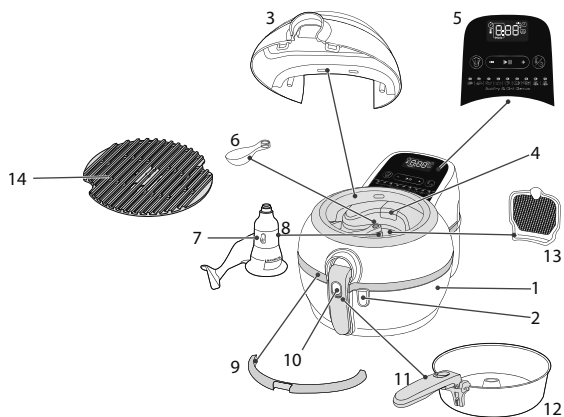
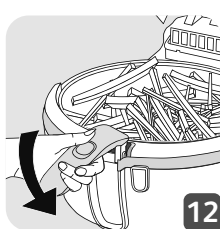
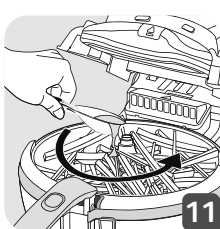
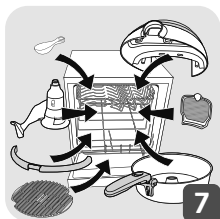
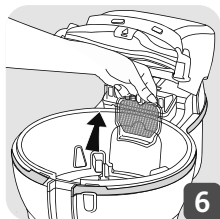
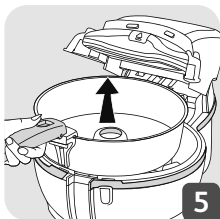
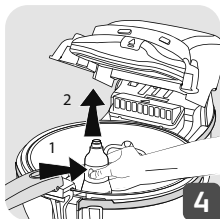
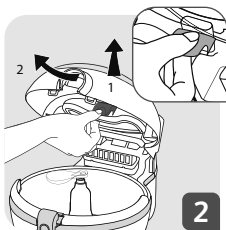


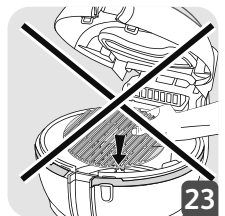
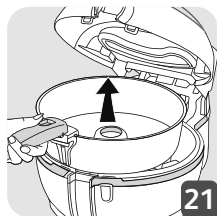
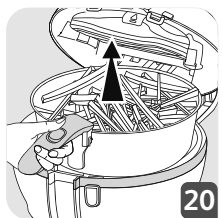
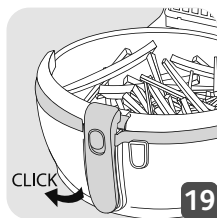
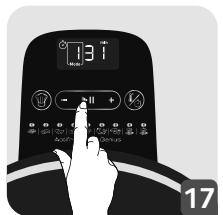
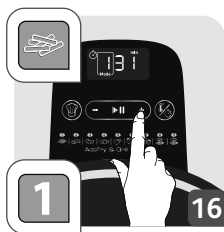


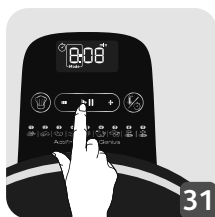
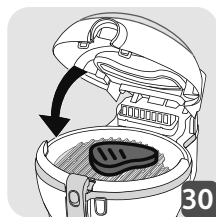
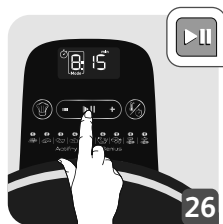
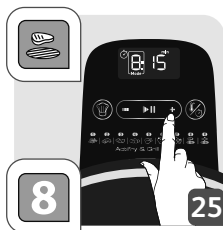
ActiFry & Grill Genius

ActiFry & Grill Genius









Важливі рекомендації

Правила безпеки

- Прилад можна використовувати на висоті до 2000 м.
- Цей прилад призначений для стандартного побутового використання у жилих приміщеннях; у разі його застосування з промисловою, не передбаченою інструкцією з експлуатації, метою, виробник не несе ніякої відповідальності та не бере на себе гарантійних зобов'язань.
- Уважно прочитайте та запам'ятайте ці рекомендації.
- Цей прилад призначений виключно для побутового застосування.
- Цей прилад не розрахований та те, що його буде запущено через зовнішній таймер чи окремий пульт дистанційного управління.
- Під'єднані до нього пристрої, в залежності від даних виробника, можуть керуватись через смартфон чи планшет.
- У разі пошкодження приладу чи силового кабелю, якщо прилад упав на підлогу та має помітні пошкодження, або якщо він працює з порушеннями, користуватись приладом забороняється. В таких випадках прилад слід передати до авторизованого сервісного центру.
- В жодному разі не розбирайте прилад самостійно. Не користуйтесь ним поряд з джерелами тепла та не кладіть чи перегинайте силовий кабель через гострі краї.
- Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Ніколи не довіряйте роботу з приладом дітям чи особам, які у зв'язку з їх фізичними або сенсорними особливостями або відсутністю у них досвіду не можуть безпечно експлуатувати прилад. За ними слід постійно наглядати та вчити їх. Зберігайте прилад у недоступних для дітей місцях. Необхідно слідкувати за дітьми та не дозволяти їм гратись з приладом.
- Користуватись цим приладом дітям старше 8 років та особам, фізичні чи розумові здібності яких, або їх здатність до сприйняття, обмежені, або які не мають достатнього досвіду або знань, дозволяється виключно за умови, що за ними буде здійснюватися нагляд або що вони отримають відповідний інструктаж стосовно користування приладом та інформацію про пов'язані з цим ризики. Діти не повинні

чистити чи обслуговувати прилад, окрім випадків, коли їм виповнилось 8 років та за ними наглядають дорослі. Слідкуйте за тим, щоб прилад та його силовий кабель знаходились у місцях, недоступних для молодших за 8 років дітей.

- Під час роботи приладу його поверхні можуть бути дуже гарячими, що може призвести до опіків. Ніколи не торкайтесь гарячих поверхонь приладу (кришка, відкриті деталі з металу...)
- Всі деталі приладу, що знімаються, можна мити в посудомийній машині або за допомогою абразивної губки та засобу для миття.
- Мийте зовнішні поверхні приладу вологою губкою та засобом для миття посуду.
- Обережно просушіть прилад перед тим, як знову його зібрати.
- Миття та обслуговування приладу не може виконуватись дітьми, окрім випадків, якщо за ними наглядають дорослі.
- Ніколи не користуйтесь приладом поряд з горючими матеріалами (штори, фіранки...) чи з зовнішніми джерелами тепла (газові духовки, електричні плити...). Завжди розміщуйте прилад на остатній відстані від чуттєвих предметів, оскільки прилад виділяє велику кількість тепла.
- Цей прилад призначено виключно для побутового застосування. Він не призначений для таких випадків, на які не розповсюджується дія гарантії:

- Використання у кухонних куточках для персоналу в магазинах, офісах чи у інших робочих приміщеннях;

- Застосування для сільськогосподарських потреб;

- Використання гостями готелів, мотелів та інших закладів для розміщення гостей;

- Використання у квартирах, що здаються в оренду.

Прилад забороняється занурювати у воду.

Ваш прилад (таймер) обладнаний батареєю (в залежності від моделі).

Для заміни батареї у вашому приладі:

- Перевірте тип батареї. Замінійте батарею тальки на батарею такого ж типу.

- Ознайомтесь з інструкцією з експлуатації щоб дізнатись, як правильно вийняти та вставити батарею.

- Батарею необхідно встановлювати з урахуванням правильної полярності.
- Одноразові батареї заборонено заряджати повторно.
- Забороняється перемикати контактів роз'єму.
- Якщо ви плануєте довгий час не користуватись приладом, краще дістаньте батареї.

- З метою безпеки користуйтеся тільки пристроями та запасними частинами, призначеними для цього приладу.
- Для забезпечення вашої безпеки цей прилад відповідає встановленим нормам та правилам (правила застосування низької напруги, електромагнітна сумісність, взаємодія матеріалів з харчовими продуктами, навколишнім середовищем...)
- Переконайтесь, що напруга в мережі відповідає вказанам на приладі показникам (змінний струм).
- Через відмінності у вимогах діючих нормативних актів зверніться у авторизовану сервісну службу для перевірки вашого приладу, якщо ви користуєтесь приладом не в тій країні, де його купили.
- Для моделей зі знімним силовим кабелем: користуйтеся виключно оригінальним силовим кабелем.
- Не користуйтеся подовжувачем. Якщо ж без застосування подовжувача обійтись неможливо, то цей подовжувач має бути в бездоганному стані та відповідати потужності приладу. Якщо ваш прилад обладнаний заземленим штекером, то й подовжувач повинен мати кабель заземлення.
- Встановлюйте прилад на стабільну рівню та захищену від потрапляння вологи поверхню. Завжди слідкуйте за мінімальним та максимальним рівнем заповнення.
- Не допускайте провисання силового кабелю.
Не витягайте штекер з розетки за силовий кабель.
- Після використання, для переміщення чи для миття завжди вимикайте прилад з розетки.
У разі загоряння: вимкніть прилад з розетки та загасіть полум'я вологим рушником.
- Ніколи не пересувайте прилад, якщо в ньому знаходяться гарячі продукти.
- Ми рекомендуємо при першому застосуванні запустити прилад на 30 хвилин, щоб позбавитись запаху, що інколи виникає у нових пристроїв.
- Однак, при першому використанні може виникати запах, але він не шкідливий. Цей неприємний запах жодним чином не впливає на функції приладу та швидко зникає.
- **Не перевантажуйте чашу, дотримуйтесь рекомендованих кількостей.**

Щоб не пошкодити прилад, слідкуйте за тим, щоб якомога точніше дотримуватись кількості інгредієнтів та рідини, які вказані у інструкції з експлуатації та у книзі рецептів.

- Під час роботи приладу не кладіть мірну ложку на знімну пластину.
- Ми гарантуємо, що матеріал, який контактує з продуктами харчування, відповідає всім нормативним вимогам.

*В залежності від моделі.

Екологічність

- Ваш прилад розроблений таким чином, що він служитиме вам багато років. Але в той день, коли ви захочете поміняти цей прилад, згадайте про той внесок, що ви хочете внести в охорону навколишнього середовища.
- Будь-ласка, дістаньте батарею таймера та утилізуйте її у спеціальному призначеному для цього місці або у авторизованому сервісному центрі (в залежності від моделі).

При цьому не забувайте про охорону навколишнього середовища!



①

Ваш прилад містить цінну сировину, яку можна використати повторно

Тому утилізуйте ваш прилад у спеціальному місці вашого міста чи громади

ОПИС

- | | |
|---|--|
| 1 Основа | 12 Знімна чаша для продуктів |
| 2 Кнопка розблокування кришки | 13 Знімний фільтр |
| 3 Кришка | 14 Лита решітка-гриль |
| 4 Оглядове віконце | 15 Час приготування |
| 5 Цифрова клавіатура | 16 Температура |
| 6 Мірна ложка | 17 Таймер пуску |
| 7 Кнопка розблокування перемішуючого важеля | 18 Підігрів |
| 8 Знімний перемішуючий важіль | 19 Функціональний режим для вибору записаної програми приготування їжі |
| 9 Знімне поворотне кільце | 20 Ручний режим |
| 10 Кнопка розблокування ручки чаші для продуктів | 21 Пуск/зупинка процесу приготування їжі |
| 11 Ручка чаші для продуктів вашого міста чи громади | 22 Програма приготування їжі |

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим застосуванням

- Видаліть всі непотрібні наліпки та пакувальні матеріали.
- Натисніть на кнопку розблокування кришки та відкрийте кришку - рис.1 і притисніть фіксатори, щоб зняти кришку – рис.2.
- Дістаньте мірну ложку.
- Потягніть ручку чаші для продуктів вгору у горизонтальне положення, доки вона не зафіксується і фіксатори не клацнуть – рис.3.
- Зніміть перемішуючий важіль, для чого необхідно натиснути на кнопку розблокування – рис.4
- Дістаньте чашу для продуктів.
- Щоб зняти поворотне кільце, розігніть фіксатори та дістаньте кільце.
- Зніміть знімний фільтр - рис.6
- Всі знімні деталі придані для миття у посудомийній машині . рис.7, або їх можна мити вологою губкою та засобом для миття посуду.
- Промийте основний блок приладу вологою губкою та засобом для миття посуду – рис.8
- Ретельно витріть всі деталі перед тим як знову встановити їх на місце.
- Знову встановіть перемішуючий важіль доки фіксатори не клацнуть – рис.9.
- Щоб знову встановити поворотне кільце, встановіть його на край чаші, виберіть центральне положення на чаші та натисніть його вниз, доки фіксатори не клацнуть.
- При першому використанні прилад може виділяти нешкідливий запах. Цей запах не впливає на функції приладу та має швидко зникнути.

Зауваження:

- Ніколи не занурюйте основний блок у воду чи в рідину.
- Щоб вже при першому використанні досягти оптимального результату, ми рекомендуємо приготувати блюдо за рецептом з часом приготування не менше 30 хвилин.

Приготування страв

Щоб уникнути пошкодження вашого приладу дотримуйтесь наведених у цій інструкції з експлуатації та у книзі рецептів кількостей інгредієнтів та рідини.

Стосується всіх рецептів: ніколи не перевищуйте максимальну позначку на знімному перемішуючому важелі – рис.10.

Ніколи не залишайте мірну ложку у чаші під час приготування страв.

- Відкрийте кришку - рис.1.
- Дістаньте ложку з чаші.
- Викадьте продукти у чашу для приготування їжі, розподіліть їх рівномірно. При цьому не перевищуйте максимально допустимі кількості (див. таблиці приготування страв на стор. з 44 по 47) - рис. 1.
- Додайте туди за допомогою ложки олію (1 повна мірна ложка ActiFry Genius) = 14 мл) . рис.11, рівномірно розподіліть олію (див. таблиці приготування страв на стор. з 44 по 47).
- Розблокуйте ручку і знову засуньте її в корпус . рис.12.
- Закрийте кришку . рис.13.

Примітка: інформацію про рецепти для грилю ви знайдете у розділі приготування страв у режимі грилю.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

- Ніколи не запускайте прилад, якщо він пустий.
- Ніколи не переповнюйте чашу для приготування їжі. Дотримуйтесь встановлених кількостей продуктів.
- **Цей прилад не придатний для приготування рецептів з високою кількістю рідини (наприклад, супів чи страв, які варяться у соусі...)**
- Ніколи не вмикайте прилад, якщо чаша для приготування страв пуста.

Так ви починаєте готувати

- Відкрийте кришку - рис.1.
- Викадьте продукти в чашу для приготування страв та не перевищуйте максимальну встановлену кількість (див. таблицю часу приготування) та максимальну позначку на перемішуючому важелі для рідких інгредієнтів - рис.10.
- Готуйте інгредієнти так, як описано у книзі рецептів. Додайте в чашу для приготування страв інгредієнти у відповідності до вказівок книги рецептів.
- Розблокуйте ручку та повністю засуньте її у корпус – рис.12.
- Закрийте кришку – рис.13.
- Увімкніть прилад у розетку. Прилад подає два звукових сигнали і на дисплеї з'являються цифри 00 – рис.14.

Два методи встановлення часу приготування:

Програма автоматичного приготування:

Дев'ять програм приготування їжі автоматично налаштовують температуру приготування та обертоти перемішуючого важеля залежно від типу вибраних продуктів.

- Виберіть робочий режим  – рис. 15.
- Щоб вибрати програму приготування їжі, натисніть на кнопку +, доки не висвітиться номер необхідної програми (від 1 до 9) – рис.16.
- Натисніть кнопку  – рис.17.
- За допомогою кнопок + та – виберіть час приготування.

Примітка: налаштовуйте час приготування після запуску приладу.

- Якщо ви користуєтесь автоматичною програмою приготування їжі, виконуйте рекомендації книги рецептів, які підкажуть вам, яка краще розмістити продукти у чаші.
Не виймайте перемішуючий важіль з чаші, якщо цього однозначно не вимагає рецепт системи ActiFry з мобільного додатку або якщо це не написано на офіційному сайті торгівельної марки.

Примітка: перемішуючий важіль не обертається на початку виконання програм приготування 2, 3, 4, 5, 7, та 9.

- Щоб призупинити чи перервати виконання програми приготування, натисніть та утримуйте протягом 2 секунд кнопку . Після цього дисплей перемкнеться на 00 (рис.14).



1. Овочі у фритюрі та картопля, наприклад, картопля фрі, овочеві снеки, картопляні чіпси...



6. Страви у пательні вок*, напр. смажений рис з креветками, швидко під-смажена яловичина, смажені овочі



2. Паніровані закуски, напр. курячі нагетси, паніровані креветки, рибні палички (див. поради до рибних паличок)



7. Десерти, нар. Компот з яблук чи груш, карамелізовані горіхи, шоколадний пиріг, домашні мюслі



3. Вироби з тіста (напр., закуски з тіста, такі як самоси, спрінг-роли)



8. М'ясо на грилі (стейк, антрекот, ростбіф, індичка відбивна, курка та ін.)



4. Тефтелі з м'яса та овочів



4. Риба на грилі (креветки, стейк з лосося, стейк...)



5. Курка, напр., стегенця чи крильця.

*Програма одного блюда (одна страва за одну операцію):

- Налаштуйте час приготування у хвилинах за допомогою кнопок +/- (див. таблиці приготування страв на стор. з 44 по 47).
- Налаштуйте температуру, натиснувши кнопку температури/таймера – рис.18. Для вибору необхідної температури використовуйте кнопки +/- (див. таблиці приготування страв на стор. з 44 по 47).
- Натисніть кнопку пуску

Відкладений запуск

Функцію відкладеного запуску можна налаштувати як для однієї з дев'яти автоматичних програм приготування, так і для ручного режиму:

- Увімкніть штекер у розетку

- Натисніть кнопку температури/таймера  та утримуйте її натиснутою протягом 3 секунд. На дисплеї висвітлиться символ , а таймер буде мигати й показувати 0:00.

- Налаштуйте необхідний час затримки за допомогою кнопок +/- (інтервали: 10 хвилин) (максимально до 9 годин).

- Натисніть кнопку пуску. Таймер відкладеного запуску починає відлік. Як тільки таймер досягне значення 0:00, розпочнеться процес приготування їжі.

Функція підігріву

Коли процес приготування завершиться і протягом 3 хвилин не буде здійснено жодних дій з обслуговування, автоматично активується режим підігріву (окрім програми приготування 1 – овочі у фритюрі).

- Після підігріву страви протягом 30 хвилин прилад вимикається.
- Для деактивації функції підігріву одночасно натисніть та утримуйте (3 секунди) кнопки + та - .
- Щоб знову активувати функцію підігріву, повторно натисніть та утримуйте (3 секунди) кнопки + та - .

Дістанання готових страв

Якщо ви відкриєте кришку, прилад автоматично зупинить процес приготування. Щоб відновити процес приготування, закрийте кришку та натисніть кнопку ►||.

Якщо кришка залишається відкритою більше 2 хвилин, прилад вимикається.

- Як тільки процес приготування буде завершений, звучить акустичний сигнал (короткі сигнали).
- Відкрийте кришку – рис.1.
- Підніміть кришку, доки вона не клацне й зафіксується, та дістаньте чашу для продуктів – рис. 19 та 20.
- Подавайте страви одразу до столу.

- Щоб уникнути опіків, не доторкайтесь до кришки чи інших деталей, а тільки безпечних ділянок: ручки чаші для страв та кнопка розблокування кришки.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У РЕЖИМІ ГРИЛЮ

Час попереднього нагрівання та температура налаштовуються автоматично.

- Слідкуйте за тим, щоб пуста чаша для продуктів знаходилась у приладі. Поворотне кільце можна забрати.
- Зніміть перемішувач важіль
- Вставте пластину для грилю у правильне положення по центру чаші для продуктів - рис. 22. Ніколи не вставляйте пластину для грилю в прилад без чаші для продуктів - рис. 23.
- Виберіть робочий режим  - рис.24.
- Щоб вибрати програму приготування їжі, натискайте кнопку +, доки не висвітлиться необхідна програма 8 чи 9.
- Виберіть програму приготування їжі 8 для смаження шматків м'яса чи птиці, або програму приготування 9 для смаження риби – рис.25.
- Поки що не кладіть їжу на гриль. Повинна завершитись фаза попереднього нагріву.
- Натисніть на кнопку - ► рис. 26. Запускається фаза попереднього нагріву, яка триває 7 хвилин. – рис.27.
- В кінці фази попереднього нагріву лунає звуковий сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення „Add” – рис. 28.
- Якщо протягом 1 хвилини не буде здійснено жодних дій, автоматично запускається режим підігріву.
- Відкрийте кришку та викладіть продукти на решітку-гриль – рис.29.
- Для отримання максимального ефекту смаження розкладіть продукти, за можливості, на краях решітки-гриль – рис.29.
- Закрийте кришку – рис.30.
- Натисніть кнопку - ► рис.31.
- Як тільки процес приготування їжі буде завершений, прилад подає акустичний сигнал – рис.32.
- Дістаньте продукти за допомогою щипців. Після смаження решітка-гриль дуже гаряча. Не торкайтесь решітки-гриль після смаження. Дочекайтесь, доки решітка-гриль та чаша для продуктів не охолонуть.

ПРИМІТКИ:

- Неможливо готувати інгредієнти одночасно на решітці-гриль та у чаші.
- Під час готування перевертати інгредієнти не потрібно.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У ПРИЛАДІ ACTIFRY GENIUS

- Не соліть картоплю фрі, доки вона знаходиться у чаші для продуктів. Соліть страву тільки вже після того, як дістанете картоплю з чаші.
- Якщо ви додаєте у ActiFry сухі приправи чи спеції, змішайте їх з невеликою кількістю олії або рідини.
- Якщо додати приправи та спеції у чашу у сухому вигляді, вони будуть засмоктані у систему циркуляції гарячого повітря.
- Сильно фарбовані приправи можуть трохи пофарбувати перемішувач важіль та інші деталі приладу.
- Це нормальне явище.
- Готуйте всі інгредієнти шматками однакового розміру, щоб вони готувались рівномірно.
- Готуйте овочі, особливо коренеплоди, невеликими шматками або у нарізці для пательні воє, щоб всі вони готувались рівномірно.
- Якщо ви застосовуєте в рецептах ActiFry цибулю, то краще порізати її тонкими пластинами, ніж дрібно нарізати, так цибуля готується краще. Перед викладанням у чашу для продуктів розділіть кільця цибулі та перемішайте їх, щоб цибуля готувалась рівномірно.
- Тільки для автоматичних програм приготування їжі:
- Для вибраних програм приготування їжі інгредієнти слід викладати у чаші для продуктів так, як вказано

- Зніміть перемішувачий важіль
- Викладіть продукти у прилад (максимально 4)
- Запустіть ручний режим з максимальною температурою (220°C) на 10 – 15 хвилин (залежно від типу інгредієнтів).
- Через половину часу приготування переверніть продукти, щоб не дати їм підгоріти. Краще поміняти їх місцями. Продукти з верхньої частини чаші перекладіть у її нижню частину.
- Паніровані сніки з особливо чутливим паніруванням (такі, як рибні палички):
 - Зніміть перемішувачий важіль
 - Викладіть продукти у прилад (інгредієнти не повинні лежати один на одному)
 - Запустіть режим 2 / час приготування 15 хвилин / без перевертання їжі.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Наведені дані про час приготування є орієнтовними та мають допомагати при приготуванні їжі, через сезонну залежність продуктів харчування, їх розміри, кількість, що застосовується, та особливий смак чи напругу ці дані можуть відрізнятися. Наведену кількість олії ви можете змінювати залежно від смаку та потреби. Якщо ви хочете отримати більш хрустку картоплю фрі, дещо збільште час приготування.

Картопля

	Тип	Кількість	Олія мірна ложка ActiFry	Програма приготу- вання	Час приготування (хв)
Свіжа картопля фрі 10x10 мм	Свіжа (картопля фрі)	750 г	1/2	1	26-28
		1000 г	3/4	1	30-34
		1200 г	1	1	36-40
Заморожена картопля фрі 13 x 13 мм	Заморожена (картопля фрі)**	750 г	Немає	1	26-28

* Молода картопля зазвичай, потребує більше часу на приготування, щоб вона в результаті стала хрусткою та золотистою.

** Для покращення результату краще використовувати свіжоморожену картоплю для класичних фритюрниць без додавання пшеничної муки, оскільки вони стають більш хрусткими, а тісто під час смаження може обсіпатись (прочитайте перелік інгредієнтів на пакуванні).

Страви з рису та овочів

	Тип	Кількість	Олія мірна ложка ActiFry	Програма приготу- вання	Час приготування (хв)
Рататуй*	Заморо- жений	750 г	Немає	6	16-18
Овочі для пательні вок*	Заморо- жений	750 г	Немає	5	17-20
Паелья*	Заморо- жений	650 г	Немає	Ручний режим 220°C	16-19

*Заморожені овочеві суміші продаються не у всіх країнах.

М'ясо та птиця (приготування у чаші для страв)

Щоб надати м'ясу кращого смаку, до олії можна додати приправи (паприку, карі, прованські трави, чебрець, лавровий лист).

	Тип	Кількість	Олія мірна ложка ActiFry	Програма приготу- вання	Час приготування (хв)
Шматки курки у фритюрі	Свіжі або заморожені	750 г	Немає	2	13 - 15
Курячі стегенця	Свіжі	4 - 6	Немає	5	20 - 25
М'ясні тефтелі	Заморожені	750 г	1	4	16 - 18

Риба - морепродукти

	Тип	Кількість	Олія мірна ложка ActiFry	Програма приготування	Час приготування (хв)
Кальмари у листовому тісті	Заморожені	300 г	Немає	3	11-13
Тигрові креветки (сирі)	Свіжі	300 г	Немає	3	11-13

Овочі

	Тип	Кількість	Олія мірна ложка ActiFry	Програма приготу- вання	Час приготування (хв)
Кабачки	Смужки	750 г	1 + 150 мл води	6	25-30
Солодкий перець	Смужки	650 г	1 + 150 мл води	6	18-22
Гриби	Четвертинки	650 г	1	6	10-15
Помідори	Четвертинки	650 г	1 + 150 мл води	6	13-16
Цибуля	Кільця	500 г	1	Вручну 220°C	12-16

Фрукти

	Тип	Кількість	Олія мірна ложка ActiFry	Програма приготу- вання	Час приготування (хв)
Банани	Кружечки	5	1 + 1 цукру	7	5-6
Полуниця	Четвертинки	1000 г	2 цукру	7	10-12
Яблука	Половинки	3	1 + 1 цукру	7	10-12
Ананас	Свіжі (чищені та порізані на шматки)	1	2 цукру	7	10-15

Гриль

			Розігрів	7 хвилин	
	Товщина	Спосіб приготування	Програма приготування	Загальний час нагрівання (вкл. розігрів)	Час приготування після розігріву
Яловичина	1 см	З кров'ю	8	11 хв	4 хв
		Медіум		13 хв	6 хв
		Добре просмажений		15 хв	8 хв
	2 см	З кров'ю	8	12 хв	5 хв
		Медіум		15 хв	8 хв
		Добре просмажений		17 хв	10 хв
	3 см	З кров'ю	8	19 хв	12 хв
		Медіум		25 хв	18 хв
		Добре просмажений		30 хв	23 хв
Курятина	1 см	Мінімально рекомендований	8	15 хв	8 хв
	2 см	Мінімально рекомендований	8	24 хв	17 хв
	3 см	Мінімально рекомендований	8	42 хв	35 хв
Лосось	2 см	Рожевий	9	12 хв	5 хв
		Медіум		15 хв	8 хв
		Добре просмажений		19 хв	12 хв
	3 см	Рожевий	9	15 хв	8 хв
		Медіум		19 хв	12 хв
		Добре просмажений		22 хв	15 хв

ЛЕГКЕ ЧИЩЕННЯ

Чищення приладу

Ніколи не занурюйте прилад у воду чи в іншу рідину. Не користуйтеся агресивними чи абразивним миючими засобами. Фільтр, що знімається, необхідно регулярно чистити. Щоб збільшити строк служби вашої чаші для страв ніколи не користуйтеся металевим кухонним приладдям. Ми рекомендуємо користуватись виключно засобами для миття посуду при чищенні деталей приладу.

- Дайте приладу повністю охолонути, перед тим як почати його чистити.
- Натисніть на кнопку і відкрийте кришку - рис.1 та стисніть фіксатори, щоб зняти кришку – рис.2.
- Підніміть ручку чаші вгору, доки фіксатор не клацне, щоб зняти чашу – рис.3
- Зніміть чашу для страв.
- Зніміть перемішувач важіль, натиснувши на фіксатори – рис.4.

Дістаньте знімний фільтр– рис.6.

- Витягніть клема назовні та зніміть поворотне кільце.
- Всі знімні деталі, придатні для миття у посудомийній машині – рис.7, або ж їх можна вимити вологою губкою та засобом для миття посуду.
- Протріть основний блок за допомогою вологої губки та невеликої кількості засобу для миття посуду – рис.8. Ретельно витріть всі деталі перед тим, як встановити їх на місце.
- Ми гарантуємо, що знімна чаша для продуктів та знімна решітка-гриль, ВІДПОВІДАЮТЬ НОРМАТИВНИМ ВИМОГАМ до матеріалів, що контактують з продуктами харчування.
- Якщо продукти прилинуть до чаші для страв чи до перемішуючого важеля, розмочіть ці залишки теплою водою перед чищенням приладу.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГOTOВАННЯ СТРАВ У ПРИЛАДІ ACTIFRY GENIUS

Проблема	Причини	Рішення
Прилад не працює	Прилад неправильно під'єднаний до розетки	Перевірте, чи правильно прилад під'єднаний до розетки
	Ви не натиснули кнопку ►/II	Натисніть кнопку ►/II
	Ви натиснули кнопку ►/II, але прилад все одно не працює.	Закрийте кришку
	Прилад не нагрівається	Зателефонуйте до сервісної служби
	Перемішуючий важіль не обертається	Перемішуючий важіль не обертається на початку програм приготування їжі 2, 3, 4, 5, 7, 8 та 9. Знову запустіть процес приготування їжі у ручному режимі, щоб перевірити, чи обертається перемішуючий важіль. Якщо він не обертається, перевірте, чи встановлений важіль у правильному положенні. Зателефонуйте до сервісної служби
Перемішуючий важіль розхитуються	Перемішуючий важіль не зафіксований / не закріплений	Знову вставте перемішуючий важіль доки фіксатори не клацнуть – рис.12
Продукти приготовані нерівномірно	Ви не вставили перемішуючий важіль	Вставте перемішуючий важіль
	Інгредієнти / картопля фрі порізані на шматки різного розміру	Поріжте інгредієнти / картоплю фрі на шматки однакового розміру.
Картопля фрі недостатньо хрустка	Ви використовуєте картоплю сорту, який не придатний для смаження у фритюрі.	Використовуйте сорт картоплі, який рекомендується для приготування картоплі фрі, такий як, наприклад, «Маріс Пайпер» чи «Кінг Едвард».
	Картопля погано вимита чи недостатньо просушена	Мийте картоплю довший час, щоб видалити крохмаль та перед приготуванням ретельно протріть її. Картопля повинна бути повністю сухою.
	Картопля фрі занадто товста	Поріжте картоплю на тонші шматки. Максимальний розмір шматків картоплі 13 мм x 13 мм
	Ви використовуєте недостатню кількість олії.	Використовуйте більше олії (див таблиці приготування на сторінках 44 – 47)
	Фільтр забився	Прочистіть фільтр

Проблема	Причини	Рішення
Шматки картоплі ламаються під час смаження	Занадто велика кількість	Зменшіть кількість картоплі та налаштуйте час приготування
Інгредієнти залишаються на краю чаші	Чаша для приготування страв занадто повна	Дотримуйтесь максимальної рекомендованої кількості інгредієнтів, яку вказано в таблиці.
	Перевищена максимальна позначка	Зменшіть кількість.
В основний блок приладу при приготуванні протікає рідина	Пошкоджена чаша для продуктів чи перемішувач	Перевірте, чи правильно встановлений перемішувач
	Перевищена максимальна кількість	Слідкуйте за максимальним рівнем продуктів. Не готуйте за допомогою приладу ActiFry продукти з великим вмістом рідин
Електронний індикатор не працює	Прилад не під'єднаний до мережі	Під'єднайте прилад до мережі
	Кришка відкрита	Закрийте кришку
Електронний індикатор показує повідомлення „Er.“ (помилка)	Прилад працює неправильно	Витягніть штекер приладу з розетки, почекайте 10 секунд і знову увімкніть прилад у мережу і натисніть кнопку ►/ Якщо на індикаторі і далі буде висвічуватись повідомлення про помилку, подивіться код помилки у
Прилад працює незвичайно шумно	Ви підозрюєте, що виникли проблеми з мотором приладу	Зателефонуйте за вказаним далі телефоном сервісної служби

Якщо у Вас виникли проблеми з вашим приладом чи питання, зверніться до нашої сервісної служби, щоб отримати поради і допомогу:

Телефон сервісної служби: 0345 602 1454 - GB (01) 677 4003 - RO

Або зв'яжіться з нами через нашу веб-сторінку за посиланням: www.tefal.de

ТАБЛИЦЯ КОДІВ ПОМИЛКИ: E

E. 1 ou 2	Вентиляція не працює	Перевірте, чи правильно встановлені деталі, що знімаються (вентиляційна решітка та знімний фільтр, чаша, кришка). Перевірте, чи не потрапили до деталей, які знімаються, сторонні предмети. Якщо ви не виявили жодних сторонніх предметів, але помилка не зникає, зателефонуйте до нашої сервісної служби, стор.50
E. 3	Цей код помилки висвічується у випадках, якщо прилад довгий час зберігався при низькій температурі	Залиште прилад на одну годину у приміщенні з температурою не менше 15 °C, перед тим, як його увімкнути. Якщо помилка не зникає, зателефонуйте до нашої сервісної служби, стор.50
E. 4	Температурний сенсор вашого приладу не працює	Зателефонуйте до нашої сервісної служби, за номером, вказаним на стор.50
E. 5	Напруга вашої домашньої мережі занадто низька	Зверніться до вашого постачальника електроенергії.
E. 6	Напруга вашої домашньої мережі занадто висока; з	Зверніться до вашого постачальника електроенергії.

