

# SUOMI

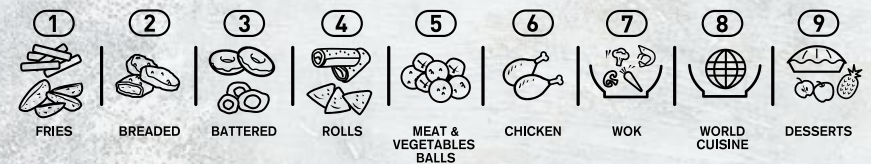
## ActiFry® GENIUS XL 2in1

### AINUTLAATUISET "2 MEALS IN 1 GO" -OHJELMAT

Uusi ActiFry Genius 2in1 auttaa valmistamaan keveitä herkkuja alkuruoista gourmet-pääruokiin ja jälkiruokiin. Sen kehittyneen tekniikan ansiosta voit valmistaa kaksi ruokalajia samanaikaisesti helposti tarvitsematta puuttua sen toimintaan.

Valmista suosikkiruokalajejasi terveellisesti, kuten herkullisia hampurilaisia itse tehdyillä ranskalaisilla ja fish and chips -annoksia vain yhdellä lusikallisella öljyä. Kokeile uusia makuja kaikkialta maailmasta, kuten paneroitua tofua.

Älykäs ja monipuolinen ActiFry Genius 2in1 antaa käyttöön 9 kypsennysohjelma, joita voi yhdistellä. Ohjelmat ovat keittiömestarin suunnittelemia. Ruokalajit valmistuvat nopeasti. Kaikissa ruokaohjeissa paistoaika, lämpötila ja hellävarainen sekoittaminen säädetään automaattisesti, joten saat täydellisiä tuloksia. Arjen helpottamiseksi ActiFry-laitteen käynnistys voidaan ajastaa, ja siinä on automaattinen lämpimänäpito toiminto.





### 3 KYPSENNYSVAIHTOEHTOA

#### 1. PELKKÄ KYPSENNYSASTIA

Ranskalaiset perunat, vihannekset ja pikkulämpimät.

#### 2. PELKKÄ ALUSTA

Liha ja kala, kuten paistit ja lohifileet.

#### 3. 2-in-1-TOIMINTATILA

2-in-1-toimintatila (kypsennysastia ja alusta): kypsennä kaksi ruokalajia samanaikaisesti, kuten pääruoka ja lisuke, useita alkuruokia ja jopa pää- ja jälkiruoka. Yhdistele älykkäitä ruoanvalmistusohjelmia: yksi kypsennysastiat ja toinen alustaa varten. Saat täydelliset tulokset.



ACTIFRY GENIUS XL 1.7 KG

### ACTIFRY GENIUS XL 2in1 - LAITTEEN OHJELMOIMINEN



Kypsennysastia/  
alusta



Lämpötila-/  
ajastuspainike



Kypsennyksen  
aloitus/lopetus



Pelkkä alusta

1.



**Aloita ohjelmoimalla kypsennys astiassa:**  
Valitse toimintatila + ja - painikkeilla. Aseta kypsennysaika painamalla + ja - painikkeita.

2.



**Ohjelmoi seuraavaksi kypsennys alustalla:**  
Paina 'kypsennysastia/alusta'-painiketta. Valitse toimintatila + ja - painikkeilla. Aseta kypsennysaika painamalla + ja - painikkeita. (Ohjelmat 1, 7 ja 8 eivät ole käytettävissä kun käytetään pelkkää alustaa).

3.

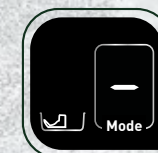


**Käynnistä ensimmäinen kypsennysvaihe painamalla käynnistyspainiketta.**

4.



**Kun ajastettu aika on kulunut, aseta alusta paikalleen ja paina käynnistyspainiketta.**



**Jos haluat käyttää pelkkää alustaa, valitse -- kun ohjelmoit astiaa.**





VALMISTELUT **15 MIN** · ANNOKSET **6** · KYPSENNYS **40 MIN**



## PIHVEJÄ & RANSKALAISIA PERUNOITA

6 naudan ulkofileepihviä (120g)  
1.5 kg perunoita

1,5 ActiFry-mittalusikallista öljyä  
Suolaa, pippuria

- Kuori perunat ja leikkaa 10 mm x 10 mm:n suikaleiksi. Huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti.
- Aseta perunasuikaleet alustalle. Lisää öljy. Mausta suolalla ja pippurilla. Sulje kansi. Älä aseta alustaa paikalleen.
- ActiFry-laitteen ohjelmoiminen: **kypsennysastia - toimintatila 1, 32 minuuttia** ja **alusta - toimintatila 5, 8 minuuttia**. Aloita kypsennys.
- Kun ajastettu aika on kulunut, aseta paikalleen alusta suolalla ja pippurilla maustettuine pihveineen. Käynnistä toinen kypsennysvaihe painamalla käynnistyspainiketta.
- Tarjoile pihvit ranskalaisten perunoiden ja valitsemasi kastikkeen kera.



VALMISTELUT **20 MIN** · ANNOKSET **6** · KYPSENNYS **35 MIN**



## HAMPURILAISIA & BATAATTIRANSKALAISIA

6 hampurilaispihviä

1 kg bataattia

2 ActiFry-mittalusikallista vehnäjauhoa

1 ActiFry-mittalusikallinen rapsiöljyä

6 cheddarviipaleita suikaloituina

6 paahdettua hampurilaissämpylää

2 rkl sinappia

Suolaa, pippuria

- Pese bataatit. Leikkaa ne (kuorineen) pituussuunnassa puoliksi. Leikkaa ne tasakokoisiksi suikaleiksi. Aseta suikaleet kulhoon. Sekoita niiden joukkoon jauhot ja 1/2 ActiFry-mittalusikallista suolaa. Laita ne ActiFry-kypsennysastiaan. Kaada öljy joukkoon. Sulje kansi. Älä aseta alustaa paikalleen.
- ActiFry-laitteen ohjelmoiminen: **kypsennysastia - toimintatila 1, 29 minuuttia** ja **alusta - toimintatila 5, 6 minuuttia**. Aloita kypsennys.
- Aseta tällä välin hampurilaispihvit alustalle. Peitä ne cheddarviipaleilla.
- Kun ajastettu aika on kulunut, aseta paikalleen alusta hampurilaispihveineen. Käynnistä toinen kypsennysvaihe painamalla käynnistyspainiketta.
- Aseta hampurilaispihvit paahdettujen ja sinapilla siveltyjen hampurilaissämpylöiden väliin. Tarjoile hampurilaisten kera makusi mukaan esimerkiksi rucolaa ja tomaattiviipaleita.





VALMISTELUT **20 MIN** · ANNOKSET **6** · KYPSENNYS **40 MIN**



## BROILERNUGETIT & ITSE TEHDYT RANSKALAISET

6 broilerin rintafileetä

1,2 kg perunoita

1,5 ActiFry-mittalusikallista öljyä

250 g vehnä jauhoja

4 kanamunaa

170 g korppujauhoja

Suolaa, pippuria

- Leikkaa jokainen broilerin rintafilee 5 tasakokoiseksi palaksi. Mausta suolalla ja pippurilla. Aseta jauhot, vatkatut kanamunat ja korppujauhot kolmeen erilliseen astiaan. Pyörittele jokainen fileepala jauhoissa, kanamunaseoksessa varmistaen että se peittyy kokonaan ja lopuksi korppujauhoissa. Asettele puolet nugeiteista alustalle vierekkäin. Ripottele pinnalle 1/2 mittalusikallista öljyä. Aseta viileään paikkaan.
- Kuori perunat. Leikkaa ne tasakokoisiksi suikaleiksi. Huuhtelee ne huolellisesti vedellä. Kuivaa puhtaalla keittiöpyyhkeellä. Laita ne ja loput öljystä ActiFry-kypsennysastiaan. Sulje kansi. Älä aseta alustaa paikalleen.
- ActiFry-laitteen ohjelmoiminen: **kypsennysastia - toimintatila 1, 32 minuuttia** ja **alusta - toimintatila 2, 8 minuuttia**. Aloita kypsennys.
- Kun ajastettu aika on kulunut, aseta paikalleen alusta broilernugetteineen. Käynnistä toinen kypsennysvaihe painamalla käynnistyspainiketta. Toista toimet lopuille nugeiteille.
- Tarjoile nugeetit ranskalaisten perunoiden ja valitsemasi kastikkeen kera.



VALMISTELUT **15 MIN** · ANNOKSET **6** · KYPSENNYS **50 MIN**



## BROILERIN KOIPINUIJIA JA ITSE TEHTYJÄ RANSKALAISIA

6 broilerin koipinuijaa

1,5 kg perunoita

1,5 ActiFry-mittalusikallista öljyä

Suolaa, pippuria

- Kuori perunat ja leikkaa suikaleiksi. Huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti. Laita ne kypsennysastiaan. Lisää öljyä. Mausta suolalla ja pippurilla. Sulje kansi. Älä aseta alustaa paikalleen.
- ActiFry-laitteen ohjelmoiminen: **Kypsennysastia - Toimintatila 1, 35 minuuttia** ja **alusta - toimintatila 6, 15 minuuttia**. Aloita kypsennys.
- Kun ajastettu aika on kulunut, aseta paikalleen alusta suolalla ja pippurilla maustettuine broilerinkoipineen. Käynnistä toinen kypsennysvaihe painamalla käynnistyspainiketta.
- Tarjoile pihvit ranskalaisten perunoiden ja valitsemasi kastikkeen.





VALMISTELUT 20 MIN · ANNOKSET 6 · KYPSENNYS 45 MIN



## FISH & CHIPS

6 lyyratorska- tai seitifileepalaa (160g)  
1,5 kg perunoita  
3 vatkattua kananmunaa  
3 ActiFry-mittalusikallista  
kaurahiutaleita

2 ActiFry-mittalusikallista kasviöljyä  
3-4 tippaa tabascoa (voidaan  
jättää pois)  
Suolaa, pippuria

- Kuori perunat ja leikkaa säännöllisen muotoisiksi suikaleiksi. Huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti. Laita ne kulhoon. Lisää 1,5 ActiFry-lusikallista öljyä. Mausta suolalla ja pippurilla. Sulje kansi. Älä aseta alustaa paikalleen.
- ActiFry-laitteen ohjelmoiminen: **kypsennysastia - toimintatila 1, 35 minuuttia** ja **alusta -toimintatila 2, 10 minuuttia**. Aloita kypsennys.
- Valmistele paneroitu kala. Leikkaa fileet viipaleiksi. Kasta ne vuorotellen vatkattuun, suolalla ja tabascolla maustettuun kanamunaseokseen sekä kaurahiutaleisiin. Aseta ne alustalle. Sivele halutessasi loppu öljy kevyesti niiden pinnalle. Laita viileään odottamaan.
- Kun kypsennys toimintatilassa 1 on valmis, aseta alusta paneroituine kalanpaloineen paikalleen. Käynnistä toinen kypsennysvaihe painamalla käynnistyspainiketta.
- Tarjoile paneroitu kala ranskalaisten perunoiden ja valitsemasi kastikkeen kanssa.



VALMISTELUT 25 MIN · ANNOKSET 6 · KYPSENNYS 25 MIN



## SAMOSAT ITALIALAISITTAIN & TOMAATTIHILLOKE

6 kiinteää tomaattia  
12 mozzarellapalloa  
6 ActiFry-mittalusikallista silputtua  
basilikkaa  
4 ActiFry-mittalusikallista oliiviöljyä

6 pyöreää taikinal levyä  
3 kuivattua tomaattia  
13 hienonnettua  
valkosipulinkynttä  
Suolaa, pippuria

- Puolita tomaatit. Laita ne, valkosipuli, basilika ja 2 ruokalusikallista oliiviöljyä ActiFry-kypsennysastiaan. Mausta suolalla ja pippurilla. Sulje kansi. Älä aseta alustaa paikalleen.
- ActiFry-laitteen ohjelmoiminen: **kypsennysastia - toimintatila 7, 15 minuuttia** ja **alusta -toimintatila 4, 10 min**. Aloita kypsennys.
- Leikkaa tällä välin tomaatit neljään osaan. Leikkaa taikina-arkit siten, että saat kaksi puoliympyrää. Leikkaa pyöreästä reunasta pois noin 2 cm, jotta saat leveitä 13 cm pitkiä liuskoja. Taita kukin liuska kahtia. Sivele ohuella öljyllä taitetun liuskan ylemmän osaan. Aseta liuskan alaosan päälle mozzarellapalanen ja kuivatun tomaatin pala. Taita kolmiomaiseksi samosaksi. Aseta ne alustalle sitä mukaa kun niitä valmistuu.
- Kun ajastettu aika on kulunut, aseta paikalleen alusta samosoiheen. Käynnistä toinen kypsennysvaihe painamalla käynnistyspainiketta.
- Tarjoile samosat lämpimien tomaattien, vihersalaatin ja italialaistyypisen kastikkeen kera.





VALMISTELUT 30 MIN · ANNOKSET E 6 · KYPSENNYS 35 MIN



## CHEDDAR CORDON BLEU & PAISTETTUA KESÄKURPITSAA

|                                           |                                 |
|-------------------------------------------|---------------------------------|
| 6 kalkkunafilleepalaa (90g)               | 2 valkosipulinkynttä            |
| 2 kinkkuviipaletta                        | 45 g paahdettuja pinjansiemeniä |
| 75 g cheddarjuustoa                       | 90 g vehnä jauhoja              |
| 2,5 ActiFry-mittalusikallista oliiviöljyä | 3 kananmunaa                    |
| 2 ActiFry-mittalusikallista basilikaa     | 140 g korppujauhoja             |
| 1,5 kg kesäkurpitsaa                      | Suolaa, pippuria                |
| 2 pientä uuden sadon sipulia              |                                 |

- Kuutioi kesäkurpitsa sekä kuoritut sipulit ja valkosipulinkynnet.
- Kaada öljy ActiFry-kypsenysastiaan. Lisää kesäkurpitsa, valkosipuli, sipuli, pinjansiemenet ja silputtu basilika. Mausta suolalla. Sulje kansi. Älä aseta alustaa paikalleen.
- ActiFry-laitteen ohjelmoiminen: **kypsenysastia - toimintatila 7, 20 minuuttia** ja **alusta -toimintatila 2, 15 minuuttia**. Aloita kypsenys.
- Litistä fileepalat kahden leivinpaperiarkin välissä käyttämällä kaulinta. Aseta litistetylle fileelle pieni pala kinkkua ja muutama cheddarjuustosuikale. Sulje Cordon bleu -leikkeet. Paina reunat kiinni toisiinsa. Mausta suolalla ja pippurilla.
- Pyörittele Cordon bleu -leikkeet jauhoissa, kanamunassa ja lopuksi korppujauhoissa. Tällöin korppujauhot tarttuvat kunnolla. Aseta Cordon bleus -leikkeet alustalle. Sivele niiden pinnalle öljyä. Aseta viileään paikkaan.
- Kun ajastettu aika on kulunut, aseta paikalleen alusta Cordon bleu -leikkeineen. Käynnistä toinen kypsenysvaihe painamalla käynnistuspainiketta.



VALMISTELUT 20 MIN · ANNOKSET 6 · KYPSENNYS 33 MIN



## PAISTETTUA BROILERIA MEKSIKOLAISITTAIN

|                                                  |                                                         |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 600 g broilerinfileetä melko ohuina suikaleina   | 6 tomaattia kuutioituina                                |
| 2 punaista paprikaa ilman siemeniä suikaloituina | 1 nippu tuoretta korianteria                            |
| 3 ActiFry-mittalusikallista oliiviöljyä          | 3 avokadoa kuutioituina ja sitruunamehulla maustettuina |
| 6 maissitortillaa                                | 2 limettä                                               |
| 3 hienonnettua kevätisipulia                     | Suolaa                                                  |

- Aseta paprikasuikaleet kypsenysastiaan kahvan viereen. Laita niiden päälle sipulit ja ActiFry-mittalusikalinen öljyä. Lisää tomaatit ja broilersuikaleet toiselle puolelle kypsenysastian pohjalle. Ripotele broilerinlihan päälle 2 ActiFry-lusikallista öljyä ja limettimehu. Mausta. Sulje kansi. Älä aseta alustaa paikalleen.
- ActiFry-laitteen ohjelmoiminen: **kypsenysastia - toimintatila 7, 30 minuuttia** ja **alusta - manuaalinen tila, 3 minuuttia lämpötilassa 220°C**. Aloita kypsenys.
- Leikkaa maissitortillat kolmioiksi. Aseta ne alustalle.
- Kun ajastettu aika on kulunut, aseta paikalleen alusta tortillakolmioineen. Käynnistä toinen kypsenysvaihe painamalla käynnistuspainiketta.
- Tarjoile heti tuoreen korianterin, limettiviipaleiden, tortillakolmioiden ja avokadokuutioiden kera.





VALMISTELUT 20 MIN · ANNOKSET 6 · KYSENNYS 44 MIN



## PORSAANKYLKEÄ ESPANJALAISITTAIN & PATATAS

|                                               |                                         |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 750 g luutonta porsaani                       | silputtua persiljaa                     |
| 1,5 kg uusia perunoita                        | 2 ActiFry-mittalusikallista oliiviöljyä |
| 1,5 ActiFry-mittalusikallista paprikajauhetta | 3 hienonnettua valkosipulinkynttä       |
| 1,5 ActiFry-mittalusikallista                 | Suolaa, pippuria                        |

- Pese ja viipalo perunat. Laita viipaleet ja kuorimattomat valkosipulinkyntset ActiFry-kypsennysastiaan. Lisää 1 lusikallinen öljyä. Sulje kansi. Älä aseta alustaa paikalleen.
- ActiFry-laitteen ohjelmointi: **kypsennysastia - toimintatila 1, 29 minuuttia**, ja **alusta - manuaalinen tila, 3 min**. Lämpötilassa **220°C**. Aloita kypsennys.
- Valmistele tällä välin porsaanihiha. Sekoita palojen joukkoon paprikajauhe, silputtu persilja ja 1 lusikallinen oliiviöljyä. Laita palat alustalle. Mausta suolalla ja pippurilla. Aseta viileään paikkaan.
- Kun ajastettu aika on kulunut, aseta paikalleen alusta porsaanihihapaloihin. Käynnistä toinen kypsennysvaihe painamalla käynnistuspainiketta.
- Mausta perunat. Tarjoile ne porsaanihihapalojen ja valkosipulilla tai espelette-chilipaprikalla maustetun majoneesin kera.



VALMISTELUT 20 MIN · ANNOKSET 6 · KYSENNYS 22 MIN



## WIENINLEIKKEITÄ & RAKUUNASIENIÄ

|                                                   |                                   |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 4 vasikanleikettä                                 | 75 g vehnä jauhoja                |
| 750 g tuoreita sienia                             | 150 g korppujauhoja               |
| 5 ActiFry-mittalusikallista hienonnettua rakuunaa | 5 hienonnettua valkosipulinkynttä |
| 4,5 ActiFry-mittalusikallista voita               | 2 persiljanoksa                   |
| 2 ActiFry-mittalusikallista rapsiöljyä            | 1 sitruunan mehu                  |
| 3 kananmunaa                                      | Suolaa, pippuria                  |

- Sekoita voi, rakuuna ja valkosipuli maustevoiksi haarukalla. Aseta kypsennysastiaan pestyt ja paloittelut sienet, voi ja hyppysellinen suolaa. Sulje kansi. Älä aseta alustaa paikalleen.
- ActiFry-laitteen ohjelmointi: **kypsennysastia - toimintatila 7, 15 minuuttia** ja **alusta - toimintatila 2, 7 minuuttia**. Aloita kypsennys.
- Leikkaa tällä välin vasikanleikkeet kolmeen osaan. Mausta molemmat puolet suolalla, pippurilla ja sitruunalla.
- Hienonna persilja. Vatkaa munat kulhossa. Pyörittele leikkeet jauhoissa, vatkatussa kananmuna-seoksessa ja lopuksi korppujauhoissa. Aseta ne alustalle. Ripotele päälle öljyä ja siirrä syrjään odottamaan.
- Kun ajastettu aika on kulunut, aseta paikalleen alusta wieninleikkeineen. Käynnistä toinen kypsennysvaihe painamalla käynnistuspainiketta.





VALMISTELUT 25 MIN · ANNOKSET 6 · KYPSENNYS 64 MIN



## NAUDANLIHAKEFTAT & MAUSTE- LIEMESSÄ KEITETYT PERUNAT

|                                              |                                         |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 500 g jauhelihaa                             | 4 ActiFry-mittalusikallista oliiviöljyä |
| 1 kg Yukon Gold-perunoita                    | 4 roomantomaattia, suurina kuutioina    |
| 3 ActiFry-mittalusikallista kuminää          | 750 ml vettä                            |
| 1 ActiFry-mittalusikallinen korianteria      | 1 pilkottu sipuli                       |
| 1 ActiFry-mittalusikallinen                  | 3 hienonnettua valkosipulinkynttä       |
| paprikajauhetta                              | 3 vatkattua kananmuna                   |
| 3 ActiFry-mittalusikallista tuoretta minttua | 80 g korppujauhoja                      |
|                                              | Suolaa, pippuria                        |

- Kuori ja viipalo perunat. Laita ne, tomaatit, valkosipuli ja sipuli ActiFry-kypsennysastiaan. Mausta suolalla ja pippurilla. Ripottele pinnalle 2 lusikallista kuminää, korianteria ja paprikaa. Ripottele öljy ja vesi pinnalle. Sulje kansi. Älä aseta alustaa paikalleen.
- ActiFry-laitteen ohjelmoiminen: **kypsennysastia - toimintatila 1, 45 minuuttia** ja **alusta -toimintatila 5, 19 min.** Aloita kypsennys.
- Sekoita tällä välin jauheliha, munat, korppujauhot, kumina, suola, pippuri ja minttu keskenään. Muotoile 18 noin 40 gramman painoista pyörykkää. Laita palat alustalle.
- Kun ajastettu aika on kulunut, aseta paikalleen alusta keftapyöryköineen. Käynnistä toinen kypsennysvaihe painamalla käynnistyspainiketta.
- Tarjoo keftapyöryköiden lisukkeena silopersiljan, ruohosipulin ja tuoreen korianterin kaltaisilla yrteillä maustetut perunat.



VALMISTELUT 25 MIN · ANNOKSET 6 · KYPSENNYS 41 MIN



## NAUDANLIHAKEVÄTRULLIA & PAISTETTUA PAKSOITA

|                                                  |                                        |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 180 g jauhelihaa                                 | 6 levyä kevätkääryletaikinaa           |
| 900 g paksoita                                   | 1 vatkattu kananmuna                   |
| 3 ActiFry-mittalusikallista öljyä                | 45 g porkkanaa                         |
| 1,5 ActiFry-mittalusikallista tomaattipyreetä    | 30 g kuorittua ja hienonnettua sipulia |
| 1,5 ActiFry-mittalusikallista soijakastiketta    | 1,5 tl curryjauhetta                   |
| 2 ActiFry-mittalusikallista tuoretta korianteria | 115 g korppujauhoja                    |
| 18 kirsikkatomaattia                             | 6 rkl vettä                            |
|                                                  | Suolaa, pippuria                       |

- Leikkaa paksoi neljään osaan pituussuunnassa. Puolita kirsikkatomaatit. Aseta paksoi, tomaatit, öljy, vesi, tomaattipyree, soijakastike, suola ja pippuri kypsennysastiaan. Sulje kansi. Älä aseta alustaa paikalleen.
- ActiFry-laitteen ohjelmoiminen: **kypsennysastia - toimintatila 1, 25 minuuttia** ja **alusta -toimintatila 4, 8 minuuttia**. Aloita kypsennys.
- Raasta porkkana hienoksi raasteeksi. Pese ja pilko tuore korianteri. Sekoita jauheliha, sipuli, korianteri, curry, korppujauhot, suola ja pippuri. Jaa massa 12 osaan, jotka painavat noin 30 grammaa. Muotoile ne 6 cm pitkiksi pötköiksi.
- Irrota kevätkääryletaikinalevyt leivinpaperista. Sivele taikinalevyille ohuelti vatkattua muna. Aseta levy leivinpaperiarkin alaosaan. Käännä yksi kierros. Taittele reunat. Muotoile kevätkääryleet. Aseta alustalle 6 kevätkäärylettä. Laita alusta ja muut kevätkääryleet viileään paikkaan odottamaan.
- Kun ajastettu aika on kulunut, aseta paikalleen alusta ja 6 ensimmäistä kevätkäärylettä. Käynnistä toinen kypsennysvaihe painamalla käynnistyspainiketta.
- Toista toimet 6 lopulle kevätkääryleelle. Ohjelmoi vain kypsennäminen alustalla.
- Tarjoile paistetun paksain ja kypsennämisen aikana muodostuneen kastikkeen kera pienistä kulhoista.





VALMISTELUT 25 MIN · ANNOKSET 6 · KYPSENNYS 28 MIN



## LEIVITETTYÄ TOFUA, VIHANNEKSIA & PAISTETTUJA NUUDELEITA

|                                               |                            |
|-----------------------------------------------|----------------------------|
| 500 g tuoretta kiinteää tofua                 | 3 porkkanaa                |
| 250 g kiinalaisia nuudeleita                  | 150 g pieniä sienia        |
| 1,5 ActiFry-mittalusikallista kuminansiemeniä | 150 g pavunituja           |
| 3 ActiFry-mittalusikallista soijakastiketta   | 1 pilkottu sipuli          |
| 1,5 ActiFry-mittalusikallista oliiviöljyä     | 130 g siivilöityjä jauhoja |
| 1,5 ActiFry-mittalusikallista seesamiöljyä    | 3 kananmunaa               |
|                                               | 130 g korppujauhoja        |
|                                               | Suolaa, pippuria           |

- Keitä nuudelit pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Valuta, pilko ja levitä ne kypsennysastian pohjalle. Ripottele pinnalle seesamiöljyä ja soijakastiketta. Laita ensin sienet ja niiden päälle pavunit ja kahvan puolelle. Lisää viipaloitua porkkanaa ja silputtu sipuli. Sulje kansi. Älä aseta alustaa paikalleen.
- ActiFry-laitteen ohjelmointi: **kypsennysastia - toimintatila 8, 18 minuuttia** ja **alusta -toimintatila 2, 10 minuuttia**. Aloita kypsennys.
- Vatkaa tällä välin kananmunat sekä hienonnettu suolaa ja pippuria kulhossa. Laita jauhot toiseen ja korppujauhot kolmanteen kulhoon. Hienonna kuminansiemenet. Lisää ne korppujauhojen joukkoon.
- Leikkaa tofu 3 x 3 cm:n kuutioiksi. Pyörittele tofukuutiot jauhoissa, vatkatussa kananmunaseoksessa ja lopuksi korppujauhoissa. Aseta ne alustalle sitä mukaa kun niitä valmistuu. Öljyä ne kevyesti.
- Kun ajastettu aika on kulunut, aseta paikalleen alusta tofukuutioineen. Käynnistä toinen kypsennysvaihe painamalla käynnistyspainiketta.
- Tarjoile tofukuutiot paistettujen nuudeliin ja soijakastikkeen kera.



VALMISTELUT 20 MIN · ANNOKSET 6 · KYPSENNYS 25 MIN



## LOHIFILEETÄ & PESTOKESÄKURPITSAA

|                                                         |                                                       |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 6 lohifileepalaa (150g)                                 | 1 ActiFry-mittalusikallinen hienonnettua valkosipulia |
| 1,4 kg kesäkurpitsaa                                    | 0,5 ActiFry-mittalusikallista oliiviöljyä             |
| 2 ActiFry-mittalusikallista basilika-pyreetä tai pestoa | Suolaa, pippuria                                      |

- Pese ja viipaloi kesäkurpitsa. Aseta viipaleet kypsennysastiaan. Lisää valkosipuli, basilikapyyreä ja öljyä. Sulje kansi. Älä aseta alustaa paikalleen.
- ActiFry-laitteen ohjelmointi: **kypsennysastia - toimintatila 7, 18 min minuuttia** ja **alusta - toimintatila 5, 7 minuuttia**. Aloita kypsennys.
- Aseta tällä välin lohifileet ActiFry-alustalle. Mausta suolalla ja pippurilla.
- Kun ajastettu aika on kulunut, aseta paikalleen alusta lohifileineen. Käynnistä toinen kypsennysvaihe painamalla käynnistyspainiketta.
- Tarjoile lohifileet kesäkurpitsan ja basilikakastikkeen kera.





VALMISTELUT 15 MIN · ANNOKSET 6 · KYPSENNYS 27 MIN



## KAMPASIMPUKOITA & FARFALLEPASTAA

|                                         |                                  |
|-----------------------------------------|----------------------------------|
| 400 g kokojyväfarfallepastaa            | 12 parmesaanisiivua              |
| 300 g keskikokoisia kampasimpukoita     | 1 nippu basilikaa                |
| 1 ActiFry-mittalusikallinen oliiviöljyä | 1 hienonnettu punasipuli         |
| 2 ActiFry-mittalusikallista ricottaa    | 1 kourallinen rukolaa pilkottuna |
| 1,5 l vihanneslientä                    | Suolaa, pippuria                 |

- Aseta farfallepasta sipulisilppu ActiFry-kypsennysastiaan. Kaada pinnalle oliiviöljy ja tulikuuma liemi. Mausta suolalla ja pippurilla. Sulje kansi. Älä aseta alustaa paikalleen.
- ActiFry-laitteen ohjelmoiminen: **kypsennysastia - toimintatila 7, 23 minuuttia** ja **alusta -toimintatila 5, 4 minuuttia**. Aloita kypsennys.
- Aseta tällä välin kampasimpukat alustalle. Mausta suolalla ja pippurilla.
- Kun ajastettu aika on kulunut, lisää ricotta ja rucolanlehdet kypsennysastiaan. Aseta paikalleen alusta kampasimpukoihin. Käynnistä toinen kypsennysvaihe painamalla käynnistyspainiketta.
- Tarjoile farfallepasta silputun basilikan ja parmesaaniraasteen kera. Voit halutessasi ripotella pinnalle neitsytoliiviöljyä ennen tarjoilamista.



VALMISTELUT 15 MIN · ANNOKSET 6 · KYPSENNYS 17 MIN



## PERSIKKAA SIIRAPISSA & KOOKOSPALLOJA

|                                                 |                   |
|-------------------------------------------------|-------------------|
| 8 persikkaa neljään osaan<br>paloiteltuina      | 2 munanvalkuaista |
| 120 g kookoshiutaleita                          | 350 ml vettä      |
| 3 ActiFry-mittalusikallista agave-<br>siirappia | 1 tähtianis       |
|                                                 | 1 kanelitanko     |
|                                                 | 1 vaniljatanko    |

- Vatkaa munanvalkuaiset vaahdoksi. Kääntelee vaahdon sekaan kookoshiutaleet ja agavesiirappi. Muotoile käsin palloiksi. Laita palat alustalle. Aseta viileään paikkaan.
- Aseta persikat, vesi ja agavesiirappi ActiFry-kypsennysastiaan. Lisää mausteet. Sulje kansi. Älä aseta alustaa paikalleen.
- ActiFry-laitteen ohjelmoiminen: **kypsennysastia - toimintatila 9, 12 minuuttia** ja **alusta -toimintatila 9, 15 minuuttia**. Aloita kypsennys.
- Kun ajastettu aika on kulunut, aseta paikalleen alusta kookospalloineen. Käynnistä toinen kypsennysvaihe painamalla käynnistyspainiketta.
- Tarjoile persikat lämpiminä tai kylminä kookospallojen kera.