)
Ratatouille*	Mrazené	750 g	Žiadne	7	14–16
	Mrazené	1000 g	Žiadne	7	23–25
Farmárska panvica*	Mrazené	1000 g	Žiadne	6	22–24
Paella*	Mrazené	650 g	Žiadne	Manuálne: 220 °C	12–14
	Mrazené	1000 g	Žiadne	Manuálne: 220 °C	15–17

*Mrazené polotovary nie sú dostupné v každej krajine.

Ryby - mäkkýše

	Typ	Množstvo	Lyžička Actifry oleja	Režim varenia	Čas varenia pre panvicu (min)
Kalamáre v cestíčku	Mrazené	300 g	Žiadne	3	10–12
		500 g		3	11–13
Kráľovské krevety (surové)	Mrazené	300 g	Žiadne	3	8–10
		450 g		3	8–10

Zelenina

	Typ	Množstvo	Lyžička Actifry oleja	Režim varenia	Čas varenia pre panvicu (min)
Cuketové	Pásiky	750 g	1 + 150 ml vody	7	20–25
		1200 g		7	25–30
Paprikové	Pásiky	650 g	1 + 150 ml vody	7	15–18
		1200 g		7	20–25
Hubové	Štvrťky	650 g	1	7	10–15
		1000 g	1	7	16–18
Rajčinové	Štvrťky	650 g	1 + 150 ml vody	7	12–14
		1000 g		7	15–17
Cibuľové	Plátky	500 g	1	Manuálne: 220 °C	12–14
		750 g	1	Manuálne: 220 °C	18–20

Ovocie

	Typ	Množstvo	Lyžička Actifry oleja a cukru	Režim varenia	Čas varenia pre panvicu (min)
Banánové	Plátky	5	1 + 1 cukru	9	5–6
		7		9	5–6
Jahodové	Štvrtky	1000 g	2 cukru	9	8–10
		1500 g		9	10–12
Jablk	Polovice	3	1 + 1 cukru	9	8–10
		5	1 + 2 cukru	9	10–12
Ananás	Čerstvý (očistený a nakrájaný na kúsky)	1	2 cukru	9	10–12
		2		9	15–17



POUŽÍVANIE VARNÉHO ZÁSObNÍKA SAMOSTATNE

Pripravte si jedlo

- Otvorte veko – obr.1.
- Z panvice vyberte odmernú lyžicu a odnímateľný otočný krúžok.
- Vyberte zásobník – obr.4.
- Položte jedlo do zásobníka a uistite sa, že vždy dodržiavate množstvá odporúčané v tabuľkách varenia a/alebo v knihe receptov (pozrite si časť „Tabuľka varenia pre množstvo na zásobník strana 17). Nikdy neprekračujte značku úrovne „MAX“ zobrazenú v strede zásobníka – obr.23.
- Vložte zásobník späť do zariadenia pomocou rukoväte zásobníka - obr. 24.
- Zatvorte veko - obr.25.

Ak používate zásobník samostatne, nedávajte jedlo do panvice.

Spustenie varenia

- Zapojte spotrebič do elektrickej zásuvky.
- Spotrebič zapípa.
- Stlačte tlačidlo a  bliká a režim bliká '-'. Stlačte tlačidlo  a na obrazovke sa objaví ikona.
- Ak chcete zvoliť režim varenia, stlačte tlačidlo +, až kým sa nezobrazí požadovaný režim 2, 3, 4, 5, 6, 9, alebo M pre manuálny režim.
- Stlačte tlačidlo START/STOP.
- Čas varenia môžete kedykoľvek upraviť stlačením tlačidla +/-.
- Začne sa minútové odpočítavanie. Odpočítavanie sa zobrazí v sekundách, iba keď zostáva menej ako minúta.

Otvorenie veka zastaví varenie. Na obnovenie varenia zatvorte veko a stlačte tlačidlo START. Po otvorení veka na 3 minúty prejde spotrebič do pohotovostného režimu.

Vyberte jedlo

- Po dokončení varenia zaznie časovač a obrazovka začne blikať a zobrazí 0 minút. Spotrebič automaticky prestane variť jedlo.
- Otvorte veko - obr.29.
- Vyberte zásobník pomocou rukoväte zásobníka a vyberte jedlo - obr. 30. Buďte opatrní, doska po varení je veľmi horúca. Na vybratie vždy používajte rukoväť dosky dodanú so zariadením.
- Podávajte jedlo.

Tabuľka varenia LEN pre varný zásobník

	Typ	Množstvo pre zásobník	Lyžička Actifry oleja	Režim varenia	Čas varenia pre zásobník (min)
Kuracie nugetky	Čerstvé alebo mrazené	500 g	Žiadne	2	13–15
		750 g			15–17
Kuracie stehná	Čerstvé	4 až 6 kusov	Žiadne	6	20–22
Kuracie krídla	Mrazené	10 kusov	Žiadne	6	22
Kuracie prsia (bez kosti)	Čerstvé	6 kusov	Žiadne	6	18–20
		9 kusov			22–24
Mäsové guľky	Mrazené	500 g	1	5	12–15
		750 g			15–17
Steak	Čerstvé	4 kusy	1*	5	8**
	Mrazené	4–6 kusov	1 1/2*		8–10**

*Steaky z oboch strán potrite olejom.






**Čas varenia pre surový steak. Pre stredne a riadne prepečený steak zvýšte čas varenia.

POUŽITIE 2V1 PANVICA + ZÁSObNÍK

Pripravte si jedlo

- Otvorte veko – obr.1.
- Zo zásobníka vyberte odmernú lyžicu a odnímateľný otočný krúžok – obr.4.
- Zdvihnite rukoväť nahor a vyberte panvicu zo zariadenia.
- Položte jedlo do zásobníka a uistite sa, že vždy dodržiavate množstvá odporúčané v tabuľkách varenia a/alebo v knihe receptov. Nikdy neprekračujte hladinu MAX uvedenú na lopatke.
- V závislosti od jedla pridajte odporúčané množstvo oleja do lyžice ActiFry a obsah nalejte rovnomerne na panvicu – obr.13.
- Vložte zásobník späť do zariadenia a zatvorte veko - obr. 15.

Spustenie varenia 2v1

- Pripojte zariadenie, zaznie zvukový signál a na obrazovke sa zobrazia blikajúce ikony  a '1' pre režim a 29 min.
- Vyberte program varenia požadovaný pre panvicu. Ak chcete zvoliť režim varenia, stlačte tlačidlo +, až kým sa nezobrazí požadovaný režim 1 až 9.
- Ikona  sa objaví na obrazovke – obr. 17.
- Stlačením tlačidla  vyberte režim zásobníka. Príslušná ikona  sa objaví na obrazovke.
- Ak chcete zvoliť režim varenia požadovaný pre zásobník, stlačte tlačidlo +, až kým sa nezobrazí požadovaný režim 3, 4, 5, 6 alebo M pre manuálny režim – obr.18.
- Stlačte tlačidlo START/STOP – obr.19.
- Čas varenia môžete kedykoľvek upraviť stlačením tlačidla +/-.
- Začne sa varenie jedla na panvici.
- Začne sa odpočítavanie minúta po minúte
- Kým sa jedlo pripravuje na panvici, pripravte si jedlo na varenie v zásobníku. Dbajte na to, aby ste neprekročili značku maximálnej hladiny v zásobníku – obr.23.
- Keď prístroj zapípa a zastaví sa automaticky, otvorte veko a vložte zásobník – obr.22 a 24.
- Opäť zatvorte veko – obr.25 a stlačte tlačidlo START – obr.26.
- Minútové odpočítavanie sa obnoví. Odpočítavanie sa zobrazí v sekundách, iba keď zostáva menej ako minúta.
- Čas varenia môžete kedykoľvek upraviť stlačením tlačidla +/-.
- Pre každý režim varenia, ktorý môžete nastaviť, existuje predvolený čas.
 - Pomocou tlačidiel + a - nastavte čas varenia v minútach.
 - Nastavte teplotu varenia stlačením tlačidla  a tlačidlami + a - nastavte požadovanú teplotu.

Vyberte jedlo

- Po dokončení varenia zaznie časovač a obrazovka začne blikať a zobrazí 0 minút: spotrebič automaticky prestane variť jedlo.
- Otvorte veko – obr.29.
- Vyberte zásobník pomocou rukoväte zásobníka a vyberte jedlo – obr. 30. Buďte opatrní, zásobník po varení je veľmi horúci. Na vybratie vždy používajte rukoväť zásobníka dodanú so zariadením.
- Dvíhajte panvicu, kým nezačujete "KLIKNUŤIE" – obr. 31.
- Vyberte panvicu a vyberte jedlo – obr. 32.

Tabuľka varenia pre 2v1

Uvedené časy varenia sú iba orientačné, môžu sa líšiť v závislosti od veľkosti jedla a od toho, ako veľmi uvarené obľubujete jedlo. Po skončení varenia 2v1, ak máte radi hranolčeky alebo zemiaky ešte chrumkavejšie, varte ich ešte pár minút po vybratí zásobníka.



Jedlo v panvici	Množstvo v panvici	Režim	Čas pre panvicu	Jedlo v zásobníku	Množstvo v zásobníku	Režim	Čas pre zásobník
Čerstvé zemiakové hranolčeky* 10x10 mm	1500 g	1	35 min	Steaky	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**
Čerstvé* alebo mrazené hranolčeky	1200 g	1	32 min	Kuracie stehná	8	6	15 min
	1000 g	1	32 min		4	6	15 min
	750 g	1	27 min		3	6	15 min
	250 g	1	20 min		1	6	10 min
Čerstvé* alebo mrazené hranolčeky	1200 g	1	29 min	Domáce kuracie nugetky	14	2	8 min
Čerstvé* alebo mrazené hranolčeky	1200 g	1	32 min	Kuracie krídla	10	6	22 min
Cukety, plátky	1200 g	7	25 min	Lososové filety	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
Figy nakrájané na kúsky	10	9	15 min	Čokoládové baličky Filo	4	9	4 min

*K čerstvým hranolčekom pridajte olej. Na 1 200 g pridajte 1 lyžicu ActiFry, 1 000 g pridajte 3/4 lyžice, 750 g pridajte 1/2 lyžice a na 250 g pridajte 1/4 lyžice.

**Čas varenia pre surový steak. Pre stredne a riadne prepečený steak zvýšte čas varenia.

ODLOŽENÝ ŠTART

Oneskorený štart je možné nastaviť pre panvicu samostatne, zásobník samostatne alebo pre 2v1 program s jedným z 9 režimov automatického varenia alebo manuálneho režimu.

- Pripojte spotrebič.
- Najskôr nastavte požadovaný režim varenia a čas varenia.
- Potom stlačte tlačidlo Teplota/Časovač  na 3 sekundy. Objaví sa piktogram  a na časovači bude blikať '0' min.
- Pomocou tlačidiel +/- nastavte interval odloženého štartu (intervaly: 10 minút) (maximálne do 9 hodín).
- Stlačte ŠTART a časovač oneskoreného štartu začne odpočítavať. Varenie sa začne, keď časovač oneskoreného štartu dosiahne 0:00.

FUNKCIA UDRŽIAVANIA V TEPLÉ

- Po dokončení varenia, po 3 minútach nečinnosti, sa automaticky spustí režim ☺ udržiavania v teple (okrem režimu 1 – Hranolčeky).
- Po 30 minútach udržiavania v teple sa zariadenie vypne.
- Ak chcete funkciu «Udržiavať v teplote» deaktivovať, tlačidlá + a - stlačte súčasne na dlhšiu dobu (3 sekundy).
- Ak chcete funkciu «Udržiavať v teplote» opäť aktivovať, na dlhšiu dobu (3 sekundy) stlačte súčasne tlačidlá + a -.

TIPY NA VARENIE ACTIFRY GENIUS

- Kým sú hranolčeky na panvici, nepridávajte k nim soľ. Soľ pridajte až po odstránení hranolčiek z panvice.
 - Pri pridávaní sušených bylín a korenia do ActiFry ich zmiešajte s trochu oleja alebo tekutiny. Ak sa ich pokúsíte posypať priamo do nádoby, horúci vzduch ich jednoducho vynesie do vzduchu.
 - Silne farebné korenie môže mierne sfarbiť lopatku a časti zariadenia. Je to normálne.
 - Pripravte všetky suroviny v rovnomernej veľkosti kusoch, aby ste sa uistili, že sa všetky uvaria súčasne.
 - Zeleninu, najmä koreňovú zeleninu, nakrájajte na malé kúsky alebo rezance, aby sa zabezpečilo, že sa dôkladne prevaria.
 - Ak je v receptoch ActiFry použitá cibuľa, je lepšie nakrájať ju na tenké plátky, než nasekať, pretože sa lepšie uvarí. Pred pridaním do panvice oddelte cibuľové krúžky a rýchlo ich premiešajte, aby boli rovnomerne rozložené.
- Iba pre režim automatického varenia:
- Pre vybrané režimy varenia by sa suroviny mali umiestniť na panvicu tak, ako je to uvedené v knihe receptov ActiFry Genius. To zaisťuje správnu úroveň varenia pre každú surovinu. Tie, ktoré vyžadujú dlhší čas varenia, sa vložia do hornej polovice panvice. Tí, ktorí vyžadujú kratšiu dobu varenia, sa umiestnia vedľa rukoväte.

JEDNODUCHÉ ČISTENIE

Čistenie zariadenia

Nikdy neponárajte spotrebič do vody alebo inej tekutiny. Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Vyberateľný filter sa musí pravidelne čistiť. Aby odnímateľná panvica ra zásobník vydržali čo najdlhšie, nikdy nepoužívajte kovové pomôcky. Na vyčistenie žiadnej časti zariadenia neodporúčame použiť iný čistiaci prostriedok ako prostriedok na umývanie riadu.


- Pred čistením nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Otvorte veko stlačením tlačidla - obr.1 a zatlačte západku, aby ste odstránili veko - obr.8.
- Vyberte zásobník.
- Dvihajte rukoväť panvice, kým nezačujete "KLIKNUŤIE".
- Vyberte lopatku stlačením uvoľňovacieho tlačidla - obr.6.
- Vyberte panvicu - obr.7.
- Vyberte odnímateľný filter - obr.9.

- Ak chcete vybrať otočný krúžok, vytiahnite spony smerom von a potom ich zdvihnite.
- Všetky odnímateľné časti je možné umývať v umývačke riadu okrem rúčky zásobníka (7) - obr.10 alebo sa môžu vyčistiť pomocou neabrazívnej špongie a nejakej čistiacej tekutiny.
- Očistite vnútornú a vonkajšiu časť spotrebiča a rukoväť vlhkou špongiou a trochu čistiaceho prostriedku - obr.11. Pred vložением častí na pôvodné miesto ich dôkladne osušte.
- Ak sa jedlo prichytlé alebo pripáľi na panvici alebo lopatke, pred čistením ich nechajte namočiť v teplej vode.

NIEKOĽKO TIPOV V PRÍPADE PROBLÉMOV...

Problémy	Príčiny	Riešenie
Zariadenie nefunguje.	Zariadenie nie je správne zapojené.	Uistite sa, že je spotrebič správne zapojený do sieťovej zásuvky.
	Zatiaľ ste nestlačili tlačidlo START/STOP.	Stlačte tlačidlo START/STOP.
	Stlačili ste tlačidlo START/STOP, ale prístroj nefunguje.	Zatvorte veko.
	Zariadenie neohrieva.	Zavolajte uvedenú Linku pomoci (pozri nižšie).
Lopatka sa neotáča.	Lopatka sa neotáča.	Lopatka sa neotáča na začiatku varenia pri programoch 2, 3, 4, 5, 7, 8 a 9. Ak chcete skontrolovať otáčanie lopatky, reštartujte manuálny režim. Ak sa neotáča, skontrolujte, či je správne na svojom mieste a upravte ho, až kým nezačujete „KLIKNUŤIE“. Ak stále nefunguje, kontaktujte našu zákaznícku linku pomoci.
Lopatka nezostáva na svojom mieste.	Lopatka nie je zaistená.	Nasadte lopatku, až kým nebudete počuť «KLIKNUŤIE» - obr. 12
Zásobník sa neotáča.	Zásobník nie je zaistený.	Nastavte polohu, až kým nebudete počuť «KLIKNUŤIE».
Jedlo sa neuvarilo rovnomerne.	Nepoužili ste lopatku.	Uložte na miesto.
	Jedlo/hranolčeky neboli nakrájané rovnomerne.	Nakrájajte jedlo/hranolčeky na rovnakú veľkosť.
Hranolčeky nie sú dostatočne chrumkavé.	Používate odrodu zemiakov, ktorá nie je vhodná na hranolčeky.	Pre najlepší výsledok vyberte odrody vhodné na hranolčeky, ako Maris Piper alebo King Edward. Čerstvo nazbierané zemiaky môžu mať vysoký obsah vlhkosti, varte ich niekoľko minút dlhšie alebo skúste použiť inú šaržu a/alebo odrodu zemiakov.
	Zemiaky neboli dostatočne umyté a usušené.	Pred varením zemiaky dôkladne umyte, opláchnite a usušte.
	Hranolčeky sú príliš hrubé.	Nakrájajte ich na tenšie kúsky.
	Nepridali ste dost oleja.	Zvýšte objem oleja (pozri Tabuľka varenia).
	Filter (5) je zanesený.	Vyčistite filter.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 www.tefal.com

Tento produkt môže opravovať len spoločnosť TEFAL/T-FAL*, a to počas záručnej doby a aj po nej. Príslušenstvo, spotrebný materiál a vymeniteľné diely koncového používateľa je možné zakúpiť, ak sú k dispozícii na miestnej úrovni, ako je to opísané na internetovej stránke TEFAL/T-FAL www.tefal.com.

SK

Problémy	Príčiny	Riešenie
Jedlo sa so zásobníkom netočí.	Jedlo je príliš hrubé.	Znížte hrúbku jedla.
Jedlo na panvici sa pri varení 2v1 neuvarí.	Keď sa varenie začalo, zásobník sa položil na panvicu.	Zásobník vložte iba počas druhej polovice fázy varenia.
Počas varenia sa hranolky dolámu.	Používate príliš veľké množstvo hranolčiek alebo hranolčeky sú príliš dlhé.	Znížte množstvo zemiakov a upravte čas varenia. Alebo nekrájajte hranolčeky na dlhšie ako 9 cm.
Jedlo zostáva na okrají panvice.	Na panvici je priveľa jedla.	Dodržujte maximálne množstvá uvedené v tabuľke varenia. Pri varení hranolčiek vložte otočný krúžok na miesto.
	Maximálna odporúčaná úroveň bola prekročená.	Znížte množstvo.
LCD obrazovka nefunguje.	Zariadenie nie je zapojené.	Zapojte zariadenie.
	Veko je otvorené.	Zatvorte veko.
Zariadenie je mimoriadne hlučné.	Máte podozrenie, že je problém v spôsobe fungovania motora zariadenia.	Zavolajte na nižšie uvedenú Linku pomoci.

Záruka**:

Spoločnosť TEFAL/T-FAL zaručuje tento výrobok na všetky výrobné chyby v materiáloch alebo spracovaní počas záručnej doby v rámci týchto krajín***, ako je uvedené v priloženom zozname krajín, od dátumu nákupu alebo dodania. Záruka medzinárodného výrobcu pokrýva všetky náklady spojené s obnovou osvedčeného chybného výrobku tak, aby zodpovedal jeho pôvodným špecifikáciám, a to opravou alebo výmenou akejkoľvek chybné súčasti a potrebnou prácou. Podľa rozhodnutia spoločnosti TEFAL/T-FAL sa namiesto opravy chybného produktu môže poskytnúť rovnocenný alebo rovnako kvalitný náhradný produkt. Jediný záväzok spoločnosti TEFAL/T-FAL a vaše výhradné rozhodnutie v rámci tejto záruky sú obmedzené na také opravy alebo výmeny.

Podmienky a vylúčenia:

Spoločnosť TEFAL/T-FAL nie je povinná opravovať ani vymieňať výrobky, ktoré nie sú doložené platným dokladom o kúpe. Výrobok môže byť prevzatý osobne alebo musí byť primerane zabalený a vrátený do autorizovaného servisného strediska TEFAL/T-FAL doporučenou zásielkou (alebo rovnocenným spôsobom dodania). Úplné údaje o adrese autorizovaných servisných stredísk každej krajiny sú uvedené na webovej stránke TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) alebo na telefónnom čísle príslušného strediska spotrebiteľských služieb uvedeného v priloženom zozname krajín. S cieľom ponúknuť najlepší možný popredajný servis a neustále zlepšovať spokojnosť zákazníkov môže spoločnosť TEFAL/T-FAL zaslať prieskum spokojnosti všetkým zákazníkom, ktorí nechali opraviť alebo vymeniť svoj produkt v autorizovanom servisnom stredisku TEFAL/T-FAL. Táto záruka sa vzťahuje iba na výrobky zakúpené a používané na domáce účely a nevzťahuje sa na žiadne škody, ktoré vzniknú v dôsledku nesprávneho použitia, zanedbania, nedodržania pokynov TEFAL/T-FAL alebo modifikácie alebo neoprávnenej opravy výrobku, chybného balenia vlastníkom alebo nesprávnym zaobchádzaním dopravcu. Nevzťahuje sa ani na bežné opotrebenie, údržbu alebo výmenu spotrebných dielov alebo na nasledujúce:

- poškodenia alebo zlé výsledky konkrétne v dôsledku nesprávneho napätia alebo frekvencie vyznačenej na ID produktu alebo v technickej špecifikácii
- použitie nesprávneho typu vody alebo spotrebného materiálu
- mechanické poškodenie, preťaženie
- vniknutie vody, prachu alebo hmyzu do produktu (okrem spotrebičov s vlastnosťami osobitne navrhnutými pre hmyz)
- odváňovanie (každé odváňovanie musí byť vykonané podľa návodu na použitie)
- poškodenie v dôsledku blesku alebo prepätia
- poškodenie akéhokoľvek skla alebo porcelánu v zariadení
- nehody vrátane požiaru, povodne atď
- profesionálne alebo komerčné použitie.

Štatutárne práva spotrebiteľa:

Táto medzinárodná záruka TEFAL/T-FAL nemá vplyv na zákonné práva, ktoré môže mať spotrebiteľ, ani na práva, ktoré nemôžu byť vylúčené alebo obmedzené, ani práva voči maloobchodníkovi, od ktorého spotrebiteľ výrobok zakúpil. Táto záruka poskytuje spotrebiteľovi špecifické zákonné práva a spotrebiteľ môže mať aj ďalšie zákonné práva, ktoré sa v jednotlivých štátoch alebo krajinách líšia. Spotrebiteľ môže uplatniť akékoľvek také práva podľa vlastného uváženia.

***Ak bol produkt zakúpený v niektorej z uvedených krajín a potom použitý v inej uvedenej krajine, doba platnosti medzinárodnej záruky TEFAL/T-FAL je obdobím platnú pre krajinu použitia, aj keď bol produkt zakúpený v niektorej z uvedených krajín s dlhšou dobou platnosti trvania záruky. Proces opravy môže vyžadovať dlhší čas, ak sa produkt TEFAL/T-FAL v krajine použitia nepredáva lokálne. Ak produkt nie je opraviteľný v novej krajine použitia, medzinárodná záruka TEFAL / T-FAL je obmedzená na nahradenie podobným alebo alternatívnym produktom v podobnej cene, pokiaľ je to možné.

*Domáce spotrebiče TEFAL sa objavujú pod značkou T-FAL na niektorých územiach, ako je Amerika a Japonsko. TEFAL/T-FAL sú registrované ochranné známky spoločnosti Groupe SEB.

Tento dokument si uschovajte pre informáciu, ak si budete chcieť uplatniť nárok na záruku.

**Len pre Austráliu:

Naše výrobky majú záruky, ktoré nemožno vylúčiť podľa austrálskeho zákona o ochrane spotrebiteľa. Máte nárok na náhradu alebo vrátenie platby za závažné zlyhanie a na náhradu akejkoľvek inej primerane predvídateľnej straty alebo poškodenia. Máte tiež nárok na opravu alebo výmenu tovaru, ak tovar nie je v prijateľnej kvalite a zlyhanie nepredstavuje závažnú poruchu.

**Len pre Indiu:

Váš produkt Tefal má záruku 2 roky. Záruka sa vzťahuje výlučne na opravu chybného výrobku, ale podľa rozhodnutia spoločnosti TEFAL sa namiesto opravy chybného produktu môže poskytnúť náhradný produkt. Je povinné, aby sa spotrebiteľ, ktorý si chce nechať opraviť svoje zariadenie, prihlásil na žiadosť o servis cez smatfónovú aplikáciu TEFAL SERVICE APP alebo na zavoľal do zákaznického centra TEFAL na číslo 1860-200-1232, prevádzkové hodiny Pon-Sob 09.00 do 18.00. Na produkty vrátené poštou sa záruka nebude vzťahovať. Ako dôkaz o kúpe musí spotrebiteľ poskytnúť túto opečiatkovaný záručný list a pokladničný doklad.

Üdvözljük az ActiFry Genius XL 2in1 világában!

A következőképpen készítheti el saját, ízletes fogásait.

A szabadalmaztatott technológiánk a hasábburgonyát ropogóssá és könnyűvé varázsolja. Ön kiválasztja az összetevőket, az olajat, a fűszereket és az ízesítőket... A többit elvégzi az **ActiFry Genius XL 2in1**.

Csak 3%* zsíradék: Mindössze 1 evőkanál olajra van szüksége!

Mindössze egy evőkanál kedve szerinti olajra van szükség 1,5 kg valódi hasábburgonya elkészítéséhez. Az **ActiFry Genius XL 2in1** kanál alján sómérce található, amely segít a felhasznált só mennyiségének csökkentésében anélkül, hogy az ízt veszélyeztetné.

*1,5 kg friss burgonya, 13 mm x 13 mm keresztmetszetű hasábokra vágva, addig sütve, amíg -55% súlyvesztést ér el, 20 ml olajjal.

Sokkal több, mint egyszerű hússzelet és hasábburgonya!

Az **ActiFry Genius XL 2in1** segítségével sok különféle receptet készíthet el. Vigyen egy kis változatosságot a napi étrendjébe egy kis sült hússzelettel és hasábburgonyával, sült zöldségekkel, ízletes fasírttal, finom garnélarákkal, gyümölcsökkel és sok mással...



az **ActiFry Genius XL 2in1**

Mellékelve található saját főszakácsunk recepteskönyve is.

Tele van eredeti ötletekkel ízletes és tápláló főételek, köretek, valamint az egész családnak szánt desszertek készítéséhez.

Így a legjobb eredményeket érheti el a sütéssel, **Tefal** és különleges tanácsokat ismerhet meg a burgonyával és az olajokkal kapcsolatban.

A burgonya: élvezetes és kiegyensúlyozott étrend minden nap! **HU**

A burgonya kiváló étel minden korosztály számára. Kiváló energiaforrás és vitaminokban gazdag. A fajtától, az éghajlati viszonyoktól és a termesztéstől függően a burgonya nagyban változhat: alak, méret, ízlés szempontjából. Mindegyiknek megvannak a sajátosságai a korai érés, hozam, méret, szín, tárolási minőség és az elkészítése tekintetében. A sütési eredmények az élelmiszer eredetétől és szezonálisától függenek.

Milyen típus használható az ActiFry Genius XL 2in1-hez?

Általánosságban azt tanácsoljuk, hogy használjon olyan burgonyafajtákat, amilyen a Maris Piper és a King Edward, amelyek hasábburgonya készítéséhez ajánlottak. A frissen betakarított burgonya magas nedvességtartalmú lehet, javasoljuk, hogy süsse néhány perccel tovább. Az **ActiFry Genius XL 2in1** készülékkel fagyasztott burgonyát is süthet. Mivel ezek elősütöttek, nem kell olajat hozzáadni.

Hol kell tárolni a burgonyát?

A burgonya tárolásának legmegfelelőbb helye egy sötét pince vagy egy hűvös szekrény (6 és 8 °C között), fénytől távol.

Hogyan kell előkészíteni a burgonyát az ActiFry Genius XL 2in1 készülékben sütéshez?

A legjobb eredmény elérése érdekében ügyeljen arra, hogy a hasábok ne tapadjanak össze. Ehhez azt javasoljuk, hogy a meghámozott burgonyát alaposan mossa le feldarabolás előtt, majd feldarabolás után ismét, amíg a víz tisztává nem válik.

Ezzel a legtöbb mennyiségű keményítőt távolíthatja el. Gondosan szárítsa meg a burgonyaszleteket egy száraz és nedvszívó tiszta törülkövel. A burgonyaszleteknek tökéletesen száraznak kell lenniük, mielőtt behelyezi azokat az **ActiFry Genius XL 2in1** készülékbe.

Hogyan szeletelje fel a burgonyát?

A burgonyaszletek ropogóssága és lágyága a mérettől függ. Minél vékonyabbra szeleteli a burgonyát, annál ropogóssabb lesz, és fordítva, minél vastagabbra szeleteli, annál lágyabb lesz a belseje. Ízlésétől függően kiválaszthatja a burgonyaszletek méretét és változtathatja a sütési időt: Vastagság: Vékony amerikai stílus: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Vastag: 13 x 13 mm Hossz legfeljebb 9 cm. A burgonyaszlet maximális ajánlott vastagsága 13 x 13 mm és hossza legfeljebb 9 cm.

Próbáljon különböző egészséges olajokat használni

Ha szeretne egy új ízt kipróbálni, akkor használjon egy kanálnyi eltérő olajat. Az élethez nélkülözhetetlen összes zsírsav megtalálható a növényi olajokban. Mindegyik különböző arányban tartalmazza azokat a tápanyagokat, amelyek nélkülözhetetlenek a kiegyensúlyozott étrendhez. Fontos, hogy különböző olajokat használjon annak érdekében, hogy a test minden szükséges tápanyagot megkapjon! Az **ActiFry Genius XL 2in1** készülékkel sokféle olajat használhat.

- Standard olajok: napraforgó, olíva, kukorica, repce, szőlőmag, földimogyoró (földimogyoró), szója.
- Ízesített: gyógynövényekkel, fokhagymával, paprikával, citrommal ízesített olajok...
- Különleges olajok: mogyoró*, szezám*, sáfrány*, mandula*, avokádó*, argán* (sütési idő változik a gyártó szerint).

***Megjegyzés:** Egyes olajok nem kaphatók az Egyesült Királyságban. Az **ActiFry Genius XL 2in1** technológia alacsony zsírhatalmalattal lehetővé teszi az egészséges zsírsavak megőrzését, amelyek nélkülözhetetlenek a szükséges energia biztosításához.

Az ActiFry Genius XL 2in1 készülékkel önmagát és barátait és elkényeztetheti!
Ha többet szeretne megtudni, vagy ha már bármilyen kérdése van, kérjük, keresse fel a www.actifry.co.uk címet.

LEÍRÁS

- | | |
|--|--|
| 1 Fedél | 13 Eltávolítható forgatógyűrű |
| 2 Fedélnyitó gomb | 14 Sütőedény fogantyú |
| 3 Fedélretesz | 15 Sütési idő |
| 4 Alap | 16 Sütőedény vagy tálca használatban jelzés |
| 5 Kivehető szűrő | 17 Késleltetett indítás kijelző |
| 6 Betekintőablak | 18 Melegen tartás kijelző |
| 7 Sütőtálca fogantyú (kivehető) | 19 Gomb a 2 az 1-ben funkció bekapcsolásához |
| 8 Mérőkanál (20 ml) | 20 + és – gomb a sütési idő beállításához |
| 9 2 az 1-ben sütőtálca „MAX szintjelzés” | 21 Sütés Indítása/Leállítás |
| 10 Kivehető keverőlapát | 22 Kézi üzemmód |
| 11 Lapátkioldó gomb | 23 Sütési módok |
| 12 Kivehető sütőedény | |

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

Első használat előtt

- Távolítsa el az összes matricát és csomagolást.
- Nyissa fel a fedelet a fedélnyitó gomb megnyomásával - 1. ábra.
- Távolítsa el a mérőkanalat.
- Távolítsa el az összes polisztirol-csomagolást, amelyet azután eldobhat - 2. ábra.
- A forgatógyűrű eltávolításához húzza kifelé a kapcsokat, majd emelje ki a - 3. ábra.
- Távolítsa el a tálcát a sütőtálca fogantyú segítségével - 4. ábra.
- Húzza fel az edény fogantyúját vízszintes helyzetbe, amíg egy rögzülést jelző „KATTANÁST” nem hall - 5. ábra.
- Távolítsa el a lapátot a kioldó gomb megnyomásával - 6. ábra.
- Vegye ki a sütőedényt - 7. ábra.
- Nyomja fel a reteszt a fedél eltávolításához - 8. ábra.
- Távolítsa el a kivehető szűrőt - 9. ábra.
- A tálcafogantyú (7) kivételével - 10. ábra, az összes leszerelhető alkatrészt mosogatógépben mosható vagy egy nem durva szivaccsal és mosogatószerrel tisztítható.
- Tisztítsa meg a készüléket, valamint a fogantyút egy nedves szivaccsal és egy kevés mosószerrel - 11. ábra.

- Gondosan szárítsa meg mindent, mielőtt visszahelyezi azokat.
- Igazítsa helyre a lapátot, amíg «KATTANÁST» nem hall - 12. ábra.
- A forgatógyűrű cseréjéhez helyezze azt az edény szélére, igazítsa az edény közepére és nyomja le, amíg „KATTANÁST” nem hall.

MEGJEGYZÉS:

- **Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.**
- **Az első használat során a legjobb eredmény érdekében, javasoljuk, hogy egy olyan receptet készítsen el, amely legalább 30 percig sül.**

SÜTÉS

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

Néhány hasznos tanács

- A készülék első használatakor ártalmatlan szagokat észlelhet. Ez a szag, amely a készüléket semmilyen módon nem befolyásolja, gyorsan eltűnik.
- Annak érdekében, hogy ne károsítsa a készüléket, ügyeljen arra, hogy betartsa a használati útmutatóban és a receptkönyvben megadott összetevők és folyadék mennyiségét.
- Soha ne töltse túl a sütőedényt vagy a tálcát, és ne lépje túl az ajánlott mennyiségeket.
- Soha ne lépje túl a tálca maximális szintjelzője által mutatott magasságot.
- Ez a készülék nem alkalmas nagy folyadéktartalmú receptek elkészítéséhez (pl. levesek, szószok stb.).
- Soha ne hagyja az ActiFry kanalat vagy a tálcáfogantyút a készülékben, amikor be van kapcsolva.
- Soha ne tegye a tálcát az edény nélkül a készülékbe.
- Soha ne helyezze fel a lapátot az edény nélkül.
- Helyezze a tálcát a készülékbe, amikor az emlékeztető sípszó hallatszik, és ne a sütés kezdetekor (kivéve, ha megegyezik a sütés ideje a serpenyőben és a tálcán).
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- Soha ne üzemeltesse a készüléket, ha az üres.
- **Ha önállóan használja a sütőedényt, soha ne tegye a tálcát a készülékbe.**
- **Soha ne használja az eltávolítható forgatógyűrűt a tálcán, akár önálló, akár 2 az 1-ben módban. Az eltávolítható forgatógyűrűt csak a sütőedényen használja - 33-35. ábra.**
- **Helyezze az eltávolítható forgatógyűrűt a sütőedényre nagy mennyiségű sütésnél.**

AZ EDÉNY ÖNÁLLÓ HASZNÁLATA

Az étel előkészítése

Sütés közben ne hagyja a mérőkanalat az edényben.

- Nyissa fel a fedelet - 1. ábra.
- Vegye ki a kanalat az edényből.
- Készítse el az összetevőket a receptkönyv lépései vagy a jelen útmutató szerint.
- Helyezze az ételt a sütőedénybe, egyenletesen elosztva, ügyelve arra, hogy betartsa a maximális mennyiséget (lásd a sütési táblázatokat, a 12–14. oldalon).
- Adjon olajat az ételhez a kanállal (1 Actifry Genius kanál = 14 ml) - 13. ábra, egyenletesen elosztva.
- Oldja ki a fogantyút, és nyomja vissza a házába - 14. ábra.
- Zárja le a fedelet - 15. ábra.


A sütés elkezdése

- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos aljzatba - 16. ábra. A készülék 2 sípoló hangot bocsát ki, és a képernyő villogni kezd.

A sütési idő beállításának két módja:

Automatikus sütési mód:

A 9 sütési mód automatikusan beállítja a sütési hőmérsékletet és a lapát forgását a kiválasztott étel típusa szerint.

- Miután lezárta a fedelet és csatlakoztatta a készüléket, az  ikon villog a képernyőn.
- A sütési mód kiválasztásához nyomja meg a + gombot amíg megjelenik a kívánt 1-9 mód - 18. ábra.


• Nyomja meg az indítógombot - 19. ábra.

• Állítsa be a sütési időt a +/- gombokkal.

Megjegyzés: A sütési időt a készülék beindítása után állítsa be.

• Az automatikus sütési mód használatakor kövesse a receptkönyvben szereplő utasításokat arra nézve, hogy hol helyezze el az ételt az edényben.

Megjegyzés: A lapát nem kezd el forogni a 2, 3, 4, 5, 7, 8 és 9 programok kezdetén.

- A sütési mód leállításához nyomja meg a START/STOP gombot.
- A sütési mód megszakításához tartsa lenyomva a START/STOP gombot 2 másodpercig, és a képernyőn az üzemmódot jelző , '1' ikon és 29 perc jelenik meg.



1. Hasáb- és sült, pl. burgonyaszirmok, zöldségszeletek, burgonyaszeletek,...



2. Panírozott receptek, pl. csirkefalatok, panírozott királyrák,...



3. Rántott receptek, pl. rántott hagymakarikák, rántott tintahal,...



4. Tavaszi tekercs, samosas és filo



5. Hús és hal



6. Csirke pl. comb és szárnyak,...



7. Wok* pl. sült rizs rakkal, párolt marhahús, sült vegyes zöldség,...





8. Nemzetközi ételek* pl. bárány tajin, zöldséges sült tészta,...



9. Desszertek, pl. alma- és körte kompót, kókuszalmok,...

Kézi üzemmód:

- A +/- gomb megnyomásával állítsa kézi üzemmódba, amíg az „M” felirat meg nem jelenik.
- Állítsa be a sütési időt a hőmérséklet/időzítő gomb  megnyomásával, és állítsa be a sütési időt percben a +/- gombokkal (lásd a sütési táblázatot, 12 - 14. oldal).
- Állítsa be a sütést percben a +/- gombokkal (lásd a sütési táblázatot, 12 - 14. oldal).
- Állítsa be a sütési hőmérsékletet a hőmérséklet/időzítő gomb  megnyomásával, és állítsa be a sütési hőmérsékletet a +/- gombokkal (lásd a sütési táblázatot, 12 - 14. oldal).
- Nyomja meg a start gombot.

MEGJEGYZÉS:

- Megjelenik a kiválasztott idő, és elkezdődik a visszaszámlálás percről percre. Az idő percben van kiválasztva és megjelenítve. Csak az 1 percnél kevesebb idő látható másodpercben megjelenítve.
- A készülék szüneteltethető. Egyszerűen nyomja meg a START/STOP gombot. Ha újra megnyomja a START/STOP gombot, újraindítja a sütést.
- Az idő sütés közben bármikor módosítható a +/- gombokkal - 18. ábra.
- Amennyiben hiba lép fel, vagy a kiválasztott időt törölni szeretné, tartsa lenyomva a START/STOP gombot 2 másodpercig, és adja meg újra az időt.

Vegye ki az ételt

Ha felnyitja a fedelet, a készülék működése leáll. A sütés újraindításához zárja le a fedelet, és nyomja meg a START gombot.

Ha a fedelet több mint 2 percig nyitva hagyja, a készülék alaphelyzetbe áll.

- A sütés befejezése után az időzítő sípol.
- Nyissa fel a fedelet - 22. ábra.
- Húzza fel a fogantyút, amíg egy rögzülést jelző „kattanást” nem hall, és vegye ki a sütőedényt - 31. és 32. ábra.
- Szolgálja fel az ételt.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a fedelet vagy annak bármely részét, kivéve a hidegen maradó felületeket: az edény fogantyúját és a fedél nyitógombját.

Sütési idő CSAK SÜTŐEDÉNYHEZ

A sütési időt hozzávetőleges útmutatóként adjuk meg, és az étel szezonálisától, méretétől, a felhasznált mennyiségtől és az egyéni ízlésektől, valamint a feszültségtől függően változhatnak. A feltüntetett olajmennyiség ízlése és igénye szerint növelhető. Ha ropogósabb hasáburgonyát szeretne, hagyja néhány perccel tovább sülni.

* '1 meal in 1 go' programok

Burgonya

	Típus	Mennyiség	Hány evőkanál Actifry olaj	Sütési mód	Sütési idő a sütőedényben (perc)
Friss hasáburgonya 10x10 mm	Friss (hasáburgonya)*	750 g	1/2	1	25–27
		1000 g	3/4	1	28–30
		1500 g	1	1	36–38
		1700 g	1	1	42–44
Fagyasztott hasáburgonya 13x13 mm	Fagyasztott (hasáburgonya)**	750 g	Egyik sem	1	23–25
		1200 g	Egyik sem	1	36–38

*A frissen betakarított burgonya hosszabb sütési időt igényelhet, hogy ropogósabb és aranybarnára sült eredményt kapjon.

**A legjobb eredményhez azt ajánljuk, hogy búzaliszt bevonat nélküli fagyasztott burgonyát használjon, mivel ezek általában kevésbé ropogósak sütés után, és a bevonat sütés közben leválhat (a részletekért ellenőrizze a csomagoláson szereplő összetevők listáját).

Hús-baromfi

Ha egy kis ízt szeretne hozzáadni a húshoz, ne habozzon, keverje össze a fűszereket olajjal (paprika, curry, vegyes zöldfűszerek, kakukkfű, babérlevél stb.).

	Típus	Mennyiség	Hány evőkanál Actifry olaj	Sütési mód	Sütési idő a sütőedényben (perc)
Csirkefalatok	Friss vagy fagyasztott	750 g	Egyik sem	2	10–12
	Friss	1200 g	Egyik sem	2	13–15
	Fagyasztott	1200 g	Egyik sem	2	15–17
Csirkecomb	Friss	4 až 6	Egyik sem	6	20–22
Csirkemell (kicsontozott)	Friss	6	Egyik sem	6	18–20
	Friss	9	Egyik sem	6	22–24
Fasírt	Fagyasztott	750 g	1	5	14–15
	Fagyasztott	1200 g	1 1/2	5	18–20

Rizses és zöldséges ételek

	Típus	Mennyiség	Hány evőkanál Actifry olaj	Sütési mód	Sütési idő a sütőedényben (perc)
Lecsó*	Fagyasztott	750 g	Egyik sem	7	14–16
	Fagyasztott	1000 g	Egyik sem	7	23–25
Vegyes kerti zöldség*	Fagyasztott	1000 g	Egyik sem	6	22–24
Paella*	Fagyasztott	650 g	Egyik sem	Kézi: 220 °C	12–14
	Fagyasztott	1000 g	Egyik sem	Kézi: 220 °C	15–17

*Nem minden országban elérhető fagyasztott készítmények.

Hal - kagyló

	Típus	Mennyiség	Hány evőkanál Actifry olaj	Sütési mód	Sütési idő a sütőedényben (perc)
Panírozott tintahal	Fagyasztott	300 g	Egyik sem	3	10–12
		500 g		3	11–13
Királyrák (nyers)	Friss	300 g	Egyik sem	3	8–10
		450 g		3	8–10

Zöldségek

	Típus	Mennyiség	Hány evőkanál Actifry olaj	Sütési mód	Sütési idő a sütőedényben (perc)
Cukkini	Hasábok	750 g	1 + 150 ml víz	7	20–25
		1200 g		7	25–30
Paprika	Hasábok	650 g	1 + 150 ml víz	7	15–18
		1200 g		7	20–25
Gomba	Negyedek	650 g	1	7	10–15
		1000 g	1	7	16–18
Paradicsom	Negyedek	650 g	1 + 150 ml víz	7	12–14
		1000 g		7	15–17
Hagyma	Szeletek	500 g	1	Kézi: 220 °C	12–14
		750 g	1	Kézi: 220 °C	18–20

Gyümölcs

	Típus	Mennyiség	Hány evőkanál Actifry olaj és	Sütési mód	Sütési idő a sütőedényben (perc)
Banán	Szeletek	5	1 + 1 cukor	9	5–6
		7		9	5–6
Eper	Negyedek	1000 g	2 cukor	9	8–10
		1500 g		9	10–12
Alma	Felek	3	1 + 1 cukor	9	8–10
		5	1 + 2 cukor	9	10–12
Ananász	Friss (hámozott és darabokra vágott)	1	2 cukor	9	10–12
		2		9	15–17



A TÁLCA ÖNÁLLÓ HASZNÁLATA

Készítse elő az ételt

- Nyissa fel a fedelet - 1. ábra.
- Vegye ki a mérőkanalat és az eltávolítható forgatógyűrűt a sütőedényből.
- Távolítsa el a tálcát - 4. ábra.
- Helyezze az ételt a tálcára, ügyelve arra, hogy mindig tartsa be a sütési táblázatban és/vagy a receptkönyvben javasolt mennyiségeket (lásd a „Sütési táblázat tálcamennyiségekhez” részt a 17. oldalon). Soha ne lépje túl a tálcá közepén látható „MAX” jelzést - 23. ábra.
- Helyezze vissza a tálcát a készülékbe a tálcafogantyú segítségével - 24. ábra.
- Zárja le a fedelet - 25. ábra.

Ha a tálcát önállóan használja, ne tegyen ételt a sütőedénybe.

A sütés elkezdése

- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos aljzatba.
- A készülék teszi egy sípoló hangot ad ki.
- Nyomja meg a - gombot, és villogni kezd a  és az üzemmódnál '-' látható villogva. Nyomja meg a  gombot, és az ikon megjelenik a képernyőn.
- A sütési mód kiválasztásához nyomja meg a + gombot, amíg megjelenik a kívánt 2., 3., 4., 5., 6., 9. vagy a kézi üzemmódot jelző M.
- Nyomja meg a Start/Stop gombot.
- A sütési idő bármikor módosítható a +/- gomb megnyomásával.
- A perc visszazámláló elindul. Ha kevesebb, mint egy perc van hátra, a visszazámlálás csak másodpercben jelenik meg.

A fedél felnyitása leállítja a sütést. A sütést a fedél bezárásával és a Start gomb megnyomásával folytathatja.

Ha a fedél 3 percig nyitva állt, a készülék készenléti üzemmódba áll.

Vegye ki az ételt

- A sütés befejezésekor az időzítő megszólal, és a képernyő villogni kezd, és 0 percet mutat. A készülék automatikusan leállítja a sütést.
- Nyissa fel a fedelet - 29. ábra.
- Vegye ki a tálcát a fogantyútól fogva és vegye ki az ételt - 30. ábra. Legyen óvatos, a tálcá sütés után nagyon forró. Kivételhez mindig használja a készülékhez kapott tálcáfogantyút.
- Tálalja az ételt.

Sütési táblázat CSAK tálcához

	Típus	Mennyiség tálcához	Hány evőkanál Actifry olaj	Sütési mód	Sütési idő tálcá esetén (perc)
Csirkefalatok	Friss vagy fagyaszott	500 g	Egyik sem	2	13–15
		750 g			15–17
Csirkecomb	Friss	4–6 darab	Egyik sem	6	20–22
Csirkeszárny	Fagyaszott	10 darab	Egyik sem	6	22
Csirkemell (kicsontozott)	Friss	6 darab	Egyik sem	6	18–20
		9 darab			22–24
Fasírt	Fagyaszott	500 g	1	5	12–15
		750 g			15–17
Hússzelet	Friss	4 darab	1*	5	8**
		Fagyaszott			4–6 darab

*A hússzeletek mindkét oldalát kenje meg olajjal.

**Félig átsült hússzelet sütési ideje. Adjon hozzá további sütési időt a közepes és jól átsült hússzelet esetén.

A 2 AZ 1-BEN EDÉNY + TÁLCA HASZNÁLATA

Készítse elő az ételt

- Nyissa fel a fedelet - 1. ábra.
- Vegye ki a tálcát és az eltávolítható forgatógyűrűt a sütőedényből - 4. ábra.
- Húzza fel a fogantyút, és vegye ki az edényt a készülékből.
- Helyezze az ételt a edénybe, ügyelve arra, hogy mindig betartsa a sütési táblázatban és/vagy a receptkönyvben javasolt mennyiségeket. Soha ne lépje túl a lapátón feltüntetett MAX jelzést.
- Az ételtől függően tölts be az ajánlott olajmennyiséget az ActiFry kanálba, és öntse a tartalmát egyenletesen az edénybe - 13. ábra.
- Helyezze vissza az edényt a készülékbe és zárja le a fedelet - 15. ábra.

A 2 az 1-ben sütés elkezdése

- Csatlakoztassa a készüléket a konnektorba, a készülék sípol egyet, és a képernyőn a villogó ikon látható, megjelenik az '1' mód, és 29 perc.
- Válassza ki a sütési időt az edényhez. A sütési mód kiválasztásához nyomja meg a + gombot, amíg megjelenik a kívánt 1-9 mód.
- Az ikon jelenik meg a képernyőn - 17. ábra.
- Nyomja meg a gombot hogy kiválassza a tálca módot. A megfelelő ikon jelenik meg a képernyőn.
- A sütési mód kiválasztásához nyomja meg a + gombot., amíg megjelenik a 2, 3, 4, 5, 6, vagy a kézi üzemmódot jelző M jel - 18. ábra.
- Nyomja meg a START/STOP gombot - 19. ábra.
- A sütési idő bármikor módosítható a +/- gomb megnyomásával.
- A készülék elkezd az étel sütését az edényben.
- A perc visszazámláló elindul.
- Miközben az étel az edényben sül, készítse elő az ételt a tálcán való sütéshez. Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a tálcán a maximális szintjelzést - 23. ábra.
- Ha a készülék hangjelzést ad, és automatikusan leáll, nyissa fel a fedelet, és tegye be a tálcát - 22. és 24. ábra.
- Zárja vissza a fedelet - 25. ábra és nyomja meg a START gombot - 26. ábra.
- A perc visszazámlálás folytatódik. Ha kevesebb, mint egy perc van hátra, a visszazámlálás csak másodpercben jelenik meg.
- A sütési idő bármikor módosítható a +/- gomb megnyomásával.
- Minden sütési módhoz van egy előre beállított, amelyet kiválaszthat.
 - Állítsa be a sütési időt percben a + és - gombokkal.
 - A sütési hőmérséklet beállításához a gomb és a + és - gombok megnyomásával beállíthatja a kívánt hőmérsékletet.

Vegye ki az ételt

- A sütés befejezésekor az időzítő megszólal, és a képernyő villogni kezd, és '0' percet mutat. a készülék automatikusan leállítja a sütést.
- Nyissa fel a fedelet - 29. ábra.
- Vegye ki a tálcát a fogantyútól fogva és vegye ki az ételt - 30. ábra. Legyen óvatos, a tálca sütés után nagyon forró. Kivételesen mindig használja a készülékhez kapott tálcafogantyút.
- Emelje fel az edény fogantyúját, amíg „KATTANÁS” hallatszik - 31. ábra.
- Vegye ki az edényt és vegye ki az ételt - 32. ábra.

Sütési táblázat 2 az 1-ben sütéshez

A sütési időt hozzávetőleges útmutatásként adjuk meg, és az étel méretétől, és attól függően változhat, hogy mennyire szeretné átsütni az ételt. Ha ropogósabban szereti a hasábburgonyát vagy a sült burgonyát, 2 az 1-ben sütési idő végén, miután eltávolította a tálcát, süsse még néhány percig az ételt.

Étel edényben	Mennyiség az edényben	Üzemmód	Idő edény esetén	Étel tálcán	Mennyiség a tálcán	Üzemmód	Tálca idő
Friss hasábburgonya* 10x10 mm	1500 g	1	35 perc	Hűsszeletek	4	5	8 perc**
	1200 g	1	32 perc		4	5	7 perc**
	750 g	1	27 perc		3	5	6 perc**
	250 g	1	15 perc		1	5	5 perc**
Friss* vagy fagyasztott hasábburgonya	1200 g	1	32 perc	Csirkecomb	8	6	15 perc
	1000 g	1	32 perc		4	6	15 perc
	750 g	1	27 perc		3	6	15 perc
	250 g	1	20 perc		1	6	10 perc
Friss* vagy fagyasztott hasábburgonya	1200 g	1	29 perc	Házi készítésű csirkefalatok	14	2	8 perc
Friss* vagy fagyasztott hasábburgonya	1200 g	1	32 perc	Csirkeszárny	10	6	22 perc
Cukkini, szeletelve	1200 g	7	25 perc	Lazacfilé	4	5	10 perc
	750 g	7	20 perc		3	5	10 perc
	500 g	7	15 perc		2	5	8 perc
	250 g	7	12 perc		1	5	7 perc
Darabolt füge	10	9	15 perc	Filo csokoládé-kockák	4	9	4 perc

*A friss hasábburgonyához adjon olajat. 1200 g esetén adjon hozzá 1 ActiFry kanalat, 1000 g esetén adjon hozzá 3/4 kanalat, 750 g esetén adjon hozzá 1/2 kanalat és 250 g esetén adjon hozzá 1/4 kanalat.


**Félig átsült hússzelet sütési ideje. Adjon hozzá további sütési időt a közepes és jól átsült hússzelet esetén.

KÉSLELTETETT INDÍTÁS

A késleltetett indítást beállíthatja külön az edényre, a tálcára vagy a 2 az 1-ben programra, a 9 automatikus sütési mód egyikével vagy a kézi üzemmóddal.

- Csatlakoztassa a készüléket.
- Első lépésként állítsa be a sütési módot és a szükséges sütési időt.
- Ezután nyomja meg a Temperature/Timer gombot 3 másodpercig. Megjelenik a piktogram, és az időzítő '0' percet mutatva villog.
- A késleltetett indítási időt a +/- gombokkal állíthatja be (intervallumok: 10 perc) (legfeljebb 9 óra).
- Nyomja meg a START gombot, és a késleltetett indítás időzítője elkezd a visszazámlálást. A sütés akkor kezdődik el, amikor a késleltetett indítás időzítője eléri a 0:00 értéket.

MELEGEN TARTÁS FUNKCIÓ

- A sütés befejezése után, ha 3 perc elteltével semmilyen lépést nem hajtanak végre, a  melegen tartás üzemmód automatikusan elindul (kivéve az 1. üzemmód - Hasábburgonya).
- 30 perc melegen tartás után a készülék leáll.
- A «Melegen tartás» funkció kikapcsolásához nyomja meg egyszerre hosszasan a + és - gombokat (3 másodpercig).
- A «Melegen tartás» funkció újbóli bekapcsolásához nyomja meg egyszerre hosszasan a + és - gombokat (3 másodpercig).

ACTIFRY GENIUS SÜTÉSI TIPPEK

- Ne adjon hozzá sót a burgonyához, amíg a burgonya a sütőedényben van. Csak akkor sózza meg, amikor már eltávolította a burgonyát a sütőedényből.
- Ha szárított fűszereket és ízesítőket használ az ActiFry-ban, keverje azokat őket valamilyen olajjal vagy folyadékkal. Ha megpróbálja közvetlenül az edénybe szórni, a forró levegőrendszer szétfújja azokat.
- Az erős színű fűszerek a lapát és a készülék részeinek enyhé elszíneződését okozhatják. Ez normális jelenség.
- Előkészítés során minden ételmiszert vágjon egyenletes méretű darabokra, hogy mindegyik egyszerre készüljön el.
- Készítse elő a zöldségeket, különösen a gyökérzöldségeket, apróra vágva, vagy feldarabolva, annak érdekében, hogy átsülhessenek.
- Ha az ActiFry receptekhez hagymát használ, azt apróra vágás helyett ajánlott vékonyra szeletelni, mert jobban elkészül. Mielőtt a sütőedénybe helyezné, válassza szét a hagymakarikákat, és behelyezés után gyorsan keverje meg azokat, hogy egyenletesen szétterüljenek.

Csak az automatikus sütési módhoz:

- A kiválasztott sütési módokhoz az összetevőket az ActiFry Genius receptkönyvben leírtak szerint a sütőedénybe kell helyezni. Ez biztosítja az egyes összetevők megfelelő szintű sütését. Azokat, amelyek hosszabb sütési időt igényelnek, az edény felső részébe kell elhelyezni. A rövidebb sütési időt igénylőket a fogantyú közelében kell elhelyezni.

KÖNNYEN TISZTÍTHATÓ

A készülék tisztítása

Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ne használjon maró vagy koptató hatású tisztítószereket. A cserélhető szűrőt rendszeresen tisztítani kell. Annak érdekében, hogy az eltávolítható sütőedény és a tálcát tovább eltartson, ne használjon fém főzőeszközöket. A készülék bármely részének tisztításához kizárólag mosogatószer használata javasolt.


- Tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen lehűlni.
- Nyissa fel a fedelet a gomb megnyomásával - 1. ábra, és nyomja fel a reteszt a fedél eltávolításához - 8. ábra.
- Távolítsa el a tálcát.
- Emelje fel az edény fogantyúját, amíg «KATTANÁS» nem hallatszik.
- Távolítsa el a lapátot a kioldó gomb megnyomásával - 6. ábra.
- Vegye ki a sütőedényt - 7. ábra.
- Távolítsa el a kivehető szűrőt - 9. ábra.

- A forgatógyűrű eltávolításához húzza kifelé a kapcsokat, majd emelje ki a gyűrűt.
- A tálcafogantyú (7) kivételével, az összes leszerelhető alkatrész mosogatógépben mosható - 10. ábra.
- Tisztítsa meg a készülék belső és külső részét, valamint a fogantyút egy nedves szivaccsal és egy kevés mosószerrel - 11. ábra. Gondosan szárítson meg mindent, mielőtt visszahelyezi azokat.
- Ha az edényre vagy a lapátra ráragad illetve rásül étel, tisztítás előtt áztassa meleg vízben.

NÉHÁNY JAVASLAT PROBLÉMÁK ESETÉN...

Problémák	Okok	Megoldások
A készülék nem működik.	A készülék csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva a konnectorba.
	Nem nyomta meg a START/STOP gombot.	Nyomja meg a Start/Stop gombot.
	Megnyomta a START/STOP gombot, de a készülék nem működik.	Zárja le a fedelet.
	A készülék nem melegedik.	Hívja az ügyfélszolgálatot (lásd lent).
	A lapát nem forog.	A lapát nem kezd el forogni a 2, 3, 4, 5, 7, 8 és 9 sütési módok elején. Indítsa újra a készüléket kézi üzemmódban a lapát fordulásának ellenőrzéséhez. Ha nem forog, ellenőrizze, hogy a helyén van-e, és igazítsa helyre, amíg „KATTANÁST” nem hall. Ha továbbra sem működik, vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatunkkal.
A lapát nem marad a helyén.	A lapát nincs rögzítve.	Igazítsa helyre a lapátot, amíg «KATTANÁST» nem hall - 12. ábra.
A tálcát nem forog.	A tálcát nincs rögzítve.	Igazítsa helyre, amíg „KATTANÁST” nem hall.
Az étel nem sült egyenletesen meg.	Nem használta a lapátot.	Állítsa a helyére.
	Az ételt/burgonyát nem aprították egyforma darabokra.	Az ételt/burgonyát vágja azonos méretűre.
A hasábburgonya nem elég ropogós.	Olyan típusú burgonyát használ, amely nem alkalmas hasábburgonya sütéséhez.	A legjobb eredmény eléréséhez válasszon olyan típusú burgonyát, amely alkalmas hasábburgonya sütéséhez, például Maris Piper vagy King Edward. A frissen betakarított burgonya magas nedvességtartalmú lehet, süsse néhány perccel tovább, vagy próbáljon meg egy új adagot és/vagy más burgonyafajtát sütni.
	A burgonyát nem mosta le és szárította meg kellőképpen.	Sütés előtt alaposan mossa le és szárítsa meg a burgonyát.
	A burgonyahasábok túl nagyok.	Vágja vékonyabbra azokat.
	Nincs elég olaj.	Növelje az olajmennyiséget (lásd: „Sütési táblázat”).
	A szűrő (5) eltömődött.	Tisztítsa meg a szűrőt.

TEFAL/T-FAL* NEMZETKÖZI KORLÁTOZOTT GARANCIA

 www.tefal.com

Ez a termék a TEFAL/T-FAL* által javítható a jótállási időszak alatt és után is.
Kiegészítők, fogyeszközök és a végfelhasználó számára cserélhető alkatrészek megvásárolhatók, ha helyileg kaphatók, a TEFAL/T-FAL weboldalán, a www.tefal.com címen leírtakat követve.

A garancia**:

A TEFAL/T-FAL garantálja a terméket bármilyen - anyag - vagy gyártási hibából eredő - gyártási hiba ellen ezen országokon belüli jótállási időszak alatt***, ahogyan azt a csatolt országlista tartalmazza, a vásárlás kezdeti vagy szállítási dátumától kezdve. A nemzetközi gyártó garanciája fedezi az összes bizonyított hibás termék helyreállításával kapcsolatos költségeket, bármilyen hibás alkatrész javításával vagy cseréjével, valamint a szükséges munkával, hogy az megfeleljen az eredeti előírásoknak. A TEFAL/T-FAL döntése szerint a hibás termék kijávítása helyett egyenértékű vagy kiválóbb cseretermék biztosítható. A TEFAL/T-FAL kizárólagos kötelezettsége, és a garancia alapján az Ön kizárólagos döntése az ilyen javításra vagy cserére korlátozódik.

Feltételek és kizárások:

A TEFAL/T-FAL nem köteles olyan terméket megjavítani vagy kicserélni, amelyhez nincs érvényes vásárlási igazolás. A termék közvetlenül személyesen is elhozható, vagy megfelelően csomagolva, visszaigazolással kézbesítéssel (vagy azzal egyenértékű szállítási móddal) kell visszaküldeni a TEFAL/T-FAL hivatalos szervizközpontba. Az egyes országok hivatalos szervizközpontjainak teljes címe megtalálható a TEFAL/T-FAL weboldalon (www.tefal.com), vagy megérdeklődhető a mellékelt országlistában felsorolt megfelelő ügyfélszolgálati központok felhívásával. A lehető legjobb bevásárlási nyújtása és az ügyfelek elégedettségének folyamatos javítása érdekében a TEFAL/T-FAL elégedettségi felmérést küldhet minden olyan ügyfélnek, akinek a termékét javították vagy kicserélték egy hivatalos TEFAL/T-FAL szervizközpontban. Ez a garancia csak a háztartási célokra vásárolt és felhasznált termékekre vonatkozik, és nem terjed ki azokra a károokra, amelyek visszaélés, gondatlanság, a TEFAL/T-FAL utasítások be nem tartása, vagy a termék módosítása vagy jogosulatlan javítása, a tulajdonos általi hibás csomagolása, vagy bármilyen fuvarozó általi nem megfelelő kezelése következtében merülnek fel. Nem terjed ki a fogyeszközök normál kopására, karbantartására vagy cseréjére, valamint a következőkre sem:

- károsodások vagy rossz eredmények, különösen a termékazonosítótól vagy a specifikációtól eltérő felszűrés vagy frekvencia miatt
- nem megfelelő típusú víz vagy fogyeszköz használata
- mechanikai sérülések, túlterhelés
- víz, por vagy rovarok bejutása a termékbe (kivéve a kifejezetten rovarok számára tervezett készülékeket)
- vízkölerakódás (a vízköletlenítést a használati útmutató szerint kell elvégezni)
- villámás vagy áramkimaradás okozta károk
- üveg- vagy porcelánáru sérülése a termékben
- balesetek, ideértve a tűz, árvíz stb.
- szakmai vagy kereskedelmi célú használat.

Vásárlói törvényes jogok:

Ez a nemzetközi TEFAL/T-FAL garancia nem érinti a fogyasztói törvényes jogokat, illetve azokat a jogokat, amelyeket nem lehet kizárni vagy korlátozni, valamint a kiskereskedővel szembeni jogokat, ahonnan a fogyasztó a terméket vásárolta. Ez a jótállás konkrét jogokat biztosít a vásárlóknak; de lehet, hogy más jogai is vannak, amelyek államonként és országonként eltérőek lehetnek. A fogyasztó az ilyen jogokat saját betámasztása szerint érvényesítheti.

***Ha egy terméket egy felsorolt országban vásárolnak, majd egy másik felsorolt országban használnak, akkor a nemzetközi TEFAL/T-FAL garancia időtartama a felhasználási országban érvényes időtartam lesz, még akkor is, ha a terméket egy felsorolt országban vásárolták, és hosszabb garanciaidővel rendelkezik. A javítási folyamat hosszabb időt igényelhet, ha a terméket a felhasználási országban nem a TEFAL/T-FAL értékelti. Ha a termék nem javítható az új felhasználási országban, a nemzetközi TEFAL/T-FAL garancia arra korlátozódik, hogy - amennyiben lehetséges - azonos vagy alternatív termékkel cserélje le a hasonló értékben. Kérjük, őrizze meg ezt a dokumentumot arra az esetre, ha a garancia alapján igényt kíván benyújtani.

**Csak Ausztrália területén:

Termékeink garanciával kerülnek forgalomba, amelyeket az ausztrál fogyasztóvédelmi törvény nem zár ki. Ön jogosult pótlásra vagy visszatérítésre súlyos hiba esetén, valamint bármely más ésszerűen előrelátható veszteség vagy kár megtérítésére. Arra is jogosult, hogy az árut javítsák vagy cseréljék, ha az áruk nem megfelelő minőségűek, és a mulasztás nem jelent jelentős meghibásodást.

**Csak India területén:

Tefal terméke 2 éves garanciával rendelkezik. A garancia kizárólag egy hibás termék javítását fedezi, de a TEFAL választása szerint a hibás termék javítása helyett cseretermék biztosítható. A termék javításáért a fogyasztónak kötelezően be kell jelentenie igényét az erre a célra szánt okostelefon-alkalmazásban - TEFAL SERVICE APP alkalmazás - vagy fel kell hívnia a TEFAL Ügyfélszolgálati Központot a **1860-200-1232 telefonszámon, nyitvatartási idő hétfőtől szombati, 9:00 és 18:00 között**. A postán visszaküldött termékeket nem fedezi garancia. A vásárlás igazolásaként a fogyasztónak fel kell mutatnia ezt a bélyegzővel ellátott garanciakártyát, és a vásárlási szelvényt.

Problémák	Okok	Megoldások
Az étel nem forog a tálcával együtt.	Az étel túl vastag.	Vékonyabban helyezze el.
2 az 1-ben üzemmód használatakor az edényben található étel nem sül át.	A tálcát az edényre helyezték a sütés megkezdésekor.	A tálcát csak a sütési fázis második felében szabad behelyezni.
Sütés közben a burgonyahasábok eltöredeznek.	Túl nagy mennyiséget használ, vagy a hasábok túl hosszúak.	Csökkentse a burgonya mennyiségét és állítsa be a sütési időt. Vagy ne vájon 9 cm-nél hosszabb hasábót.
Az étel az edény szélén marad.	Az edényben túl sok étel van.	Tartsa be a sütési táblázatban feltüntetett maximális mennyiségeket. Hasábburgonya sütésekor helyezze be a forgatógyűrűt. Csökkentse az étel mennyiségét.
	Túllépte az ajánlott maximális szintet.	Csökkentse a mennyiséget.
Az LCD képernyő nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket.
	A fedél nyitva van.	Zárja le a fedelet.
A készülék rendkívül zajos.	Azt gyanítja, hogy probléma van a készülék motorjának működésében.	Hívja az ügyfélszolgálatot a lenti elérhetőségen.

HU

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES							
ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(01800) 112 8325
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	9 8946 150	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 929249
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	عمان سلطنة OMAN	24703471	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	22 96 39 30
BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	日本 JAPAN	0570-077772	SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	الأردن JORDAN	5665505	ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	한국어 KOREA	080-733-7878	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000620022	السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701	لبنان LEBANON	4414727	المملكة العربية الامارات UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKA REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	U.S.A.	800-395-8325
VENEZUELA	0800-7268724	VIETNAM	08 38645830				12/05/2017

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobdato / Ostpripäiv / Kjøpsdato / Inküpsdatum / Ostukupriev / Pirkuma datums / Isrijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vésérflás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата покупки / Чудовищно ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / 구매일 / Datum на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauks numurs / Gaminio numeris / Referenja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Упатје / Моделъ / Yarıci / 製品 / フランス番号 / 製品番号 / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Aterförsäljarens namn och adress / Müjja kauplus ja address / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Naziv i adres prodavcyu / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Formalgazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва на адреса продавца / Чудовищно назва и булевард / Название и адрес продавца / Сатылгычтың атауы мен мекени-жайы / 販売店名、住所 / 販売店住所 / 판매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач:

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Aterförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečet distributera / Pečet trgovine / Formalgazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чудовищно / Печатъ продавца / Сатылгычтын мори / 販売店印 / 판매점 직인 / Печат на дистрибутор:

