

# Tefal<sup>®</sup>

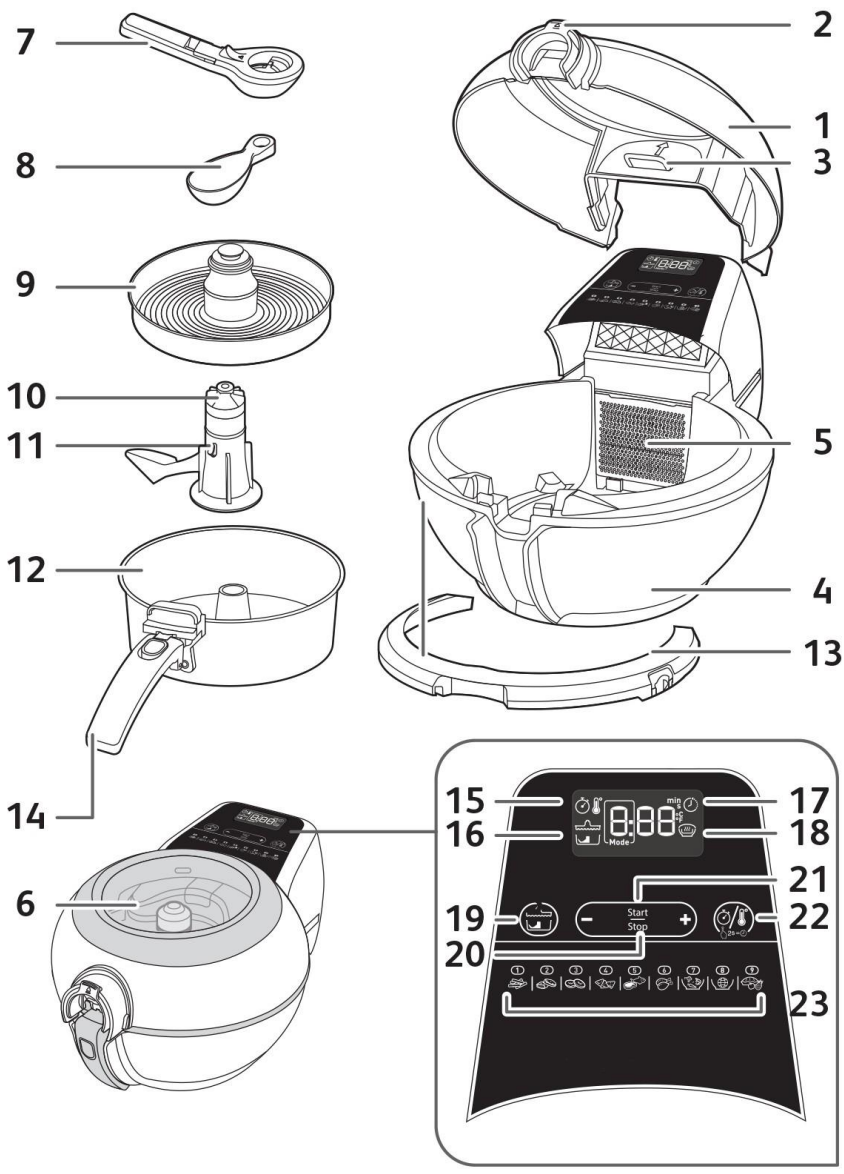
## ActiFry<sup>®</sup>

GENIUS XL 2in1

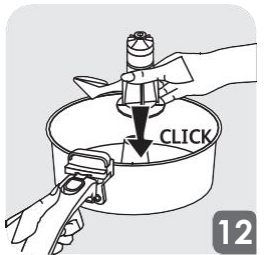
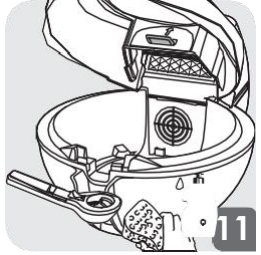
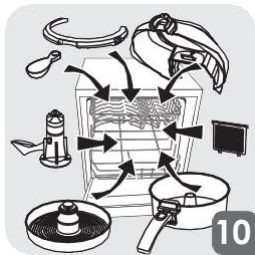
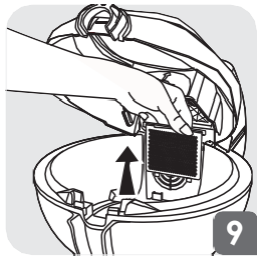
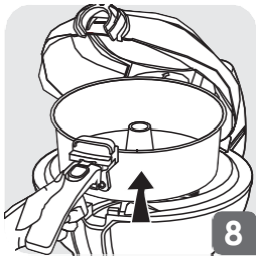
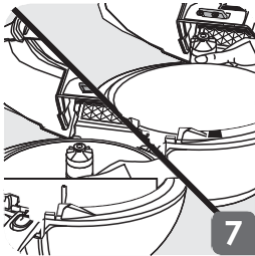
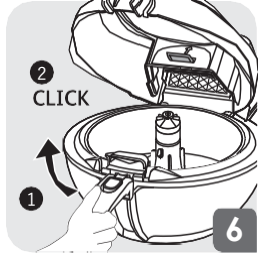
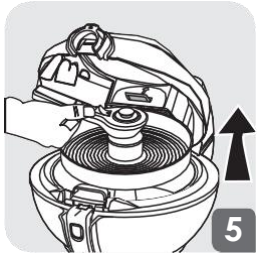
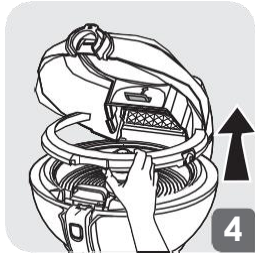
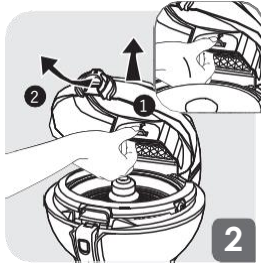
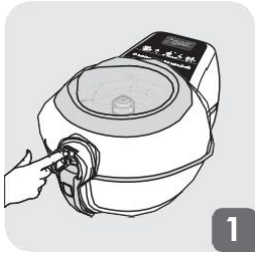
Cook a full delicious meal in one  
go with 99% less added fat\*\*

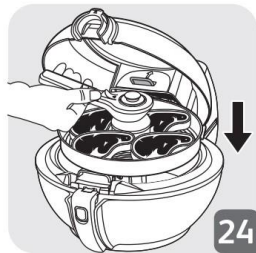
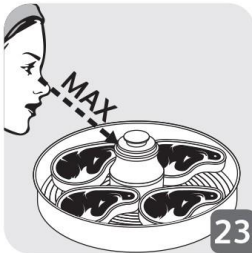
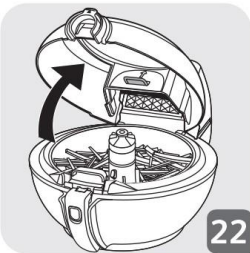
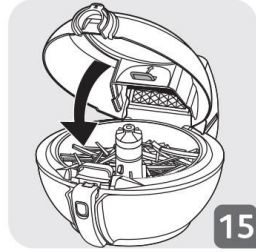
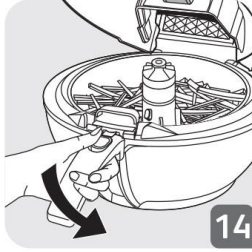
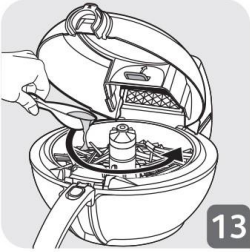
**Brugsanvisning - dansk.....side**

**7 - 22**



# 1







25



26



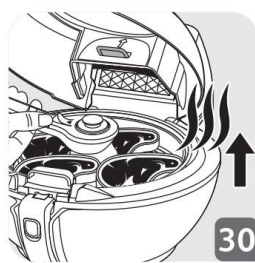
27



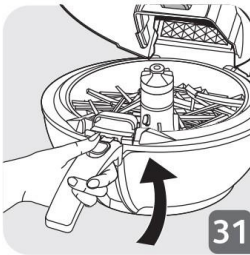
28



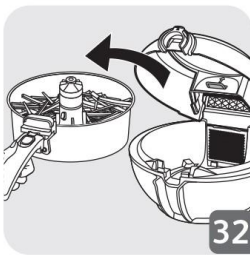
29



30



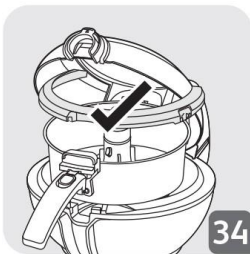
31



32



33



34

# Velkommen til en verden med ActiFry Genius XL 2in1!

Her kan du se, hvordan du kan tilberede dine helt egne lækre retter.

Det er vores patenterede teknologi, der gør fritterne sprøde og lækre. Du vælger ingredienserne, olien, krydderier, urter osv. ... ActiFry Genius XL 2in1 klarer resten.

## Kun 3 %\* fedt: 1 skefuld olie er alt, der skal til!

En skefuld olie efter eget valg er alt, der skal til for at tilberede 1,5 kg ægte pomfritter. ActiFry Genius XL 2in1-skeen har et saltmål på undersiden, der hjælper dig med at reducere mængden af salt uden at gå på kompromis med smagen.

\* 1,5 kg of friske pomfritter, skåret i stave på 13 mm x 13 mm, tilberedt indtil vægttab på -55% med 20 ml olie.

## Så meget mere end en almindelig bøf med fritter!

Med actifry Genius XL 2in1 kan du tilberede en lang række forskellige opskrifter. Få variation i din daglige kost med bøf og fritter, lynstegte grøntsager, hakket kød med den lækreste smag, smagfulde rejer, frugt og meget mere ...



: ActiFry Genius XL 2in1

## For at sikre de bedste resultater fra din madlavning, Tefal tilbyder dig særlig rådgivning om kartofler og olier.

### Kartofflen: giver en smagfuld og afbalanceret kost hver dag!

Kartofler er fantastisk mad til alle aldre. De er en glimrende kilde til energi og indeholder en lang række vitaminer. Afhængigt af sort, klimaforhold og dyrkning, kan kartofflen variere meget, hvad angår form, størrelse, smag. Hver enkelt har sine egne karakteristika. Det gælder både modenhed, udbytte, størrelse, farve, opbevaringskvalitet og anvisninger for tilberedning. Tilberedningsresultaterne kan variere afhængigt af oprindelse og sæsonudsving.

### Hvilke sorter bør bruges i ActiFry Genius XL 2in1?

Generelt anbefaler vi, at du bruger kartoffelsorter, der anbefales til pomfritter, såsom Maris Piper og King Edward. Hvis du bruger nyopgravede kartofler med et højt fugtindhold, anbefaler vi, at du tilbereder dem et par yderligere minutter.

Med Actifry Genius XL 2in1 er det også muligt at tilberede frosne pomfritter. Eftersom de allerede er stegt, er det ikke nødvendigt at tilsætte yderligere olie.

## Hvor skal du opbevare kartofler?

De bedste steder at opbevare kartofler er i en mørk kælder, eller et køligt skab (mellem 6 og 8 °C), væk fra lys.

## Hvordan skal kartofler klargøres til ActiFry Genius XL 2in1?

Du får de bedste resultater ved at sørge for, at pomfritterne ikke klæber sammen. Derfor anbefaler vi, at du skyller de skrællede kartofler grundigt, før de skæres ud, og derefter skyller dem igen, indtil vandet er helt klart.

Dette vil fjerne mest muligt stivelse. Tør forsigtigt pomfritterne med et tørt og rent viskestykke, der suger mest muligt væske fra dem. Pomfritterne skal være helt tørre, før de hældes i ActiFry Genius XL 2in1.

## Hvordan skal kartoflerne skæres?

Pomfritternes sprødhed og fyldighed afhænger af deres størrelse. Jo tyndere pomfritter, desto sprødere og omvendt, jo tykkere, desto fyldigere indvendigt. Afhængigt af hvad du foretrækker, kan du variere størrelsen på dine pomfritter og ændre tilberedningstiden herefter:

Tykkelse: Tynd American style: 8 x 8 mm/standard: 10 x 10 mm/tyk: 13 x 13 mm Længde op til 9 cm.

Den maksimale anbefalede tykkelse på pomfritter er 13 x 13 mm og en længde på op til 9 cm.

## Prøv at bruge forskellige sunde olier

Hvis du har lyst til at forkæle dig selv med en anden smag, så skal du blot vælge en skefuld af en anden olie. Alle de fedtsyrer, der er vigtige for helbredet, findes i vegetabiliske olier. De indeholder alle forskellige proportioner af de næringsstoffer, der er afgørende for en afbalanceret kost. Det er vigtigt at variere de olier, du bruger, for at give din krop alt det, den har brug for! Med ActiFry Genius XL 2in1 kan du bruge en lang række forskellige olier:

- Standardolier: solsikke, oliven, majs, raps\*, vindruekerne, jordnøddeolie, soja\*.
- Krydderolier: olier, der er tilsat aromatiske urter, hvidløg, chili, citron ...
- Specialolier: hasselnødde\*, sesam\*, tidsel\*, mandel\*, avocado\*, argan\* (tilberedningstid varierer afhængigt af producenten).

**\*Bemærk:** Ikke alle olier kan fås overalt.

ActiFry Genius XL 2in1-teknologien med sin lave mængde af fedtstoffer gør det muligt for dig at bevare de gode fedtsyrer, som er nødvendige for at give dig den energi, du har brug for.

**Med ActiFry Genius XL 2in1 kan du også forkæle dig selv og dine venner!**



## Beskrivelse

1. Låg
2. Knap til at åbne låg
3. Lågets lås
4. Base
5. Aftageligt filter
6. Visningsvindue
7. Håndtag
8. Måleske
9. 2in1 kogeplade med "MAX-niveau"
10. Aftagelig omrører
11. Knap til frigørelse af omrører
12. Aftagelig gryde
13. Aftagelig omvendingsring
14. Grydehåndtag
15. Tilberedningstid
16. Indikator for brug af gryde eller pande
17. Forsinket start-display
18. Hold varm-display
19. Knap til aktivering af 2in1-funktionen
20. + og – knap til justering af tilberedningstid
21. Start/afbryd tilberedning midlertidigt
22. Manuel funktion
23. Mønstre for tilberedningsfunktioner

## Brugervejledning

### Før første ibrugtagning

- Fjern alle mærkater, klistermærker og emballage.
- Åbn låget ved at trykke på knappen til lågets åbning - fig. 1.
- Tag måleskeen ud.
- Fjern emballagen omkring den, og kassér den - fig. 2.
- Fjern omvendingsringen ved at trække klipsene udad, og løfte den af – fig. 3.
- Fjern panden - fig. 4.
- Løft håndtaget til gryden op til vandret position, indtil du hører et "KLIK", hvilket betyder, at det er låst fast - fig. 5.
- Fjern omrøreren med frigørelsesknappen - fig. 6.
- Tag gryden ud - fig. 7.
- Skub låsen op for at fjerne låget - fig. 8
- Fjern det aftagelige filter - fig. 9.
- Alle udtagelige dele kan vaskes i maskine med undtagelse af håndtaget - fig. 10 eller kan rengøres med en ikke-slibende svamp og lidt opvaskemiddel.
- Rengør hoveddelen af apparatet og håndtaget med en fugtig svamp og lidt opvaskemiddel - fig. 11.
- Tør alle dele omhyggeligt, før de sættes tilbage på plads.

- Bevæg omrøreren rundt, indtil du et "KLIK" - fig. 12.
- Sæt omvendingsringen på igen ved at anbringe den på kanten af gryden, centrere den på gryden og trykke ned, indtil du hører et "KLIK".

#### **BEMÆRK:**

- **Nedsænk aldrig basen i vand eller anden væske.**
- **For at få det bedste resultat første gang du tager apparatet i brug, anbefaler vi, at du bruger en opskrift, der skal tilberedes i 30 minutter.**

## **Tilberedning**

Når du ikke bruger apparatet, slukker det automatisk efter 10 minutter.

### **Nogle nyttige råd**

- Når du bruger apparatet første gang, bemærker du muligvis en ufarlig lugt. Denne lugt, som ikke vil påvirke apparatet på nogen måde, forsvinder hurtigt.
- For ikke at beskadige apparatet skal du sørge for at holde dig til de mængder af ingredienser og væsker, der er angivet i instruktionshæftet.
- Gryden eller panden må aldrig fyldes for mere, og de anbefalede mængder må ikke overskrides.
- Overskrid aldrig den højde, der er angivet af markøren for maksimalt niveau på panden.
- Dette apparat er ikke velegnet til opskrifter med et højt væskeindhold (fx supper, saucer ...).
- Efterlad aldrig din ActiFry-ske på pandens håndtag, når den er tændt.
- Anbring aldrig panden i apparatet uden gryden.
- Sæt aldrig omrøreren i uden gryden.
- Anbring panden i apparatet, når påmindelsesbippet høres, og ikke i starten af tilberedningen (undtagen hvis tilberedningstiden i gryden og panden er den samme).
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i drift.
- Brug aldrig apparatet uden fødevarer i.
- Når du bruger gryden alene, må du aldrig anbringe panden i apparatet.
- Brug aldrig den aftagelige omvendingsring på panden, hverken når du bruger den alene eller i 2in1-tilstand. Brug kun den aftagelige omvendingsring på gryden - fig. 33-35.

## **Brug af gryden alene**

### **Tilberedelse af mad**

Efterlad ikke måleskeen i gryden under tilberedning af mad.

- Åbn låget - fig. 1.
- Tag skeen ud af gryden.
- Gør dine ingredienser klar som angivet i brugervejledningen.
- Læg maden i gryden, hvor den fordeles jævnt og ikke overskrider de maksimale mængder (se tilberedningstabel s. 13 til s. 15)
- Tilsæt olien med skeen (1 Actifry Genius-skefuld = 14 ml) - fig. 13, og fordel den jævnt.
- Lås håndtaget op, og skub det helt tilbage i sit dæksel - fig. 14.

- Luk låget - fig.15.



## Start tilberedning

Sæt stikket til apparatet i en stikkontakt - fig. 16. Der høres 2 bip fra apparatet, og skærmen viser 00.

## 2 måder at indstille stegetiden:

### Automatisk tilberedning:

De 9 tilberedningsindstillinger justerer automatisk temperaturen, og omrøreren roterer efter den valgte type fødevarer.

- Tryk på  tasten for at vælge tilberedning i gryden. Det tilsvarende ikon  vises på skærmen.
- For at vælge tilberedningstilstanden trykkes på + knappen indtil den ønskede indstilling fra 1 til 9 vises -fig. 18.
- Tryk på startknappen - fig.19.
- Tilpas tilberedningstiden ved at trykke på +/--knappen.  
**Bemærk: Tilpas tilberedningstiden, efter apparatet er startet.**
- **Bemærk: Omrøreren roterer ikke i starten af tilberedningen i indstillingen 2, 3, 4, 5, 7, 8 og 9.**
- For at stoppe eller annullere en tilberedning skal du holde START/STOP-knappen nede i 2 sekunder, hvorefter skærmen viser 00.



1. Chips og friter, fx pomfritter, grøntsagsfritter, kartoffelbåde ...



6. Kylling, fx lår og vinger ...



2. Panerede snacks, fx chicken nuggets, panerede tigerrejer ...



7. Wok\* f.eks. stegte ris med rejer, sauteret oksekød, lynstegte grøntsager...



3. Friterede snacks, fx friterede løgringe, friteret blæksprutte ...



8. Verdensmad\* f.eks. lamb tajine, kebab, ...



4. Ruller f.eks. dejsnacks som samosa, forårsruller ...



9. Desserter, fx æble- og pærekompot, karamelliserede nødder ...



5. Kød og fisk

\*1 meal in 1 go'-programmer

## Manuel funktion:

- Indstil tilberedningstiden ved hjælp af knappen +/- (se tilberedningstabel s. 13 til s. 15).
- Indstil derefter tilberedningstemperaturen ved at trykke på knappen temperatur/timer - fig. 18, og indstil temperaturen ved hjælp af knappen +/- (se tilberedningstabel s. 13 til s. 15).
- Tryk på start.

## BEMÆRK:

- Den valgte tid vises, og nedtællingen starter minut for minut. Tiden er valgt og vises i minutter. Når der er under 1 minut tilbage, vises nedtællingen i sekunder.
- Apparatet kan sættes på pause. Tryk på START/STOP-knappen. Tryk på START/STOP-knappen for at genoptage tilberedningen.
- Tiden kan til hver en tid ændres under tilberedningen med knapperne +/- - fig. 18.
- I tilfælde af fejl eller hvis du vil slette den valgte tid, skal du holde knappen START/STOP nede i 2 sekunder og vælge ny tid.

## Tag maden ud

**Når låget åbnes, afbrydes apparatet. Du genoptager tilberedningen ved at lukke låget og trykke på knappen START.**

### **Når låget er åbent i over 2 minutter, nulstilles apparatet.**

- Timeren bipper, når tilberedningen er afsluttet.
- Åbn låget - fig. 22.
- Løft håndtaget, indtil du hører et "klik", hvilket betyder, at det låses og gryden kan tages ud - fig. 31&32.
- Servér med det samme.
- For at undgå risiko for forbrændinger må hverken låget eller andre dele ud over det kølige berøringsområde berøres: gryde, håndtag og knap til åbning af håndtag.

## Tilberedningstid FOR GRYDE ALENE

De oplyste tilberedningstider er vejledende og kan variere efter råvaresæson, madens størrelse og de mængder, der bruges, individuel smag samt strømspænding. Den oplyste mængde olie kan øges efter smag og behov. Hvis du gerne vil have mere sprøde fritter, kan du forlænge tilberedningstiden med nogle minutter.

## Kartofler

	Type	Mængde	Actifry-skefulde olie	Stegeindstilling	Tilberedningstid for gryden (minutter)
Friske fritter 10mmx10mm	Friske	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

	Type	Mængde	Actifry-skefulde olie	Stegeindstilling	Tilberedningstid for gryden (minutter)
Frosne friter frites 13 mm x 13 mm	Frosne**	750 g	Ingen	1	23-25
		1200 g	Ingen	1	36-38

\* Nyopgravede kartofler kan kræve en længere tilberedningstid for at opnå mere sprødhed og et mere gyldenbrunt resultat.

\*\* For at få de bedste resultater anbefaler vi, at du bruger frosne friter uden melpanering, eftersom de plejer at give mindre sprøde resultater, og paneringen desuden kan falde af under tilberedningen (se ingredienslisten på pakken for flere detaljer).

## Kød & fjerkræ

Tilsæt gerne lidt smag til dit kød ved at blande krydderier i olien (paprika, karry, urteblandinger, timian, laurbærblade osv.).

	Type	Mængde	Actifry-skefulde olie	Stegeindstilling	Tilberedningstid for gryden (minutter)
Chicken nuggets	Friske eller frosne	750 g	Ingen	2	10 - 12
	Friske	1200 g	Ingen	2	13 - 15
	Frosne	1200 g	Ingen	2	15 - 17
Kyllingelår	Friske	4 to 6	Ingen	6	20- 22
Kyllingebryst (udbenet)	Friske	6	Ingen	6	18 - 20
	Friske	9	Ingen	6	22 - 24
Kødboller	Frosne	750 g	1	5	14 - 15
	Frosne	1200 g	1 1/2	5	18 - 20

## Ris og grøntsagsretter

	Type	Mængde	Actifry-skefulde olie	Stegeindstilling	Tilberedningstid for gryden (minutter)
Ratatouille*	Frossen	750 g	Ingen	7	14 - 16
	Frossen	1000 g	Ingen	7	23-25
Grøntsagswok*	Frossen	1000 g	Ingen	6	22-24

Paëlla*	Frossen	650 g	Ingen	Manuel: 220°C	12 - 14
	Frossen	1000 g	Ingen	Manuel: 220°C	15-17

## Fisk – skaldyr

	Type	Mængde	Actifry- skefulde olie	Stegeind- stilling	Tilberedningstid for gryden (minutter)
Friturestegte blæksprutter	Frossen	300 g	Ingen	3	10-12
		500 g		3	11-13
Tigerrejer (råa)	Frossen	300 g	Ingen	3	8-10
		450 g		3	8-10

## Grøntsager

	Type	Mængde	Actifry- skefulde olie	Stegeind- stilling	Tilberedningstid for gryden (minutter)
Squash	Strimler	750 g	1 + 150 ml. vand	7	20 - 25
		1200 g	1 + 150 ml. vand	7	25-30
Peberfrugter	Strimler	650 g	1 + 150 ml. vand	7	15 - 18
		1200 g	1 + 150 ml. vand	7	20-25
Champignon	Skiver	650 g	1	7	10 - 15
		1000 g	1	7	16-18
Tomater	Kvarte	650 g	1 + 150 ml. vand	7	12 - 14
		1000 g	1 + 150 ml. vand	7	15-17
Løg	Skiver	500 g	1	Manuel: 220°C	12 - 14
		750 g	1	Manuel: 220°C	18-20

## Frugt

	Type	Mængde	Actifry-skefulde olie	Stegeindstilling	Tilberedningstid for gryden (minutter)
<b>Bananer</b>	Skiver	5	1 + 1 med sukker	9	5-6
		7	1 + 1 med sukker	9	5-6
<b>Jordbær</b>	Kvarte	1000 g	2 med sukker	9	8-10
		1500 g	2 med sukker	9	10-12
<b>Æbler</b>	Halve	3	1 + 1 med sukker	9	8-10
		5	1 + 2 med sukker	9	10-12
<b>Ananas</b>	Skrællet & skåret i stykker	1	2 med sukker	9	10-12
		2	2 med sukker	9	15-17



## Brug af panden alene

### Klargør maden

- Åbn låget - fig. 1.
- Tag måleskeen ud.
- Tag panden ud - fig. 5.
- Læg maden på panden og sørg for at overholde de anbefalede mængder i tilberedningstabellen (se "Tilberedningstabel for mængde på pande, side 16). Overskrid aldrig "Maks."-niveauet, der vises i midt på panden - fig. 23.
- Sæt panden tilbage i apparatet - fig. 24.
- Luk låget - fig. 25.

**Når du bruger panden alene, må du ikke lægge mad i gryden.**

### Start tilberedningen

- Sæt stikket til apparatet i en stikkontakt.
- Apparatet udsender en biplyd, og skærmen viser "00".
- Tryk på  tasten, og tryk på knappen - for at vælge tilberedning med pande. Det tilsvarende ikon  vises på skærmen.
- Vælg tilberedningstilstand ved at trykke på knappen +, indtil den ønskede indstilling fra 1 til 9 vises.
- Tryk på Start/Stop-knappen.
- Du kan til enhver tid justere tilberedningstiden ved at trykke på knappen +/-
- Minutnedtællingen starter. Nedtællingen vises kun i sekunder, hvis der er mindre end et minut tilbage.

**Åbning af låget standser tilberedningen. Du kan genoptage tilberedningen ved at trykke på Start-knappen, når den er slukket. Når låget har været åbent i 3 minutter, går apparatet i standby-tilstand.**

## Tag maden ud

- Når tilberedningen er færdig, høres timeren, og skærmen begynder at blinke og vise 00-: apparatet stopper automatisk tilberedningen af din mad. Du kan stoppe buzzeren ved at trykke på Start-knappen.
- Åbn låget - fig. 29.
- Tag panden ud med håndtaget og tag maden ud - fig. 30. Vær forsigtig, panden er meget varm efter tilberedning. Brug altid det medfølgende pandehåndtag til at tage panden ud.
- Servér maden.

## Tilberedningstabel til KUN pande

	Type	Mængde	Actifry-skefulde olie	Stegeindstilling	Tilberedningstid for pande (minutter)
Chicken nuggets	Friske eller frosne	500 g	Ingen	2	13 - 15
	Friske eller frosne	750 g	Ingen	2	15 - 17
Kyllingelår	Friske	4 to 6 st	Ingen	6	20 - 22
Kyllingevinger	Frosne	10 st	Ingen	6	22
Kyllingebryst (udbenet)	Friske	6 st	Ingen	6	18 - 20
	Friske	9 st	Ingen	6	22 - 24
Kødboller	Frosne	500 g	1	5	12 - 15
	Frosne	750 g	1	5	15 - 17
Bøf	Friske	4 skivor	1	5	8
	Frosne	4 - 6 skivor	1 1/2	5	8 - 10




## BRUG AF 2IN1 GRYDE + PANDE

### Klargør maden

- Åbn låget - fig. 1.
- Tag panden ud - fig. 5.
- Løft håndtaget op, og tag gryden ud af apparatet - fig. 6 & 7.
- Læg maden i gryden og sørg for at overholde de anbefalede mængder i tilberedningstabellen. Overskrid aldrig det MAKS.-niveau, der er angivet på omrøreren.
- Afhængigt af maden hældes den anbefalede mængde olie i ActiFry-skeen, og indholdet fordeles jævnt i gryden – fig. 13.
- Sæt gryden tilbage i apparatet, og luk låget - fig. 15.



## Start 2in1-tilberedningen

- Tilslut apparatet, som herefter udsender en lyd, og skærmen viser "00".
- Vælg det ønskede tilberedningsprogram for gryden. Du vælger tilberedningstilstand ved at trykke på + knappen, indtil den ønskede indstilling fra 1 til 9 vises -fig. 17.
- Det tilsvarende  ikon vises på skærmen.
- Tryk på  knappen for at vælge tilberedning på panden. Det tilsvarende ikon  vises på skærmen.
- Vælg det ønskede tilberedningsprogram for panden med knappen +, indtil den ønskede indstilling 1 til 9 vises - fig.18.
- Tryk på START/STOP-knappen - fig. 19.
- Du kan til enhver tid justere tilberedningstiden ved at trykke på knappen +/-.
- Tilberedningen af maden i gryden starter.
- Minutnedtællingen starter
- Mens maden tilberedes i gryden, gør du maden klar til tilberedning på panden. Sørg for ikke at overskride det maksimale niveaumærke på panden -fig.23.
- Når apparatet bipper og stopper automatisk, skal du åbne låget og sætte panden ind - fig. 22 & 24.
- Luk låget igen -fig. 25 og tryk på Start-knappen -fig. 26.
- Minutnedtællingen genoptages. Nedtællingen vises kun i sekunder, hvis der er mindre end et minut tilbage.

## Tag maden ud

- Når tilberedningen er færdig, høres timeren, og skærmen begynder at blinke og vise "00": apparatet stopper automatisk tilberedningen af din mad. Du kan stoppe buzzeren ved at trykke på Start-knappen.
- Åbn låget - fig. 29.
- Tag panden ud med håndtaget og tag maden ud - fig.30. Vær forsigtig, panden er meget varm efter tilberedning. Brug altid det medfølgende pandehåndtag til at tage panden ud.
- Løft håndtaget, indtil du hører et "KLIK".
- Tag gryden ud, og tag maden ud.


## Tilberedningstabel til 2in1

De oplyste tilberedningstider er vejledende og kan variere, afhængigt af størrelsen på fødevarerne, og hvor meget du ønsker maden tilberedt. Sidst i 2in1-tilberedningstiden kan du, hvis du kan lide dine fritter eller kartofler endnu mere sprøde, tilberede dem i et par ekstra minutter efter du har fjernet panden.


Mad i gryden	Mængde i gryden	Indstilling	Tid i gryde	Mad i pande	Mængde på pande	Indstilling	Tid for pande
Pomfritter af friske kartofler 10 mm x 10mm	1200 g	1	40 min	Bøffer	4	5	8 min
	1000 g	1	38 min		4	5	7 min
	750 g	1	32 min		3	5	6 min
	250 g	1	15 min		1	5	5 min
Friske eller frosne fritter	1200 g	1	32 min	Kyllingelår	8	6	18 min
	1000 g	1	30 min		4	6	16 min
	750 g	1	27 min		3	6	16 min
	250 g	1	20 min		1	6	15 min
Friske eller frosne fritter	1200 g	1	32 min	Chicken nuggets	14	2	10 min
Friske eller frosne fritter	1200 g	1	32 min	Kyllingevinger	10	6	22 min
Squash i skiver	1200 g	7	25 min	Laksefilet	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
Figner, skåret i stykker	10	9	15 min	Chokoldepakker af filodej	4	9	5 min

## Forsinket start

Forsinket start kan indstilles ved hjælp af en af de 9 automatiske tilberedningsindstillinger eller manuel tilstand:

- Sæt apparatet i stikkontakten.
- Tryk på knappen temperatur/timer i 3 sekunder. Der vises et piktogram , og timeren blinker 0:00.
- Indstil det forsinkede starttidspunkt ved hjælp af knapperne +/- (intervaller: 10 minutter) (op til maksimalt 9 timer).
- Tryk på START, hvorefter den forsinkede starttimer begynder at tælle ned. Tilberedningen starter, når den forsinkede starttimer når 0:00.

## Hold varm-funktion

- Når tilberedningen er afsluttet, og du ikke foretager dig noget med apparatet inden for 3 minutter, aktiveres hold varm-funktionen  automatisk (undtagen indstilling 1 – pomfritter).
- Efter 30 minutter med hold varm-funktionen, stopper apparatet.
- Hold varm-funktionen deaktiveres ved at holde knapperne + og – inde længe (3 sekunder).
- Hold varm-funktionen deaktiveres ved at holde knapperne + og – inde længe (3 sekunder).

## ACTIFRY GENIUSTILBEREDNINGSTIPS

- Tilsæt ikke salt til pomfritter under tilberedning i gryden. Tilsæt først salt, når fritterne er taget op af gryden.
- Når du tilsætter tørrede urter og krydderier til Actifry, skal de blandes dem med lidt olie eller væske. Hvis du prøver at drysse dem ned ind i gryden, vil de blot blive blæst rundt af det varme luftsystem.
- Stærke krydderier kan plette omrøreren og dele af apparatet lidt. Dette er normalt.
- Skær maden i lige store stykker for at sikre, at de alle tilberedes i samme tid.
- Skær grøntsager, især rodfrugter, i mindre stykker eller linsteg dem for at sikre, at de gennemsteges.
- Hvis du bruger løg i ActiFry-opskrifter, er det bedst at skære dem i tynde skiver frem for at hakke dem, da de tilberedes bedst på denne måde. Adskil løgringene, før du tilsætter dem i gryden, og giv dem en hurtig omrøring, så de er jævnt fordelt.

### Kun til automatisk tilberedning:

- Ingredienser, der kræver længere tilberedningstid, lægges øverst i gryden. Ingredienser, der kræver kortere tilberedningstid, lægges ved siden af håndtaget.

## Let at rengøre

### Rengøring af apparatet

**Nedsænk aldrig apparatet i vand eller anden væske. Brug aldrig slibende eller ætsende rengøringsmidler. Det aftagelige filter skal rengøres regelmæssigt. For at sikre at den aftagelige gryde og pande holder længere, må du aldrig bruge metalredskaber.**

Vi anbefaler ikke brug af andre opvaskemidler end opvaskemiddel til rengøring af apparatet.

- Lad apparatet køle helt af, inden det rengøres.
- Åbn låget ved at trykke på knappen - fig. 1 og tryk låsen op for at fjerne låget - fig. 8.
- Tag panden ud.
- Løft det aftagelige grydehåndtag, indtil du hører et "KLIK".
- Fjern omrøreren med frigørelsesknappen - fig.6.
- Tag gryden ud.
- Fjern det aftagelige filter - fig. 9.
- Fjern omvendingsringen ved at trække klemmerne udad, og løfte den af.
- Alle udtagelige dele kan vaskes i maskine med undtagelse af håndtaget - fig. 10 eller kan rengøres med en ikke-slibende svamp og lidt opvaskemiddel.
- Rengør indersiden og ydersiden af apparatet og håndtaget med en fugtig svamp og lidt opvaskemiddel -fig. 11. Tør alle dele omhyggeligt, før de sættes tilbage på plads.
- Hvis mad hænger eller er brændt fast i gryden eller omrøreren, skal denne eller begge lægges i blød i varmt vand inden rengøring.

## NOGLE TIPS, HVIS DER SKULLE OPSTÅ PROBLEMER

Problemer	Årsager	Løsninger
Apparatet virker ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt.	Sørg for, at apparatet er korrekt tilsluttet stikkontakten.
	Du har ikke trykket på START/STOP-knappen endnu.	Tryk på START/STOP-knappen.
	Du har trykket på START/STOP-knappen, men apparatet fungerer ikke.	Luk låget.
	Apparatet opvarmer ikke.	Ring til kundeservice.
	Omrøreren roterer ikke.	Omrøreren roterer ikke i starten af tilberedningen i indstillingen 2, 3, 4, 5, 7, 8 og 9. Start manuel funktion igen for at kontrollere, om omrøreren roterer. Hvis den ikke starter, skal du kontrollere, at den er korrekt på plads og justere, indtil du hører en "KLIK"-lyd. Hvis den stadig ikke fungerer, skal du kontakte kundeservice.
Omrøreren bliver	Omröraren är inte låst.	Sätt tillbaka omröraren igen så att du hör att den "KLICKAR"- fig. 12.
Panden drejer ikke.	Panden er ikke låst.	Juster placeringen, indtil du hører et "KLIK".
Maden er ikke blevet tilberedt jævnt.	Du har ikke brugt omrøreren.	Sæt den på plads.
	Maden/pomfritterne er ikke skåret i ens størrelse.	Skær maden/pomfritterne i ens størrelse.
Pomfritterne er ikke sprøde nok.	Du bruger en kartoffelsort, der ikke er velegnet til pomfritter.	Vælg en kartoffelsort til pomfritter såsom Maris Piper eller King Edward for at få de bedste resultater. Nyopgravede kartofler kan have et højt fugtindhold, så de skal enten tilberedes nogle minutter længere eller også skal du bruge kartofler, der ikke er helt nye eller en helt anden sort.
	Kartoflerne er ikke tilstrækkeligt vasket og tørret.	Vask, hæld vandet godt fra og tør kartoflerne omhyggeligt før tilberedning.
	Pomfritterne er for tykke.	Skær dem tyndere.
	Der er ikke tilstrækkeligt med olie.	Øg mængden af olie (se tilberedningstabellen).
	Filteret (12) er blokeret.	Rengør filteret.
Maden drejer ikke med panden.	Maden er for tyk.	Reducer tykkelsen på din mad.

Problemer	Årsager	Løsninger
Maden i gryden er ikke tilberedt.	Panden blev sat på gryden, da tilberedningen startede.	Sæt kun panden på i anden del af tilberedningsfasen.
Pomfritterne går i stykker under tilberedningen.	Du bruger for stor en mængde pomfritter eller også er de for lange.	Reducer mængden af kartofler og juster tilberedningstiden. Eller sørg for, at pomfritterne ikke er længere end 9 cm.
Maden bliver på kanten af gryden.	Der er for meget mad i gryden.	Følg anbefalingerne for maksimale mængder, som vises i tilberedningstabellen.
	Sæt omvendingsringen på plads.	Sätt dit täckringen.
LCD-skærmen fungerer ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet.	Tilslut apparatet.
	Låget er åbent.	Luk låget.
Apparatet larmer mere end normalt.	Du har mistanke om, at der er et problem med den måde, motoren kører på.	Ring til kundeservice.

## Bortskaffelse af apparatet



Lovgivningen kræver, at elektriske og elektroniske apparater indsamles, og dele af apparaterne genbruges. Elektriske og elektroniske apparater mærket med symbolet for affaldshåndtering skal afleveres på en kommunal genbrugsplads.

## TEFAL BEGRÆNSET GARANTI

### Garantien

Tefal yder garanti på dette produkt mod nogen produktionsfejl i materialer eller kvalitet op til 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland, startende fra den oprindelige købs- eller leveringsdato.

Producentens kommercielle garanti dækker alle omkostninger i forbindelse med udbedring af det dokumenterede defekte produkt, så det stemmer overens med de originale specifikationer, gennem reparation eller udskiftning af eventuelle fejlbehæftede dele og den nødvendige arbejdskraft. Efter Tefals skøn kan produktet erstattes af andet produkt frem for reparation af defekt produkt. Tefals eneste forpligtelse og din eksklusive løsning under denne garanti er begrænset til en sådan reparation eller erstatning.

### Betingelser & undtagelser

Tefal er ikke forpligtet til at reparere eller erstatte et produkt, hvortil der ikke hører gyldigt købsbevis. Det defekte produkt kan returneres til købsstedet.

Denne garanti gælder kun for produkter, der er købt til hjemmebrug og dækker ikke skade, der måtte opstå som følge af forkert brug, misligholdelse, manglende overholdelse af Tefals instruktioner eller en modifikation eller uautoriseret reparation af produktet, fejlagtig indpakning fra ejerens side eller

fejlhåndtering under forsendelse. Garantien dækker heller ikke normal slitage, vedligeholdelse eller udskiftning af forbrugsdele eller følgende:

- brug af forkert type af vand eller forbrugsvarer.
- mekanisk skade, overbelastning.
- skader eller ringe resultater, som specifikt kan tilskrives forkert spænding eller frekvens som angivet på produkt-ID eller specifikation.
- indtrængen af vand, støv eller insekter i produktet.
- tilkalkning (enhver form for afkalkning skal udføres i henhold til instruktioner for brug).
- skade, der kan tilskrives lyn eller strømstød.
- skade på glas- eller porcelænsdele i produktet.
- ulykker, herunder brand, oversvømmelse osv.
- professionel eller kommerciel brug.

### **Lovbestemte rettigheder for forbruger**

Tefals kommercielle garanti påvirker ikke de lovbestemte rettigheder en forbruger måtte have eller rettigheder, som ikke kan ekskluderes eller begrænses, ej heller rettigheder over for forhandler, hvorfra forbruger har købt produktet. Denne garanti giver en forbruger specifikke juridiske rettigheder, og forbrugeren kan også have andre juridiske rettigheder, som kan variere fra land til land. Forbrugeren kan hævde alle sådanne rettigheder efter eget skøn.

Disse instruktioner er også tilgængelige på vores hjemmeside [www.tefal.dk](http://www.tefal.dk).

### **Groupe SEB Danmark A/S**

2665 Vallensbæk Strand

Visiting address: Deltapark 37, 3. sal

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

[www.obhnordica.dk](http://www.obhnordica.dk)