

T-fal®

EN

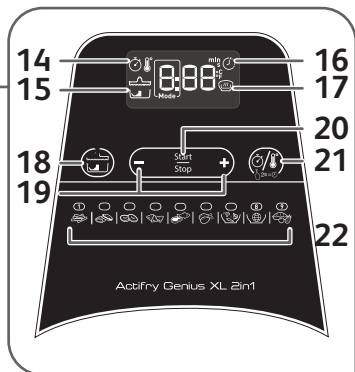
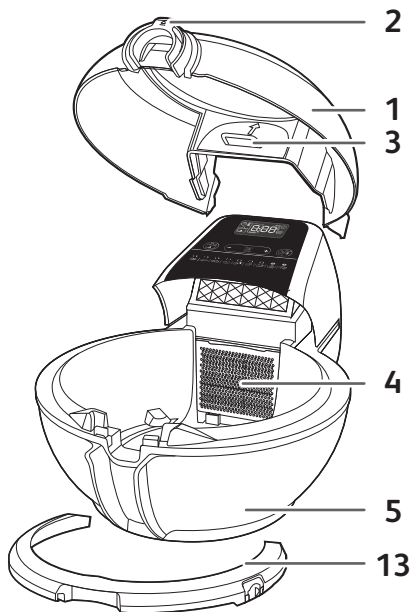
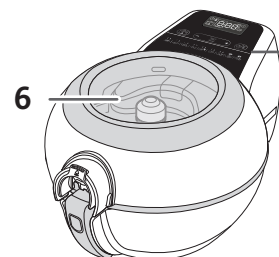
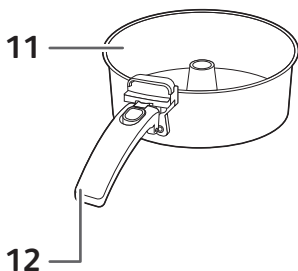
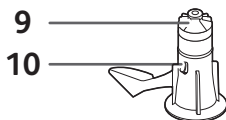
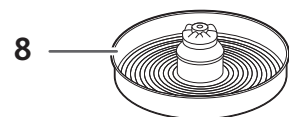
FR

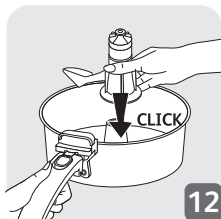
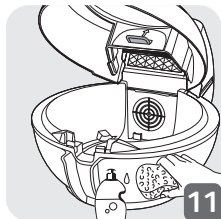
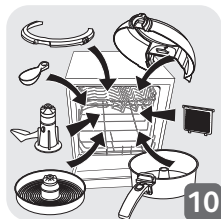
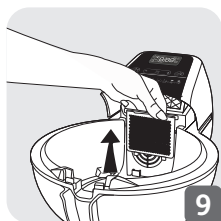
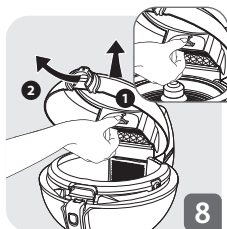
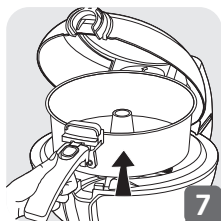
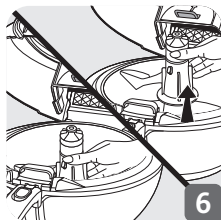
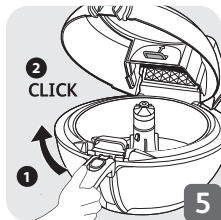
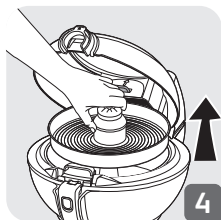
ES

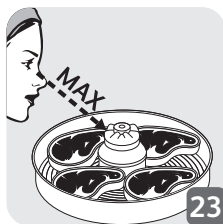
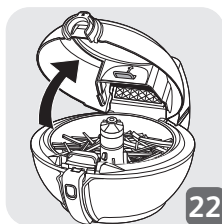
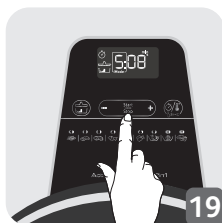
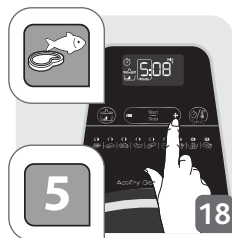
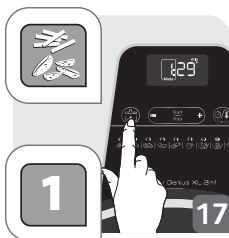
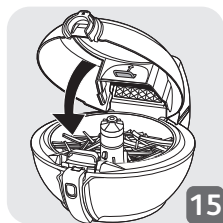
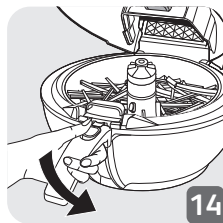
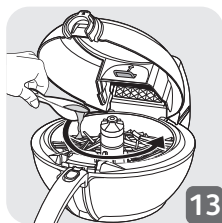


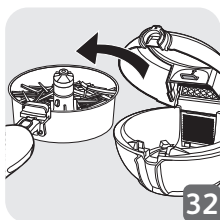
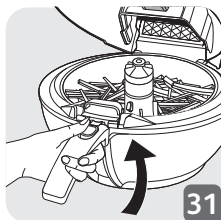
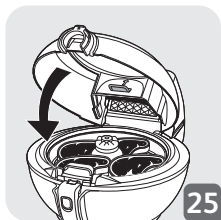
ActiFry Genius XL 2in1

www.t-fal.ca









IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.
12. Always attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

14. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

15. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
16. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.
17. This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (lid, plastic parts...).

18. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the appliance.
19. Do not overload the pan. For safety reasons never exceed the maximum quantity.
20. The cooking times are given as guidelines only.
21. Do not leave the cord hanging.
22. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
23. Always unplug the appliance immediately after use, when moving it and prior to any cleaning or maintenance.
24. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
25. Do not move the appliance when it is full of hot food.
26. Never immerse the appliance in water!
27. This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
28. Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
29. Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for French fries only).
30. This appliance is not intended for deep frying food.
31. This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
32. This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
33. If you have any problems, contact the authorized after-sales service or the internet address www.t-fal.ca.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Do not use with an extension cord.

A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Welcome to the world of ActiFry Genius XL 2en1!

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 2en1** 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 2en1** 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 potato chips, 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 2en1** 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 minced meat, flavoursome prawns, fruits and more...



: the **ActiFry Genius XL 2in1**

Also included is a book of recipes prepared by a 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, **T-fal** 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 2en1**?

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 2en1** 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 2en1?

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 2en1**.

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 2en1**, 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 2en1** 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 2en1 you can treat yourself and your friends too!
To find out more or if you've any questions, please visit www.t-fal.ca

DESCRIPTION

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

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 its 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 - 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 - fig.10 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance 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 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.**

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 2in1 spoon 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 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.**

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 the manual of use.
- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 13 to p. 15)
- Add the oil to the food with the spoon (1 Actifry Genius spoonful = 14 ml) - fig.13, spreading 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 display 00.

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.

- Press the key  to select the pan mode. The corresponding icon  appears 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 modes 2, 3, 4, 5, 7, 8 and 9.

- To stop or cancel the cooking mode, continually hold down the START/STOP key for 2 seconds and the screen will display 00.



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



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



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



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



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



8. World food* e.g lamb tajine, kebab, ...



4. Rolls e.g. pastry snacks like samosa, spring rolls, ...



9. Desserts e.g apples and pear compote, caramelised nuts, ...



5. Meat and Fish

1 meal in 1 go programs

Manual mode:

- Set the cooking in minutes by using the +/- button (see cooking table p. 13 to p. 15).
- Then set the cooking temperature by pressing the temperature/timer button, and set the temperature required using the +/- button (see cooking table p. 13 to p. 15).
- 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.

- 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 ►|| 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.
- 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 a rough 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	Actifry 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	Actifry 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	Actifry 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	750 g	None	6	16 - 18
	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	Actifry 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

EN

	Type	Quantity	Actifry 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	Actifry 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.
- 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 - 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. – fig.16.
- The appliance will make a beep sound and the screen displays “00”.
- Press the key  and press the - button to select the tray mode. The corresponding icon  appears on the screen.
- To select the cooking mode, press the + button until the required mode 1 to 9 is displayed.
- Press Start/Stop key.
- You can adjust 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 pressing on the start button after it has been switched off.

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 00 - : the appliance automatically stops cooking your food. You can stop the buzzer by pressing on the start button.
- Open the lid - fig. 29.
- Remove the tray with a cooking mitt and take your food out - fig 30. Be careful, the tray is very hot after cooking. Always use a cooking mitt to remove it.
- Serve your food.

Cooking table for the tray ONLY

EN

	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

USING THE 2IN1 PAN + TRAY

Get your food ready

- Open the lid – fig.1.
- Remove the tray – 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 “00”.
- 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 - fig. 17.
- The icon  appears on the screen.
- 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 1 to 9 is displayed - fig. 18.
- Press START/STOP key - fig. 19.
- You can adjust 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.
- The minute countdown resumes. The countdown will only be displayed in seconds where there is less than a minute left.

Remove your food

- When the cooking is finished, the timer will sound and the screen will start flashing and displaying “00”: the appliance automatically stops cooking your food. You can stop the buzzer by pressing on the start button.
- Open the lid – fig.29.
- Remove the tray with a cooking mitt and take your food out – fig.30. Be careful, the tray is very hot after cooking. Always use a cooking mitt to remove it.
- Lift up the handle until you hear the “CLICK”.
- Remove the pan and take your food out.

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	Pan quantity	Food in tray	Tray quantity	Mode	Tray time
Fresh potato chips 10 mm x 10mm	1200 g	1	40 min	Steaks	4	5	8 min
	1000 g	1	38 min		4	5	7 min
	750 g	1	32 min		3	5	6 min
	250 g	1	15 min		1	5	5 min
Fresh or frozen chips	1200 g	1	32 min	Chicken drumsticks	8	6	18 min
	1000 g	1	30 min		4	6	16 min
	750 g	1	27 min		3	6	16 min
	250 g	1	20 min		1	6	15 min
Fresh or frozen chips	1200 g	1	32 min	Chicken nuggets	14	2	10 min
Fresh or frozen chips	1200 g	1	32 min	Chicken wings	10	6	22 min
Zucchini in slices	1200 g	7	25 min	Salmon fillet	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
Figs cut in pieces	10	9	15 min	Filo chocolate parcels	4	9	5 min

DELAYED START

Delayed start can be set using one of the 9 automatic cooking modes or the manual mode:

- Plug in the appliance.
- Press the Temperature/Timer button for 3 seconds. The pictogram  will appear, and the timer will flash 0:00.
- 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 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.2.
- Remove the tray.
- Lift the removable pan handle until you hear a «CLICK».
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4.
- Take out the cooking pan.
- Remove the detachable filter - fig.6.
- To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off.

- All the removable parts 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 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 main 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 poistion 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 (12) 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.	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. 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.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1. Lisez entièrement ce mode d'emploi avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour vous protéger contre une décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout l'appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires, ou de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service en vue d'un examen, d'un réglage ou d'une réparation.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas au contact de surfaces chaudes.
10. Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Branchez toujours la fiche sur l'appareil fiche en premier (selon le modèle), puis sur la prise de courant. Pour éteindre l'appareil, mettez le bouton de commande à la position arrêt, puis débranchez-le.
13. N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

14. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE SEULEMENT

15. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique située sous l'appareil).
16. Ne branchez l'appareil que sur une prise électrique d'au moins 15 ampères. Si la fiche de l'appareil ne rentre pas dans votre prise de courant, faites appel à un électricien professionnel afin de remplacer la prise.

17. Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (couvercle, parties en plastique, etc.).
18. Pour assurer une utilisation en toute sécurité, ne mettez pas d'aliments trop volumineux dans l'appareil.
19. Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites sécuritaires.
20. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif seulement.
21. Ne laissez pas pendre le cordon.
22. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
23. Débranchez toujours l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé, pour le déplacer ou pour le nettoyer.
24. En cas de feu, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un linge humide.
25. Ne déplacez pas l'appareil contenant des aliments chauds.
26. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
27. Cet appareil ne convient pas à la préparation de recettes liquides (soupes, sauces, etc.).
28. Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
29. Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
30. Cet appareil n'est pas conçu pour les cuissons en grande friture.
31. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'une commande à distance.
32. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes ne possédant pas d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
33. Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet www.t-fal.com.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

D'ALIMENTATION

N'utilisez pas de rallonge. Le produit est fourni avec un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou ne fasse trébucher quelqu'un.

Bienvenue dans l'univers ActiFry Genius XL 2en1 !

Faites un délicieux repas complet à votre façon

Les frites sont croustillantes et moelleuses grâce à des technologies brevetées. Sélectionnez vos ingrédients, votre huile, vos épices, fines herbes, aromates... ActiFry Genius XL 2en1 s'occupe du reste.

Seulement 3 %* de matière grasse et une juste quantité de sel : 1 cuillère suffit !

Une cuillerée d'huile de votre choix vous permet de faire 1,5 kg de vraies frites. La cuillère à mesurer d' **ActiFry Genius XL 2en1** vous permet de doser le sel et de réduire la quantité utilisée sans compromettre le goût.

* 1,5 kg de frites fraîches, bâtonnets de 10 x 10 mm, cuisson à -55 % de perte en poids avec 20 ml d'huile.

Des steaks-frites et bien plus encore !

ActiFry Genius XL 2en1 vous permet de cuisiner une grande variété de recettes. Variez votre quotidien avec du steak-frites, des poêlées de légumes croquants, des émincés de viandes tendres et goûteux, des crevettes croustillantes, des fruits... et plus encore.



: **ActiFry Genius XL 2en1**

Un livret de recettes familiales élaboré avec un Chef vous est proposé. Vous y trouverez des idées originales de délicieux repas nutritionnels et de plats d'accompagnement ainsi que des desserts à réaliser pour toute la famille.

Pour réussir au mieux vos préparations, **T-fal** vous conseille tout particulièrement sur les pommes de terre et sur les huiles.

La pomme de terre : équilibre et plaisir au quotidien !

La pomme de terre peut être consommée par tous et à tous les âges ! Elle est une excellente source d'énergie et contient des vitamines. Selon les variétés, les conditions climatiques et de culture, la pomme de terre subit des variations importantes : forme, taille, qualité gustative. Chacune possède ses propres caractéristiques de précocité, de rendement, de taille, de couleur, de qualité de conservation et d'indications culinaires. Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de l'origine et de la saisonnalité.

Quelle variété utiliser pour ActiFry Genius XL 2en1?

Nous vous conseillons d'utiliser, d'une manière générale, les pommes de terre recommandées pour faire des frites, telles que des Yukon Gold. Pour les pommes de terre nouvelles riches en humidité, nous vous conseillons de faire cuire les bâtonnets quelques minutes supplémentaires.

ActiFry Genius XL 2en1 permet aussi de préparer des frites surgelées. Celles-ci étant déjà précuites, il n'est pas nécessaire de rajouter de l'huile.

Où conserver la pomme de terre ?

Les meilleurs endroits pour conserver les pommes de terre sont une bonne cave, un placard frais (entre 6 et 8°C), à l'abri de la lumière.

FR

Comment préparer la pomme de terre pour ActiFry Genius XL 2en1?

Pour obtenir de meilleurs résultats, il faut s'assurer que les bâtonnets ne collent pas entre eux. Pour cela, il est recommandé de laver abondamment les pommes de terre entières, puis les pommes de terre coupées, jusqu'à ce que l'eau soit claire. Ainsi vous retirez un maximum d'amidon. Séchez soigneusement les bâtonnets à l'aide d'un linge propre sec très absorbant. Les bâtonnets doivent être parfaitement séchés avant d'être mis dans **ActiFry Genius XL 2en1**.

Comment couper la pomme de terre?

La taille des bâtonnets influe sur le croustillant et le moelleux. Plus ils seront minces, plus ils seront croustillants et à l'inverse, plus ils seront épais, plus ils seront tendres à l'intérieur. En fonction de vos désirs, vous pouvez varier les coupes de vos bâtonnets et adapter le temps de cuisson :

Minces : 8 x 8 mm / Standard : 10 x 10 mm / Épais : 13 x 13 mm

Variez les bonnes huiles qui sont bonnes pour votre santé

Vous pouvez varier le goût des frites à votre guise, en utilisant une cuillerée d'huile différente. Tous les acides gras essentiels à la vie sont dans les huiles végétales. Elles contiennent toutes, dans des proportions différentes, des nutriments indispensables à un régime équilibré. Pour fournir à votre corps tout ce dont il a besoin, diversifiez les huiles ! Avec **ActiFry Genius XL 2en1**, vous pouvez utiliser une très grande variété d'huiles :

- Huiles standard : olive, colza*, pépins de raisin, maïs, arachide, tournesol, soja*.
- Huiles aromatisées : herbes aromatiques, ail, piment, citron...
- Huiles spéciales : noisette*, sésame*, carthame*, amande*, avocat*, argan*... (*temps de cuisson pouvant varier, selon le producteur).

La technologie **ActiFry Genius XL 2en1**, avec sa faible quantité de matière grasse et de sel, vous permet de préserver les bons acides gras essentiels à votre vitalité.

Avec **ActiFry Genius XL 2en1**, faites-vous plaisir et faites plaisir à ceux qui vous entourent ! Pour en savoir plus ou poser vos questions, rendez vous sur www.t-fal.ca

DESCRIPTION

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Couvercle | 14 | Temps de cuisson |
| 2 | Bouton d'ouverture du couvercle | 15 | Indicateur de fonction 2en1 |
| 3 | Verrou du couvercle | 16 | Mise en marche différée |
| 4 | Filtre amovible | 17 | Maintien au chaud |
| 5 | Base | 18 | Touche d'activation de la fonction 2en1 |
| 6 | Hublot | 19 | Touches + et – pour régler le temps de cuisson |
| 7 | Cuillère à mesurer | 20 | Touche de démarrage et arrêt de la cuisson |
| 8 | Plateau de cuisson 2en1 avec niveau "MAX" | 21 | Mode manuel |
| 9 | Pale de brassage amovible | 22 | Marquage des modes de cuisson |
| 10 | Bouton de déverrouillage de la pale | | |
| 11 | Cuve amovible | | |
| 12 | Poignée de la cuve | | |
| 13 | Anneau anti-débordement amovible | | |

CONSIGNES D'UTILISATION

Avant la première utilisation

- Retirez tous les autocollants et les matériaux d'emballage.
- Soulevez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle – fig.1
- Enlevez la cuillère à mesurer.
- Retirez l'emballage en polystyrène que vous pouvez jeter – fig.2.
- Pour retirer l'anneau anti-débordement, tirez les pinces vers l'extérieur, afin de le soulever – fig.3.
- Enlevez le plateau – fig.4.
- Mettez la poignée de la cuve en position horizontale jusqu'à ce que vous entendiez un "CLIC" indiquant qu'elle est verrouillée – fig.5.
- Retirez la pale en appuyant sur le bouton de déverrouillage – fig.6.
- Enlevez la cuve – fig.7.
- Poussez sur le bouton de verrou du couvercle pour l'enlever - fig.8.
- Enlevez le filtre amovible – fig.9.
- Toutes les pièces amovibles sont lavables au lave-vaisselle – fig.10 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du détergent à vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du détergent à vaisselle - fig.11.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remettre en place.
- Remettez la pale en place jusqu'à ce que vous entendiez un "CLIC" de verrouillage – fig.12.
- Pour remettre l'anneau en place, posez-le sur le bord de la cuve de cuisson, centrez-le sur la cuve et appuyez jusqu'à ce que vous entendiez un "CLIC".

REMARQUES:

- N'immergez jamais la base du produit dans l'eau.
- Pour optimiser le rendement de votre nouveau produit, nous vous conseillons de préparer une recette qui prend 30 minutes ou plus à cuire.

Si vous ne l'utilisez pas, l'appareil s'éteindra automatiquement au bout de 10 minutes.

Recommandations

- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur inoffensif. Cette odeur sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.
- Pour éviter d'endommager votre appareil, veillez à respecter les quantités d'ingrédients et de liquide indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.
- Ne surchargez pas la cuve, ni le plateau, respectez les quantités recommandées.
- Cet appareil ne convient pas aux recettes contenant une quantité élevée de liquide (comme les soupes, les sauces de cuisson,...).
- Ne laissez jamais la cuillère à mesurer dans l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne mettez jamais le plateau dans l'appareil sans le plat.
- Ne posez jamais la pale sans le plat.
- Ne dépassez jamais la marque du niveau maximum sur le plateau.
- Mettez le plateau dans l'appareil lorsqu'il émet le bip de rappel et non au commencement de la cuisson (sauf si les temps de cuisson dans la cuve et sur le plateau sont les mêmes).
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
- Si vous n'utilisez que la cuve, ne mettez pas le plateau dans l'appareil.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche si la cuve est vide.
- **Ne jamais utiliser l'anneau anti-débordement sur le plateau, que ce soit lors de son utilisation seul ou en mode 2en1. L'anneau s'utilise uniquement sur la cuve - fig. 33, 34 et 35.**

UTILISATION DU PLAT SEUL

Préparez les aliments

Ne laissez pas la cuillère doseuse à l'intérieur de la cuve pendant la cuisson des aliments.

- Soulevez le couvercle – fig.1.
- Retirez la cuillère doseuse et le plateau.
- Préparez vos ingrédients comme l'indique le livre de recettes. Versez les ingrédients dans la cuve selon les instructions de votre recette.
- Placez les aliments dans la cuve en les répartissant uniformément, en veillant à respecter la quantité maximale (voir les tableaux de cuisson page 12 à 14) et la marque de niveau maximum indiquée sur la pale.
- Versez l'huile sur les aliments avec la cuillère (1 cuillère ActiFry Genius = 14ml) – fig. 13, en la répartissant uniformément.
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement – fig. 14.
- Fermez le couvercle – fig. 15.

Démarrez la cuisson

- Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil sur une prise de courant appropriée - fig.16. L'appareil émettra 2 bips sonores et l'écran indiquera 00.

2 façons de régler le temps de cuisson

Mode de fonctionnement avec les menus automatiques

La température se règle selon les 9 modes de cuisson et la pale tournera ou non en fonction du type d'aliment sélectionné.

- Appuyez sur la touche  pour sélectionner la cuve. L'icône correspondante  apparaît sur l'écran.
- Pour sélectionner le mode de cuisson, appuyez sur la touche + jusqu'à ce que le mode souhaité 1 à 9 apparaisse – fig. 20.
- Appuyez sur Démarrer.
- Il est possible de régler le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +/-.
- **Remarque : Réglez le temps de cuisson après le démarrage de l'appareil.**
- Lorsque vous utilisez le mode de cuisson automatique, suivez les instructions du livre de recettes pour savoir comment placer les aliments dans la cuve.

Remarque : La pale ne tourne pas au début de la cuisson pour les modes 2, 3, 4, 5, 7, 8 et 9.

- Pour arrêter ou annuler le mode de cuisson, maintenez la touche de démarrage pendant 2 secondes et l'écran indiquera 00.



1. Frites (frites de pomme de terre, croustilles aux légumes, quartiers de pommes de terre...)



6. Poulet, (pilons et ailes...)



2. Recettes panées (pépites de poulet, crevettes panées...)



7. Wok * (riz frit aux crevettes, bœuf sauté, légumes sautés...)



3. Beignets salés ou sucrés (rondelles d'oignons, calamars, ...etc)



8. Cuisine du monde (tajines d'agneau, kebabs...)



4. Rouleaux de pâte ou beignets, (samosas, rouleaux de printemps...)



9. Desserts (compotes de pommes ou de poires, noix caramélisées...)



5. Viande et poisson

*Programme «1 repas en une pression»

Mode manuel:

- Réglez le temps de cuisson en minutes à l'aide de la touche +/- (voir le tableau des temps de cuisson).
- Réglez ensuite la température de cuisson en appuyant sur la touche température / minuterie – fig. 18, et réglez la température avec les touches +/- (voir le tableau de cuisson).
- Appuyez sur la touche de mise en marche START.

REMARQUES:

- Le temps sélectionné apparaît et un décompte minute par minute commence. Le temps de cuisson est indiqué en minutes. Seul le temps restant de moins d'une minute sera affiché en secondes.
- L'appareil peut être mis en pause. Appuyez simplement sur la touche START. Appuyez de nouveau sur START pour relancer la cuisson.
- Le temps peut être modifié à tout moment pendant la cuisson en utilisant les touches +/-.
- En cas d'erreur ou pour supprimer le temps sélectionné, maintenez la touche START/STOP pendant 2 secondes et sélectionnez de nouveau le temps.

Retirez les aliments

Lorsque vous soulevez le couvercle, l'appareil cesse de fonctionner. Pour relancer la cuisson, abaissez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP.

Si le couvercle a été soulevé pendant plus de 2 minutes, l'appareil sera réinitialisé.

- Une fois que la cuisson est terminée, la minuterie émet un bip sonore.
- Soulevez le couvercle – fig. 1.
- Soulevez la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » lorsqu'elle se verrouille et retirez la cuve - fig.19 et 20.
- Servez immédiatement.
- Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas le couvercle ou toute pièce autre que la zone de préhension, soit la poignée de la cuve et le bouton d'ouverture du couvercle.

Tableau de cuisson en mode cuve seulement

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la saisonnalité des aliments, de leur taille, des quantités utilisées et des goûts individuels, ainsi que de la tension du réseau électrique. La quantité d'huile indiquée peut être augmentée en fonction de votre goût et de vos besoins. Si vous voulez des frites plus croustillantes, vous pouvez ajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

Pommes de terre

	Type	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson cuve (min)
Bâtonnets de taille standard 10 mm x 10 mm	Fraîches*	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
Frites	Surgelées	750 g	Aucun	1	23 - 25
		1200 g	Aucun	1	36 - 38

* Les pommes de terre fraîches doivent être cuites plus longtemps pour être plus croustillantes et dorées.

Viande et volaille

Pour ajouter un peu de saveur à votre viande, n'hésitez pas à mélanger les épices avec l'huile (paprika, curry, herbes mélangées, thym, laurier, etc).

	Type	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson cuve (min)
Pépites de poulet	Fraîches ou surgelées	750 g	Aucun	2	10 - 12
	Fraîches	1200 g	Aucun	2	13 - 15
	Surgelées	1200 g	Aucun	2	15 - 17
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	Aucun	6	20 - 22
Poitrines de poulet	Fraîches	6	Aucun	6	18 - 20
	Fraîches	9	Aucun	6	22 - 24
Boulettes de viande	Surgelées	750 g	1	5	14 - 15
	Surgelées	1200 g	1 1/2	5	18 - 20

Plats de riz et légumes

	Type	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson cuve (min)
Ratatouille*	Surgelée	750 g	Aucun	7	14 - 16
	Surgelée	1000 g	Aucun	7	23 - 25
Poêlée paysanne	Surgelée	750 g	Aucun	6	16 - 18
	Surgelée	1000 g	Aucun	6	22 - 24
Paëlla*	Surgelée	650 g	Aucun	Manuel : 220°C	12 - 14
	Surgelée	1000 g	Aucun	Manuel : 220°C	15 - 17

* Les préparations surgelées ne sont pas offertes dans tous les pays.

Poisson-fruits de mer

	Type	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson cuve (min)
Beignets de calamars	Surgelés	300 g	Aucun	3	10 - 12
		500 g		3	11 - 13
Crevettes crues	Surgelées	300 g	Aucun	3	8 - 10
		450 g		3	8 - 10

Légumes

	Type	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson cuve (min)
Courgettes	Fraîches	750 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	20 - 25
		1200 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	25 - 30
Poivrons	Frais	650 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	15 - 18
		1200 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	20 - 25
Champignons	Frais	650 g	1	7	10 - 15
		1000 g	1	7	16 - 18
Tomates	Fraîches	650 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	12 - 14
		1000 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	15 - 17
Oignons (en rondelles)	Frais	500 g	1	Manuel 220°C	12 - 14
		750 g	1	Manuel 220°C	18 - 20

Desserts

	Type	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson cuve (min)
Bananes	Tranches	5	1 cuillère + 1 cuillère de sucre	9	5 - 6
		7	1 cuillère + 1 cuillère de sucre	9	5 - 6
Fraises	Quartiers	1000 g	2 cuillères de sucre	9	8 - 10
		1500 g	2 cuillères de sucre	9	10 - 12
Pommes	Coupées en deux	3	1 cuillère + 1 cuillère de sucre	9	8 - 10
		5	1 cuillère + 2 cuillères de sucre	9	10 - 12
Ananas	Coupé en morceaux	1	2 cuillères de sucre	9	10 - 12
		2	2 cuillères de sucre	9	15 - 17

UTILISATION EN MODE PLATEAU SEULEMENT

Préparez les aliments

- Soulevez le couvercle - fig.1.
- Retirez la cuillère - fig.4.
- Placez vos aliments dans le plateau en respectant toujours les quantités recommandées dans les tableaux de cuisson et/ou le livre de recettes (Voir tableau de cuisson page 35). Ne dépassez jamais la marque de niveau « MAX » indiquée au centre du plateau - fig. 22.
- Remplacez le plateau dans l'appareil.
- Abaissez le couvercle.

Lorsque vous n'utilisez que le plateau, ne mettez jamais d'aliments dans la cuve.

Démarrez la cuisson

- Branchez l'appareil - fig.16.
- L'appareil émet un bip sonore et l'écran indique « 00 ».
- Appuyez sur la touche  puis appuyez sur la touche « - ».
- Appuyez de nouveau sur la touche  pour sélectionner le mode plateau. Le symbole correspondant  paraît à l'écran.
- Sélectionnez un mode de cuisson en appuyant sur la touche + jusqu'à ce que le mode souhaité 1 à 9 apparaisse.
- Appuyez sur START/STOP.
- Le temps de cuisson est réglable à tout moment en appuyant sur les touches +/-.
- Le décompte minute par minute commence. Seul le temps restant de moins d'une minute sera affiché en secondes.

L'ouverture du couvercle stoppe la cuisson. Pour relancer la cuisson, abaissez le couvercle et appuyez sur START. Au-delà de 2 minutes, l'appareil sera réinitialisé.

Retirez les aliments

- Une fois que la cuisson est terminée, la minuterie émet un bip sonore et l'écran indique 00 clignotant. Pour arrêter le bip, appuyez sur le bouton START - fig. 19.
- Soulevez le couvercle - fig. 29.
- Retirez le plateau avec gant de cuisine - fig.30. Attention, le plateau est très chaud en fin de cuisson. Pour éviter tout risque de brûlure, utilisez toujours gant de cuisine ou protection pour manipuler le plateau après cuisson.
- Servez immédiatement.

Tableau de cuisson en mode plateau

	Type	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson plateau (min)
Pépites de poulet	Fraîches ou surgelées	500 g	Aucun	2	13 - 15
	Fraîches ou surgelées	750 g	Aucun	2	15 - 17
Pilons de poulet	Frais	4 à 6 morceaux	Aucun	6	20 - 22
Ailes de poulet	Surgelées	10 morceaux	Aucun	6	22
Poitrines de poulet	Frais	6 morceaux	Aucun	6	18 - 20
	Frais	9 morceaux	Aucun	6	22 - 24
Boulettes de viande	Surgelées	500 g	1	5	12 - 15
	Surgelées	750 g	1	5	15 - 17
Steaks	Frais	4 morceaux	1	5	8
	Surgelés	1200 g	1 1/2	5	8 - 10

Préparez les aliments

- Soulevez le couvercle - fig.1.
- Retirez le plateau - fig.4.
- Mettez vos aliments dans la cuve en respectant toujours les quantités recommandées dans les tableaux de cuisson et/ou le livre de recettes. Ne dépassez jamais la marque de niveau « MAX » indiqué sur la pale.
- Selon les aliments, dosez la matière grasse recommandée avec la cuillère et versez le contenu de façon homogène à l'intérieur de la cuve - fig.13.
- Remplacez la cuve dans l'appareil et fermez le couvercle.
- Rabattez la poignée dans son logement - fig. 12.

Démarrez la cuisson

- Branchez l'appareil. L'appareil émet un bip sonore et l'écran indique « 00 » - fig.16.
- Appuyez sur la touche  pour sélectionner un mode de cuisson pré-enregistré. Pour sélectionner le mode de cuisson, appuyez sur le bouton + jusqu'à ce que le mode souhaité 1 à 9 apparaisse - fig.17.
- Le symbole  paraît à l'écran.
- Appuyez sur la touche  pour sélectionner le mode plateau. Le symbole  paraît à l'écran.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité pour le plateau en utilisant le bouton + jusqu'à ce que le mode souhaité 1 à 9 apparaisse.
- Appuyez sur START/STOP.
- Le temps de cuisson est réglable à tout moment en appuyant sur les touches +/-.
- La cuisson des aliments dans la cuve démarre.
- Le décompte minute par minute commence.
- Pendant ce temps, mettez les aliments sur le plateau en veillant à respecter le niveau MAX.
- Lorsque l'appareil bip et s'arrête automatiquement, ouvrez le couvercle et placez le plateau - fig. 22 à 24.
- Refermez le couvercle et appuyez sur START - fig. 25.
- Le décompte reprend.

Retirez les aliments

- Une fois que la cuisson est terminée, la minuterie émet un bip sonore et l'écran indique 00 clignotant. L'appareil stoppe automatiquement la cuisson. Vous pouvez arrêter la sonnerie en appuyant sur START/STOP - fig. 19.
- Soulevez le couvercle - fig. 20.
- Retirez le plateau avec un gant de cuisine - fig. 30. Attention, le plateau est très chaud en fin de cuisson. Pour éviter tout risque de brûlure, utilisez toujours un gant de cuisine ou protection pour manipuler le plateau après cuisson.
- Soulevez la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » lorsqu'elle se verrouille - fig. 31.
- Retirez la cuve - fig. 32.
- Servez immédiatement.

Tableau de cuisson 2en1

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la saisonnalité des aliments, de leur taille, des quantités utilisées et des goûts individuels, ainsi que de la tension du réseau électrique.

Pour des frites encore plus croustillantes, vous pouvez prolonger leur cuisson pendant 2 minutes après avoir retiré le plateau.

FR

Aliments Cuve	Quantité cuve	Mode	Temps cuve	Aliments Plateau	Quantité Plateau	Mode	Temps Plateau
Bâtonnets de pommes de terre	1200 g	1	40 min	Steaks	4	5	8 min
	1000 g	1	38 min		4	5	7 min
	750 g	1	32 min		3	5	6 min
	250 g	1	15 min		1	5	5 min
Frites fraîches ou surgelées	1200 g	1	32 min	Pilons de poulet	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
Frites fraîches ou surgelées	1200 g	1	32 min	Pépites de poulet	14	2	10 min
Frites fraîches ou surgelées	1200 g	1	32 min	Ailes de poulet	10	6	22 min
Courgettes	1000 g	7	25 min	Saumon	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
Figues	10	9	15 min	Croustillants chocolat	4	9	5 min

MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

La fonction de mise en marche différée peut être utilisée avec les modes de cuisson automatiques ou le mode manuel.

- Branchez l'appareil.
- Appuyez longuement sur la touche «Température / temps»  (3 secondes). Le pictogramme  apparaît et clignote.
- Réglez le temps de la mise en marche différée avec les touches +/- (intervalle: 10 minutes) (jusqu'à 9 heures différées maximum).
- Appuyez sur START. Le compte à rebours sera lancé et la cuisson commencera une fois que la minuterie aura atteint 0:00.

MAINTIEN AU CHAUD

- Lorsque la cuisson est terminée, si aucune opération n'est effectuée avant 3 minutes, le mode de maintien au chaud  se met automatiquement en marche (sauf le mode 1 – Frites).
- Après 30 minutes de maintien au chaud, l'appareil s'arrête.
- Pour désactiver la fonction «Maintien au chaud», appuyez longuement sur les touches +/- durant environ 3 secondes.
- Pour réactiver la fonction «Maintien au chaud», appuyez longuement sur les touches +/- durant environ 3 secondes.

CONSEILS DE CUISINE AVEC L'ACTIFRY GENIUS

- Ne saupoudrez pas les frites de sel lorsqu'elles sont dans la cuve. Ne les salez qu'une fois les frites sont sorties de la cuve.
- Lorsque vous ajoutez des herbes et des épices dans la cuve ActiFry, mélangez-les avec de l'huile ou un liquide. Si vous essayez de les saupoudrer directement dans la cuve, ils seront juste soufflés par le système d'air chaud.
- Les épices colorées peuvent tacher légèrement la pale et les parties de l'appareil. C'est normal.
- Préparez tous les aliments en morceaux de taille égale pour vous assurer qu'ils cuisent tous uniformément.
- Préparez les légumes, en particulier les légumes-racines, en petits morceaux pour s'assurer qu'ils cuisent bien.
- Si vous utilisez des oignons dans des recettes ActiFry, il est préférable de les couper en fines tranches plutôt que de les hacher pour qu'ils cuisent mieux. Séparez les rondelles d'oignon avant de les mettre dans la cuve et mélangez-les rapidement afin qu'elles soient réparties uniformément.

Pour les modes de cuisson automatiques uniquement :

- Les ingrédients doivent être mis dans la cuve comme indiqués dans le livre de recettes **ActiFry Genius XL 2en1**. Cela garantit le bon degré de cuisson pour chaque ingrédient. Ceux qui nécessitent un temps de cuisson plus long doivent être mis dans la moitié supérieure de la cuve. Ceux qui nécessitent un temps de cuisson plus court doivent être mis près de la poignée.

Nettoyage de l'appareil

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau. N'utilisez pas de produits nettoyants puissants ou abrasifs. Le filtre amovible doit être régulièrement nettoyé. Pour vous assurer de maintenir la qualité de votre cuve amovible, n'utilisez jamais d'ustensiles en métal.

Nous ne recommandons pas l'utilisation de détergent autre que du détergent à vaisselle.

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Soulevez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle – fig.1 et appuyez sur le bouton de verrou pour retirer le couvercle –fig.8.
- Enlevez le plateau – fig.4.
- Pour retirer l'anneau anti-débordement, tirez les pinces vers l'extérieur, puis soulevez-le – fig.3.
- Soulevez la poignée de la cuve en position horizontale jusqu'à ce que vous entendiez un "CLIC".
- Retirez la pale en appuyant sur le bouton de déverrouillage – fig. 6.
- Retirez la cuve.
- Enlevez le filtre amovible – fig.9.
- Toutes les pièces amovibles sont lavables au lave-vaisselle – fig.7 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du détergent à vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide et du détergent à vaisselle. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remettre en place.
- Pour remettre l'anneau en position, placez-le sur le bord de la cuve de cuisson, centrez-le sur la cuve et appuyez jusqu'à ce que vous entendiez un "CLIC".
- Si des aliments adhèrent à la cuve, sur la pale ou sur le plateau, laissez tremper ces pièces dans l'eau chaude avant lavage.

QUELQUES CONSEILS EN CAS DE PROBLÈMES...

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas correctement branché	Assurez-vous que l'appareil est correctement branché sur une prise d'alimentation.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton de mise en marche.	Appuyez sur le bouton START/STOP.
	Vous avez appuyé sur le bouton START/STOP mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	L'appareil ne chauffe pas.	Contactez le Service à la clientèle.
	La pale ne tourne pas.	La pale ne tourne pas au début de la cuisson dans les modes 2, 3, 4, 5, 7, 8 et 9. Relancez le mode manuel pour vérifier si la pale tourne. Si elle ne tourne pas, assurez-vous qu'elle est insérée dans la bonne position. Sinon, contactez le Service à la clientèle.
La pale ne reste pas en place.	La pale n'est pas verrouillée.	Remettez la pale en place, jusqu'à ce que vous entendiez un « CLIC » - fig 12.
Le plateau ne tourne pas.	Le plateau n'est pas verrouillé.	Repositionnez le plateau jusqu'à ce que vous entendiez un « CLIC »
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments / les frites n'ont pas été coupé de la même grosseur.	Coupez tous les aliments et les frites de la même grosseur.

Problèmes	Causes	Solutions
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas une variété de pomme de terre recommandée pour les frites.	Choisissez une variété de pomme de terre recommandée pour les frites.
	Les pommes de terre n'ont pas été suffisamment lavées et/ou complètement séchées.	Lavez les pommes de terre pendant une longue période pour enlever l'amidon, égouttez-les et séchez-les complètement avant de les cuire.
	Les frites sont trop épaisses.	Coupez-les plus finement. La taille maximale des bâtonnets est de 13 mm x 13 mm.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Augmentez la quantité d'huile (voir le tableau de cuisson).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les aliments ne tournent pas avec le plateau.	Les aliments sont trop épais.	Réduisez l'épaisseur de vos aliments.
Les aliments dans la cuve ne sont pas cuits.	Le plateau a été mis sur la cuve au démarrage de la cuisson.	Mettez uniquement le plateau en deuxième partie de cuisson.
Les frites se cassent lors de la cuisson.	La quantité est trop importante.	Réduisez la quantité de pommes de terre et modifiez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord de la cuve de cuisson.	Il y a trop d'aliments dans la cuve de cuisson.	Respectez les quantités maximales indiquées sur le tableau de cuisson. Mettez l'anneau anti-débordement en place. Réduisez la quantité d'aliments.
	Le niveau maximum est dépassé.	Réduisez les quantités.
L'écran LCD ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Le couvercle est ouvert.	Abaissez le couvercle.
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous pensez qu'il y a un problème dans le fonctionnement du moteur de l'appareil.	Contactez le service clientèle ci-dessous.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar el aparato, en él encontrará instrucciones, 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 usar 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, pudiera ocasionar daños y heridas.
8. No utilice el aparato en el exterior.
9. No deje el cordón 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 una hornilla eléctrica o dentro de un horno caliente.
11. Sea muy prudente cuando desplaza 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 hecho para freír profundo.
 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 T-FAL.
 33. No utilizar para freír (aceite profundo).
 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 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.

¡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 con 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, **T-fal** 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.t-fal.ca

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 las 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.
- Presiona 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" - fig.9.
- 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.**

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. 51 a p. 53).
- Agregue aceite a los alimentos con la cuchara - fig.13, extendiéndolo de modo uniforme (ver tablas de cocción p. 51 a p. 53).
- 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. 20.
- 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 aspa 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. 51 a p. 53).
- Después, seleccione la temperatura de cocción presionando el botón de temperatura/temporizador, y programe la temperatura usando el botón +/- (ver tabla de cocción p. 51 a p. 53).
- 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 artefacto 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.1.
- 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 abertura 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

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

	Type	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

ES

Postres

	Tipo	Cantidad	Agregar (cucharadas de aceite)	Modos de cocción	Tiempo de cocción recipiente (min)
Bananas	Rebanadas	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
Ananá	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.7.
- 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.22.
- Coloque la bandeja en el aparato.
- Cierre la tapa.

Inicie la cocción

- Conecte el cable de alimentación extraíble al aparato y enchúfelo - fig.16.
- 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	Fresco	4 a 6 piezas	Ninguno	6	20 - 22
Alas de pollo	Congeladas	10 piezas	Ninguno	6	22
Filetes de pechuga de pollo	Fresco	6 piezas	Ninguno	6	18 - 20
	Fresco	9 piezas	Ninguno	6	22 - 24
Albondigas	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

ES

UTILIZACIÓN 2EN1: RECIPIENTE + BANDEJA

Prepare los alimentos

- Abra la tapa - fig.1.
- Retire la cuchara 2en1 y la bandeja - fig.3.
- Levante el asa - fig.4 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.10.
- Según los alimentos, dosifique la materia grasa recomendada con la cuchara y vierta el contenido de forma homogénea en el interior del recipiente - fig.11.
- Vuelva a colocar el recipiente en el aparato y cierre la tapa.
- Abata el asa - fig.12.

Inicie la cocción 2en1

- Conecte el cable de alimentación extraíble al aparato y enchúfelo - fig.13.
- Apriete el interruptor 0/I, el aparato emitirá un bip sonoro y en la pantalla aparecerá 00 - fig.14.
- Ajuste el tiempo de cocción total (= cocción de los alimentos en el recipiente) con los botones (véase la "Tabla de cocción") - fig.15.
- Seleccione el tipo de alimentos que desea cocinar en la bandeja mediante el botón - fig.23 y 24.
- Ajuste el tiempo de cocción de la bandeja con los botones (consulte la "Tabla de cocción").

- Apriete el botón start . Se iniciará la cocción.
- Se inicia la cuenta atrás por minutos.
- Coloque los alimentos en la bandeja respetando el nivel máximo - fig.22.
- Cuando el aparato emita un bip sonoro y se detenga automáticamente, abra la tapa y coloque la bandeja - fig.25.
- 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 - fig.19.
- Abra la tapa - fig.20.
- Levante el asa hasta oír un “CLIC” - fig.21.
- Libere las dos asas apretando el botón 10b.
- Gire el asa de la bandeja para colocarla sobre esta última - fig.26.
- Retire el recipiente y saque los alimentos - fig.27.
- Retire el recipiente y saque los alimentos.

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 total	Alimentos bandeja	Cantidad bandeja	Modo	Tiempo Bandeja
Patatas	1250 g	1	40 min	Hamburguesa	4	5	7 min
	1000 g	1	40 min		4	5	7 min
	750 g	1	32 min		3	5	6 min
	250 g	1	15 min		1	5	5 min
Calabacines	1000 g	7	40 min	Salmón	4	3	10 min
	750 g	7	25 min		3	3	10 min
	500 g	7	40 min		2	3	8 min
	250 g	7	15 min		1	3	7 min
Frites fraîches ou surgelées	1200 g	1	55 min	Patatas de pollo	5	6	18 min
	1000 g	1	40 min		4	6	16 min
	750 g	1	45 min		3	6	16 min
	250 g	1	35 min		1	6	15 min
Figes	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 artefacto. 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.

ES

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 artefacto 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. La 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 artefacto 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.
- 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 artefacto 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 (12) 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.

ES

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.

EN

p. 6 – 23

FR

p. 24 – 43

ES

p. 44 – 60