

# Tefal®

EN

DE

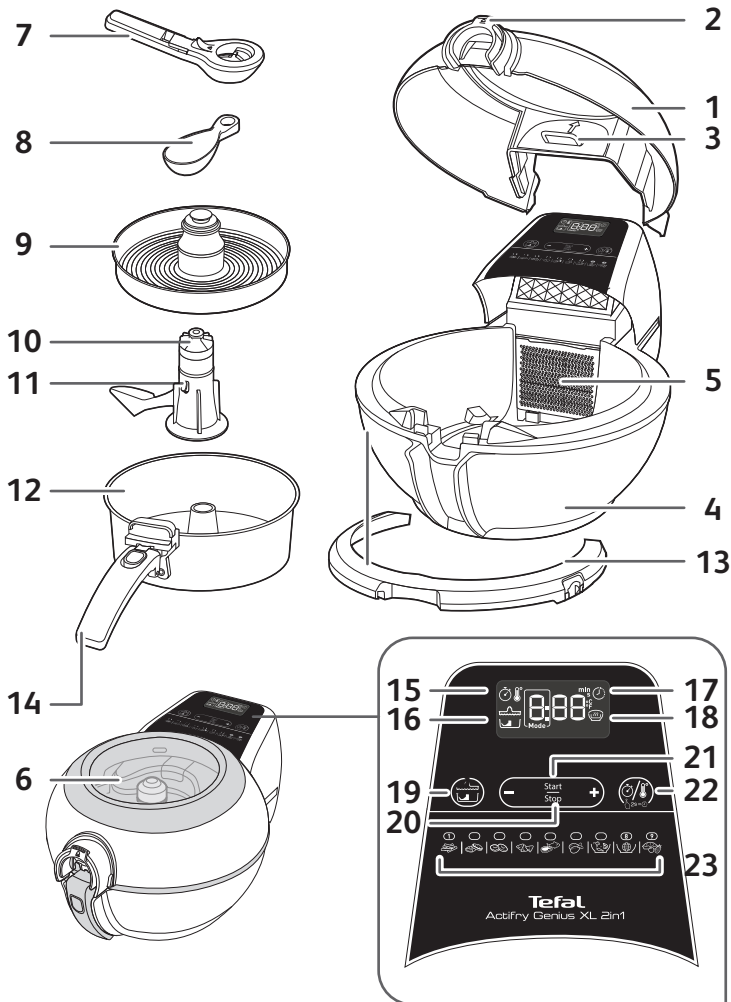
ES

PT

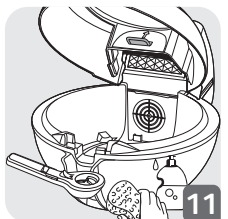
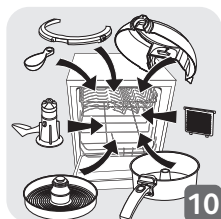
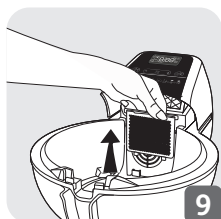
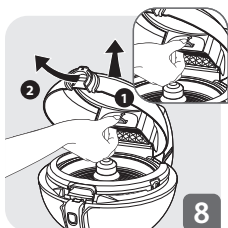
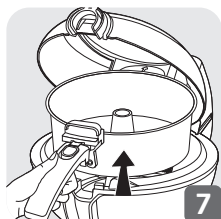
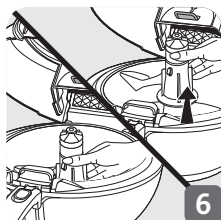
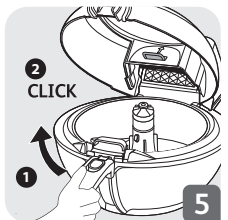
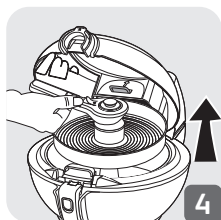
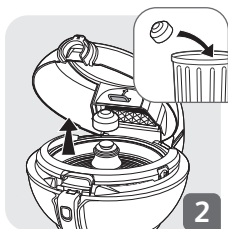


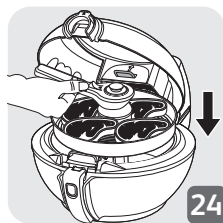
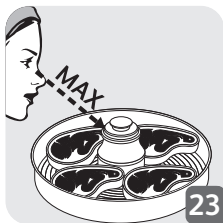
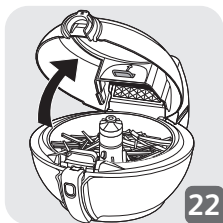
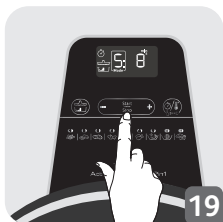
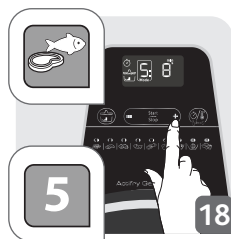
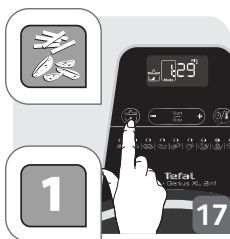
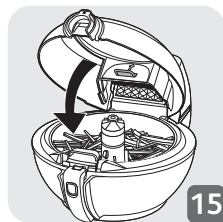
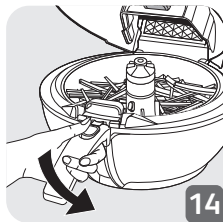
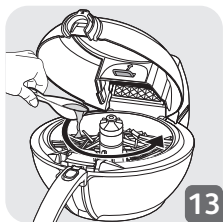
## ActiFry Genius XL 2in1

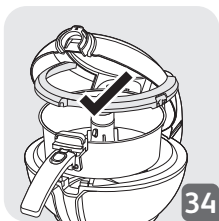
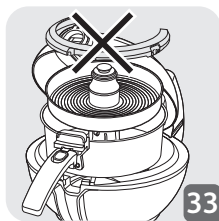
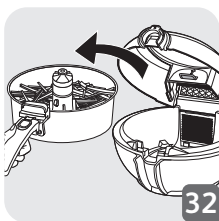
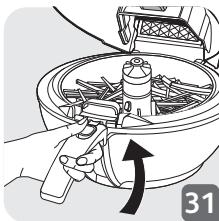
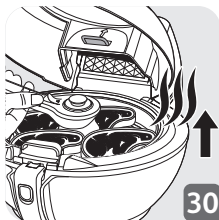
[www.tefal.com](http://www.tefal.com)



1







# Welcome to the world of ActiFry Genius XL 2in1!

Here's how you can make your very own delicious meal.

It's our patented technology which makes the chips crisp and fluffy. You choose the ingredients, the oil, spices, herbs and seasoning... **ActiFry Genius XL 2in1** will take care of the rest.

## Only 3 %\* fat: 1 spoonful of oil is all you need!

One spoonful of oil of your choice is all you need to make 1.5 kg of real chips. The **ActiFry Genius XL 2in1** spoon has a salt measure on the underside which helps you to reduce the amount of salt you use without compromising on taste.

\* 1.5 kg of fresh potatoes, cut into chips with a cross section 13 mm x 13 mm, cooked until weight loss of -55 % with 20 ml of oil.

## So much more than just ordinary steak and chips!

With **ActiFry Genius XL 2in1** you can cook a lot of different recipes. Put a bit of variety into your daily diet with some steak and chips, some tender stir-fry vegetables, delicious tasty meatballs, flavoursome prawns, fruits and more...



: the **ActiFry Genius XL 2in1**

Also included is a book of recipes prepared by our top chef.

It's full of original ideas on how to make delicious and nutritional main meals, along with side dishes to accompany them, as well as desserts you can create for the whole of the family.

## So that you can get the best results from your cooking, **Tefal** offers you special advice on potatoes and oils.

### The potato: for an enjoyable and balanced diet every day!

Potatoes are a great food for everybody at every age. They are an excellent source of energy and are rich in vitamins. Depending on the varieties, the climatic conditions and cultivation, the potato can vary greatly in terms of: shape, size, quality of taste. Each one has its own characteristics in respect of earliness, yield, size, colour, storage quality and directions for cooking. The cooking results may vary depending on the origin and seasonality.

#### What variety should be used for ActiFry Genius XL 2in1?

In general, we advise that you use potato varieties that are recommended for making chips such as Maris Piper and King Edward. For newly harvested potatoes which have a high moisture content, we advise that you cook your chips for an extra few minutes.

With **ActiFry Genius XL 2in1** it's also possible to cook frozen chips. Because they are already pre-cooked, there is no need to add any oil.

#### Where should you store potatoes?

The best places to store potatoes are in a dark cellar, or a cool cupboard (between 6 and 8°C), away from any light.

#### How should potatoes be prepared for ActiFry Genius XL 2in1?

For best results, you must make sure that the chips do not stick together. For this we recommend you wash the peeled potatoes thoroughly before cutting them and then once again when they have been cut up, until the water has turned clear.

This will allow you to remove the maximum amount of starch. Carefully dry the chips using a dry and highly absorbent clean tea towel. The chips must be perfectly dry before they are put in the **ActiFry Genius XL 2in1**.

#### How should the potatoes be cut?

The chip's crispiness and fluffiness depends on its size. The more thinly cut your chips are, the crispier they will be and vice-versa, the thicker they are the fluffier they will be on the inside. Depending on your preference, you can vary the size of your chips and change the cooking time accordingly:

Thickness: Thin American style: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Thick: 13 x 13 mm Length up to 9 cm.

The maximum recommended chip thickness is 13 x 13 mm and a length of up to 9 cm.

### Try using different oils which are good for you

If you fancy treating yourself to a different taste, then choosing one spoonful of a different oil is all you need. All the fatty acids which are essential for life can be found in vegetable oils. They all contain in different proportions, the nutrients which are essential for a balanced diet. It's important to vary the oils you use in order to provide your body with everything it needs!

With **ActiFry Genius XL 2in1**, you can use a very large variety of oils:

- Standard oils: sunflower, olive, corn, rapeseed, grapeseed, groundnut (peanut), soya.
- Flavoured oils: oils infused with herbs, garlic, peppers, lemon...
- Speciality oils: hazelnut\*, sesame\*, safflower\*, almond\*, avocado\*, argan\* (cooking time varies according to the manufacturer).

\***Note:** Some of these oils are not available in the UK.

The ActiFry Genius XL 2in1 technology with its low quantity of fats, allows you to retain the good fatty acids which are essential for providing you with the energy you need.

**With ActiFry Genius XL 2in1, you can treat yourself and your friends too!**  
**To find out more or if you've any questions, please visit [www.actifry.co.uk](http://www.actifry.co.uk)**

## DESCRIPTION

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1 Lid                                | 13 Removable turn-over ring                  |
| 2 Lid opening button                 | 14 Cooking pan handle                        |
| 3 Lid latch                          | 15 Cooking time                              |
| 4 Base                               | 16 Cooking pan or tray in use indicator      |
| 5 Removable filter                   | 17 Delayed start display                     |
| 6 Viewing window                     | 18 Keep warm display                         |
| 7 Cooking tray handle (removable)    | 19 Button for activating the 2in1 function   |
| 8 Measuring spoon (20 ml)            | 20 + and – button for adjusting cooking time |
| 9 2in1 cooking tray with "MAX level" | 21 Start/Stop cooking                        |
| 10 Removable mixing paddle           | 22 Manual mode                               |
| 11 Paddle release button             | 23 Cooking modes                             |
| 12 Removable cooking pan             |  |

## INSTRUCTIONS FOR USE

### Before using for the first time

- Remove all the stickers and any packaging.
- Open the lid by pressing on the lid opening button - fig.1.
- Remove the measuring spoon.
- Remove all polystyrene packing which you can then throw away - fig. 2.
- To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off - fig 3.
- Remove the tray using the cooking tray handle - fig. 4.
- Lift the pan handle to a horizontal position until you hear a "CLICK" as it locks - fig.5.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.6.
- Take out the cooking pan - fig.7.
- Push up the latch to remove the lid - fig. 8
- Remove the detachable filter - fig.9.
- All the removable parts are dishwasher safe, except the tray handle (7) - fig.10 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance and the handle with a damp sponge and washing up liquid - fig.11.



- Dry carefully before putting everything back in place.
- Reposition the paddle until you hear the «CLICK» - fig.12.
- To replace the turn-over ring, place it at the edge of the pan, centre it on the pan and press down until you hear a “CLICK”.

**NOTE:**

- **Never immerse the base unit in water or any other liquid.**
- **On first use, to obtain the best results from your new product, we advise you to prepare a recipe that cooks for 30 minutes or more.**

## COOKING

When you are not using it, the appliance will automatically switch itself off after 10 minutes.

### Some helpful advice

- When using the appliance for the first time you may notice a harmless smell. This smell, which will not affect the appliance in any way, will quickly disappear.
- So as not to damage your appliance make sure you stick to the quantities of ingredients and liquid given in the instruction booklet and recipe book.
- Never overload the cooking pan or the tray and do not exceed the recommended quantities.
- Never exceed the height indicated by the maximum level marker on the tray.
- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
- Never leave your ActiFry spoon or the tray handle in the appliance whilst it is on.
- Never place the tray in the appliance without the pan.
- Never put the paddle in without the pan.
- Place the tray in the appliance when the reminder beep sounds and not at the the beginning of cooking (except if the cooking time in the pan and the tray are the same).
- Never leave the appliance unattended whilst in operation.
- Never operate your appliance when empty.
- **When using the cooking pan on its own, never place the tray in the appliance.**
- **Never use the removable turn-over ring on the tray, either when using it alone or in 2in1 mode. Only use the removable turn-over ring on the cooking pan - fig. 33-35.**
- **Place the removable turn-over ring on the cooking pan to cook large quantities.**

## USING THE PAN ON ITS OWN

### Preparing the food

**Do not leave the measuring spoon inside the pan while cooking food.**

- Open the lid - fig.1.
- Remove the spoon inside the pan.
- Prepare your ingredients as indicated in the recipe book or these instructions.
- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 12 to p. 14)
- Add the oil to the food with the spoon (1 ActiFry Genius spoonful = 14 ml) - fig.13 distributing it evenly.
- Unlock the handle and push it right back into its housing - fig.14.
- Close the lid - fig.15.


## Start cooking

- Plug the appliance into an electrical socket outlet - fig. 16. The appliance will emit 2 beeps and the screen will flashing.

## 2 ways of setting the cooking time:

### Automatic cooking mode:


The 9 cooking modes automatically adjust the cooking temperature and whether the paddle rotates according to the type of food selected.

- Once you have closed the lid and plugged in the appliance the icon  flashes on the screen.
- To select the cooking mode press the + button until the required mode 1 to 9 is displayed - fig.18.
- Press start key - fig.19.
- Adjust cooking time by pressing +/- button.

**Note: Adjust the cooking time after starting the appliance.**

- When using the automatic cooking mode follow the instructions in the recipe book on where to position food in the pan.

**Note: The paddle does not turn at the beginning of cooking for programs 2, 3, 4, 5, 7, 8 and 9.**

- To stop the cooking mode, press the START/STOP key.
- To cancel the cooking mode, continually hold down the START/STOP key for 2 seconds and the screen will display the icon , '1' for mode and 29 min.



1. Chips and fries e.g potato chips, vegetable chips, potato wedges, ...



6 Chicken e.g drumsticks and wings, ...



2. Breaded recipes e.g chicken nuggets, breaded king prawns, ...



7. Wok\* e.g. fried rice with prawns, sautéed beef, stir fry vegetables, ...



3. Battered recipes e.g. battered onion rings, battered calamari rings, ...



8. World food\* e.g lamb tajine, fried noodles with vegetables, ...



4. Spring rolls, samosas and filo pastry snacks





9. Desserts e.g apples and pear compote, coconut clusters, ...



5. Meat and Fish

\* '1 meal in 1 go' programs

**Manual mode:**

- Set to manual mode by pressing the +/- button until 'M' is displayed.
- Set the cooking time by press the temperature/timer button  and set the cooking time in minutes by using the +/- button (see cooking table p. 12 to p. 14)
- Set the cooking in minutes by using the +/- button (see cooking table p. 12 to p. 14).
- Then set the cooking temperature by pressing the temperature/timer button , and set the temperature required using the +/- button (see cooking table p. 12 to p. 14).
- Press start.

**NOTE:**

- The selected time will be displayed and a minute by minute countdown will begin. Time is selected and displayed in minutes. Only time remaining under 1 minute will be displayed in seconds.
- The appliance can be paused. Simply press START/STOP key. Pressing the START/STOP key will restart cooking.
- The time can be changed at any time during cooking by using the +/- buttons - fig.18.
- In the event of an error or to delete the selected time, hold down the START/STOP key for 2 seconds and re-select the time.

## Remove the food

**When you open the lid, the appliance stops working. To restart cooking, close the lid and press the START button.**

**When the lid is left open for over 2 minutes, the appliance will reset.**

- Once cooking is completed, the timer beeps.
- Open the lid - fig.22.
- Lift the handle until you hear a "click" that it locks and take out the cooking pan - fig.31&32.
- Serve at once.
- To avoid any risk of burns, do not touch the lid or any part other than the cool touch areas: pan handle and lid opening button.

## Cooking times FOR PAN ONLY

The cooking times are given as an approximate guide and may vary depending on the seasonality of the food, its size, the quantities used and individual tastes, as well as the voltage. The amount of oil indicated may be increased depending on your taste and needs. If you want crisper chips, you can add a few extra minutes to the cooking time.

## Potatoes

	Type	Quantity	Actify spoons of oil	Cooking mode	Cooking time for the pan (mins)
Fresh chips 10 mm x 10 mm	Fresh (chips)*	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
Frozen chips 13 mm x 13 mm	Frozen (chips)**	750 g	None	1	23-25
		1200 g	None	1	36-38

\* Freshly harvested potatoes may require a longer cooking time to obtain a crisper more golden brown result.

\*\* For best results we recommend using frozen chips without any wheat flour batter coating as they tend to give less crisp results and the batter may fall off during cooking (check the ingredient list on the packet for details).

## Meat- poultry

To add a little flavour to your meat, don't hesitate to mix spices in with the oil (paprika, curry, mixed herbs, thyme, bay leaf, etc).

	Type	Quantity	Actify spoons of oil	Cooking mode	Cooking time for the pan (mins)
Chicken nuggets	Fresh or Frozen	750 g	None	2	10 - 12
	Fresh	1200 g	None	2	13 - 15
	Frozen	1200 g	None	2	15 - 17
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6	None	6	20- 22
Chicken breast (boneless)	Fresh	6	None	6	18 - 20
	Fresh	9	None	6	22 - 24
Meatballs	Frozen	750 g	1	5	14 - 15
	Frozen	1200 g	1 1/2	5	18 - 20

## Rice and Vegetable Dishes

	Type	Quantity	Actify spoons of oil	Cooking mode	Cooking time for the pan (mins)
Ratatouille*	Frozen	750 g	None	7	14 - 16
	Frozen	1000 g	None	7	23-25
Farmer's stir fry*	Frozen	1000 g	None	6	22-24
Paëlla*	Frozen	650 g	None	Manual: 220°C	12 - 14
	Frozen	1000 g	None	Manual: 220°C	15-17

\* Frozen preparations not available in all countries.

## Fish – shellfish

	Type	Quantity	Actify spoons of oil	Cooking mode	Cooking time for the pan (mins)
Battered calamari	Frozen	300 g	None	3	10-12
		500 g		3	11-13
King prawns (raw)	Fresh	300 g	None	3	8-10
		450 g		3	8-10

## Vegetables

	Type	Quantity	Actify spoons of oil	Cooking mode	Cooking time for the pan (mins)
Courgettes	Strips	750 g	1 + 150 ml. water	7	20 - 25
		1200 g	1 + 150 ml. water	7	25-30
Peppers	Strips	650 g	1 + 150 ml. water	7	15 - 18
		1200 g	1 + 150 ml. water	7	20-25
Mushrooms	Quarters	650 g	1	7	10 - 15
		1000 g	1	7	16-18
Tomatoes	Quarters	650 g	1 + 150 ml. water	7	12 - 14
		1000 g	1 + 150 ml. water	7	15-17
Onions	Slices	500 g	1	Manual: 220°C	12 - 14
		750 g	1	Manual: 220°C	18-20

# Fruit

	Type	Quantity	Actify spoons of oil and sugar	Cooking mode	Cooking time for the pan (mins)
Bananas	Slices	5	1 + 1 of sugar	9	5-6
		7	1 + 1 of sugar	9	5-6
Strawberries	Quarters	1000 g	2 of sugar	9	8-10
		1500 g	2 of sugar	9	10-12
Apples	Halves	3	1 + 1 of sugar	9	8-10
		5	1 + 2 of sugar	9	10-12
Pineapples	Fresh (peeled & cut into pieces)	1	2 of sugar	9	10-12
		2	2 of sugar	9	15-17




## USING THE TRAY ON ITS OWN

### Get your food ready

- Open the lid – fig.1.
- Remove the measuring spoon and removable turn-over ring from the cooking pan.
- Remove the tray – fig.4.
- Place your food on the tray making sure you always keep to the quantities recommended in the cooking tables and/or the recipe book (please see “Cooking table for tray quantities page 17). Never exceed the “MAX” level marker shown on the centre of the tray – fig.23.
- Put the tray back in the appliance using the tray handle - fig. 24.
- Close the lid - fig. 25.

**When using the tray on its own, do not put food into the cooking pan.**

### Start the cooking

- Plug the appliance into an electrical socket outlet.
- The appliance will make a beep sound.
- Press the - button and the  flashes and the mode flashes ‘-’. Press the  key and the icon  appears on the screen.
- To select the cooking mode, press the + button until the required mode 2, 3, 4, 5, 6, 9, or M for manual mode is displayed.
- Press Start/Stop key.
- You can adjust the cooking time at any time by pressing +/- button
- The minute countdown starts. The countdown will only be displayed in seconds where there is less than a minute left.

**Opening the lid stops the cooking. You can resume cooking by closing the lid and pressing on the start button.**

**Once the lid has been open for 3 minutes the appliance will go into stand-by mode.**

## Remove your food

- When the cooking is finished, the timer will sound and the screen will start flashing and displaying 0 min. The appliance automatically stops cooking your food.
- Open the lid - fig.29.
- Remove the tray using the tray handle and take your food out - fig 30. Be careful, the tray is very hot after cooking. Always use the tray handle supplied with your appliance to remove it.
- Serve your food.

## Cooking table for the tray ONLY

	Type	Quantity for tray	Actifry spoons of oil	Cooking mode	Cooking time for tray (mins)
Chicken nuggets	Fresh or Frozen	500 g	None	2	13 - 15
	Fresh or Frozen	750 g	None	2	15 - 17
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6 pieces	None	6	20 - 22
Chicken Wings	Frozen	10 pieces	None	6	22
Chicken breast (boneless)	Fresh	6 pieces	None	6	18 - 20
	Fresh	9 pieces	None	6	22 - 24
Meatballs	Frozen	500 g	1	5	12 - 15
	Frozen	750 g	1	5	15 - 17
Steak	Fresh	4 pieces	1*	5	8**
	Frozen	4 - 6 pieces	1 1/2*	5	8 - 10**

\* Brush steaks on both sides with oil.






\*\* Cooking time for rare steak. Add additional cooking time for medium and well done steaks.

## USING THE 2IN1 PAN + TRAY

### Get your food ready

- Open the lid – fig.1.
- Remove the tray and the removable turn-over ring from the cooking pan – fig.4.
- Lift the handle up and remove the pan from the appliance.
- Place your food in the pan making sure you always keep to the quantities recommended in the cooking tables and/or the recipe book. Never exceed the MAX level indicated in the paddle.
- Depending on the food, add the recommended amount of oil in the ActiFry spoon and pour the contents evenly in to the pan – fig.13.
- Put the pan back in the appliance and close the lid - fig. 15.

## Start the 2in1 cooking

- Plug the appliance, it will make a beep sound and the screen displays the flashing icons  and '1' for mode, and 29 min.
- Choose the cooking program desired for the pan. To select the cooking mode, press the + button until the required mode 1 to 9 is displayed
- The icon  appears on the screen - fig.17.
- Press the key  to select the tray mode. The corresponding icon  appears on the screen.
- Choose the cooking program desired for the tray using the + button until the required mode 2, 3, 4, 5, 6, or M for manual mode is displayed - fig.18.
- Press START/STOP key - fig.19.
- You can adjust the cooking time at any time by pressing +/- button.
- The cooking of the food in the pan starts.
- The minute by minute countdown starts
- While the food is cooking in the pan, get the food ready for cooking on the tray. Make sure you do not exceed the maximum level mark on the tray - fig.23.
- When the appliance beeps and stops automatically, open the lid and put the tray in - fig.22 & 24.
- Close the lid again - fig.25 and press the START button - fig.26.
- The minute countdown resumes. The countdown will only be displayed in seconds where there is less than a minute left.
- Adjust the cooking time at any time by pressing +/- buttons.
- There is a pre-set time for each cooking mode which you can adjust.
  - Adjust the cooking time in minutes using the + and - keys.
  - Adjust the cooking temperature by pressing the key  and the + and - buttons to set the temperature desired.

## Remove your food

- When the cooking is finished, the timer will sound and the screen will start flashing and displaying '0' min: the appliance automatically stops cooking your food.
- Open the lid - fig.29.
- Remove the tray with the tray handle and take your food out - fig.30. Be careful, the tray is very hot after cooking. Always use the tray handle supplied with your appliance to remove it.
- Lift up the pan handle until you hear the "CLICK" - fig. 31.
- Remove the pan and take your food out - fig. 32.

## Cooking table for 2in1

The cooking times given are a guide only, they may vary depending on the size of the food items and on how well done you like your food cooked. At the end of the 2in1 cooking time, if you like your chips or potatoes even more crispy cook them for an few extra minutes after you've removed the tray.





Food in pan	Quantity in pan	Mode	Time for Pan	Food in tray	Tray quantity	Mode	Tray time
Fresh potato chips* 10 mm x 10mm	1500 g	1	35 min	Steaks	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**
Fresh* or frozen chips	1200 g	1	32 min	Chicken drumsticks	8	6	15 min
	1000 g	1	30 min		4	6	15 min
	750 g	1	27 min		3	6	15 min
	250 g	1	20 min		1	6	10 min
Fresh* or frozen chips	1200 g	1	29 min	Home-made chicken nuggets	14	2	8 min
Fresh* or frozen chips	1200 g	1	32 min	Chicken wings	10	6	22 min
Courgettes, in slices	1200 g	7	25 min	Salmon fillet	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
Figs cut in pieces	10	9	15 min	Filo chocolate parcels	4	9	4 min

\* For fresh chips add oil. For 1200 g add 1 ActiFry spoon, 1000 g add 3/4 spoon, 750 g add 1/2 spoon and 250 g add 1/4 spoon.


\*\* Cooking time for rare steak. Add additional cooking time for medium and well done steaks.

## DELAYED START

Delayed start can be set for pan on its own, tray on its own or 2in1 program with one of the 9 automatic cooking modes or manual mode.

- Plug in the appliance.
- First set the cooking mode and cooking time required.
- Then press the Temperature/Timer key  for 3 seconds. The pictogram  will appear, and the timer will flash '0' min.
- Set the delayed start time using the +/- buttons (Intervals: 10 minutes) (up to a maximum of 9 hours).
- Press START, and the delayed start timer will begin to count down. Cooking will begin once the delayed start timer reaches 0:00.

## KEEP WARM FUNCTION

- When cooking is finished, if no action is done after 3 minutes, the  keep warm mode automatically starts (except for mode 1 – Chips).
- After 30 minutes keeping warm, the appliance stops.
- To deactivate « Keep warm » function, press simultaneously + and – buttons for a long time (3 seconds).
- To re-activate « Keep warm » function, press simultaneously + and – buttons for a long time (3 seconds).

## ACTIFRY GENIUS COOKING TIPS

- Do not add salt to chips while the chips are in the cooking pan. Only add salt once the chips are removed from the cooking pan.
- When adding dried herbs and spices to ActiFry, mix them with some oil or liquid. If you try sprinkling them directly into the pan they will just get blown around by the hot air system.
- Strong coloured spices may slightly stain the paddle and parts of the appliance. This is normal.
- Prepare all food in evenly sized pieces to ensure that they all cook at the same time.
- Prepare vegetables, especially root vegetables, in small pieces or cut to stir fry size to ensure they cook through.
- If using onions in ActiFry recipes they are best thinly sliced rather than chopped as they cook better. Separate the onion rings before adding them to the cooking pan and give them a quick stir so that they are evenly distributed.

For the automatic cooking mode only:

- For selected cooking modes, ingredients should be placed in the cooking pan as stated in the ActiFry Genius recipe book. This ensures the right level of cooking for each ingredient. Those which require a longer cooking time are put in the top half of the pan. Those requiring a shorter cooking time are put next to the handle.

## EASY TO CLEAN

### Cleaning the appliance

**Never immerse the appliance in water or any other liquid. Do not use any corrosive or abrasive cleaning products. The removable filter must be cleaned regularly. To ensure your removable cooking pan and tray last longer, never use any metal utensils.**

**We do not recommend the use of any detergent other than washing up liquid to clean any part of the appliance.**

- Leave the appliance to cool completely before cleaning.
- Open the lid by pressing the button - fig.1 and push up the latch to remove the lid - fig.8.
- Remove the tray.
- Lift the pan handle until you hear a «CLICK».
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.6.
- Take out the cooking pan - fig.7.
- Remove the detachable filter - fig.9.
- To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off.

- All the removable parts, except the tray handle (7), are dishwasher safe - fig.10 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the inside and outside of the appliance and the handle with a damp sponge and a little washing up liquid - fig.11. Dry carefully before putting everything back in place.
- If food gets stuck or burnt onto the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.

## A FEW TIPS IN CASE OF PROBLEMS...

Problems	Causes	Solutions
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in properly.	Make sure the appliance is properly plugged in to a mains power socket.
	You have not yet pressed START/STOP button .	Press START/STOP button .
	You have pressed START/STOP button but the appliance does not operate.	Close the lid.
	The appliance is not heating.	Call the customer Helpline (see below)
	The paddle does not turn.	The paddle does not turn at the beginning of cooking in cooking modes 2, 3, 4, 5, 7, 8 and 9. Restart using the manual mode to check the paddle turns. If it does not turn, check that it is correctly in place and adjust until you hear a "CLICK" sound. If it still does not operate contact our the customer Helpline.
The paddle does not stay in place	The paddle is not locked.	Reposition the paddle until you hear it «CLICK» - fig.12.
The tray does not turn.	The tray is not locked.	Adjust the position until you hear the "CLICK" sound.
The food has not been cooked uniformly.	You have not used the paddle.	Put it in position.
	The food / chips have not been cut uniformly.	Cut the food / chips all to the same size.
The chips are not crispy enough.	You are using a variety of potatoes unsuitable for chips.	Choose a variety of potato suitable for chips such as Maris Piper or King Edward for best results. Freshly harvested potatoes may have a high moisture content, either cook for a few minutes more or try using a different batch and/or variety of potatoes.
	The potatoes haven't been sufficiently washed and dried.	Wash, drain and dry the potatoes thoroughly before cooking.
	The chips are too thick.	Cut them more thinly.
	There's not enough oil.	Increase the quantity of oil (see "Cooking table").
	The filter (5) is blocked.	Clean the filter.

Problems	Causes	Solutions
The food won't turn with the tray.	The food is too thick.	Reduce the thickness of your food.
The food in the pan isn't cooked when using for 2in1 cooking.	The tray was put on the pan when the cooking started.	Only put the tray in during the second half of the cooking phase.
The chips become broken whilst they are being cooked.	You are using too large a quantity or the chips are too long.	Reduce the quantity of potatoes and adjust cooking time. Or do not cut chips longer than 9 cm in length.
The food remains on the edge of the pan.	The pan has too much food.	Comply with the maximum quantities shown on the cooking table. Put the turn-over ring in place when cooking chips. Reduce the amount of food.
	Maximum level recommended exceeded.	Reduce the quantities.
The LCD screen does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance in.
	The lid is open.	Close the lid.
The appliance is abnormally noisy.	You suspect there is a problem in the way the appliance motor is working.	Call the customer Helpline below.

## Willkommen in der Welt von ActiFry Genius XL 2in1!

### Bereiten Sie ein komplettes, leckeres Gericht in einem Gerät zu.

Dank der patentierten Technologien wie etwa dem rotierenden Rührarm, der das Öl gleichmäßig verteilt und der schnell zirkulierenden Heißluft, gelingen Pommes Frites besonders lecker und knusprig ohne Austrocknen. Sie wählen die Zutaten, das Öl, die Gewürze, die Kräuter aus ActiFry Genius XL 2in1 kümmert sich um den Rest!

### Nur 3%\* Fett und die richtige Menge Salz: Nur mit einem Löffel Öl!

Mit einem Löffel Öl Ihrer Wahl können Sie Pommes frites aus 1,5 kg frischen Kartoffeln zubereiten. Der Dosierlöffel des ActiFry Genius XL 2in1 ermöglicht es Ihnen, das Salz zu dosieren und so die Verwendung auf ein Optimum zu verringern, ohne Abstriche beim Geschmack zu machen.

\* Pommes frites aus 1,5 kg frischen Kartoffeln, Durchmesser 10 x 10 mm, beim Garen -55 % Gewichtsverlust mit 20 ml Öl.

### Steaks mit Pommes und noch viel mehr!

Neben Steak mit Pommes frites und vielen anderen Kartoffelspezialitäten wie Bratkartoffeln, können Sie Ihren täglichen Speiseplan mit knackigen Gemüsepflanzen, zarten und leckeren Fleischgerichten, knusprigen Meeresfrüchten, cremigen Rissottos, Früchten uvm. bereichern. Weil es so einfach geht, können Sie mit ActiFry Genius XL 2in1 ganz nebenbei kochen - täglich aus frischen Zutaten!



: the ActiFry Genius XL 2in1

Ein in Zusammenarbeit mit einem Koch zusammengestelltes Rezeptheft bietet Ihnen bekannte Rezepte. originelle Ideen für Fleisch, Fisch, Gemüse sowie Pommes frites für die ganze Familie.

## Tefal® Tipps zu Kartoffeln und Ölen, damit Ihre Zubereitungen stets gelingen.

### Die Kartoffel: Ausgewogene und leckere

### Ernährung für jeden Tag

Kartoffeln sind eine ausgezeichnete Energiequelle und enthalten viele Vitamine. Form, Größe und Geschmack der Kartoffeln hängen von der Sorte, den klimatischen Bedingungen und der Anbauweise ab. Jede Kartoffelsorte besitzt ihre eigenen, charakteristischen Eigenschaften in Bezug auf Reifezeit, Größe, Farbe, Haltbarkeit und Eignung zu verschiedenen Zubereitungen. Die Garergebnisse können je nach Ursprung, Jahreszeit und Lagerung variieren.

### Für ActiFry Genius XL 2in1 geeignet keine Lücke:

Wir raten zur Verwendung von festkochenden Kartoffelsorten. Neue Kartoffeln enthalten viel Wasser und sollten einige Minuten länger gegart werden.

Mit ActiFry Genius XL 2in1 können ebenfalls tiefgefrorene Pommes frites zubereitet werden. Da diese bereits vorfrittiert sind, braucht man kein weiteres Öl hinzuzugeben.

### Wo sollten Kartoffeln gelagert werden?

Kartoffeln lagert man am besten im Keller oder in einem kühlen (6 bis 8°C) und vor Licht geschütztem Lebensmittelschrank.

### Wie werden die Kartoffeln für ActiFry Genius XL 2in1 vorbereitet?

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, müssen Sie dafür sorgen, dass die Pommes frites nicht aneinander kleben. Aus diesem Grund sollten die Kartoffeln im Vorfeld ausgiebig gewaschen und die geschnittenen Kartoffeln abgespült werden (2-3-mal), bis das ablaufende Wasser klar bleibt. Auf diese Weise entfernen Sie einen Großteil der Stärke. Die Pommes frites sollten anschließend sorgfältig mit einem saugfähigen Tuch (z.B. Geschirrtuch) getrocknet werden. Die Pommes frites sollten trocken sein, bevor man sie in die ActiFry Genius XL 2in1 gibt.

### Wie werden die Kartoffeln geschnitten?

Die Größe der Pommes frites hat Einfluss darauf, wie knusprig bzw. weich sie werden. Je dünner sie sind, desto knuspriger werden sie, je dicker sie sind, desto weicher werden sie innen. Wählen Sie Größe und Garzeit ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack:

Dünn: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Dick: 13 x 13 mm

## Benutzen Sie verschiedene hochwertige Öle:

Seien Sie abwechslungsreich und experimentierfreudig bei der Auswahl der Ölsorten. Pflanzenöle enthalten essentielle Fettsäuren in unterschiedlicher Zusammensetzung, welche für eine gesunde Ernährung, insbesondere für den Zellaufbau, besonders wichtig sind. Verwenden Sie verschiedene Öle, um Ihrem Körper alles zu geben, was er braucht! Mit ActiFry Genius XL 2in1, können Sie zwischen einer Vielzahl von Ölen wählen:

- Standardöle: Olivenöl, Rapskernöl\*, Traubenkernöl, Maisöl, Erdnussöl, Sonnenblumenöl, Sojaöl\*.
- Aromatisierte Öle: Kräuteröl, Knoblauchöl, Chiliöl, Zitronenöl...
- Spezialöle: Sesamöl\*, Mandelöl\*, Avocadoöl\*... (\*beim Garen die Hinweise des Herstellers beachten).

Dank der ActiFry Genius XL 2in1 Technologie, d.h. dank schonender Gartemperatur und der geringen Ölmenge Öl, welche immer wieder frisch verwendet wird, werden die für Ihre Vitalität wichtigen essentiellen Fettsäuren geschont.

## BESCHREIBUNG

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 1  | Deckel                                      | 13 | Abnehmbarer Wendering                     |
| 2  | Deckelentriegelungstaste                    | 14 | Gargutbehältergriff                       |
| 3  | Hebel zur Ver- und Entriegelung des Deckels | 15 | Garzeit                                   |
| 4  | Basis                                       | 16 | 2in1 Funktionsanzeige                     |
| 5  | Abnehmbarer Filter                          | 17 | Verzögerter Start                         |
| 6  | Sichtfenster                                | 18 | Warmhalten                                |
| 7  | Handgriff                                   | 19 | Funktionstaste für die 2in1-Funktion      |
| 8  | Messlöffel                                  | 20 | Tasten + und - zum Einstellen der Garzeit |
| 9  | 2in1-Grillplatte mit MAX-Markierung         | 21 | Starten/Unterbrechen des Garvorgangs      |
| 10 | Abnehmbarer Rührarm                         | 22 | Manueller Modus                           |
| 11 | Entriegelungstaste des Rührarms             | 23 | Garprogramm                               |
| 12 | Entnehmbarer Gargutbehälter                 |    |   |

## GEBRAUCHSANWEISUNGEN

### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Aufkleber und sämtliches Verpackungsmaterial.
- Öffnen Sie durch Drücken der Deckelentriegelungstaste den Deckel - Abb.1.
- Entfernen Sie dessen Verpackung, die Sie entsorgen können - Abb.2
- Nehmen Sie den Messlöffel heraus.
- Ziehen Sie zum Entfernen des Wenderings die Klemmen nach außen und nehmen Sie diesen dann ab - Abb. 3.
- Entfernen Sie die Grillplatte - Abb.4.
- Ziehen Sie den Behältergriff nach oben in eine waagrechte Position, bis er mit einem hörbaren „KLICKEN“ einrastet - Abb. 5.
- Entfernen Sie den Rührarm, indem Sie die Entriegelungstaste drücken – Abb.6.
- Entnehmen Sie den Gargutbehälter - Abb.7.
- Und pressen Sie die Arretierungen zusammen, um den Deckel abzunehmen - Abb.8.
- Entfernen Sie den abnehmbaren Filter – Abb.9.
- Alle abnehmbaren Teile außer dem Griff sind spülmaschinenfest – Abb.10 oder können mit einem weichen Schwamm und etwas Geschirrspülmittel abgewaschen werden.
- Reinigen Sie die Haupteinheit des Gerätes und den Griff mit einem feuchten Schwamm und Geschirrspülmittel – Abb.11.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder anbringen.
- Setzen Sie den Rührarm wieder ein, bis Sie ein „KLICKEN“ hören – Abb.12.
- Um den Wendering wieder anzubringen, setzen Sie ihn auf den Rand des Behälters, zentrieren Sie ihn auf dem Behälter und drücken Sie ihn nach unten, bis Sie ein „KLICKEN“ hören.

#### ANMERKUNG:

- Tauchen Sie die Basis niemals ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Um bei der ersten Benutzung das beste Ergebnis mit Ihrem neuen Produkt zu erzielen, raten wir Ihnen, ein Rezept mit einer Garzeit von mindestens 30 Minuten zuzubereiten.

Wenn Sie es nicht verwenden, schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten automatisch aus.

## Empfehlungen

- Während der ersten Anwendung ein unschädlicher Geruch entstehen. Dieser hat keine Folgen auf die Verwendung des Gerätefunktion und verschwindet schnell. Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster und warten Sie bis Sie keine Geruchs- oder Rauchentwicklung mehr feststellen können.
- Achten Sie darauf, die in der Gebrauchsanweisung und im Rezeptbuch angegebenen Zutaten- und Flüssigkeitsmengen einzuhalten, um Ihr Gerät nicht zu beschädigen.
- Überladen Sie die Grillplatte nicht, halten Sie die empfohlenen Mengen ein.
- Überschreiten Sie niemals den auf dem Rührarm angegebenen, maximalen Füllstand des Garbehälters und der Grillplatte. Halten Sie sich an die empfohlenen Mengen.
- Dieses Gerät ist nicht für Rezepte mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt geeignet (z. B. Suppen, in Soßen gekochte Gerichte ...).
- Lassen Sie den 2in1-Löffel niemals während des Betriebs im Gerät.
- Legen Sie die Grillplatte niemals ohne Garbehälter in das Gerät.
- Setzen Sie den Rührarm niemals ohne den Garbehälter ein.
- Im 2in1-Betrieb muss die Grillplatte erst nach dem Signalton eingesetzt werden und darf nicht von Beginn an platziert werden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es leer ist.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn der Gargutbehälter leer ist.
- **Wenn Sie die Pfanne alleine verwenden, legen Sie das Tablett niemals in das Gerät.**
- **Verwenden Sie niemals den herausnehmbaren Wending auf dem Tablett, entweder alleine oder im 2-in-1-Modus. Verwenden Sie nur den abnehmbaren Drehring auf der Pfanne – fig. 33-35.**
- **Legen Sie den abnehmbaren Drehring auf die Pfanne, um große Mengen zu garen.**

## VERWENDUNG DES GARBEHÄLTERS OHNE GRILLPLATTE

### Zubereitung von Speisen

Lassen Sie während der Zubereitung der Speisen den Messlöffel nicht im Behälter.

- Öffnen Sie den Deckel – Abb. 1.
- Nehmen Sie den Löffel aus dem Behälter.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Gargutbehälter, verteilen Sie sie gleichmäßig. Überschreiten Sie dabei nicht die Höchstmenge (siehe Gartabellen p. 28 bis p. 30).
- Geben Sie das Öl mit dem Löffel dazu (1 voller Actifyry Genius Löffel = 14 ml) – Abb. 13, verteilen Sie das Öl gleichmäßig (siehe Gartabellen p. 28 bis p. 30).
- Entriegeln Sie den Griff und schieben Sie ihn zurück in sein Gehäuse – Abb. 14.
- Schließen Sie den Deckel – Abb. 15.





## So fangen Sie an

- Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. Das Gerät erzeugt zwei Pieptöne und das Display zeigt 00 an.

## Zwei Methoden zum Einstellen der Garzeit:

### Automatische Garprogramme:

Die neun Garprogramme passen automatisch die Gartemperatur und die Rotation des Rührarms gemäß der Art der ausgewählten Lebensmittel an.

- Drücken Sie die Taste , um den Schwenkmodus auszuwählen. Das entsprechende Symbol  erscheint auf dem Bildschirm.
- Um ein Garprogramm auszuwählen, drücken Sie die + Taste, bis das gewünschte Garprogramm (1 bis 9) angezeigt wird.
- Taste START drücken - fig.19.
- Stellen Sie die Garzeit mithilfe der +/- Tasten an.

**Anmerkung: Stellen Sie die Garzeit nach dem Starten des Gerätes ein.**

- Wenn Sie ein automatisches Garprogramm nutzen, folgen Sie den Anleitungen im Rezeptbuch, die Ihnen beschreiben, wie Sie die Lebensmittel im Behälter positionieren sollten.

Entfernen Sie den Rührarm nicht aus dem Behälter, sofern dies nicht eindeutig in dem ActiFry Rezept von der mobilen App oder der offiziellen Website der Marke angegeben wird.

**Anmerkung: Die Rührarm dreht sich nicht zu Beginn der Garprogramme 2, 3, 4, 5, 7, 8 und 9.**

- Um das Garprogramm anzuhalten oder abzubrechen, halten Sie die Taste START/STOP 2 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display wird nun 00 angezeigt.



1. Frittiertes Gemüse und Kartoffeln z. B. Pommes frites, Gemüsefritten, Kartoffelecken

...



2. Panierte Snacks z. B. Chicken Nuggets, panierte Garnelen

...



3. Snacks im Backteig z. B. gebackene Zwiebelringe, gebackene Calamari-Ringe, Apfel-Donuts ...



4. Teigrollen z. B. Teigsnacks wie Samosa, Frühlingsrollen ...



5. Fleisch und Fisch



6. Hähnchen z. B. Schenkel und Flügel ...



7. Wok\* z. B. Brateis mit Garnelen, kurz angebratenes Rindfleisch, gebratenes Gemüse ...



8. Internationale Gerichte\* z. B. Schweinefleisch süßsauer, Thailändisches Hühnercurry ...




9. Desserts z. B. Apfel- und Birnenkompott, karamellierte Nüsse, Schokoladenkuchen, hausgemachtes Müsli ...

\*One-Pot-Programme (eine Mahlzeit in einem Schritt)

Zwei innovative Garprogramme – Wok und Küche der Welt – sind so konfiguriert, dass eine komplette Mahlzeit in nur einem Schritt zubereitet werden kann.

Füllen Sie lediglich Ihre Zutaten nach den Angaben des Smart Displays ein, drücken Sie auf Start und lassen Sie ActiFry die Arbeit für Sie erledigen. Die exklusive 2-in-1-Technologie von ActiFry gewährleistet, dass alle Zutaten zur richtigen Zeit mit der richtigen Temperatur gegart werden. Es ist so einfach, gesunde und leckere Hauptgerichte zu genießen.

### Manueller Modus:

- Stellen Sie die Garzeit in Minuten mithilfe der +/- Tasten ein (siehe Gartabelle p. 28 bis p. 30).
- Stellen Sie dann die Gartemperatur durch Drücken der Temperatur/Timer-Taste ein . Wählen Sie dann mithilfe der +/- Tasten die gewünschte Temperatur aus (siehe Gartabelle p. 28 bis p. 30).
- Drücken Sie Start.

### ANMERKUNG:

- Die ausgewählte Zeit wird angezeigt und ein minutenweiser Countdown beginnt. Die Zeit wird in Minuten ausgewählt und angezeigt. Nur die restliche Zeit unter 1 Minute wird in Sekunden angezeigt.
- Das Gerät kann pausiert werden. Drücken Sie einfach die Taste START/STOP. Durch Drücken der Taste START/STOP wird der Garvorgang fortgesetzt.
- Die Garzeit kann jederzeit während des Garvorgangs mithilfe der +/- Tasten geändert werden.
- Halten Sie im Falle eines Fehlers oder zum Löschen der eingestellten Garzeit die Taste START/STOP 2 Sekunden lang gedrückt und stellen Sie die Garzeit erneut ein.

## Herausnehmen der Speisen

**Wenn Sie den Deckel öffnen, unterbricht das Gerät den Garvorgang. Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste START/STOP.**

**Wenn der Deckel länger als 2 Minuten geöffnet bleibt, setzt sich das Gerät zurück.**

- Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, erzeugt der Timer ein akustisches Signal (Pieptöne).
- Öffnen Sie den Deckel – Abb. 22.
- Heben Sie den Griff an, bis er hörbar einrastet, und nehmen Sie den Gargutbehälter heraus – Abb. 31 & 32.
- Servieren Sie die Speisen sofort.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie weder den Deckel noch einen anderen Teil, sondern nur die Cool-Touch-Bereiche: Behältergriff und Deckelentriegelungstaste.

## GARZEITEN

Die Garzeiten dienen nur als Orientierungshilfe und können je nach Saisonabhängigkeit der Lebensmittel, ihrer Größe, der verwendeten Menge und persönlichem Geschmack sowie der Spannung variieren. Die angegebene Ölmenge Öl können Sie nach Geschmack und Bedarf erhöhen. Wenn Sie krossere Pommes frites wünschen, können Sie die Garzeit um einige Minuten verlängern.

### Kartoffeln

	Art	Menge	Actify Löffel Öl	Garprogramm	Garbehälter Garzeit* (min)
Frische Pommes frites 10 mm x 10 mm	Frisch (Pommes frites)	750 g	1/2	1	25-27
		1.000 g	3/4	1	28-30
		1.500 g	1	1	36-38
		1700 g	1	1	42-44
Tiefgekühlte Pommes frites 13 mm x 13 mm	Tiefgekühlt (Pommes frites)**	750 g	Kein	1	23-25
		1200 g	Kein	1	36-38

\* Frisch geerntete Kartoffeln benötigen unter Umständen eine längere Garzeit, um ein knusprigeres, goldbraunes Ergebnis zu erzielen.

\*\* Für die besten Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung tiefgekühlter Pommes frites für klassische Fritteusen ohne Weizenmehlbackteig, da diese weniger kross werden und der Teig während des Garens abfallen kann (lesen Sie sich die Zutatenliste auf der Verpackung durch).

### Fleisch und Geflügel

Um dem Fleisch mehr Geschmack zu verleihen, können Sie Gewürze (Paprika, Curry, Kräuter aus der Provence, Thymian, Lorbeer...) in das Öl geben.

	Art	Menge	Actify Löffel Öl	Garprogramm	Garbehälter Garzeit (min)
Frittierte Hähnchenstücke	Frisch oder tiefgekühlt	750 g	Kein	2	10-12
	Frisch	1.200 g	Kein	2	13-15
	Tiefgekühlt	1.200 g	Kein	2	15-17
Hähnchenschenkel	Frisch	4-6	Kein	6	20-22
Hühnerbrust (ohne Knochen)	Frisch	6	Kein	6	18-20
	Frisch	9	Kein	6	22-24
Fleischnäpfe	Tiefgekühlt	750 g	1	5	14-15
	Tiefgekühlt	1.200 g	1 1/2	5	18-20

## Reis- und Gemüsegerichte

	Art	Menge	Actifyr Löffel Öl	Garprogramm	Garbehälter Garzeit (min)
Ratatouille*	Tiefgekühlt	750 g	Kein	7	14-16
	Tiefgekühlt	1.000 g	Kein	7	23-25
Wok-Gemüse*	Tiefgekühlt	1.000 g	Kein	6	22-24
Paëlla*	Tiefgekühlt	650 g	Kein	manuell - 220	12-14
	Tiefgekühlt	1.000 g	Kein	manuell - 220	15-17

DE

\* Tiefgekühlte Mischungen sind nicht in allen Ländern erhältlich.

## Fisch – Meeresfrüchte

	Art	Menge	Actifyr Löffel Öl	Garprogramm	Garbehälter Garzeit (min)
Calamari im Backteig	Tiefgekühlt	300 g	Kein	3	10-12
		500 g		3	11-13
Riesengarnelen (roh)	Frisch	300 g	Kein	3	8-10
		450 g		3	8-10

## Gemüse

	Art	Menge	Actifyr Löffel Öl	Garprogramm	Garbehälter Garzeit (min)
Zucchini	Streifen	750 g	1 + 150 ml Wasser	7	20-25
		1.200 g	1 + 150 ml Wasser	7	25-30
Paprika	Streifen	650 g	1 + 150 ml Wasser	7	15-18
		1.200 g	1 + 150 ml Wasser	7	20-25
Pilze	Viertel	650 g	1	7	10-15
		1.000 g	1	7	16-18
Tomaten	Viertel	650 g	1 + 150 ml Wasser	7	12-14
		1.000 g	1 + 150 ml Wasser	7	15-17
Zwiebeln	Scheiben	500 g	1	manuell - 220	12 - 14
		750 g	1	manuell - 220	18-20

# Obst

	Art	Menge	Actifry Löffel Öl und Zucker	Garprogramm	Garbehälter Garzeit (min)
Bananen	Scheiben	5	1 + 1 Zucker	9	5-6
		7	1 + 1 Zucker	9	5-6
Erdbeeren	Viertel	1.000 g	2 Zucker	9	8-10
		1.500 g	2 Zucker	9	10-12
Äpfel	Hälften	3	1 + 1 Zucker	9	8-10
		5	1 + 2 Zucker	9	10-12
Ananas	Frisch (geschält und in Stücke geschnitten)	1	2 Zucker	9	10-12
		2	2 Zucker	9	15-17



## VERWENDUNG DER GRILLPLATTE ALLEINE

### Vorbereitung der Lebensmittel

- Wenn Sie die Grillplatte alleine verwenden, geben Sie niemals Lebensmittel in die den Garbehälter.
- Öffnen Sie den Deckel - Abb.1.
- Entfernen Sie den Actifry-Löffel.
- Nehmen Sie die Grillplatte ab - Abb.4.
- Geben Sie die Lebensmittel auf die Grillplatte und achten Sie dabei immer auf die in der Gartabelle und/oder im Rezeptbuch empfohlenen Mengen. Überschreiten Sie niemals die MAX-Markierung in der Grillplattenmitte - Abb.23.
- Setzen Sie die Grillplatte wieder ins Gerät - Abb. 24.
- Schließen Sie den Deckel - Abb. 25.

**Wenn Sie die Grillplatte alleine verwenden, geben Sie niemals Lebensmittel in die den Garbehälter.**

## Das Garen beginnen

- Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose.
- Das Gerät erzeugt zwei Pieptöne und das Display zeigt 00 an.
- Um ein Garprogramm auszuwählen, drücken Sie die + Taste, bis das gewünschte Garprogramm (1 bis 9) angezeigt wird.
- Drücken Sie Die Taste  und Drücken Sie die - Taste, um den Fachmodus auszuwählen. Das entsprechende Symbol  erscheint auf dem Bildschirm.
- Drücken Sie die Starttaste . Der Minutenzähler beginnt zu laufen.
- Unter einer Minute wird in Sekunden gezählt.
- Die Garzeit kann jederzeit über die Tasten + und - eingestellt werden.
- **Beim Öffnen des Deckels wird der Garvorgang gestoppt.**
- **Starten Sie ihn neu, indem Sie nach Schließen des Deckels auf die Starttaste drücken.**
- **Wenn der Deckel länger als 2 Minuten offen ist, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.**

## Entnahme der Lebensmittel

- Sobald das Garen beendet ist, ertönt ein Signalton und das Display blinkt und zeigt 00 an: Das Gerät beendet das Garen automatisch.
- Schalten Sie den Timer mit der Start-/Stopptaste aus.
- Öffnen Sie den Deckel - Abb.29.
- Platzieren Sie den Grillplatten-Handgriff auf der Grillplatte und lassen Sie ihn einrasten - Abb.30. Achtung: Die Grillplatte ist nach dem Garen sehr heiß. Verwenden Sie immer den Grillplatten-Handgriff, um sie herauszunehmen.
- Servieren Sie Ihre Speisen.




## GARTABELLE

	Art	Gesamtzeit	Actifyr Löffel Öl	Garprogramm	Grillplatte Garzeit (mins)
Frittierte Hähnchenstücke	Frisch oder tiefgekühlt	500 g	Kein	2	13 - 15
	Frisch oder tiefgekühlt	750 g	Kein	2	15 - 17
Hähnchenschenkel	Frisch	4 to 6 Stücke	Kein	6	20 - 22
Hühnerflügel	Tiefgekühlt	10 Stücke	Kein	6	22
Hühnerbrust (ohne Knochen)	Frisch	6 Stücke	Kein	6	18 - 20
	Frisch	9 Stücke	Kein	6	22 - 24
Fleischbällchen	Tiefgekühlt	500 g	1	5	12 - 15
	Tiefgekühlt	750 g	1	5	15 - 17
Fleisch Steak	Frisch	4 Stücke	1	5	8
	Tiefgekühlt	4 - 6 Stücke	1 1/2	5	8 - 10

### Vorbereitung der Lebensmittel

- Öffnen Sie den Deckel - Abb.1.
- Entfernen Sie den Actifry-Löffel und die Grillplatte - Abb.4.
- Ziehen Sie den Griff nach oben und entfernen Sie den Garbehälter.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Garbehälter und achten Sie dabei immer auf die in der Gartabelle und/oder dem Rezeptbuch empfohlenen Mengen (siehe "Gartabelle"). Überschreiten Sie dabei niemals die MAX-Markierung auf dem Rührarm.
- Dosieren Sie das für die jeweiligen Lebensmittel empfohlene Öl mit dem Löffel und verteilen Sie es gleichmäßig im Garbehälter - Abb. 13.
- Setzen Sie den Garbehälter wieder ins Gerät und schließen Sie den Deckel.

### Das 2in1-Garen beginnen

- Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose.
- Es ertönt ein Signalton und das Display zeigt 00 an - fig.14.
- Um ein Garprogramm auszuwählen, drücken Sie die + Taste, bis das gewünschte Garprogramm (1 bis 9) angezeigt wird - Abb.17.
- Das entsprechende Symbol  erscheint auf dem Bildschirm.
- Drücken Sie die Taste , um den Schwenkmodus auszuwählen. Das entsprechende Symbol  erscheint auf dem Bildschirm.
- Um ein Garprogramm auszuwählen, drücken Sie die + Taste, bis das gewünschte Garprogramm (1 bis 9) angezeigt wird.
- Drücken Sie die Start-/Stoptaste . Das Garen beginnt.
- Der Minutenzähler beginnt zu laufen.
- Legen Sie zwischenzeitlich die Lebensmittel auf die Grillplatte und achten Sie darauf, den max. Füllstand einzuhalten - Abb.23.
- Wenn der Signalton ertönt und sich das Gerät automatisch ausschaltet, öffnen Sie den Deckel und setzen Sie die Grillplatte ein - Abb.22&24.
- Schließen Sie den Deckel wieder und drücken Sie die Start-/Stoptaste .
- Der Zähler beginnt wieder zu laufen.
- Falls Sie nichts weiter tun, schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten automatisch ab.

### Entnahme der Lebensmittel

Für noch knusprigere Pommes können Sie diese nach Herausnahme der Grillplatte noch 2 Min. weitergaren.

- Sobald das Garen beendet ist, ertönt ein Signalton und das Display blinkt und zeigt 00 an: Das Gerät beendet das Garen automatisch.
- Schalten Sie den Timer mit der Start-/Stoptaste aus.
- Öffnen Sie den Deckel - Abb. 29.
- Entfernen Sie die Grillplatte mit dem Griff und nehmen Sie die Lebensmittel heraus - fig.30. Achtung: Die Grillplatte ist nach dem Garen sehr heiß. Verwenden Sie immer den Grillplatten-Heber, um sie herauszunehmen.
- Handgriff Sie den Griff nach oben, bis er einrastet - fig.31.
- Entfernen Sie den Garbehälter und nehmen Sie die Lebensmittel heraus - fig. 32.

## GARTABELLE


Die Garzeiten dienen nur als Anhaltspunkt und können je nach Saisonalität, Größe, Menge und persönlichem Geschmack und Spannung variieren. Wenn Sie am Ende der 2-in-1-Zubereitung knusprigere Pommes frites wünschen, können Sie die Garzeit um einige Minuten verlängern.

DE

Speise im garbehälter	Menge im garbehälter	Garprogramm	Garbehälter garzeit	Speise auf der grillplatte	Menge auf der grillplatte	Garprogramm	Zeit auf der grillplatte
Frische Pommes frites 10mm x 10mm	1500 g	1	35 min	Fleisch Steak	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
Frische oder Tiefgekühlte Pommes	1200 g	1	32 min	Hähnchen-schenkel	8	6	15 min
	1000 g	1	30 min		4	6	15 min
	750 g	1	27 min		3	6	15 min
	250 g	1	20 min		1	6	10 min
Frische oder Tiefgekühlte Pommes	1200 g	1	29 min	Frittierte Hähnchen-stücke	14	2	8 min
Frische oder Tiefgekühlte Pommes	1200 g	1	32 min	Hühnerflügel	10	6	22 min
Zucchini	1200 g	7	25 min	Lachsfillets	4	5	10 min
	1000 g	7	20 min		3	5	10 min
	750 g	7	15 min		2	5	8 min
	250 g	7	12 min		1	5	7 min
Früchtekompott	10	9	15 min	Teigtaschen (z.B. aus Brickteig- oder Yuk-fateigblätter) mit Schoko-Füllung	4	9	4 min


## VERZÖGERTER START

Der verzögerte Start kann für eines der neun automatischen Garprogramme oder für den manuellen Modus eingestellt werden:

- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Halten Sie die Temperatur/Timer-Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Das Symbol  erscheint auf dem Display und der Timer blinkt 0:00.
- Stellen Sie die verzögerte Startzeit mithilfe der +/- Tasten ein (Intervalle: 10 Minuten) (bis maximal 9 Stunden).
- Drücken Sie Start. Der Timer für den verzögerten Start beginnt den Countdown. Der Garvorgang startet, sobald der Timer für den verzögerten Start 0:00 erreicht.



## WARMHALTEFUNKTION

- Wenn der Garvorgang beendet ist und innerhalb von 3 Minuten keine Bedienung erfolgt, wird der  Wärmehaltemodus automatisch aktiviert (außer für das Garprogramm 1 – frittiertes Gemüse).
- Nach einer Warmhaltedauer von 30 Minuten schaltet sich das Gerät aus.
- Halten Sie zum Deaktivieren der „Warmhaltefunktion“ die + und - Taste gleichzeitig längere Zeit gedrückt (3 Sekunden).
- Halten Sie die + und - Taste gleichzeitig längere Zeit gedrückt (3 Sekunden), um die „Warmhaltefunktion“ erneut zu aktivieren.

## TIPPS ZUM GAREN MIT DER ACTIFRY GENIUS

- Geben Sie kein Salz zu den Pommes frites, so lange die Pommes frites im Gargutbehälter sind. Salzen Sie erst, nachdem Sie die Pommes frites aus dem Gargutbehälter genommen haben.
- Wenn Sie getrocknete Kräuter und Gewürze in die ActiFry geben, mischen Sie diese mit etwas Öl oder Flüssigkeit. Wenn Sie die Kräuter und Gewürze trocken in den Behälter streuen, werden sie nur durch das Heißluftsystem herumgewirbelt.
- Stark gefärbte Gewürze können die Rührvorrichtung und andere Teile des Gerätes leicht verfärben. Das ist normal.
- Bereiten Sie alle Zutaten in gleich großen Stücken zu, um sicherzustellen, dass alle gleichzeitig gar sind.
- Bereiten Sie Gemüse, insbesondere Wurzelgemüse, in kleinen Stücken oder Wok-Größe vor, um sicherzustellen, dass diese durchgaren.
- Wenn Sie Zwiebeln in ActiFry-Rezepten verwenden, ist es besser, die Zwiebeln in dünne Scheiben zu schneiden, als sie kleinzuhacken, da sie so besser garen. Trennen Sie die Zwiebelringe, bevor Sie diese in den Gargutbehälter geben, und rühren Sie einmal kurz um, damit die Zwiebeln gleichmäßig verteilt sind.

Nur für automatische Garprogramme:

- Für ausgewählte Garprogramme sollten Zutaten wie im ActiFry Genius Rezeptbuch angegeben in den Gargutbehälter gelegt werden. Auf diese Weise wird das richtige Garergebnis für jede Zutat sichergestellt. Zutaten, die eine längere Garzeit erfordern, werden in die obere Hälfte des Behälters gegeben. Zutaten, die eine kürzere Garzeit erfordern, werden neben den Griff gelegt.
- Backfunktion: Backen Sie mit dem Produkt Brötchen, Muffins oder kleine Pizzen auf. Folgen Sie hierzu diesen Schritten:
  - Entfernen Sie die Rührarm
  - Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät (maximal 4)
  - Starten Sie den manuellen Modus mit maximaler Temperatur (220°C) für 10 bis 15 Minuten (sollte je nach Art der Zutaten angepasst werden).
  - Drehen Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit um, um zu verhindern, dass sie übergart werden. Wechseln Sie insbesondere ihre Position. Die während der ersten Hälfte im oberen Teil des Gargutbehälters gegarten Lebensmittel werden nun für die zweite Hälfte in den unteren Teil gelegt.

## Reinigen des Gerätes

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Der abnehmbare Filter muss regelmäßig gereinigt werden. Um sicherzustellen, dass Ihr entnehmbarer Gargutbehälter länger hält, benutzen Sie niemals Metallutensilien.

Wir empfehlen, keine anderen Reinigungsmittel als Geschirrspülmittel zum Reinigen eines Teils des Gerätes zu verwenden.

- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Öffnen Sie durch Drücken der Taste den Deckel – Abb.1 und pressen Sie die Arretierungen zusammen, um den Deckel abzunehmen - Abb.2.
- Heben Sie den abnehmbaren Behältergriff an, bis Sie ein „KLICKEN“ hören, um den Behälter zu entnehmen – Abb.3.
- Entnehmen Sie den Gargutbehälter.
- Entfernen Sie den Rührarm, indem Sie die Entriegelungstaste drücken – Abb.4.
- Entfernen Sie den abnehmbaren Filter – Abb.9.
- Ziehen Sie zum Entfernen des Wenderings die Klemmen nach außen und nehmen Sie ihn dann ab.
- Alle abnehmbaren Teile außer dem Griff sind spülmaschinenfest – Abb.10 oder können mit einem weichen Schwamm und etwas Geschirrspülmittel abgewaschen werden.
- Reinigen Sie die Haupteinheit des Gerätes und den Griff mit einem feuchten Schwamm und etwas Geschirrspülmittel – Abb.11. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder anbringen.
- Falls Lebensmittel am Behälter oder, an der am Rührarm kleben oder angebrannt sind, weichen Sie die Teile vor dem Reinigen in warmem Wasser ein.

## EINIGE TIPPS, FALLS PROBLEME AUFTRETEN ...

Problem	Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht korrekt mit einer Steckdose verbunden.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt mit einer Netzsteckdose verbunden ist.
	Sie haben nicht die Taste START/ STOP gedrückt.	Drücken Sie die Taste START/STOP.
	Sie haben die Taste START/STOP gedrückt, aber das Gerät funktioniert trotzdem nicht.	Schließen Sie den Deckel.
	Das Gerät heizt nicht auf.	Rufen Sie die Kundendienst-Rufnummer an
	Der Rührarm dreht sich nicht.	Der Rührarm dreht sich nicht zu Beginn des Garvorgangs in den Garprogrammen 2, 3, 4, 5, 7, 8 und 9. Starten Sie den Garvorgang erneut im manuellen Modus, um zu prüfen, ob sich der Rührarm dreht. Falls sie sich nicht dreht, prüfen Sie, ob sie in der korrekten Position eingesteckt ist. Rufen Sie andernfalls die folgende Kundendienst-Rufnummer an
Der Rührarm sitzt nicht fest	Der Rührarm ist nicht verriegelt/ eingerastet.	Befestigen Sie der Rührarm erneut, bis sie hörbar einrastet.
Die Lebensmittel sind nicht einheitlich gegart.	Sie haben der Rührarm nicht benutzt.	Setzen Sie die Garschale erneut ein, bis sie hörbar mit einem „KLICK“ einrastet.
	Die Zutaten/Pommes frites wurden nicht in gleich große Stücke geschnitten.	Schneiden Sie die Zutaten/Pommes frites in gleich große Stücke.
Die Pommes frites sind nicht kross genug.	Sie benutzen keine Kartoffelsorte, die für Pommes frites empfohlen wird.	Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die für Pommes frites empfohlen wird, wie z. B. Maris Piper oder King Edward.
	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend gewaschen und/oder nicht gründlich abgetrocknet.	Waschen Sie die Kartoffeln längere Zeit, um die Stärke zu entfernen, und trocknen Sie sie vor dem Garen gründlich ab. Sie müssen komplett trocken sein.
	Die Pommes frites sind zu dick.	Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Stäbchen. Die maximale Größe der Pommes frites ist 13 mm x 13 mm.
	Sie verwenden nicht genug Öl.	Verwenden Sie mehr Öl (siehe Gartabelle ).
	Der Filter ist verstopft.	Reinigen Sie den Filter.
Die Pommes frites brechen während des Frittierens.	Die Menge ist zu groß.	Verringern Sie die Kartoffelmenge und passen Sie die Garzeit an.
Die Zutaten bleiben am Rand des Behälters.	Der Behälter ist zu voll.	Halten Sie sich an die maximalen Mengen, die in der Gartabelle angegeben werden. Setzen Sie den Wending ein. Verringern Sie die Menge der Zutaten.
	Höchstmarkierung ist überschritten.	Verringern Sie die Menge.

Problem	Ursachen	Lösungen
Es sind Kochflüssigkeiten in die Basis des Geräts gelaufen.	Schadhafter Behälter oder Rührarm	Prüfen Sie, ob der Rührarm korrekt eingesetzt ist, rufen Sie ansonsten die nachfolgende Kundendienst-Rufnummer an.
	Die maximale Menge wurde überschritten.	Beachten Sie den Höchstfüllstand. Bereiten Sie mit der ActiFry keine Rezepte mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt zu.
Die LCD-Anzeige funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose.
	Der Deckel ist geöffnet.	Schließen Sie den Deckel.
Das Gerät ist ungewöhnlich laut.	Sie haben den Verdacht, dass es ein Problem mit dem Motor des Gerätes gibt.	Rufen Sie die nachfolgende Kundendienst-Rufnummer an.

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. Le invitamos a leer cuidadosamente este manual antes de usar el aparato, en él encontrará instrucciones y características.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las agarraderas o los botones.
3. Para protegerse contra una posible descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación, la toma de corriente o el aparato, en el agua ni en ningún otro líquido.
4. Se necesita una vigilancia atenta cuando cualquier aparato eléctrico es utilizado por los niños o está a su alcance.
5. Desconecte el aparato después de usarlo y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de instalar, de retirar los accesorios o de limpiarlo.
6. No utilice ningún aparato eléctrico con un cable de alimentación o una toma dañados, cuando el aparato funciona mal o después de que haya sido dañado de cualquier forma. Lleve los aparatos defectuosos a un centro de servicio.
7. El uso de determinados accesorios no recomendados por el fabricante, puede ocasionar daños y heridas.
8. No utilice el aparato en el exterior.
9. No deje el cable de alimentación colgar de una mesa. Esto podría ocasionar accidentes graves. No lo deje en contacto con superficies calientes.
10. No coloque nunca el aparato sobre/cerca de un quemador de gas, de un hornillo eléctrico o dentro de un horno caliente.
11. Sea muy prudente cuando desplace un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. Siempre fije la toma al aparato en primer (según el modelo) lugar y luego conecte. Para apagar, coloque el termostato en la posición O/I, después desconecte.
13. Este aparato es para uso exclusivamente doméstico.

## 14. CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

15. Antes de utilizar su electrodoméstico, asegúrese que el voltaje corresponda con el que viene marcado en la placa metálica que se encuentra debajo del aparato.
16. Únicamente conecte su aparato electrodoméstico en una conexión de mínimo 15A. Si la entrada y la clavija del electrodoméstico no son compatibles, llame a un técnico especializado para reemplazar la

clavija por una adecuada.

17. Este equipo eléctrico funciona a altas temperaturas por lo que puede provocar quemaduras. No toque el fitro, ventana, paredes metálicas (dependiendo del modelo), ni otros metales aparentes.
18. Para garantizar una operación segura, no coloque alimentos muy grandes.
19. No sature nunca la canastilla, ni exceda la capacidad máxima de aceite.
20. Los tiempos de cocción son indicativos.
21. No deje el cable colgando.
22. No desconecte el aparato tirando del cable.
23. Desconecte siempre el aparato: después de su utilización, o para desplazarlo o limpiarlo.
24. En caso de incendio, nunca intente apagar las llamas con agua. Sofoque las llamas con un paño húmedo.
25. No desplace el aparato cuando contenga alimentos calientes.
26. Nunca sumerja el aparato en el agua.
27. Este electrodoméstico no es apto para recetas con base líquida (por ejemplo sopas).
28. Nunca ponga a funcionar el aparato en vacío.
29. No sobrecargue la fuente, respete las cantidades recomendadas.
30. Este aparato no está diseñado para freír como si fuera una freidora tradicional en el que se sumergen los ingredientes en aceite ya que se trata de una tecnología de aire caliente pulsado.
31. Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
32. En caso de problemas contacte nuestros centros servicios autorizados Tefal.
33. No utilizar para freír (sumergido en aceite).
34. PRECAUCIÓN : No utilizar para freír (aceite profundo).

## **INSTRUCCIONES PARA LA POLARIZACIÓN: ESPECIAL PARA USA**

Si su aparato está equipado con una toma polarizada (una espiga es más ancha que la otra), esto tiene por objetivo reducir los riesgos de choques eléctricos y, esta toma sólo puede conectarse en un sentido. Si la toma no entra correctamente en el enchufe, voltéela. Si aún no entra, contacte con un electricista. No trate de modificar la toma de ninguna forma.

## MODO DE EMPLEO PARA LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN CORTOS

No utilice un cable de alimentación largo, se le suministrará un cable de alimentación corto para evitar que éste se enrede o que se pueda enredar los pies con él.

ES

### ¡Bienvenido al universo ActiFry Genius XL 2in1 !

#### Elabore un delicioso plato completo a su manera

Gracias a sus tecnologías patentadas, las patatas fritas quedan crujientes y tiernas. Escoja sus ingredientes, el aceite, las especias, las finas hierbas, las hierbas aromáticas... **ActiFry Genius XL 2en1** se ocupará del resto.

#### Con solo el 3%\* de materia grasa y una justa cantidad de sal: ¡basta con 1 cuchara!

Con tan solo una cuchara del aceite que usted elija podrá cocinar 1,5 kg de auténticas patatas fritas. Con la cuchara dosificadora de **ActiFry Genius XL 2en1** podrá dosificar la sal y reducir su consumo sin tener que renunciar al sabor.

\* 1,5 kg de patatas fritas frescas, con una sección de 10 x 10 mm, una cocción con un -55 % de pérdida de peso con 2 cl de aceite.

#### ¡Bistecs con patatas fritas y mucho más!

Con **ActiFry Genius XL 2en1** podrá preparar una gran variedad de recetas. Aporte variedad a su cocina diaria preparando bistecs con patatas fritas, salteados de verduras crocantes, filetes de carne tiernos y sabrosos, camarones crujientes, frutas...



: **ActiFry Genius XL 2in1**

Le ofrecemos un libro de recetas familiares elaborado por un cocinero. Allí encontrará recetas originales de deliciosos platos nutritivos y de sus acompañamientos, además de postres que podrá elaborar en familia.

Para sacar el máximo partido a sus recetas, **Tefal** le ofrece consejos específicos sobre patatas y aceites.

#### La patata: ¡equilibrio y placer cotidiano!

Todo tipo de personas, de todas las edades, pueden consumir patatas, pues constituyen una excelente fuente de energía y contienen vitaminas. En función de las distintas variedades, además de las condiciones meteorológicas y de cultivo, la patata varía de manera significativa: forma, tamaño y calidad gustativa.

Cada una tiene sus características propias en términos de precocidad, rendimiento, tamaño, color, calidad de conservación e indicaciones culinarias.

Los resultados de cocción pueden variar en función del origen y la estacionalidad.

### ¿Qué variedad hay que utilizar para ActiFry Genius XL 2in1?

En general, le aconsejamos que utilice patatas especiales para freír. Con patatas nuevas ricas en humedad, le aconsejamos que mantenga las patatas fritas cocinándose durante unos minutos más de lo habitual.

Con ActiFry Genius XL 2in1 también puede cocinar patatas fritas congeladas. Como estas ya están precocinadas, no es necesario añadirles aceite.

### ¿Dónde es mejor conservar las patatas?

Los mejores sitios para conservar patatas son un sótano o un armario fresco (entre 6 y 8°C), protegido de la luz.

### ¿Cómo hay que preparar la patata para ActiFry Genius XL 2in1?

Para obtener mejores resultados, hay que asegurarse de que las patatas fritas no se queden pegadas.

Para conseguirlo, se recomienda lavar abundantemente las patatas enteras y luego las patatas cortadas, hasta que el agua salga clara. Así, se retira el máximo de almidón posible. Seque cuidadosamente las patatas con un paño seco muy absorbente. Las patatas han de estar completamente secas antes de colocarlas en ActiFry Genius XL 2in1.

### ¿Cómo hay que cortar las patatas?

El tamaño de la patata influye en lo crujiente y tierna que quede luego. Cuanto más finas las corte, más crujientes quedarán, y a la inversa: cuanto más gruesas sean, más tiernas estarán por dentro. En función de sus gustos, puede variar los cortes de las patatas y adaptar el tiempo de cocción en consecuencia:

Finas: 8 x 8 mm / Estándar: 10 x 10 mm / Gruesas: 13 x 13 mm

## Utilice distintos aceites de calidad y su salud saldrá beneficiada

Puede variar los sabores en función de sus necesidades, con 1 cucharada de aceite de uso único. Todos los ácidos grasos esenciales en la vida se encuentran en los aceites vegetales. Todos los aceites contienen, en proporciones diferentes, los nutrientes indispensables para su equilibrio. Para aportarle a su cuerpo todo lo que necesita, ¡utilice distintos tipos de aceites! Con ActiFry Genius XL 2in1, puede utilizar una amplia variedad de aceites:

- Aceites estándar: oliva, colza\*, semillas de uva, maíz, cacahuete, girasol, soja\*.
- Aceites aromatizados: hierbas aromáticas, ajo, pimienta, limón,...
- Aceites especiales: nuez\*, sésamo\*, cártamo\*, almendra\*, aguacate\*, argán\*... (\*cocción según fabricante).

La tecnología ActiFry Genius XL 2in1, con su baja cantidad de materia grasa y sal, le permite conservar los ácidos grasos esenciales buenos para su vitalidad.

Con ActiFry Genius XL 2in1, ¡disfrute de la comida y haga disfrutar a quienes le rodean!  
Si desea más información o tiene alguna pregunta, visite [www.tefal.com](http://www.tefal.com)



## DESCRIPCIÓN

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 1  | Tapa  | 13 | Aro de giro extraíble                           |
| 2  | Botón de apertura de la tapa                          | 14 | Tiempo de cocción                               |
| 3  | Botón de desbloqueo de la tapa                        | 15 | Indicador de la función 2en1                    |
| 4  | Filtro extraíble                                      | 16 | Inicio demorado                                 |
| 5  | Base  | 17 | Conservación del calor                          |
| 6  | Ventana   | 18 | Botón de activación de la función 2en1          |
| 7  | Cuchara de medición                                   | 19 | Botones + y – para ajustar el tiempo de cocción |
| 8  | Bandeja de cocción 2en1 con indicador de nivel “MAX “ | 20 | Botón de encendido y apagado de la cocción      |
| 9  | Aspa mezcladora extraíble                             | 21 | Modo manual                                     |
| 10 | Botón de desbloqueo del aspa                          | 22 | Modos de cocción                                |
| 11 | Recipiente extraíble                                  |    |   |
| 12 | Asa del recipiente                                    |    |   |

## INSTRUCCIONES DE USO

### Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Retire todas los adhesivos y material de empaque.
- Para retirar la tapa - presione el botón para abrirla - fig.1.
- Retire la cuchara medidora.
- Retire el contenedor de poliestireno, que puede tirar - fig. 2.
- Para retirar el aro de giro, tire hacia afuera de los clips y levántelo - fig. 3.
- Retire la bandeja - fig. 4.
- Levante el asa del recipiente en posición horizontal hasta que oiga un CLIC al cerrarse. - fig.5.
- Retire el aspa pulsando el botón de desbloqueo - fig.4.
- Extraiga el recipiente - fig. 7.
- Presione el botón de bloqueo para quitar la tapa - fig. 8.
- Retire el filtro extraíble - fig.9.
- Todas las piezas extraíbles se pueden lavar en lavavajillas - fig.10 o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente líquido lavaplatos.
- Limpie el interior y la superficie exterior del aparato con una esponja húmeda y un poco de detergente líquido lavaplatos - fig.11.
- Séquelo todo cuidadosamente antes de volver a colocarlo en su lugar.
- Vuelva a colocar el aspa hasta oír un “CLIC”.
- Para volver a colocar el anillo en su lugar, colóquelo en el borde de la olla, céntrelo en el recipiente y presione hasta oír un “CLIC”.

#### NOTA:

- **Nunca sumerja la base en agua.**
- **Al utilizarlo por primera vez, y para obtener óptimos resultados, le aconsejamos que prepare una receta cuya cocción sea de 30 minutos o más.**

### Recomendaciones

- Durante el primer uso, el aparato puede desprender un olor que no resulta nocivo. Este fenómeno no tiene consecuencias sobre la utilización del electrodoméstico y desaparecerá rápidamente.
- Para no dañar el aparato, asegúrese de que respeta las cantidades de ingredientes y de líquido que figuran en el manual de uso y el libro de recetas.
- No cargue en exceso la bandeja, respete las cantidades recomendadas.
- No exceda nunca la altura indicada por el nivel máximo del aspa y el máximo de la bandeja.
- Este artefacto no es adecuado para recetas con un alto contenido de líquido (como sopas, salsas de cocina, etc.).
- No deje nunca la cuchara 2en1 en el aparato mientras este esté en funcionamiento.
- No coloque nunca la bandeja en el aparato sin el recipiente.
- No coloque el aspa mezcladora sin el recipiente.
- No coloque nunca la bandeja en el aparato al empezar la cocción al utilizarlo en modo 2en1, espere a la señal sonora que le indica en qué momento la tiene que colocar.
- Nunca ponga en funcionamiento un aparato en vacío.
- Nunca sobrecargue la olla de cocción. Siga las cantidades recomendadas.
- **Nunca encienda el aparato si la cesta de cocción está vacía.**
- **Nunca utilice el anillo antidesbordamiento en la bandeja, ya sea cuando lo use solo o en modo 2en1. El anillo se usa solo en el recipiente - fig. 33, 34 y 35.**
- **Coloque el anillo antidesbordamiento en la bandeja para cocinar grandes cantidades.**

## UTILIZACIÓN DEL RECIPIENTE SOLO

### Preparación de los alimentos

No deje la cuchara medidora dentro de la olla mientras cocina alimentos.

- Abra la tapa - fig.1.
- Retire la cuchara y la bandeja.
- Prepare los ingredientes como indica la receta. Coloque los ingredientes en el recipiente de cocción como indican las instrucciones de su receta.
- Coloque los alimentos dentro del recipiente distribuyéndolos uniformemente y respetando la cantidad máxima (ver tabla de cocción p. 46 a p. 48).
- Agregue aceite a los alimentos con la cuchara - fig.13, extendiéndolo de modo uniforme (ver tablas de cocción p. 46 a p. 48).
- Desbloquee el mango y presiónelo hacia atrás en su carcasa - fig.14.
- Cierre la tapa - fig.15.



### Comience a cocinar

- Enchufe el artefacto en un tomacorrientes eléctrico - fig. 16. El aparato emitirá 2 pitidos y la pantalla mostrará 00.

## 2 modos de programar el tiempo de cocción:

### Modo de función con menús automáticos:

Los 9 modos de cocción ajustan automáticamente la temperatura de cocción y si la paleta debe girar según el tipo de alimento seleccionado.

- Pulse la tecla  para seleccionar el recipiente. El icono correspondiente  aparece en la pantalla.
- Para seleccionar el modo de cocción, presione el botón + hasta que el modo elegido del 1 al 9 aparezca en pantalla - Fig. 19.
- Presione el botón de inicio.
- Ajuste el tiempo de cocción presionando el botón +/-.

### Nota: Ajuste el tiempo de cocción después de encender el aparato.

- Cuando usa el modo de cocción automático, siga las instrucciones del libro de recetas para saber dónde colocar los alimentos en la olla.

### Nota: El asa no gira al principio de la cocción en los modos 2, 3, 4, 5, 7, 8 y 9.

- Para detener o cancelar los modos de cocción, mantenga presionado el botón de inicio durante 2 segundos y en la pantalla aparecerá 00.



1. Papitas y chips: papas fritas, verduras fritas, papas en cuña...



6. Pollo: muslos y alas...



2. Aperitivos empanados: nuggets de pollo, camarones empanados...



7. Wok\*: arroz frito con camarones, vaca salteada, verduras salteadas...



3. Aperitivos rebozados: aros de cebolla y aros de calamar rebozados...



8. Comida internacional\*: tajine de cordero, kebab, ...



4. Enrollados: aperitivos de tipo samosas, rollitos de primavera...




9. Postres: compota de manzanas y peras, frutos secos caramelizados...



5. Carne y pescado

\*Programas de '1 comida en 1 vez'

### Modo manual:

- Programe los tiempos de cocción mediante los botones +/- (ver tabla de cocción p. 46 a p. 48).
- Después, seleccione la temperatura de cocción presionando el botón de temperatura/temporizador , y programe la temperatura usando el botón +/- (ver tabla de cocción p. 46 a p. 48).
- Presione inicio.

## NOTA:

- El tiempo seleccionado aparecerá en pantalla y la cuenta atrás comenzará minuto a minuto. El tiempo es seleccionado y aparece en pantalla en forma de minutos. Solo el tiempo que reste por debajo de 1 minuto aparecerá en segundos.
- El electrodoméstico se puede pausar. Solo tiene que presionar el botón START/STOP. Presione el botón START/STOP para reanudar la cocción.
- El tiempo se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción usando los botones +/-.
- En caso de error o de borrarse el tiempo seleccionado, mantenga presionado el botón START/STOP por 2 segundos y vuelva a seleccionar el tiempo.

## Retire los alimentos

**Al abrir la tapa, el aparato se apaga. Para reanudar la cocción, cierre la tapa y presione el botón START/STOP.**

**Después de estar abierto 2 minutos, el aparato se reinicia.**

- Cuando haya finalizado la cocción, el temporizador emite pitidos.
- Abra la tapa - fig.22.
- Levante el mango hasta escuchar un clic que lo bloquea y retire la olla de cocción - fig.31 y 32.
- Servir inmediatamente.
- Para evitar riesgos de sufrir quemaduras, no toque la tapa ni ninguna otra parte, a excepción de las zonas frías: mango de la olla y botón de apertura de la olla.

## TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción se proporcionan como guía aproximada y pueden variar dependiendo del tipo de alimentos, su tamaño, cantidades y gustos personales, así como también dependiendo del voltaje. La cantidad de aceite indicada puede aumentarse dependiendo de sus gustos y necesidades. Si desea papas fritas más crujientes, puede agregar unos minutos más de cocción.

## Papas

	Tipo	Cantidad	Agregar (cucharadas de aceite)	Modo de cocción	Tiempo de cocción recipiente (min)
Papas de tamaño estándar 10 mm x 10 mm	Frescas	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
Papas tradicionales	Congeladas	750 g	Ninguno	1	23 - 25
		1200 g	Ninguno	1	36 - 38

## Carne - Pollo

Para agregar un cierto sabor a su carne, mezcle especias con el aceite (ají molido, curry, mezcla de hierbas, tomillo, hojas de laurel, etc.).

	Tipo	Cantidad	Agregar (cucharadas de aceite)	Modo de cocción	Tiempo de cocción recipiente (min)
Nuggets de pollo	Frescos o congelados	750 g	Ninguno	2	10 - 12
	Frescos	1200 g	Ninguno	2	13 - 15
	Congelados	1200 g	Ninguno	2	15 - 17
Muslos de pollo	Frescos	de 4 a 6	Ninguno	6	20 - 22
Filete de pechuga de pollo	Frescos	6	Ninguno	6	18 - 20
	Frescos	9	Ninguno	6	22 - 24
Albóndigas	Congeladas	750 g	1	5	14 - 15
	Congeladas	1200 g	1 1/2	5	18 - 20

ES

## Arroz y verduras

	Tipo	Cantidad	Agregar (cucharadas de aceite)	Modo de cocción	Tiempo de cocción recipiente (min)
Ratatouille*	Congelada	750 g	Ninguno	7	14 - 16
	Congelada	1000 g	Ninguno	7	23 - 25
Revuelto campero*	Congelada	750 g	Ninguno	6	16 - 18
	Congelada	1000 g	Ninguno	6	22 - 24
Paella*	Congelada	650 g	Ninguno	-	12 - 14
	Congelada	1000 g	Ninguno	-	15 - 17

\* Preparaciones congeladas no disponibles en todos los países.

## Pescado - Marisco

	Tipo	Cantidad	Agregar (cucharadas de aceite)	Modo de cocción	Tiempo de cocción recipiente (min)
Calamares (rebozados)	Congelados	300 g	Ninguno	3	10 - 12
		500 g		3	11 - 13
Camarones	Frescos	300 g	Ninguno	3	8 - 10
		450 g		3	8 - 10

## Verduras

	Tipo	Cantidad	Agregar (cucharadas de aceite)	Modo de cocción	Tiempo de cocción recipiente (min)
Calabacines	Fresco en rodajas	750 g	1 c. + 150 ml de agua	7	20 - 25
	Fresco en rodajas	1200 g	1 c. + 150 ml de agua	7	25 - 30
Pimientos	Fresco en rodajas	650 g	1 c. + 150 ml de agua	7	15 - 18
	Fresco en rodajas	1200 g	1 c. + 150 ml de agua	7	20 - 25
Setas	Frescas en cuartos	650 g	1	7	10 - 15
	Frescas en cuartos	1000 g	1	7	16 - 18
Tomates	Frescos en cuartos	650 g	1 c. + 150 ml de agua	7	12 - 14
	Frescos en cuartos	1000 g	1 c. + 150 ml de agua	7	15 - 17
Cebollas	Frescas en rodajas	500 g	1	Manual : 220°C	12 - 14
	Frescas en rodajas	750 g	1	Manual : 220°C	18 - 20




## Postres

	Tipo	Cantidad	Agregar (cucharadas de aceite)	Modos de cocción	Tiempo de cocción recipiente (min)
Bananas	Trozos	5	1 c. + 1 c. de azúcar	9	5 - 6
		7	1 c. + 1 c. de azúcar	9	5 - 6
Fresas	Cuartos	1000 g	2 c. de azúcar	9	8 - 10
		1500 g	2 c. de azúcar	9	10 - 12
Manzanas	Mitades	3	1 c. + 1 c. de azúcar	9	8 - 10
		5	1 c. + 2 c. de azúcar	9	10 - 12
Piña	Trozos	1	2 c. de azúcar	9	10 - 12
		2	2 c. de azúcar	9	15 - 17

### Prepare los alimentos

- Abra la tapa - fig.1.
- Retire la cuchara de medicion.
- Retire la bandeja - fig.4.
- Coloque los alimentos en la bandeja respetando siempre las cantidades recomendadas en las tablas de cocción y/o en el libro de recetas (consulte "Tabla de cocción"). No exceda nunca la marca de nivel "MAX" indicada en el centro de la bandeja - fig.23.
- Coloque la bandeja en el aparato - fig.24.
- Cierre la tapa - fig.25.

### Inicie la cocción

- Enchufe el artefacto en un tomacorrientes eléctrico.
- El aparato emitirá un bip sonoro y en la pantalla aparecerá 00.
- Pulse la tecla  y pulse la Tecla « - »
- Pulse de nuevo la tecla  para seleccionar la bandeja. El icono correspondiente  aparece en la pantalla.
- Para seleccionar el modo de cocción, presione el botón + hasta que el modo elegido del 1 al 9 aparezca en pantalla.
- Ajuste el tiempo de cocción con los botones (véase la "Tabla de cocción").
- Apriete el botón START. Se inicia la cuenta atrás por minutos. Solo se visualizarán los segundos cuando la cuenta atrás sea inferior a 1 minuto.
- En todo momento se puede ajustar el tiempo de cocción presionando los botones +/-.

**Al abrir la tapa se detiene la cocción. Vuelva a iniciarla presionando el botón start después de cerrar la tapa. Transcurridos 2 minutos de la apertura de la tapa, el aparato se pone en modo de espera.**

### Retire los alimentos

- Cuando se termina la cocción, el temporizador suena y en la pantalla aparece 00 parpadeando: el aparato detendrá automáticamente la cocción de los alimentos. Detenga el timbre apretando el botón start.
- Abra la tapa - fig 29.
- Retire la bandeja con una agarradera - fig. 30. Tenga cuidado, la bandeja está muy caliente al final de la cocción. Para evitar cualquier riesgo de quemaduras, utilice siempre una agarradera o protección para manipular la bandeja después de la cocción.
- Sirva los alimentos.

## Tiempos de cocción bandeja


	Tipo	Cantidad	Agregar (cuchara de aceite)	Modo de cocción	Tiempo de cocción bandeja (min)
Nuggets de pollo	Frescos o congelados	500 g	Ninguno	2	13 - 15
	Frescos o congelados	750 g	Ninguno	2	15 - 17
Muslos de pollo	Frescos	4 a 6 piezas	Ninguno	6	20 - 22
Alas de pollo	Congeladas	10 piezas	Ninguno	6	22
Filetes de pechuga de pollo	Frescos	6 piezas	Ninguno	6	18 - 20
	Frescos	9 piezas	Ninguno	6	22 - 24
Albóndigas	Congeladas	500 g	1	5	12 - 15
	Congeladas	750 g	1	5	15 - 17
Bistec	Frescos	4 piezas	1	5	8
	Congelados	4-6 piezas	1 1/2	5	8 - 10

## UTILIZACIÓN 2EN1: RECIPIENTE + BANDEJA


### Prepare los alimentos

- Abra la tapa - fig.1.
- Retire la cuchara 2en1 y la bandeja - fig.4.
- Levante el asa y saque el recipiente del aparato.
- Coloque los alimentos en el recipiente respetando siempre las cantidades recomendadas en las tablas de cocción y/o en el libro de recetas (consulte la "Tabla de cocción"). No exceda nunca la marca de nivel "MAX" del asa - fig.13.
- Según los alimentos, dosifique la materia grasa recomendada con la cuchara y vierta el contenido de forma homogénea en el interior del recipiente - fig.13.
- Vuelva a colocar el recipiente en el aparato y cierre la tapa.
- Abata el asa - fig.15.

### Inicie la cocción 2en1

- Enchufe el artefacto en un tomacorrientes eléctrico.
- El aparato emitirá un bip sonoro y en la pantalla aparecerá 00.
- Para seleccionar el modo de cocción, presione el botón + hasta que el modo elegido del 1 al 9 aparezca en pantalla - fig.17.
- El símbolo  aparece en la pantalla.



- Pulse la tecla  para seleccionar la bandeja. El icono correspondiente aparece en la pantalla.
- Apriete el botón start . Se iniciará la cocción.
- Se inicia la cuenta atrás por minutos.
- Durante este tiempo, coloque los alimentos en la bandeja respetando el nivel máximo - fig.23.
- Cuando el aparato emita un bip sonoro y se detenga automáticamente, abra la tapa y coloque la bandeja - fig.22&24.
- Vuelva a cerrar la tapa y apriete el botón start .
- Se reiniciará la cuenta atrás.

**Para cada tipo de alimentos se propone un tiempo predefinido que usted podrá ajustar. Si no efectúa ninguna acción, el aparato se detendrá automáticamente al cabo de 10 minutos.**

## Retire los alimentos

- Cuando se termina la cocción, el temporizador suena y en la pantalla aparece 00 parpadeando: el aparato detendrá automáticamente la cocción de los alimentos. Detenga el timbre apretando el botón start.
- Abra la tapa - fig.29.
- Levante el asa hasta oír un “CLIC” - fig. 31.
- Gire el asa de la bandeja para colocarla sobre esta última - fig.26.
- Retire el recipiente y saque los alimentos - fig.32.

**Atención: la bandeja estará muy caliente al acabar la cocción.**

**Utilice siempre el asa de la bandeja para retirarla.**


**Para conseguir unas patatas aún más crujientes, puede alargar su cocción 2 min. tras haber retirado la bandeja.**

Alimentos recipiente	Cantidad recipiente	Modo	Tiempo recipiente	Alimentos bandeja	Cantidad bandeja	Modo	Tiempo Bandeja
Patatas	1500 g	1	35 min	Hamburguesa	4	5	7 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
Papas fritas frescas o congeladas	1200 g	1	32 min	Patatas de pollo	5	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
Calabacines	1200 g	7	25 min	Salmón	4	3	10 min
	750 g	7	20 min		3	3	10 min
	500 g	7	15 min		2	3	8 min
	250 g	7	12 min		1	3	7 min
Higos	10	9	15 min	Crujientes de chocolate	4	9	5 min


## INICIO DEMORADO

- Programe el tiempo de cocción con la función de inicio demorado o el modo de selección automático.

Después de programar el modo predeterminado o el manual:

- Enchufe el electrodoméstico. La pantalla se ilumina y el tiempo aparece 0:00.
- Programe la cocción con el modo predeterminado o el manual.
- Presione el botón de temperatura/tiempo durante un tiempo (3 segundos). La imagen  aparecerá y parpadeará.
- Programe el tiempo de demora con los botones +/- (intervalo: 10 minutos).
- Presione inicio.

## FUNCIÓN DE CONSERVACIÓN DE CALOR

- Cuando finalice la cocción, si no se activa ninguna función al cabo de 3 minutos, el modo  se inicia automáticamente (excepto el modo 1 – Papas fritas).
- Al cabo de 30 minutos de conservación de calor, el electrodoméstico se apaga.
- Para desactivar la función de conservación de calor, presione a la vez los botones + y – durante un cierto tiempo (3 segundos).
- Para reactivar la función de conservación de calor, presione a la vez los botones + y – durante un cierto tiempo (3 segundos).

## CONSEJOS DE COCCIÓN ACTIFRY GENIUS

- No agregue sal a las papas fritas mientras se están cocinando. Solo agregue sal una vez que haya retirado las papas fritas de la olla.
- Si agrega hierbas aromáticas y especias a ActiFry, mézclelas con algo de aceite o líquido. Si las echa directamente el sistema de aire caliente las dispersará.
- Las especias de colores fuertes pueden manchar ligeramente la paleta y las piezas del artefacto. Esto es normal.
- Prepare todos los alimentos en pedazos de tamaño uniforme para que se cocinen todos al mismo tiempo.
- Prepare las verduras, en especial los tubérculos, en pedazos pequeños o trozos para sofreír para que se cocinen bien por dentro.
- Si utiliza cebollas en las recetas ActiFry, se cocinan mejor cortadas en rebanadas finas que picadas. Separe los aros de cebolla antes de echarlos a la olla y remuévalos un poco para distribuirlos de modo uniforme.  
Solo para el modo de cocción automática:
- Para ciertos modos de cocción, los ingredientes deben colocarse en la olla siguiendo las indicaciones del libro de recetas ActiFry Genius. Esto asegura el nivel de cocinado correcto para cada uno de los ingredientes. Aquellos que necesitan un mayor tiempo de cocción, se ubican en la mitad superior de la olla. Aquellos que requieren un menor tiempo de cocción, se colocan al lado del mango.

## Limpie el artefacto

Nunca sumerja el artefacto en agua. No use productos de limpieza agresivos o abrasivos. El filtro extraíble debe limpiarse con regularidad. Para que la calidad de la olla extraíble no se deteriore, nunca use utensilios metálicos.

No recomendamos el uso de detergentes, solo líquidos lavaplatos.

- Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Abra la tapa - fig.1.
- Para retirar el aro de giro, tire hacia afuera de los clips y levántelo.-
- Levante el mango de la olla y colóquelo en posición horizontal hasta escuchar un CLIC al cerrarse. - fig.3.
- Extraiga la olla de cocción - fig.7.
- Presione el botón de liberación para retirar la paleta - fig.4.
- Retire el filtro extraíble - fig.6.
- Para retirar el aro de giro, tire hacia afuera de los clips y levántelo.
- Todas las piezas extraíbles se pueden lavar en lavavajillas - fig.7 o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente líquido lavaplatos.
- Limpie la carcasa del electrodoméstico con una esponja húmeda y un poco de detergente líquido lavaplatos - fig.8. Séquela bien antes de volver a colocar todo en su lugar.

## ALGUNOS CONSEJOS EN CASO DE DIFICULTAD...

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está bien conectado.	Asegúrese de que el aparato se encuentra bien conectado.
	Todavía no ha apretado el botón ON / OFF.	Apriete el botón ON / OFF.
	Ha apretado el botón ON / OFF pero el aparato no funciona.	Cierre la tapa.
	El aparato no calienta.	Llévelo a un Centro de Servicio Autorizado.
	El aspa no gira.	Compruebe que esté bien colocada o si no, lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado.
El aspa no gira correctamente.	El aspa no está bloqueada.	Vuelva a colocar el aspa hasta oír un "CLIC" - fig.8b.
La bandeja no gira.	La bandeja no está bloqueada.	Vuelva a colocar la bandeja hasta oír un "CLIC"
La cocción de los alimentos no es homogénea.	No ha utilizado el aspa.	Colóquela en su lugar.
	Los alimentos no están cortados de forma regular.	Corte todos los alimentos del mismo tamaño.
	Las patatas fritas no están cortadas de manera regular.	Corte todos los alimentos del mismo tamaño.
	El aspa está en su lugar pero no gira.	Lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado.
Las patatas fritas no están lo bastante crujientes.	No ha utilizado patatas especiales para freír.	Escoja patatas especiales para freír.
	Las patatas no se han lavado y secado lo suficiente.	Lave, escurra y seque bien las patatas antes de cocinarlas.
	Las patatas fritas son demasiado gruesas.	Córtelas más finas.
	No hay bastante aceite.	Incremente la cantidad de aceite (consulte la "Tabla de cocción").
	El filtro (5) está obstruido.	Limpie el filtro.
Los alimentos no giran con la bandeja.	Los alimentos son demasiado gruesos.	Reduzca el grosor de sus alimentos.
Los alimentos del recipiente no están cocinados.	Se ha puesto la bandeja sobre el recipiente al inicio de la cocción.	Coloque la bandeja solamente en la segunda parte de la cocción.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Las patatas fritas se han roto durante la cocción.	La cantidad no es la correcta.	Reduzca la cantidad de patatas y adapte el tiempo de cocción.
Los alimentos se quedan en el borde del plato.	El recipiente está demasiado cargado.	Respete las cantidades que se indican en la tabla de cocción. Reduzca la cantidad de alimentos.
	Se ha excedido el nivel máximo.	Reduzca las cantidades.
Se han vertido líquidos de cocción en el interior del cuerpo del aparato.	Recipiente defectuoso.	Compruebe que no hay fugas llenando el recipiente hasta el nivel MAX del aspa. En caso de fuga, lleve su recipiente a un Centro de Servicio Autorizado.
	Se ha excedido el nivel máximo.	Respete el nivel máximo.
La pantalla LCD no funciona.	El aparato no está conectado.	Enchufe el aparato.
	El aparato no se ha puesto en funcionamiento.	Apriete el botón ON / OFF.
	Tras un problema de funcionamiento del producto, el mecanismo de seguridad ha detenido el aparato.	Lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado.
En la pantalla LCD aparece Err.	Es una anomalía en el funcionamiento del aparato.	Desenchúfelo, espere 10 segundos, enchúfelo de nuevo, apriete el botón ON/OFF. Si en la pantalla LCD sigue apareciendo la palabra Err., lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado.
El aparato hace demasiado ruido.	Sospecha que hay alguna anomalía en el funcionamiento de los motores del aparato.	Lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado.
Durante una cocción combinada, la máquina no se ha detenido para colocar la bandeja.	No se ha programado la cocción en bandeja.	Utilice la función 2en1 para realizar cocciones combinadas.

# TEFAL/T-FAL\* GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL

 : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

*Este producto puede ser reparado por TEFAL/T-FAL\* durante y después del periodo de garantía.*

Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en el sitio web [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

## **Garantía:**

Este es un producto garantizado por TEFAL/T-FAL contra defectos de fabricación o en los materiales durante el periodo de garantía aplicable en aquellos países\*\* que figuran en la lista de países incluida en la última página del manual de usuario, a partir de la fecha de compra.

La garantía internacional que TEFAL/T-FAL emite como fabricante es una ventaja adicional que no transgrede los derechos del consumidor

La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de TEFAL/T-FAL, se podrá sustituir el producto defectuoso por un equivalente o superior en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de TEFAL/T-FAL y la única y exclusiva solución ofrecida al cliente en virtud de la presente garantía.

## **Condiciones y exclusiones:**

TEFAL/T-FAL no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida. Se puede llevar el producto en persona directamente a un centro de servicios autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un centro de servicios autorizado de TEFAL/T-FAL. La dirección completa de los centros de servicio autorizados en cada país puede obtenerse en el sitio web de TEFAL/T-FAL ([www.tefal.com](http://www.tefal.com)) o llamando al número de teléfono de Atención al Consumidor del país en cuestión indicado en la Lista de Países. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción del cliente, TEFAL/T-FAL puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o canjeado sus productos en un centro de servicio autorizado TEFAL/T-FAL.

La garantía internacional TEFAL/T-FAL se aplica únicamente a productos adquiridos en alguno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de TEFAL/T-FAL, o una modificación o reparación no autorizada del producto, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o consumible incorrecto
- la calcificación (las descalcificaciones deberán realizarse de acuerdo a las instrucciones de uso)
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- la entrada de agua, polvo o insectos dentro del producto (excluyendo los aparatos con características específicamente diseñadas para insectos)
- daños o mal funcionamiento debidos específicamente a un voltaje o frecuencia distintos de los que aparecen impresos en la etiqueta del producto u otras especificaciones locales.
- daños mecánicos, sobrecarga
- ruptura en los materiales de vidrio o porcelana del producto
- uso profesional o comercial

## **Derechos de los consumidores:**

La garantía internacional TEFAL/T-FAL no afecta a los derechos de los consumidores ni derechos que no puedan ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos específicos, y el consumidor también podrá ejercer otros derechos que variarán de una región a otra o de un país a otro.

\* Los electrodomésticos de TEFAL se comercializan bajo la marca T-FAL en algunos territorios, como América y Japón. TEFAL/T-FAL son marcas registradas del Groupe SEB.

\*\* Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista de Países y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista, la duración de la garantía internacional TEFAL/T-FAL será la vigente en el país de uso del producto, aunque el producto haya sido adquirido en otro país incluido en la Lista con una duración distinta de garantía. El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede requerir un plazo mayor si TEFAL/T-FAL no comercializa localmente el producto. En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de uso, la garantía internacional TEFAL/T-FAL se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible.

Por favor conserve este documento para consulta en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.

## **Específicamente para México:**

El sitio para comprar accesorios, refacciones, así como para realizar las reparaciones de los productos TEFAL/T-FAL se localiza en Home & Cook and Service, Av. San Fernando 649, local 27 A, Col. Peña Pobre, C.P. 14060, Alcaldía. Tlalpan, Ciudad de México. México TEFAL/T-FAL cubrirá los gastos razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado. El periodo de garantía es el indicado en la lista de países, a menos que se especifique algo diferente sobre la información del producto.

# Bem-vindo ao mundo da ActiFry Genius XL 2 em 1!

Eis como pode preparar as suas próprias refeições deliciosas.

É a nossa tecnologia patenteada que torna as batatas fritas crocantes e macias. Escolha os ingredientes, o óleo, as especiarias, as ervas aromáticas e os temperos... A **ActiFry Genius XL 2 em 1** trata do resto.

PT

## Apenas 3%\* de gordura: Só precisa de 1 colher de óleo!

Uma colher de óleo à sua escolha é tudo o que precisa para preparar 1,5 kg de batatas fritas. A colher da **ActiFry Genius XL 2 em 1** tem um medidor de sal na parte inferior que ajuda a reduzir a quantidade de sal usada sem comprometer o sabor.

\* 1,5 kg de batatas frescas cortadas às rodelas com um corte de 13 mm x 13 mm, cozedura com -55 % de perda de peso com 20 ml de óleo.

## Muito mais do que apenas bife com batatas fritas!

Com a **ActiFry Genius XL 2 em 1**, pode cozinhar uma grande variedade de receitas diferentes. Dê alguma variedade à sua dieta diária com alguns bifes e batatas fritas, com alguns vegetais salteados, com carne picada deliciosa, com camarões saborosos, com fruta e mais...



: A **ActiFry Genius XL 2 em 1**

Também está incluído um livro de receitas preparado por alguns dos melhores chefs de cozinha do mundo. Encontrará ideias originais sobre como preparar refeições deliciosas e nutritivas, pratos de acompanhamento, bem como sobremesas que pode criar para toda a família.

# De modo a obter os melhores resultados a cozinhar, **Tefal**® oferece conselhos especiais sobre as batatas e o óleo.

## A batata: Para uma dieta agradável e equilibrada todos os dias!

As batatas são um alimento excelente para todos, em qualquer faixa etária. São uma excelente fonte de energia e são ricas em vitaminas. Dependendo das variedades, das condições climáticas e do cultivo, a batata pode variar imenso em termos de forma, tamanho, qualidade e gosto. Cada uma tem as suas próprias características. Depende de quando são colhidas, do teor, do tamanho, da cor, da qualidade do armazenamento e dos conselhos de cozedura. Os resultados da cozedura podem variar, dependendo da origem e sazonalidade.

### Que variedade deverá ser usada com a ActiFry Genius XL 2 em 1?

De um modo geral, aconselhamos a usar variedades de batatas que sejam recomendadas para preparar batatas fritas, como Maris Piper e King Edward. Para batatas novas com muita humidade, aconselhamos a fritá-las durante mais alguns minutos.

Com a **ActiFry Genius XL 2 em 1**, também pode cozinhar batatas fritas congeladas. Como estas já estão pré-fritas, não precisa de adicionar óleo.

### Onde deve guardar as batatas?

O melhor lugar para guardar batatas é numa dispensa escura ou num armário fresco (entre os 6 °C e os 8 °C), ao abrigo de qualquer luz.

### Como é que as batatas devem ser preparadas para a ActiFry Genius XL 2 em 1?

Para obter os melhores resultados, tem de se certificar de que as batatas fritas não se colam umas às outras. Para isso, recomendamos que lave bem as batatas descascadas antes de as cortar e depois do corte, até que a água se apresente limpa no final.

Isto permite-lhe retirar a máxima quantidade de amido. Seque cuidadosamente as batatas usando papel de cozinha limpo, seco e bastante absorvente. As batatas têm de estar completamente secas antes de serem colocadas na **ActiFry Genius XL 2 em 1**.

### Como é que as batatas devem ser cortadas?

O modo como ficam suaves e estaladiças depende do tamanho. Quanto mais finas estiverem as batatas, mais estaladiças ficam, e vice-versa. Quanto mais grossas, mais suaves ficam no interior. Dependendo das suas preferências, pode variar o tamanho das suas batatas e alterar o tempo de confeção respetivamente.

Espessura: Finas: 8 x 8 mm / Normais: 10 x 10 mm / Espessas: 13 x 13 mm Comprimento até 9 cm.

A espessura máxima recomendada para as batatas fritas é de 13 x 13 mm com um comprimento de até 9 cm.

## Tente usar diferentes tipos de óleo que considere bons para si.

Se gosta de diferentes sabores, só precisa de escolher uma colher de óleo diferente. Todos os ácidos gordos essenciais para a vida podem ser encontrados em óleos vegetais. Eles contêm, em diferentes proporções, os nutrientes essenciais para uma dieta equilibrada. É importante



variar nos óleos utilizados, de modo a fornecer ao seu corpo tudo o que ele necessita! Com a **ActiFry Genius XL 2 em 1**, pode usar uma grande variedade de óleos:

- Óleos tradicionais: girassol, azeite, milho, colza\*, extrato de grainhas de uva, amendoim, soja\*.
- Óleos aromatizados: Óleos com infusão de ervas, alho, pimento, limão...
- Óleos especiais: Avelã\*, sésamo\*, cártamo\*, amêndoa\*, abacate\*, argão\* (o tempo de cozedura varia de acordo com o fabricante).

\*Nota: Alguns destes óleos podem não estar presentes no seu país.

A tecnologia da ActiFry Genius XL 2 em 1 com a sua baixa quantidade de gordura, permite-lhe reter os ácidos gordos saudáveis essenciais para lhe fornecer a energia de que necessita.

Com a ActiFry Genius XL 2 em 1, pode deliciar-se na companhia dos seus amigos!  
Para saber mais ou caso tenha alguma dúvida, visite [www.actifry.pt](http://www.actifry.pt)

## DESCRIÇÃO

- |  |  |
|--|--|
| 1 Tampa  | 13 Anel giratório amovível                                     |
| 2 Botão de abertura da tampa                   | 14 Pegada cuba de cozedura                                     |
| 3 Fecho da tampa                               | 15 Tempo de cozedura   |
| 4 Corpo  | 16 Indicador de utilização da cuba de cozedura ou do tabuleiro |
| 5 Filtro amovível                              | 17 Visualização do início diferido                             |
| 6 Janela de visualização                       | 18 Visualização de manter quente                               |
| 7 Pega   | 19 Botão para ativar a função 2 em 1                           |
| 8 Colher doseadora                             | 20 Botão + e - para ajustar o tempo de cozedura                |
| 9 Tabuleiro de cozedura 2 em 1 com "Nível MAX" | 21 Iniciar/parar a confeção                                    |
| 10 Pá misturadora amovível                     | 22 Modo manual   |
| 11 Botão de desbloqueio da pá                  | 23 Programas de cozedura                                       |
| 12 Cuba amovível                               |  |

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### Antes da primeira utilização

- Retire todos os autocolantes e todo o material da embalagem.
- Abra a tampa, premindo o botão de abertura da tampa - Imagem 1.
- Retire a colher doseadora.
- Retire a embalagem de polistireno, e deite fora - Imagem 2.
- Para retirar o anel giratório, puxe as molas para fora e depois levante - Imagem 3.
- Retire o tabuleiro - Imagem 4.
- Levante a pega da cuba na horizontal até ouvir um "CLIQUE" do bloqueio - Imagem 5.
- Retire a pá pressionando o botão de desbloqueio - Imagem 6.
- Retire a cuba - Imagem 7.
- Puxe o fecho para cima para retirar a tampa - Imagem 8.
- Retire o filtro amovível - Imagem 9.
- Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, exceto a pega - Imagem 10, ou podem ser lavadas com uma esponja que não seja abrasiva e detergente para a loiça.

- Limpe o corpo do aparelho e a pega com uma esponja levemente embebida em água e detergente para a loiça - Imagem 11.
- Seque cuidadosamente antes de voltar a colocar todas as peças no respetivo lugar.
- Volte a colocar a pá até ouvir o “CLIQUE” - Imagem 12.
- Para voltar a colocar o anel giratório, coloque-o na extremidade da cuba, centre na cuba e pressione para baixo até ouvir um “CLIQUE”.

#### NOTA:

- **Nunca coloque o corpo dentro de água ou qualquer outro líquido.**
- **Aquando da primeira utilização, para obter os melhores resultados com o seu novo produto, aconselhamo-lo a preparar uma receita que demore mais de 30 minutos a ser preparada.**

## COZINHAR

Quando não usar o aparelho, este desliga-se automaticamente passados 10 minutos.

### Alguns conselhos úteis

- Quando usar o aparelho pela primeira vez, poderá reparar nalgum odor que não é nocivo. Este odor, que não afeta o aparelho de modo algum, desaparece rapidamente.
- Para não danificar o seu aparelho, certifique-se de que segue as quantidades de ingredientes e líquidos apresentadas no manual de instruções e livro de receitas.
- Nunca sobrecarregue a cuba nem o tabuleiro, e não exceda as quantidades recomendadas.
- Nunca exceda a altura indicada pela marca de nível máximo no tabuleiro.
- Este aparelho não é adequado para receitas com muitos líquidos (sopas, molhos...).
- Nunca deixe a colher da sua ActiFry nem a pega do tabuleiro no aparelho enquanto este estiver ligado.
- Nunca coloque o tabuleiro no aparelho sem a cuba.
- Nunca coloque a pá sem a cuba.
- Coloque o tabuleiro no aparelho quando ouvir o aviso sonoro e não no início da cozedura (exceto se o tempo de cozedura na cuba e no tabuleiro forem iguais).
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver em funcionamento.
- Nunca utilize o aparelho vazio.
- **Quando usar apenas a cuba, nunca coloque o tabuleiro no aparelho.**
- **Nunca use o anel giratório amovível no tabuleiro, quer sozinho, quer quando usar o modo 2 em 1. Use o anel giratório amovível apenas na cuba - Imagem 33-35.**
- **Coloque o anel giratório amovível na cuba para cozinhar grandes quantidades.**

## USAR APENAS A CUBA

### Preparar os alimentos

**Não deixe a colher doseadora dentro da cuba enquanto cozinha os alimentos.**

- Abra a tampa – Imagem 1.
- Retire a colher do interior da cuba.
- Prepare os seus ingredientes conforme indicado no livro de receitas ou manual de utilização.
- Coloque os alimentos na cuba, distribuindo-os uniformemente e certificando-se de que respeita as quantidades máximas (consulte as tabelas de cozedura nas páginas 63 a 65).
- Adicione óleo nos alimentos com a colher (1 colher ActiFry Genius cheia = 14 ml) - Imagem 13, regando uniformemente.

- Desbloqueie a pega e pressione-a para baixo para o respectivo compartimento - Imagem 14.
- Feche a tampa - Imagem 15.



## Iniciar a cozedura

- Ligue o aparelho a uma tomada elétrica - Imagem 16. O aparelho emite 2 sons e o visor apresenta 00.

## 2 modos para definir o tempo de cozedura:

### Modo de cozedura automática:

Os 9 modos de cozedura ajustam automaticamente a temperatura de cozedura e se a pá roda de acordo com o tipo de alimento selecionado.

- Prima o botão  para selecionar o modo da cuba. O ícone correspondente  aparece no visor.
- Para selecionar o modo de cozedura, prima o botão + até que o modo desejado 1 a 9 seja apresentado - Imagem 18.
- Prima o botão de iniciar - Imagem 19.
- Ajuste o tempo de cozedura premindo o botão +/-.

**Nota: Ajuste o tempo de cozedura após iniciar o aparelho.**

- Quando usar o modo de cozedura automática, siga as instruções no livro de receitas sobre como posicionar os alimentos cozedura

**Nota: A pá não gira no início da cozedura nos modos 2, 3, 4, 5, 7, 8 e 9.**

- Para cancelar o modo de cozedura, mantenha premido o botão de INICIAR/PARAR durante 2 segundos, e o ecrã apresenta 00.



1. Batatas fritas, aperitivos vegetais, casca de batata frita...



6. Frango, como coxas e asas...



2. Panados, como nuggets, camarões panados...



7. Wok\*, como arroz frito com camarões, carne salteada, vegetais salteados...



3. Salgados como aros de cebola panados, calamares...



8. Alimentos étnicos\*, como tajine de borrego, kebab...



4. Rolos, como chamuças, rolinhos primavera...




9. Sobremesas, como compota de maçã e pera, nozes caramelizadas...



5. Carne e peixe

\*1 refeição num programa

### Modo manual:

- Defina a cozedura em minutos usando o botão +/- (consulte a tabela de confeção p. 63 a p. 65).
- A seguir, defina a temperatura da cozedura premindo o botão da temperatura/temporizador , e defina a temperatura necessária usando o botão +/- (consulte a tabela de cozedura p. 63 a p. 65).
- Prima o botão de iniciar.

### NOTA:

- O tempo selecionado é apresentado e começa uma contagem decrescente minuto a minuto. O tempo é selecionado e apresentado em minutos. Apenas o tempo restante abaixo de 1 minuto é apresentado em segundos.
- O aparelho pode ser colocado em pausa. Basta premir o botão de INICIAR/PARAR. Premir o botão de INICIAR/PARAR reinicia a cozedura.
- O tempo pode ser alterado a qualquer altura durante a cozedura usando os botões +/- - Imagem 18.
- No caso de erro ou para alterar o tempo selecionado, mantenha premido o botão de INICIAR/PARAR durante 2 segundos e volte a selecionar o tempo.

## Retirar os alimentos

**Quando abrir a tampa, o aparelho pára de funcionar. Para reiniciar a cozedura, feche a tampa e prima o botão de INICIAR.**

**Se a tampa estiver aberta mais de 2 minutos, o aparelho é reiniciado.**

- Quando a cozedura terminar, o temporizador emite um aviso sonoro.
- Abra a tampa - Imagem 22.
- Levante a pega até ouvir um “clique” a indicar o bloqueio, e retire a cuba - Imagem 31 e 32.
- Sirva imediatamente.
- Para evitar riscos de queimaduras, não toque na tampa nem em qualquer parte para além da pega da cuba e botão de abertura da tampa.

## Tempos de cozedura APENAS PARA A CUBA

Os tempos de cozedura são meramente indicativos e podem variar, dependendo da sazonalidade dos alimentos, do tamanho, das quantidades usadas e das preferências, bem como a voltagem. A quantidade de óleo indicada pode ser aumentada, dependendo do seu gosto e das suas necessidades. Se desejar batatas fritas mais crocantes, pode adicionar mais alguns minutos ao tempo de cozedura.

## Batatas

	Tipo	Quantidade	Colheres ActiFry de óleo	Modo de cozedura	Tempo de cozedura para a cuba (minutos)
Batatas fritas frescas 10 mm x 10 mm	Frescas (batatas fritas)	750 g	2	1	25 - 27
		1000 g	3/4	1	28 - 30
		1500 g	1	1	36 - 38
		1700 g	1	1	42 - 44
Batatas fritas congeladas 13 mm x 13 mm	Congeladas (batatas fritas)**	750 g	Nenhum	1	23 - 25
		1200 g	Nenhum	1	36 - 38

PT

\* Batatas colhidas recentemente podem necessitar de um tempo de cozedura mais prolongado para obter um resultado mais crocante e dourado.

\*\* Para melhores resultados, recomendamos a utilização de batatas fritas congeladas sem qualquer cobertura de farinha, pois estas tendem a oferecer resultados menos crocantes e a cobertura pode cair durante a cozedura (para mais detalhes, verifique a lista de ingredientes na embalagem).

## Carne e Aves

Para tornar os seus pratos de carne mais saborosos, não hesite em misturar especiarias com o óleo (paprika, caril, mistura de ervas, tomilho, folha de louro, etc.).

	Tipo	Quantidade	Colheres ActiFry de óleo	Modo de cozedura	Tempo de cozedura para a cuba (minutos)
Nuggets de frango	Frescos ou congelados	750 g	Nenhum	2	10 - 12
	Frescos	1200 g	Nenhum	2	13 - 15
	Congelado	1200 g	Nenhum	2	15 - 17
Coxas de frango	Frescas	4 a 6	Nenhum	6	20 - 22
Peitos de frango (sem osso)	Frescos	6	Nenhum	6	18 - 20
	Frescos	9	Nenhum	6	22 - 24
Almôndegas	Congeladas	750 g	1	5	14 - 15
	Congeladas	1200 g	1 1/2	5	18 - 20

## Pratos com arroz e vegetais

	Tipo	Quantidade	Colheres ActiFry de óleo	Modo de cozedura	Tempo de cozedura para a cuba (minutos)
Ratatouille*	Congelado	750 g	Nenhum	7	14 - 16
	Congelado	1000 g	Nenhum	7	23-25
Legumes salteados	Congelado	1000 g	Nenhum	6	22-24
Paelha*	Congelado	650 g	Nenhum	Manual: 220 °C	12 - 14
	Congelado	1000 g	Nenhum	Manual: 220 °C	15 - 17

\* As preparações congeladas não estão disponíveis em todos os países.

## Peixe - Marisco

	Tipo	Quantidade	Colheres ActiFry de óleo	Modo de cozedura	Tempo de cozedura para a cuba (minutos)
Calamares	Congelado	300 g	Nenhum	3	10 - 12
		500 g		3	11 - 13
Lagostins	Frescos	300 g	Nenhum	3	8 - 10
		450 g		3	8 - 10

## Vegetais

	Tipo	Quantidade	Colheres ActiFry de óleo	Modo de cozedura	Tempo de cozedura para a cuba (minutos)
Curgetes	Rodelas	750 g	1 + 150 ml de água	7	20 - 25
		1200 g	1 + 150 ml de água	7	25 - 30
Pimentos	Rodelas	650 g	1 + 150 ml de água	7	15 - 18
		1200 g	1 + 150 ml de água	7	20 - 25
Cogumelos	Aos quartos	650 g	1	7	10 - 15
		1000 g	1	7	16 - 18
Tomates	Aos quartos	650 g	1 + 150 ml de água	7	12 - 14
		1000 g	1 + 150 ml de água	7	15 - 17
Cebolas	Rodelas	500 g	1	Manual: 220 °C	12 - 14
		750 g	1	Manual: 220 °C	18 - 20

# Frutas

	Tipo	Quantidade	Colheres ActiFry de óleo e açúcar	Modo de cozedura	Tempo de cozedura para a cuba (minutos)
Bananas	Rodelas	5	1 + 1 de açúcar	9	5 - 6
		7	1 + 1 de açúcar	9	5 - 6
Morangos	Aos quartos	1000 g	2 de açúcar	9	8 - 10
		1500 g	2 de açúcar	9	10 - 12
Maçãs	Metades	3	1 + 1 de açúcar	9	8 - 10
		5	1 + 2 de açúcar	9	10 - 12
Ananás	Frescos (descascados e cortados em pedaços)	1	2 de açúcar	9	10 - 12
		2	2 de açúcar	9	15 - 17

PT




## USAR APENAS O TABULEIRO

### Preparar os seus alimentos

- Abra a tampa – Imagem 1.
- Retire a colher doseadora.
- Retire o tabuleiro – Imagem 4.
- Coloque os alimentos no tabuleiro, certificando-se de que segue sempre as quantidades recomendadas nas tabelas de cozedura e/ou livro de receitas (por favor, consulte a tabela de cozedura quanto às quantidades do tabuleiro, na página 68). Nunca exceda a marca do nível “MAX” apresentada no centro do tabuleiro - Imagem 23.
- Volte a colocar o tabuleiro no aparelho - Imagem 24.
- Feche a tampa - Imagem 25.

**Quando usar apenas o tabuleiro, não coloque alimentos na cuba.**

### Iniciar a cozedura

- Ligue o aparelho a uma tomada.
- O aparelho emite um aviso sonoro e o visor apresenta “00”.
- Prima o botão  e prima o botão  para selecionar o modo do tabuleiro. O ícone correspondente  aparece no visor.
- Para selecionar o modo de cozedura, prima o botão + até que o modo desejado 1 a 9 seja apresentado.
- Prima o botão de INICIAR/PARAR.
- Pode ajustar o tempo de cozedura premindo o botão +/-.
- A contagem decrescente por minutos começa. A contagem decrescente só é apresentada em segundos quando restar menos de um minuto.

**Abriu a tampa para a cozedura. Pode continuar a cozedura premindo o botão de iniciar após o ter desligado.**

Quando a tampa for aberta durante 3 minutos, o aparelho entra no modo de poupança de energia.

## Retirar os seus alimentos

- Quando a cozedura terminar, o temporizador emite um som sonoro e o ecrã começa a piscar e a apresentar "00 -": O aparelho pára automaticamente de cozinhar os seus alimentos. Pode parar o som de aviso premindo o botão de iniciar.
- Abra a tampa – Imagem 29.
- Retire o tabuleiro com a pega e retire os seus alimentos - Imagem 30. Tenha cuidado. O tabuleiro está muito quente após a cozedura. Use sempre a pega do tabuleiro incluída para a retirar.
- Sirva os seus alimentos.

## Tabela de cozedura APENAS para o tabuleiro

	Tipo	Quantidade para o tabuleiro	Colheres ActiFry de óleo	Modo de cozedura	Tempo de cozedura para o tabuleiro (minutos)
Nuggets de frango	Frescos ou congelados	500 g	Nenhum	2	13 - 15
	Frescos ou congelados	750 g	Nenhum	2	15 - 17
Coxas de frango	Frescos	4 a 6 pedaços	Nenhum	6	20 - 22
Asas de frango	Congeladas	10 pedaços	Nenhum	6	22
Peitos de frango (sem osso)	Frescos	6 pedaços	Nenhum	6	18 - 20
	Frescos	9 pedaços	Nenhum	6	22 - 24
Almôndegas	Congeladas	500 g	1	5	12 - 15
	Congeladas	750 g	1	5	15 - 17
Bife	Frescos	4 pedaços	1	5	8
	Congelados	4 a 6 pedaços	1 1/2	5	8 - 10




## USAR O MODO 2 EM 1 CUBA + TABULEIRO

### Preparar os seus alimentos

- Abra a tampa – Imagem 1.
- Retire o tabuleiro – Imagem 4.
- Levante a pega e retire a cuba do aparelho.
- Coloque os alimentos na cuba, certificando-se de que segue sempre as quantidades recomendadas nas tabelas de cozedura e/ou livro de receitas. Nunca exceda o nível MAX indicado na pá.
- Dependendo dos alimentos, adicione a quantidade recomendada de óleo na colher ActiFry e verta o conteúdo uniformemente na cuba - Imagem 13.
- Volte a colocar a cuba no aparelho e feche a tampa - Imagem 15.



## Iniciar a cozedura 2 em 1

- Ligue o aparelho. Este emite um aviso sonoro e o ecrã apresenta “00”.
- Escolha o programa de cozedura desejado para a cuba. Para selecionar o modo de cozedura, prima o botão + até que o modo desejado 1 a 9 seja apresentado - Imagem 17.
- O ícone  aparece no visor.
- Prima o botão  para selecionar o modo do tabuleiro. O ícone correspondente  aparece no ecrã.
- Escolha o programa de cozedura desejado para o tabuleiro usando o botão +, até que o modo desejado 1 a 9 seja apresentado - Imagem 18.
- Prima o botão de INICIAR/PARAR - Imagem 19.
- Pode ajustar o tempo de cozedura a qualquer altura premindo o botão +/-.
- A cozedura dos alimentos na cuba é iniciada.
- A contagem decrescente por minutos começa.
- Enquanto os alimentos estiverem a ser cozinhados na cuba, prepare os alimentos para os cozinhar no tabuleiro. Certifique-se de que não excede a marca do nível máximo do tabuleiro - Imagem 23.
- Quando o aparelho emitir um aviso sonoro e parar automaticamente, abra a tampa e insira o tabuleiro - Imagem 22 e 24.
- Volte a fechar a tampa - Imagem 25 e prima o botão de INICIAR - Imagem 26.
- A contagem decrescente por minutos continua. A contagem decrescente só é apresentada em segundos quando restar menos de um minuto.
- Há um tempo predefinido para cada tipo de alimento que pode ajustar.
  - Ajuste o tempo de cozedura em minutos usando os botões + e -.
  - Ajuste a temperatura de cozedura premindo o botão **[add here the icon temp/time in email]** e os botões + e - para definir a temperatura desejada.

## Retirar os seus alimentos

- Quando a cozedura terminar, o temporizador emite um aviso sonoro e o ecrã começa a piscar e a apresentar “00”: O aparelho pára automaticamente de cozinhar os seus alimentos. Pode parar o som de aviso premindo o botão de iniciar.
- Abra a tampa - Imagem 29.
- Retire o tabuleiro com a pega e retire os seus alimentos - Imagem 30. Tenha cuidado. O tabuleiro está muito quente após a cozedura. Use sempre a pega do tabuleiro incluída para a retirar.
- Levante a pega até ouvir o “CLIQUE” - Imagem 31.
- Retire a cuba e retire os alimentos - Imagem 32.


## Tabela de cozedura para 2 em 1

Os tempos de cozedura apresentados servem apenas de orientação. Eles podem variar, dependendo do tamanho dos alimentos e do modo como gosta de os cozinhar. No final do tempo de cozedura 2 em 1, e se gostar das suas batatas fritas ainda mais crocantes, cozinhe-as durante mais uns minutos após retirar o tabuleiro.

Alimentos na cuba	Quantidade na cuba	Modo	Tempo para a cuba	Alimentos no tabuleiro	Quantidade no tabuleiro	Modo	Tempo no tabuleiro
Batatas fritas frescas 10 mm x 10 mm	1500 g	1	35 min	Bifes	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
Batatas fritas frescas ou congeladas	1200 g	1	32 min	Coxas de frango	8	6	15 min
	1000 g	1	30 min		4	6	15 min
	750 g	1	27 min		3	6	15 min
	250 g	1	20 min		1	6	10 min
Batatas fritas frescas ou congeladas	1200 g	1	29 min	Nuggets de frango	14	2	8 min
Batatas fritas frescas ou congeladas	1200 g	1	32 min	Asas de frango	10	6	22 min
Curgete às rodelas	1200 g	7	25 min	Filete de salmão	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
Figos cortados aos pedaços	10	9	15 min	Massa filo de chocolate	4	9	4 min

## INÍCIO DIFERIDO

O início diferido pode ser definido usando um dos 9 modos automáticos de cozedura ou o modo manual:

- Ligue o aparelho.
- Mantenha o botão da Temperatura/Temporizador premido durante 3 segundos. A imagem  aparece e o temporizador pisca 0:00.
- Defina o tempo de início diferido usando os botões +/- (intervalos: 10 minutos) (até um máximo de 9 horas).
- Prima o botão de INICIAR e o temporizador de início diferido começa a contagem decrescente. A cozedura começa quando o temporizador de início diferido chegar a 0:00.

## FUNÇÃO DE MANTER QUENTE

- Quando terminar de cozinhar, se não efetuar qualquer ação no espaço de 3 minutos, o modo de manter quente é iniciado automaticamente (exceto para o modo 1 - Batatas fritas).
- Passados 30 minutos a manter quente, o aparelho desliga-se.
- Para desativar a função de “Manter quente”, prima em simultâneo os botões + e - e mantenha-os premidos (3 segundos).
- Para voltar a ativar a função de “Manter quente”, prima em simultâneo os botões + e - e mantenha-os premidos (3 segundos).

## CONSELHOS PARA COZINHAR COM A ACTIFRY GENIUS

- Não adicione sal nas batatas enquanto estas estiverem na cuba. Adicione sal apenas quando as batatas fritas forem retiradas da cuba.
- Quando adicionar ervas secas e especiarias na ActiFry, misture-as com algum óleo ou líquido. Se tentar polvilhá-las diretamente na cuba, serão sopradas pelo sistema de ar quente.
- Especiarias fortes coloridas podem manchar ligeiramente a pá e as peças do aparelho. Isto é normal.
- Prepare todos os alimentos em pedaços com um tamanho uniforme para se certificar de que todos ficam cozinhados em simultâneo.
- Prepare os vegetais, especialmente os de raiz, em pequenos pedaços, ou tamanho para saltear, para se certificar de que ficam bem cozinhados.
- Se usar cebolas nas receitas da ActiFry, elas ficam melhor se forem cortadas finas do que picadas, pois cozinham melhor. Separe os aros de cebola antes de os colocar na cuba e mexa-os, de modo a ficarem uniformemente distribuídos.

Apenas para o modo de cozedura automática:

- Para os modos de cozedura selecionados, os ingredientes deverão ser colocados na cuba conforme indicado no livro de receitas da ActiFry Genius. Isto garante o nível correto de cozedura de cada ingrediente. Os que necessitam de um tempo de cozedura superior são colocados no topo da cuba. Os que necessitam de um tempo de cozedura inferior são colocados ao lado da pega.

## FÁCIL DE LIMPAR

### Limpeza do aparelho

**Nunca coloque o aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido. Não use produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos. O filtro amovível tem de ser lavado regularmente. Para garantir que a cuba amovível e o tabuleiro durem mais tempo, nunca use utensílios de metal.**

**Não recomendamos a utilização de qualquer outro detergente para além de detergente líquido para a loiça para lavar qualquer parte do aparelho.**

- Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza.
- Abra a tampa premindo o botão - Imagem 1, e pressione o fecho para cima para retirar a tampa - Imagem 8.
- Retire o tabuleiro.
- Levante a pega da cuba amovível até ouvir um “CLIQUE”.

- Retire a pá pressionando o botão de desbloqueio - Imagem 6.
- Retire a cuba - Imagem 7.
- Retire o filtro amovível - Imagem 9.
- Para retirar o anel giratório, puxe as molas para fora e depois levante.
- Todas as peças amovíveis, exceto a pega, podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, - Imagem 10, ou podem ser lavadas com uma esponja que não seja abrasiva e com algum detergente líquido.
- Limpe o interior e exterior do aparelho e a pega com uma esponja ligeiramente embebida em água e um pouco de detergente líquido - Imagem 11. Seque cuidadosamente antes de voltar a colocar todas as peças no respetivo lugar.
- Se os alimentos ficarem presos ou queimados na cuba ou na pá, deixe-os a embeber em água quente antes de proceder à limpeza.

## ALGUMAS CONSELHOS EM CASO DE PROBLEMAS...

Problemas	Causas	Soluções
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado corretamente.	Certifique-se de que o aparelho está devidamente ligado a uma tomada.
	Não premiu ainda o botão de INICIAR/PARAR.	Prima o botão de INICIAR/PARAR.
	Premiu o botão de INICIAR/PARAR, mas o aparelho não funciona.	Feche a tampa.
	O aparelho não aquece.	Contacte o Centro de Contato do Consumidor (consulte em baixo).
	A pá não roda.	A pá não roda no início da cozedura nos modos 2, 3, 4, 5, 7, 8 e 9. Reinicie usando o modo manual para verificar se a pá roda. Se não rodar, certifique-se de que foi colocada corretamente e ajuste até ouvir um "CLIQUE". Se não funcionar, contacte o Centro de Contato do Consumidor.
A pá não permanece no lugar.	A pá não está corretamente encaixada.	Volte a colocar a pá até ouvir o "CLIQUE" - Imagem 12.
O tabuleiro não gira.	O tabuleiro não está corretamente colocado.	Ajuste a posição até ouvir o "CLIQUE".
Os alimentos não ficam cozinhados uniformemente.	Não usou a pá.	Coloque a pá na respetiva posição.
	Os alimentos/batatas fritas não foram cortados uniformemente.	Corte os alimentos/batatas fritas todos com o mesmo tamanho.

Problemas	Causas	Soluções
As batatas fritas não estão suficientemente estaladiças.	Está a usar uma variedade de batatas que não é adequada para fritar.	Escolha uma variedade de batatas adequada para fritar. Batatas apanhadas recentemente podem ter muita humidade. Cozinhe-as durante mais alguns minutos ou tente usar uma variedade de batatas diferente.
	As batatas não foram lavadas nem secadas o suficiente.	Lave, e seque bem as batatas antes de as cozinhar.
	As batatas fritas estão muito espessas.	Corte-as mais finas.
	Não há óleo suficiente.	Aumente a quantidade de óleo (consulte a "Tabela de cozedura").
	O filtro (5) está obstruído.	Limpe o filtro.
Os alimentos não viram com o tabuleiro.	Os alimentos são muito espessos.	Reduza a espessura dos seus alimentos.
Os alimentos na cuba não estão cozinhados.	O tabuleiro foi colocado na cuba quando a cozedura foi iniciada.	Coloque o tabuleiro apenas durante a segunda metade da fase de cozedura.
As batatas fritas partem-se enquanto estão a ser cozinhadas.	Está a usar uma grande quantidade, ou as batatas estão muito compridas.	Reduza a quantidade de batatas e ajuste o tempo de cozedura. Ou não corte as batatas com mais de 9 cm de comprimento.
Os alimentos permanecem na extremidade da cuba.	A cuba tem muitos alimentos.	Siga as quantidades máximas apresentadas na tabela de cozedura. Coloque o anel giratório no respetivo lugar. Reduza a quantidade de alimentos.
	O nível máximo recomendado foi excedido.	Reduza as quantidades.
O visor LCD não funciona.	O aparelho não está ligado à corrente.	Ligue o aparelho à corrente.
	A tampa está aberta.	Feche a tampa.
O aparelho faz um ruído anormal.	Suspeita que há um problema no modo como o motor do aparelho está a funcionar.	Contacte o Centro de Contato do Consumidor.

**EN** p. 6 – 21

**DE** p. 22 – 39

**ES** p. 40 – 56

**PT** p. 57 – 72