

FR

NL

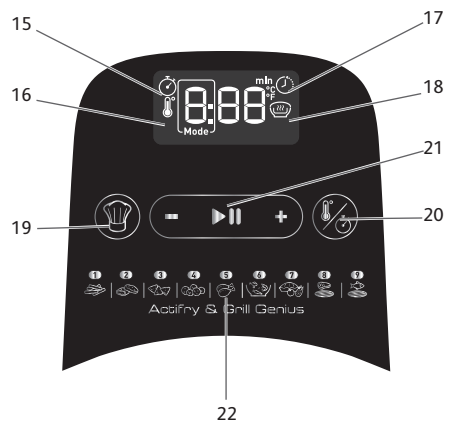
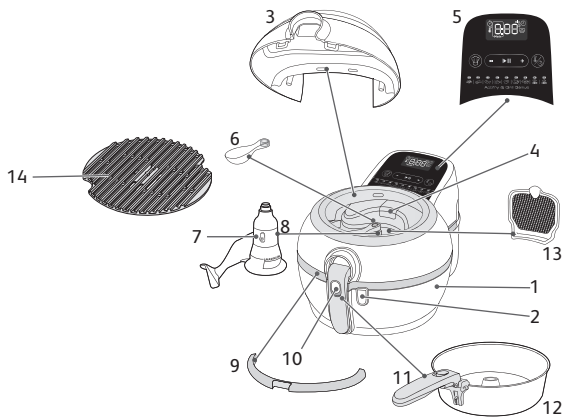
DE



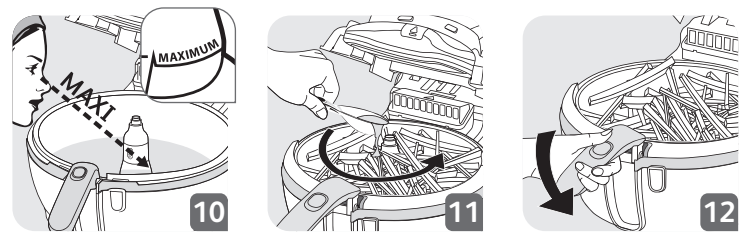
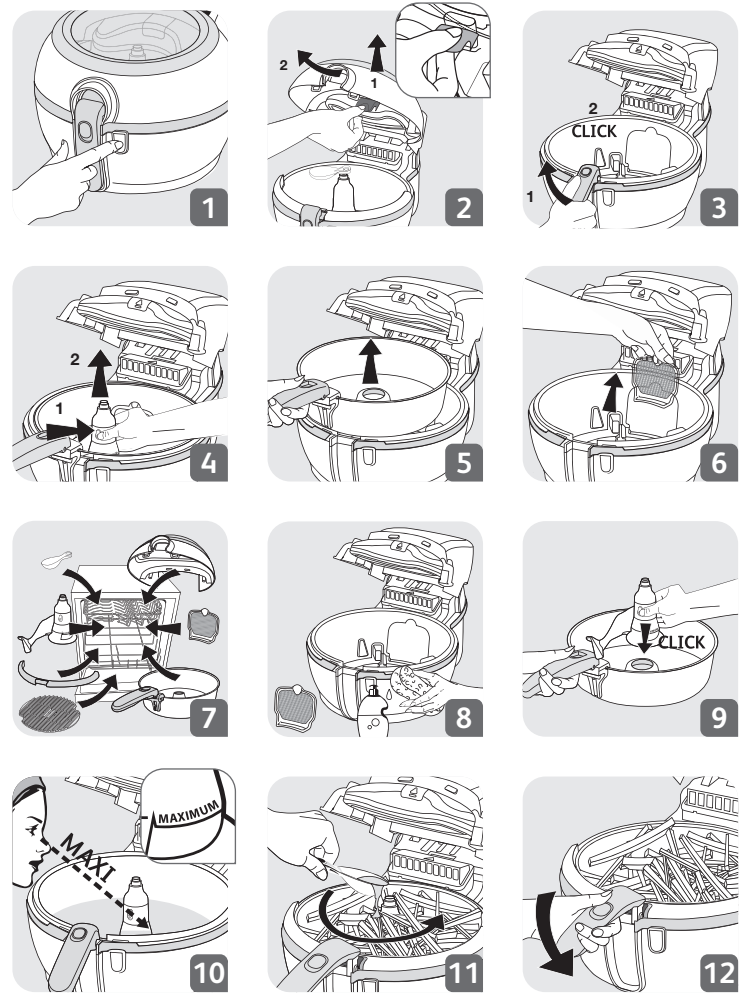
## ActiFry & Grill Genius

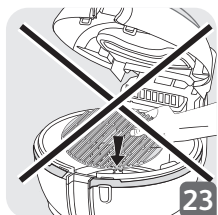
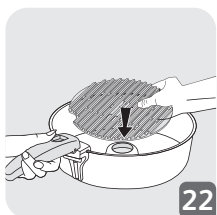
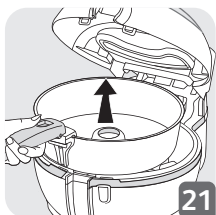
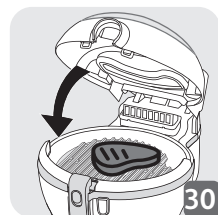
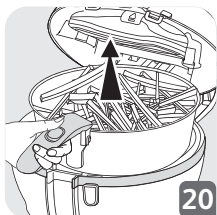
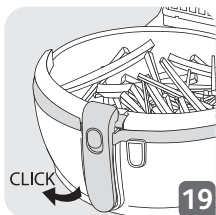
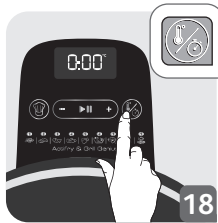
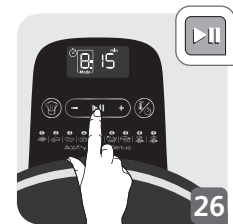
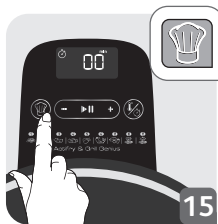
[www.tefal.com](http://www.tefal.com)  
[www.seb.fr](http://www.seb.fr)

# ActiFry & Grill Genius



1






## Recommandations importantes

### Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2000 mètres.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique intérieur, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Lisez attentivement ces instructions et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Les appareils connectés peuvent être pilotés par un smartphone ou une tablette suivant les indications du fabricant.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son câble d'alimentation est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, 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.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils soient âgés de 8 ans et plus et supervisés. Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins 8 ans.
-  La température des surfaces peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne ce qui peut provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (couvercle, parties métalliques apparentes...).
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux...), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante...).

- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans des fermes auberges,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne pas immerger le produit dans l'eau.
- Votre appareil (Minuteur) contient une pile (selon modèle), pour le remplacement de la pile de votre appareil :
  - Respecter le type de la pile et la remplacer par un type identique.
  - Reporter vous à la notice pour la manière de retirer et d'insérer la pile.
  - La pile doit être insérée selon la polarité correcte.
  - Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
  - Les différents types de piles ou les piles neuves ou usagées ne doivent pas être mélangées.
  - Les bornes d'alimentation ne doivent pas être court-circuitées.
  - Si l'appareil doit être entreposé sans être utilisé pendant une longue période, il convient de retirer la pile.
- Pour votre sécurité, n'utiliser que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement, ...).
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, faites le vérifier par un Centre Service Agréé.
- Pour les modèles avec câble d'alimentation amovible n'utilisez que le câble d'alimentation d'origine.

- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, veillez à utiliser une rallonge en bon état et adaptée à la puissance de l'appareil. Si votre appareil est équipé d'une fiche de terre, utilisez une rallonge avec un conducteur de terre.
- Utilisez une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation, pour le déplacer, ou pour le nettoyer.
- En cas d'incendie, débranchez l'appareil puis étouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne déplacez pas l'appareil s'il contient des aliments chauds.
- Avant la première utilisation, nous vous conseillons de faire fonctionner votre appareil 30 minutes afin d'éliminer toute odeur de neuf.
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur sans nocivité. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.
- Ne surchargez pas le panier, respectez les quantités recommandées.
- **Pour ne pas endommager votre appareil, veillez à respecter scrupuleusement les quantités d'ingrédients et de liquide indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.**
- **Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat amovible pendant le fonctionnement.\***
- Nous garantissons que les matériaux en contact avec les aliments sont conformes à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

\*Selon modèle

## Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant de mettre au rebut votre appareil, veillez à retirer la pile du minuteur et à la déposer dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de service agréé (selon modèle).
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.

### Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## DESCRIPTION

- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 1  | Base  | 12 | Cuve   |
| 2  | Bouton d'ouverture du couvercle                   | 13 | Filtre amovible  |
| 3  | Couvercle   | 14 | Plaque grill   |
| 4  | Hublot  | 15 | Temps de cuisson   |
| 5  | Ecran de commande digital                         | 16 | Température  |
| 6  | Cuillère doseuse                                  | 17 | Départ différé   |
| 7  | Bouton de déverrouillage de la pale               | 18 | Maintien au chaud  |
| 8  | Pale de brassage amovible                         | 19 | Fonction pour sélectionner un mode de cuisson pré-enregistré |
| 9  | Anneau anti-débordement amovible                  | 20 | Mode manuel  |
| 10 | Bouton de déverrouillage de la poignée de la cuve | 21 | Départ / pause de la cuisson                                 |
| 11 | Poignée de la cuve                                | 22 | Modes de cuisson   |

## CONSIGNES D'UTILISATION

### Avant la première utilisation

- Retirez tous les autocollants et les matériaux d'emballage.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle - schéma 1.
- Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle - schéma 2.
- Soulevez la poignée de la cuve en position horizontale jusqu'à ce que vous entendiez un «CLIC» lorsqu'elle se verrouille - schéma 3.
- Retirez la pale en appuyant sur le bouton de déverrouillage - schéma 4.
- Sortez la cuve.
- Pour retirer l'anneau anti-débordement, tirez les pinces vers l'extérieur, puis soulevez-le.
- Enlevez le filtre amovible - schéma 6.
- Toutes les pièces amovibles sont lavables au lave-vaisselle - schéma 7 ou peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge non abrasive et d'un peu de liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle - schéma 8.
- 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 - schéma 9.
- 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».
- Lors de la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.

### REMARQUES :

- N'immergez jamais la base dans l'eau.
- Pour une bonne mise en route de l'appareil, nous vous conseillons de faire une première cuisson à vide d'au moins 30 minutes. Dès la seconde cuisson, ActiFry Genius vous donnera entière satisfaction.

## Préparation des aliments.

Pour éviter d'endommager votre appareil, veuillez suivre les quantités d'ingrédients et de liquides indiquées dans le manuel et les recettes de l'application dédiée.

Pour toutes les recettes, ne dépassez jamais le niveau maximum de liquide indiqué sur la pale amovible - schéma 10.

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

- Ouvrez le couvercle - schéma 1.
- Retirez la cuillère de la cuve.
- Préparez vos ingrédients. Versez les ingrédients dans la cuve selon les instructions de votre recette.
- Mettez les aliments dans la cuve en les répartissant uniformément, en veillant à respecter la quantité maximale (voir les tableaux de cuisson p. 14 à p. 17) et la marque de niveau de liquide maximum indiquée sur la pale - schéma 10.
- Versez l'huile sur les aliments avec la cuillère - schéma 11, en la répartissant uniformément (voir les tableaux de cuisson p. 14 à p. 17).
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement - schéma 12.
- Fermez le couvercle - schéma 13.

**Remarque :** Pour les recettes Grill, veuillez vous reporter au paragraphe Cuisson avec le Mode Grill.

## CUISSON

- Ne surchargez jamais la cuve. Respectez les quantités recommandées.
- **Cet appareil ne convient pas aux recettes contenant une quantité élevée de liquide (comme les soupes, les sauces de cuisson...).**



### Début de la cuisson

- Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil sur une prise de courant appropriée. L'appareil émettra 2 bips sonores et l'écran indiquera 00 - schéma 14.

## 2 façons de régler le temps de cuisson :

**Mode de fonctionnement avec les menus automatiques :**


La durée de cuisson, la température et le brassage sont automatiquement réglés en fonction du type d'aliment sélectionné.

- Sélectionnez le mode  - schéma 15.
- Sélectionnez un mode de cuisson pré-enregistré en vous reportant au numéro des modes de cuisson. Pour sélectionner le mode de cuisson, appuyez sur le bouton + jusqu'à ce que le mode souhaité 1 à 9 apparaisse - schéma 16.
- Appuyez sur Démarrer  - schéma 17.
- Il est possible d'ajuster le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +/-.

**Remarque :** Ajustez le temps de cuisson après le démarrage de l'appareil.

- Lorsque vous utilisez le mode de cuisson automatique, suivez les instructions de la recette pour savoir où placer les aliments dans la cuve.

**Remarque :** La pale ne tourne pas au début de la cuisson pour les modes 2, 3, 4, 6 et 7.

- Pour arrêter ou annuler le mode de cuisson, maintenez la touche  enfoncée pendant 2 secondes et l'écran indiquera 00 - schéma 14.



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



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



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



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



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



8. Grill viande (steak, entrecôte, faux-filet, escalope de dinde, poulet...)



4. Boulettes de viande et boulettes de légumes



9. Grill poisson (gambas, pavé de saumon, darne ...)



5. Poulet, hors cuisson Grill (pilons et ailes...)



\*Programmes «1 repas en une pression»

### Mode manuel :


- Réglez la cuisson en quelques minutes à l'aide du bouton +/- (voir le tableau des temps de cuisson p. 14 à p. 17).
- Réglez ensuite la température de cuisson en appuyant sur le bouton température / minuterie - schéma 18, et réglez la température avec les boutons +/- (voir le tableau des temps de cuisson p. 14 à p. 17).
- Appuyez sur le bouton de mise en marche ►||.

### Départ différé

La fonction départ différé peut être utilisée avec les modes de cuisson automatiques ou le mode manuel (sauf mode 8 et 9).

- Branchez l'appareil. L'écran s'allume et 0:00 apparaît.
- Réglez la cuisson en choisissant le mode pré-enregistré ou le mode manuel.
- Appuyez longuement sur le bouton «Température / temps»  (3 secondes). Le pictogramme  apparaît et clignote.
- Réglez le temps de la mise en marche différée avec les boutons +/- (intervalle: 10 minutes).
- Appuyez sur le bouton de mise en marche ►. 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  commence automatiquement (sauf le mode 1 – Frites et Mode 8 & 9 - Grill).
- Après 30 minutes de maintien au chaud, l'appareil s'arrête.

- Pour désactiver la fonction «Maintien au chaud», appuyez longuement sur les boutons +/- durant environ 3 secondes.
- Pour réactiver la fonction «Maintien au chaud», appuyez longuement sur les boutons +/- durant environ 3 secondes.

### Retrait des aliments


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

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 – schéma 1.
- Soulevez la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » lorsqu'elle se verrouille et retirez la cuve - schémas 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.

### CUISSON AVEC LES MODES GRILLS

La durée de préchauffage et la température sont automatiquement réglées.

- S'assurer que la cuve vide est bien en place dans l'appareil. L'anneau peut être retiré.
- Retirez la pale.
- Positionnez correctement la plaque grille au centre de la cuve - schéma 22. Ne jamais placer la grille dans le produit sans la cuve - schéma 23.
- Sélectionnez le mode  - schéma 24.
- Pour sélectionner le mode de cuisson, appuyez sur le bouton + jusqu'à ce que le mode 8 ou 9 apparaisse. Sélectionnez le mode 8 pour faire griller des pièces de viande ou volaille ou le mode 9 pour le poisson - schéma 25.
- Ne mettez pas vos aliments sur la grille pour le moment.
- Une phase de préchauffage est nécessaire.
- Appuyez sur ►|| - schéma 26. La phase de préchauffage est lancée et dure 7 minutes - schéma 27.
- A la fin du temps de préchauffage, l'appareil émet un bip sonore. 'Add' s'affiche à l'écran - schéma 28.

Si aucune action n'est effectuée au bout d'une minute, le mode de maintien au chaud  commence automatiquement.

- Soulevez le couvercle et ajoutez les aliments sur la grille - schéma 29.
- Placez de préférence les aliments sur les côtés de la grille pour un résultat de cuisson optimal - schéma 29.
- Fermez le couvercle - schéma 30.
- Appuyez sur ►|| - schéma 31.
- A la fin de la cuisson, l'appareil émet un bip sonore - schéma 32.
- Retirez les aliments avec une pince. La grille est très chaude après cuisson. Ne pas toucher la grille après cuisson. Attendez que la grille et la cuve refroidissent.

### REMARQUES :

- Il n'est pas possible de faire cuire des ingrédients simultanément dans la cuve et sur la grille.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les ingrédients lors de la cuisson.

### REMARQUES :

- Le temps sélectionné s'affiche et un décompte minute par minute commence. Le temps de cuisson est affiché 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 le bouton **II**. Appuyez sur le bouton **▶** pour relancer la cuisson.
- Le temps peut être modifié à tout moment pendant la cuisson en utilisant les boutons +/- - schéma 17.
- En cas d'erreur ou pour supprimer le temps sélectionné, maintenez le bouton **▶II** enfoncé pendant 2 secondes et sélectionnez de nouveau le temps.
- La pale ne tourne pas au début de la cuisson dans les modes 2, 3, 4, 6 et 7.

## 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 à 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.

## TEMPS DE CUISSON

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 souhaitez 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 (min)
Frites de taille standard 10 mm x 10 mm	Fraîches	750 g	1/2	1	26-28
		1000 g	3/4	1	30-34
		1200 g	1	1	36-40
Frites	Surgelées	750 g	Aucun	1	26-28

## Plats de riz et légumes

	Type	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min)
Ratatouille*	Surgelée	750 g	Aucun	6	16-18
Poêlée paysanne	Surgelée	750 g	Aucun	5	17-20
Paëlla*	Surgelée	650 g	Aucun	Manuel : 220°C	16-19

\* Les préparations surgelées ne sont pas toutes disponibles dans tous les pays.

## Viande et volaille (cuisson dans la cuve)

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 (min)
Nuggets de poulet	Fraîches ou surgelées	750 g	Aucun	2	13 - 15
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	Aucun	5	20 - 25
Boulettes de viande	Surgelées	750 g	1	4	16 - 18

## Poisson-fruits de mer

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



		Préchauffage		7 min	
		Type de cuisson		Temps total de chauffe (y compris préchauffage)	
		Mode de cuisson		Temps de cuisson après préchauffage	
Bœuf	1 cm	saignant	8	11 min	4 min
		à point		13 min	6 min
		bien cuit		15 min	8 min
	2 cm	saignant	8	12 min	5 min
		à point		15 min	8 min
		bien cuit		17 min	10 min
	3 cm	saignant	8	19 min	12 min
		à point		25 min	18 min
		bien cuit		30 min	23 min
Poulet	1 cm	Minimum recommandé	8	15 min	8 min
	2 cm	Minimum recommandé	8	24 min	17 min
	3 cm	Minimum recommandé	8	42 min	35 min
Saumon	2 cm	rosé	9	12 min	5 min
		à point		15 min	8 min
		bien cuit		19 min	12 min
	3 cm	rosé	9	15 min	8 min
		à point		19 min	12 min
		bien cuit		22 min	15 min

## Légumes

	Type	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min)
Courgettes	Fraîches	750 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	6	25-30
Poivrons	Frais	650 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	6	18-22
Champignons	Frais	650 g	1	6	10-15
Tomates	Fraîches	650 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	6	13-16
Oignons (en rondelles)	Frais	500 g	1	Manuel 220°C	12-16

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

## NETTOYAGE FACILE

## 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 et de votre plaque grill, 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 - schéma 1.
- Soulevez la poignée de la cuve en position horizontale jusqu'à ce que vous entendiez un «CLIC» lorsqu'elle se verrouille - schéma 3.
- Sortez la cuve.
- Retirez la pale en appuyant sur le bouton de déverrouillage - schéma 4.
- Pour retirer l'anneau anti-débordement, tirez les pinces vers l'extérieur, puis soulevez-le.
- Retirez le filtre amovible - schéma 6.
- Toutes les pièces amovibles sont lavables au lave-vaisselle - schéma 7 ou peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge non abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle - schéma 8.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remettre en place.
- Nous garantissons que les revêtements de la cuve et de la plaque grill sont conformes aux lois relatives aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

## 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 ►/II.	Appuyez sur le bouton ►/II.
	Vous avez appuyé sur le bouton ►/II mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	L'appareil ne chauffe pas.	Contactez le Service Clientèle.
	La pale ne tourne pas.	La pale ne tourne pas au début de la cuisson dans les modes 2, 3, 4, 6 et 7. Relancez le mode manuel pour vérifier si la pale tourne. Si elle ne tourne pas, vérifiez qu'elle est insérée dans la bonne position. Sinon, contactez le Service 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 » - schéma 12.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments / les frites ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez tous les aliments et les frites de la même grosseur.
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 comme les pommes de terre Maris Piper ou King Edward.
	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 frites 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 p. 14 à p. 17).
	Le filtre est obstrué	Nettoyez le filtre.

Problèmes	Causes	Solutions
Les frites se cassent durant 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.
Des liquides de cuisson ont coulé dans le corps de l'appareil.	La cuve de cuisson ou la pale sont défectueuse.	Changez la cuve ou la pale.
	Le niveau maximum est dépassé.	Ne dépassez pas le niveau maximum. N'utilisez pas ActiFry pour préparer des recettes avec un contenu liquide élevé.
L'écran LCD ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Le couvercle est ouvert.	Fermez le couvercle.
L'écran LCD indique «Er» (erreur).	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	Débranchez l'appareil, attendez 10 secondes, puis rebranchez l'appareil et appuyez sur le bouton ►/II. Si l'écran LCD indique toujours Er, référez-vous au tableau des codes d'erreur à la page 20.
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.

Si vous avez des problèmes ou des questions sur le produit, appelez d'abord notre équipe de relations clientèle pour obtenir de l'aide et des conseils d'experts:

Contactez-nous à partir de notre site Web

## TABLEAU DES CODES D'ERREUR : E.

E. 1 ou 2	Le ventilateur ne fonctionne pas.	Assurez-vous que toutes les pièces amovibles sont bien en place (grille de ventilation, filtre amovible, plat de cuisson, couvercle). Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction dans les pièces amovibles. Après vous être assuré qu'il n'y a pas d'objets étrangers dans les sorties de ventilation, si le défaut persiste, contactez le service d'assistance à la clientèle.
E. 3	Ce code d'erreur peut apparaître si l'appareil a été rangé pendant une longue période à une température trop basse.	Laissez l'appareil à une température ambiante supérieure à 15° C pendant une heure avant de le remettre en marche. Si le problème persiste, contactez le service d'assistance à la clientèle.
E. 4	Le capteur de température de votre appareil fait défaut.	Contactez le service clientèle.
E. 5	La tension de votre réseau domestique est trop faible, ce qui pourrait nuire aux résultats de cuisson.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
E. 6	La tension de votre réseau domestique est trop élevée; pour des raisons de sécurité, votre appareil doit être protégé contre les risques de surchauffe.	Contactez votre fournisseur d'électricité.

# Belangrijke instructies

## Veiligheidsinstructies

- Het toestel kan worden gebruikt tot een hoogte van 2000 m.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik (binnenshuis). Bedrijfsmatig gebruik, verkeerd gebruik of niet naleving van de gebruiksaanwijzing doet de aansprakelijkheid van de fabrikant teniet en maakt de garantie ongeldig.
- Lees deze instructies aandachtig door en bewaar ze zorgvuldig.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat is niet geschikt om te worden gebruikt in combinatie met een tijdschakelaar of een apparaat dat op afstandsbediening kan functioneren. De verbonden apparaten kunnen worden bediend met een smartphone of een tablet, waarbij de aanwijzingen van de fabrikant moeten worden gevolgd.
- Gebruik het apparaat niet indien het apparaat of het snoer defect is, indien het apparaat is gevallen en zichtbare schade vertoont of niet goed functioneert. Stuur het apparaat in zulke gevallen naar een Erkend Service Centrum.
- Indien het snoer beschadigd is, dient het door de fabrikant, het Erkend Service Centrum of een overeenkomstig kundige persoon te worden vervangen om elk risico te vermijden. Demonteer het apparaat nooit zelf.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende

het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijk persoon. Er moet toezicht zijn op jonge kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan. Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
-  De temperatuur van het apparaat kan hoog oplopen wanneer het apparaat aanstaat, waardoor brandwonden kunnen ontstaan. Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan (deksel, zichtbare metalen delen...).
- Alle uitneembare onderdelen mogen in de vaatwasser of mogen worden gereinigd met een zachte spons en afwasmiddel.
- Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Droog zorgvuldig af voordat u het weer in elkaar zet.
- De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze onder toezicht staan.
- Laat het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen werken (jaloezieën, gordijnen...), of in de buurt van een externe warmtebron (gasfornuis, warmhoudplaatje...).

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - in boerderijen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
  - in bed & breakfasts en gelijksoortige omgevingen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Uw apparaat (timer) bevat een batterij (afhankelijk van het model). Om de batterij van uw apparaat te vervangen:
  - Vervang de gebruikte batterij door een batterij van hetzelfde type.
  - Raadpleeg de gebruiksaanwijzing om de batterij op een juiste manier te verwijderen of te installeren.
  - Installeer de batterij volgens de juiste polariteit.
  - Laad wegwerp batterijen niet op.
  - Meng geen verschillende soorten batterijen of nieuwe met oude batterijen.
  - Veroorzaak geen kortsluiting met de batterijklemmen.
  - Als u het apparaat langere tijd niet denkt te gebruiken, verwijder de batterij.
- Voor uw veiligheid, gebruik alleen accessoires en afneembare onderdelen die voor uw apparaat gepast zijn.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Leidraad Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingsmiddelen, Milieu, ...)
- Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld staat (wisselstroom).
- Houd rekening met de geldende richtlijnen als het apparaat wordt gebruikt in een ander land dan waar het is gekocht. Laat het verifiëren door een erkend servicecentrum.
- Voor de modellen met verwijderbaar snoer dient u alleen het originele snoer te gebruiken.
- Gebruik geen verlengsnoer. Het is uw verantwoordelijkheid om een goed onderhouden verlengsnoer te gebruiken dat gepast is voor het vermogen van het apparaat. Als uw apparaat van een aardingsstekker is voorzien, gebruik een verlengsnoer met een aardingsgeleider.

- Gebruik het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond, ver van waterspatten.
- Laat het snoer niet los hangen.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Trek de stekker altijd uit het apparaat na elk gebruik, of voordat u het verplaatst of reinigt.
- Bij brand de stekker uit het stopcontact halen en de vlammen doven met een vochtige doek of blusdeken.
- Verplaatst het apparaat niet als het warme levensmiddelen bevat.
- Voordat u uw apparaat in gebruik neemt, raden wij u aan om het apparaat 30 minuten in te schakelen zodat de typische geur van een nieuw product wordt verwijderd.
- Tijdens het eerste gebruik kan er een onschadelijke geur vrijkomen. Dit heeft geen gevolgen voor het gebruik van het apparaat en verdwijnt snel.
- Houd u aan de aanbevolen hoeveelheden en leg niet te veel in de binnenpan.
- **Om uw apparaat niet te beschadigen, dient u zich te houden aan de hoeveelheden ingrediënten en vloeistoffen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing en het receptenboekje.**
- **Laat de maatlepel nooit achter in de uitneembare binnenpan wanneer het apparaat in werking is.\***
- We garanderen dat de materialen die met levensmiddelen in contact komen in overeenstemming zijn met de wetgeving inzake materialen die met levensmiddelen in contact komen.

\* Afhankelijk van het model

## Milieubescherming

- Uw apparaat is ontworpen om jarenlang van te genieten. Indien u echter zou overwegen om uw apparaat te vervangen, denk dan zeker aan de bijdrage die u kunt leveren aan de bescherming van ons milieu.
- Voordat u uw apparaat afdankt, verwijder de batterij uit de timer en breng het naar een erkend inzamelpunt of servicecentrum (afhankelijk van het model).
- De erkende Servicecentra nemen uw gebruikte apparaten terug en zullen ze op een milieuvriendelijke manier vernietigen

### Laten we meewerken aan de bescherming van het milieu!



Uw apparaat bevat talrijke waardevolle of recycleerbare materialen.

Breng ze naar een inzamelpunt voor verwerking.

## BESCHRIJVING

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1 Voetstuk                           | 13 Afneembaar filter  |
| 2 Ontgrendelingsknop voor deksel     | 14 Gegoten grid grill   |
| 3 Deksel                             | 15 Baktijd  |
| 4 Kijkvenster                        | 16 Temperatuur  |
| 5 Scherm met digitale bediening      | 17 Startuistel  |
| 6 ActiFry maatlepel                  | 18 Warm houden  |
| 7 Ontgrendelingsknop voor pendelarm  | 19 Functie voor het selecteren van een automatische menu-instelling |
| 8 Afneembare pendelarm               | 20 Handmatige modus   |
| 9 Afneembare anti-overstromingsring  | 21 Kookproces starten / onderbreken                                 |
| 10 Ontgrendelingsknop voor handgreep | 22 Automatische menu-instellingen                                   |
| 11 Handgreep van de binnenpan        |   |
| 12 Binnenpan                         |   |

## GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

### Voor ingebruikname

- Verwijder alle stickers en het verpakkingsmateriaal.
- Om de deksel te verwijderen, breng de deksel omhoog door op de ontgrendelingsknop van de deksel te drukken - afbeelding 1.
- Verwijder de ActiFry maatlepel.
- Plaats de handgreep van de uitneembare binnenpan horizontaal tot aan de "KLIK" om de binnenpan te kunnen verwijderen - afbeelding 3.
- Verwijder de pendelarm door op de ontgrendelingsknop te drukken - afbeelding 4.
- Haal de binnenpan uit.
- Om de anti-overstromingsring te verwijderen, trek de klemmen naar buiten en breng vervolgens omhoog.
- Verwijder de afneembare filter - afbeelding 6.
- Alle uitneembare delen mogen in de vaatwasmachine worden gewassen - afbeelding 7 of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige spons en een beetje afwasmiddel - afbeelding 8.
- Veeg alle onderdelen grondig droog voordat je ze opnieuw aanbrengt.
- Breng de pendelarm tot de "KLIK" op zijn plaats - afbeelding 9.
- Om de ring opnieuw op de juiste plaats aan te brengen, plaats ze op de rand en in het midden van de binnenpan en duw stevig totdat je een "KLIK" hoort.
- Tijdens het eerste gebruik kan het gebeuren dat een onschadelijke geur wordt waargenomen. Dit verschijnsel heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat en zal snel verdwijnen.

### OPMERKING:

- Dompel het voetstuk nooit in water.
- Wanneer je het apparaat voor het eerst gebruikt, raden we je aan om het apparaat gedurende minstens 30 minuten te gebruiken. Na de eerste ingebruikname zal jouw ActiFry Genius naar volle tevredenheid werken.

## Het bereiden van etenswaren

Om het apparaat geen schade toe te brengen dien je de hoeveelheden van ingrediënten en vloeistoffen die in de handleiding en het receptenboekje staan aangegeven in acht te nemen.

**Respecteer altijd de maximum aanduiding op de afneembare pendelarm voor alle recepten - afbeelding 10.**

**Laat, tijdens het gebruik, de ActiFry maatlepel niet in de uitneembare binnenpan liggen.**

- Open de deksel – afbeelding 1.
- Verwijder de ActiFry maatlepel die zich in de binnenpan bevindt.
- Bereid de ingrediënten voor zoals aangegeven in het receptenboekje. Doe de ingrediënten in de binnenpan volgens de aanwijzingen die in je recept zijn aangegeven.
- Doe de ingrediënten in de binnenpan, verspreid ze gelijkmatig en hou je altijd aan de maximum hoeveelheid (zie baktijdentabellen op p. 8 tot p. 10) en de maximum markering die op de pendelarm is aangegeven - afbeelding 10.
- Vul de ActiFry maatlepel met de aanbevolen hoeveelheid olie - afbeelding 11 en schenk de inhoud gelijk verdeeld over de etenswaren (zie de baktijdentabellen op p. 8 tot p. 10).
- Ontgrendel de handgreep en klap deze volledig in - afbeelding 12.
- Sluit de deksel - afbeelding 13.

## BAKKEN

- Gebruik het apparaat nooit wanneer het leeg is.
- Doe nooit te veel ingrediënten in de binnenpan. Houd rekening met de aanbevolen hoeveelheden.
- **Dit apparaat is niet geschikt voor het bereiden van recepten met een grote hoeveelheid vloeistof (zoals soep, saus,...).**
- **Schakel het apparaat nooit in wanneer de binnenpan leeg is.**


## Begin met bakken

- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Het apparaat piept twee keer en 00 verschijnt op het scherm - afbeelding 14.

## 2 manieren om de baktijd in te stellen:

**Werkingsmodus met automatische menu's:**


De baktijd, temperatuur en de mengselnelheid worden automatisch ingesteld naargelang het soort gekozen levensmiddel.

- Selecteer de modus  – afbeelding 15.
- Selecteer een automatische menu-instelling door het nummer van de gewenste instelling in te voeren. Om de instelling te selecteren, druk op de + knop totdat de gewenste instelling (1 tot 9) verschijnt - afbeelding 16.
- Druk op Start  – afbeelding 17.
- Je kunt de baktijd regelen met behulp van de +/- knop.

**Opmerking: Regel de baktijd na het starten van het apparaat.**

Als je een automatische menu-instelling gebruikt, volg de aanwijzingen in het receptenboekje om de etenswaren op een juiste manier in de binnenpan te leggen.

**Opmerking: De pendelarm start in de automatische menu-instellingen 2, 3, 4, 5, 7, 8 en 9 niet met draaien wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.**

- Om de bakmodus te stoppen of te annuleren, druk en houd de  toets 2 seconden vast en het scherm geeft 00 weer - afbeelding 14.



1. Friet (aardappelfriet, groentechips, aardappelwedges ...)



6. Wok \* (gebakken rijst met garnalen, gesauteerd rundvlees, gesauteerde groenten...)



2. Gepaneerde snacks (kipnuggets, gepaneerde garnalen...)



7. Desserts (appel- of perencompote, gekarameliseerde noten,...)



3. Loempia's/Samosa's



8. Grillvlees (biefstuk, entrecôte, entrecote, kalkoenkotelet, kip, enz.)



4. Gehakt- en groenteballetjes




9. Visgrill (garnalen, zalmsteak, ...)



5. Kip (bouten en vleugels...)




\*\*\*1-maaltijd-in-1-keer\*\* menu-instellingen

**Handmatige modus:**


- Stel de baktijd in minuten in met behulp van de +/- knoppen (zie de baktijdentabel op p. 8 tot p. 10).
- Ga vervolgens naar de baktemperatuur met behulp van de temperatuur / timer knop - afbeelding 18 en regel de temperatuur met de +/- knoppen (zie de baktijdentabel op p. 8 tot p. 10).
- Druk op de aan/uit-knop  **▶▶**

## Startuitstel

De startuitstelfunctie kan worden gebruikt voor zowel de automatische menu-instellingen als de handmatige modus.

- Steek de stekker in het stopcontact. Het scherm wordt ingeschakeld en 00:00 verschijnt.
- Stel het bakproces in door het kiezen van een automatische modus of de handmatige modus.
- Druk lang op de "Temperatuur / timer" knop  (3 seconden). Het  pictogram verschijnt en knippert.
- Stel de startuitsteltijd in met de +/- knoppen (in stappen van: 10 minuten).
- Druk op de aan/uit-knop  **▶**. Het aftellen start en het kookproces start wanneer de timer 0:00 bereikt.

## Warm houden

- Als het bakproces voltooid is en er vindt gedurende 3 minuten geen enkele handeling plaats, wordt de warmhoudmodus  automatisch ingeschakeld (uitgezonderd voor modus 1 – Friet).
- Het apparaat wordt na 30 minuten in de warmhoudmodus uitgeschakeld.
- Om de warmhoudfunctie uit te schakelen, druk 3 seconden op de +/- knoppen.
- Om de warmhoudfunctie opnieuw in te schakelen, druk 3 seconden op de +/- knoppen.



## De etenswaren verwijderen



**Als je de deksel opent, schakelt het apparaat uit. Sluit de deksel en druk op de knop ►II om het bakproces te hervatten.**

**Als de deksel langer dan 2 minuten geopend is, wordt het apparaat teruggezet naar de beginstand.**

- Wanneer de bereiding klaar is, klinkt er een geluidssignaal.
- Open de deksel – afbeelding 1.
- Plaats de handgreep tot aan de “KLIK” om de binnenpan uit te nemen en de ingrediënten te verwijderen - afbeelding 19 en 20.
- Dien onmiddellijk op.
- Om brandwonden te vermijden, raak de deksel of een ander onderdeel niet aan, behalve de handgreep van de binnenpan en de ontgrendelingsknop voor de deksel.

## KOKEN MET GRILLMODI

**De voorverwarming en temperatuur worden automatisch ingesteld.**

- Zorg ervoor dat de lege tank in het apparaat zit. De ring kan worden verwijderd
- Verwijder de peddel.
- Plaats de grillplaat correct in het midden van de kookpan - Afbeelding 22. Plaats de bakplaat nooit in het product zonder de kookpan - Afbeelding 23.
- Selecteer de modus  – Afbeelding 24.
- Om de instelling te selecteren, drup op de + knop totdat de gewenste instelling 8 of 9 verschijnt. Selecteer kookprogramma 8 voor het grillen van stukken vlees of gevogelte of kookprogramma 9 voor het grillen van vis – Afbeelding 25.
- Zet je eten nog niet op de grill. Een warming-up is noodzakelijk
- Druk op Start ►II – Afbeelding 26. De opwarmfase begint en duurt 7 minuten – Afbeelding 27.
- Aan het einde van de voorverwarming, klinkt er een geluidssignaal. Op het scherm staat „Add” – Afb. 28.
- **Als er binnen 1 minuut geen bediening is, wordt de warmhoudmodus  automatisch ingeschakeld.**
- Open de deksel en plaats het eten in de grid grill – Afb. 29.
- **Voor de beste kookresultaten plaatst u het voedsel bij voorkeur aan de zijkanten van de grid grill – Afb 29.**
- Sluit de deksel – Afb 30.
- Druk op Start ►II – Afb 31.
- Wanneer de bereiding klaar is, klinkt er een geluidssignaal – Afb. 32.
- Verwijder voedsel met een tang. De grill is erg heet na het grillen. Raak de grill niet aan na het grillen. Wacht tot de grill en de pan zijn afgekoeld.

**OPMERKING:**

- **Het is niet mogelijk om ingrediënten tegelijkertijd in de kom en op de grid grill te bereiden.**
- **Het is niet nodig om de ingrediënten tijdens het koken om te draaien.**

## KEUKENTIPS VOOR DE ACTIFRY GENIUS

- Strooi geen zout op de friet als het zich nog in de binnenpan bevindt. Breng pas zout aan wanneer de friet uit de binnenpan is gehaald.
- Als je kruiden of specerijen aan de ActiFry toevoegt, meng ze samen met olie of een andere

vloeistof. Als je deze rechtstreeks in de binnenpan doet, worden ze door het heteluchtstelsel weggeblazen.

- Gekleurde specerijen kunnen de pendelarm of andere onderdelen van het apparaat lichtjes verkleuren. Dit is normaal.
- Snij alle te bereiden ingrediënten in stukken van gelijke grootte voor gelijkmatige bakprestaties.
- Snij groente, in het bijzonder wintergroente, in kleine stukjes om ze goed gaar te bakken.
- Als je ui in een ActiFry recept gebruikt, snij het in fijne schijfjes in plaats van plakken. Ze bakken dan beter. Haal de schijfjes ui uit elkaar voordat je ze in de binnenpan doet en verdeel ze gelijkmatig over de binnenpan.
- Alleen voor de automatische menu-instellingen:  
Doe de ingrediënten in de binnenpan zoals aangegeven in het receptenboekje van de ActiFry Genius. Dit zorgt voor een juiste gaarheid van elk ingrediënt. Plaats ingrediënten die een langere baktijd nodig hebben in de bovenste helft van de binnenpan. Plaats ingrediënten die een kortere baktijd nodig hebben in de buurt van de handgreep.

## DE BAKTIJDEN

De baktijden worden ter indicatie gegeven en kunnen variëren naargelang het seizoen, de grootte en hoeveelheid van de etenswaren, persoonlijke voorkeur en de spanning van het elektriciteitsnet. De aangegeven hoeveelheid olie kan worden verhoogd naargelang jouw smaak en benodigdheden. Indien je nog knapperigere friet wenst, bak ze enkele minuten langer.

## Aardappelen

	Soort	Hoeveelheid	Toevoegen (lepel olie)	Bakmodus	Baktijd (min)
Friet, gemiddelde grootte 10 mm x 10 mm	Vers	750 g	1/2	1	26-28
		1000 g	3/4	1	30-34
		1200 g	1	1	36-40
Friet	Diepgevroren	750 g	Zonder	1	26-28

## Vlees en gevogelte

Aarzel niet om specerijen aan de olie toe te voegen (paprikapoeder, kerriepoeder, Provençaalse kruiden, tijm, laurier...) om je vlees meer smaak te geven.

	Soort	Hoeveelheid	Toevoegen (lepel olie)	Bakmodus	Baktijd (min)
Kipnuggets	Vers of diepgevroren	750 g	Zonder	2	13 - 15
Kippenboutjes	Vers	4 tot 6	Zonder	6	20 - 25
Gehaktballetjes	Diepgevroren	750 g	1	5	16 - 18

## Rijstgerechten en groenten



	Soort	Hoeveelheid	Toevoegen (lepel olie)	Bakmodus	Baktijd (min)
Ratatouille*	Diepgevroren	750 g	Zonder	6	16-18
Boerenschotel	Diepgevroren	750 g	Zonder	5	17-20
Paella*	Diepgevroren	650 g	Zonder	Handmatig: 220°C	16-19

\* De diepvriesgerechten zijn niet in alle landen beschikbaar.

## Vis en schaaldieren

	Soort	Hoeveelheid	Toevoegen (lepel olie)	Bakmodus	Baktijd (min)
Calamares	Diepgevroren	300 g	Zonder	3	11-13
Rauwe garnalen	Diepgevroren	300 g	Zonder	3	11-13

## Grill

 =  ↑			Voorverwarmen	7 min	
	Dikte	Soort Koken	Bakmodus	Totale opwarmtijd (inclusief voorverwarmen)	Kooktijd na voorverwarmen
Rundvlees	1 cm	rauwe	8	11 min	4 min
		middelgrote		13 min	6 min
		goed gedaan		15 min	8 min
	2 cm	rauwe	8	12 min	5 min
		middelgrote		15 min	8 min
		goed gedaan		17 min	10 min
3 cm	rauwe	8	19 min	12 min	
	middelgrote		25 min	18 min	
	goed gedaan		30 min	23 min	
Kip	1 cm	Minimaal aanbevolen	8	15 min	8 min
	2 cm	Minimaal aanbevolen	8	24 min	17 min
	3 cm	Minimaal aanbevolen	8	42 min	35 min
Zalm	2 cm	roze	9	12 min	5 min
		middelgrote		15 min	8 min
		goed gedaan		19 min	12 min
	3 cm	roze	9	15 min	8 min
		middelgrote		19 min	12 min
		goed gedaan		22 min	15 min

## Groenten

	Soort	Hoeveelheid	Toevoegen (lepel olie)	Bakmodus	Baktijd (min)
Courgettes	Vers	750 g	1 lepel + 150 ml water	6	25-30
Paprika's	Vers	650 g	1 lepel + 150 ml water	6	18-22
Champignons	Vers	650 g	1	6	10-15
Tomaten	Vers	650 g	1 lepel + 150 ml water	6	13-16
Ui (in schijfjes)	Vers	500 g	1	Handmatig 220°C	12-16

	Soort	Hoeveelheid	Toevoegen (lepel olie)	Bakmodus	Baktijd (min)
Bananen	In schijfjes	5	1 lepel + 1 lepel suiker	7	5-6
Aardbeien	In vieren	1000 g	2 lepels suiker	7	10-12
Aardappelen	In tweeën	3	1 lepel + 1 lepel suiker	7	10-12
Ananas	In stukjes	1	2 lepels suiker	7	10-15

## EENVOUDIGE REINIGING

## Het apparaat reinigen

**Dompel het apparaat nooit onder in water. Gebruik geen agressieve reinigingsproducten of schuurmiddelen. Het uitneembare filter dient regelmatig te worden gereinigd. Om de eigenschappen van de uitneembare binnenpan zo lang mogelijk te behouden, dien je geen metalen keukengerei te gebruiken.**

**Wij raden het gebruik van andere reinigingsmiddelen dan afwasmiddel af.**

- Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat je het gaat reinigen.
- Open de deksel - afbeelding 1.
- Plaats de handgreep van de uitneembare binnenpan horizontaal tot aan de "KLIK" om de binnenpan te kunnen verwijderen - afbeelding 3.
- Haal de binnenpan uit.
- Verwijder de pendelarm door op de ontgrendelingsknop te drukken - afbeelding 4.
- Om de anti-overstromingsring te verwijderen, trek de klemmen naar buiten en breng vervolgens omhoog.
- Haal de afneembare filter eruit - afbeelding 6.
- Alle uitneembare delen mogen in de vaatwasmachine worden gewassen - afbeelding 7 of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige spons en een beetje afwasmiddel - afbeelding 8. Veeg alle onderdelen grondig droog voordat je ze opnieuw aanbrengt.
- Wij garanderen dat de bekleding van de binnenpan en de grid grill CONFORM DE REGLEMENTERING aangaande materialen die in contact komen met voedingsmiddelen is.

## ENKELE ADVIEZEN IN GEVAL VAN PROBLEMEN...

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
	Je hebt nog niet op de ►/II knop gedrukt.	Druk op de ►/II knop.
	Je hebt op de ►/III knop gedrukt maar het apparaat werkt niet	Sluit de deksel.
	Het apparaat wordt niet warm.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
De pendelarm blijft niet op zijn plaats.	De pendelarm draait niet.	De pendelarm start in de automatische menu-instellingen 2, 3, 4, 5, 7, 8 en 9 niet met draaien wanneer het apparaat wordt ingeschakeld. Start de handmatige modus om na te gaan of de pendelarm draait. Controleer of deze goed op zijn plek zit. Als dit niet het geval is, neem contact op met een erkend servicecentrum.
	De pendelarm is niet goed bevestigd	Breng de pendelarm tot aan de «KLIK» op zijn plek. - afbeelding 12.
De gerechten worden niet gelijkmatig gebakken.	Je hebt de pendelarm niet gebruikt.	Zet het op zijn plaats.
	De ingrediënten zijn niet in gelijke stukken gesneden.	Snij de ingrediënten in gelijke stukken.

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
De friet is onvoldoende krokant.	Je gebruikt geen speciale aardappelen voor friet.	Kies speciale aardappelen voor friet, zoals Maris Piper of King Edward.
	De aardappelen zijn onvoldoende gewassen en afgedroogd.	Was de aardappelen, laat ze uitlekken en droog ze af voor het bakken.
	De friet is te dik.	Snij ze dunner. De maximale dikte van friet is 13 mm x 13 mm.
	Er is onvoldoende olie.	Gebruik meer olie (zie baktijdentabel p. 23 tot p. 25).
	Het filter is verstopt	Maak het filter schoon.
De friet breekt tijdens het bakken	De hoeveelheid is niet aangepast.	Breng de hoeveelheid aardappelen terug en pas de baktijd aan.
De etenswaren blijven op de rand van de binnenpan liggen.	De binnenpan is te vol.	Neem de in de baktijdentabel aangegeven hoeveelheden in acht. Breng de antioverstromingsring op zijn plaats aan. Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Maximaal niveau overschreden.	Verminder de hoeveelheden.
Bakvocht is in de behuizing van het apparaat gelekt.	De binnenpan of de pendelarm is stuk.	Vervang de binnenpan of de pendelarm.
	Maximaal niveau werd overschreden.	Neem het maximaal niveau in acht. Gebruik de ActiFry niet voor het bereiden van recepten met een hoge vloeistofpercentage.
Het LCD-scherm werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De deksel is open.	Sluit de deksel.
Het LCD-scherm geeft E (fout) aan.	Het apparaat werkt niet naar behoren.	Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en steek de stekker opnieuw in het stopcontact. Druk op de ►/II knop. Als het LCD-scherm nog steeds Er aangeeft, raadpleeg de tabel met foutcodes op p page 35.
Het apparaat maakt overmatig veel lawaai.	Je denkt dat er een probleem is met de werking van het apparaat.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.

Als je problemen met het product of vragen over het product hebt, neem telefonisch contact op met onze klantenservice:

Je kunt tevens contact opnemen met onze via onze website: [www.tefal.nl](http://www.tefal.nl)

### TABEL MET FOUTCODES: E.

E. 1 of 2	De ventilator werkt niet.	Controleer de aanwezigheid en de goede plaatsing van alle afneembare onderdelen (ventilatiooster, afneembare filter, binnenpan, deksel). Verwijder eventuele resten van alle afneembare onderdelen. Als je de ventilatiepijp op restjes hebt nagekeken en het probleem zich blijft voordoen, breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.
E. 3	Deze storing kan zich voordoen als je het apparaat lange tijd in een te koude ruimte hebt bewaard.	Zet het apparaat een uur in een ruimte met een kamertemperatuur van minstens 15°C en start het opnieuw. Als het probleem zich blijft voordoen, breng het naar een erkend servicecentrum.
E. 4	De temperatuursensor van het apparaat is defect.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
E. 5	De spanning van uw elektriciteitsnet is te zwak en dit kan de bakresultaten beïnvloeden	Neem contact op met je elektriciteitsleverancier.
E. 6	De spanning van uw elektriciteitsnet is te sterk. Voor je veiligheid is het apparaat beveiligd tegen oververhitting.	Neem contact op met je elektriciteitsleverancier.

# Wichtige Anweisungen

## Sicherheitshinweise

- Das Gerät kann auf einer Höhe von bis zu 2000 m benutzt werden.
- Dieses Gerät wurde für die haushaltsübliche Verwendung in Innenräumen konzipiert; bei einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht der Bedienungsanleitung entsprechenden Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung oder Garantie.
- Lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam durch und heben Sie sie gut auf.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür ausgelegt, mit einem externen Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb gesetzt zu werden. Verbundene Geräte können je nach Herstellerangaben über ein Smartphone oder ein Tablet gesteuert werden.
- Wenn das Gerät oder das Stromkabel beschädigt sind, wenn das Gerät zu Boden gefallen ist und sichtbare Schäden aufweist oder wenn Betriebsstörungen auftreten, darf das Gerät nicht benutzt werden. Das Gerät muss in diesem Fall an ein autorisiertes Kundendienstcenter geschickt werden.
- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall selbst auseinander. Halten Sie es von Wärmequellen fern und ziehen oder legen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb. Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.

Bewahren Sie das Gerät nicht in Reichweite von Kindern auf. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder mentale Fähigkeiten bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Netzkabel sich stets außer Reichweite von Kindern im Alter von unter 8 Jahren befindet.
-  Beim Betrieb des Geräts können seine Flächen sehr heiß werden, was zu Verbrennungen führen kann. Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts (Deckel, offen liegende Teile aus Metall...).
- Alle abnehmbaren Teile können in der Geschirrspülmaschine oder mit einem nicht abrasiven Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Trocknen Sie es vorsichtig ab, bevor Sie es wieder zusammensetzen.
- Die Reinigung und Instandhaltung durch den Nutzer darf nicht durch Kinder erfolgen, außer sie werden beaufsichtigt.
- Nehmen Sie das Gerät nie in der Nähe von brennbaren Materialien (Gardinen, Fenstervorhänge...) oder in der Nähe

- einer äußeren Wärmequelle (Gasofen, Elektroplatte...) in Betrieb. Stellen Sie das Gerät immer in ausreichendem Abstand zu empfindlichen Gegenständen auf, da das Gerät sehr starke Hitze abstrahlt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für folgende Fälle bestimmt, bei denen die Garantie nicht gilt:
    - Gebrauch in Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstiger Arbeitsumgebung,
    - in landwirtschaftlichen Anwesen,
    - Gebrauch durch Gäste von Hotels, Motels und sonstiger Umgebung mit Beherbergungscharakter,
    - Gebrauch in Umfeldern wie Gästezimmern.
  - Das Gerät nicht in Wasser eintauchen.
  - Ihr Gerät (Timer) enthält eine Batterie (je nach Modell). Zum Auswechseln der Batterie in Ihrem Gerät:
    - Beachten Sie den Batterietyp; ersetzen Sie die Batterie nur durch den gleichen Batterietyp.
    - Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um zu erfahren, wie Sie die Batterie entnehmen und einlegen.
    - Die Batterie muss unter Beachtung der korrekten Polarität eingelegt werden.
    - Einwegbatterien dürfen nicht wiederaufgeladen werden.
    - Unterschiedliche Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht zusammen benutzt werden.
    - Die Anschlusskontakte dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
    - Wenn das Gerät voraussichtlich längere Zeit nicht benutzt wird, empfiehlt es sich, die Batterie zu entfernen.
  - Benutzen Sie zu Ihrer Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignetes Zubehör und Ersatzteile.
  - Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten entspricht dieses Gerät den jeweiligen Normen und Bestimmungen (Bestimmungen über Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umwelt...).
  - Versichern Sie sich, dass die Spannung der auf dem Gerät angegebenen Betriebsspannung entspricht (Wechselstrom).

- Angesichts der unterschiedlich geltenden Normen lassen Sie das Gerät von einem autorisierten Kundendienst-Center prüfen, falls Sie es in einem anderen Land benutzen als dem, in dem es gekauft wurde.
- Für Modelle mit abnehmbarem Stromkabel: benutzen Sie ausschließlich das Original-Stromkabel.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Falls sich die Benutzung eines Verlängerungskabels nicht vermeiden lässt, benutzen Sie bitte ein Verlängerungskabel, das in einwandfreiem Zustand ist und der Leistung des Gerätes entspricht. Falls Ihr Gerät mit einem geerdeten Netzstecker ausgestattet ist, verwenden Sie ein Verlängerungskabel mit einem Erdungsleiter.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und vor Wasserspritzern geschützte Fläche. Achten Sie immer auf die max. und min. Füllmenge.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht herunterhängen.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Stromkabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch, zum Umstellen oder Reinigen des Gerätes stets seinen Netzstecker aus der Steckdose.
- Im Falle eines Feuers: Stecken Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es heiße Lebensmittel enthält.
- Wir empfehlen, das Gerät 30 Minuten laufen zu lassen, bevor Sie es das erste Mal verwenden, um den Geruch, den neue Geräte manchmal abgeben, zu beseitigen.
- Beim ersten Gebrauch kann ein Geruch entstehen, der jedoch nicht schädlich ist. Diese Geruchsbildung wirkt sich nicht hinsichtlich der Verwendung des Geräts aus und verschwindet schnell.
- Überladen Sie die Platte nicht, halten Sie die empfohlenen Mengen ein.
- **Um das Gerät nicht zu beschädigen, achten Sie darauf, dass die in der Bedienungsanleitung und im Rezeptbuch angegebenen Mengen der Zutaten und der Flüssigkeit genauestens eingehalten werden.**
- **Lassen Sie den Dosierlöffel während des Betriebs nicht auf der abnehmbaren Platte liegen.**
- Wir garantieren, dass das Material, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, die entsprechenden Vorschriften erfüllt.

\* Je nach Modell

## Umweltschutz

- Ihr Gerät ist so konzipiert, dass es viele Jahre lang funktioniert. An dem Tag, an dem Sie Ihr Gerät jedoch ersetzen möchten, denken Sie bitte an den Beitrag, den Sie zum Umweltschutz leisten können.
- Bitte entfernen Sie die Batterie des Timers und entsorgen Sie diese bei einer hierfür vorgesehenen Sammelstelle oder bei einem autorisierten Kundendienst-Center (je nach Modell), bevor Sie Ihr Gerät entsorgen.

### Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

## BESCHREIBUNG

- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 1  | Basis  | 12 | Entnehmbarer Gargutbehälter                                    |
| 2  | Deckelentriegelungstaste                     | 13 | Abnehmbarer Filter   |
| 3  | Deckel                                       | 14 | Grillrost aus Druckguss  |
| 4  | Sichtfenster                                 | 15 | Garzeit  |
| 5  | Digitales Bedienfeld                         | 16 | Temperatur   |
| 6  | Messlöffel                                   | 17 | Verzögerter Start  |
| 7  | Entriegelungstaste des Rührarms              | 18 | Warmhalten   |
| 8  | Abnehmbarer Rührarm                          | 19 | Funktionsmodus zur Auswahl eines voreingestellten Garprogramms |
| 9  | Abnehmbarer Wendering                        | 20 | Manueller Modus  |
| 10 | Entriegelungstaste des Gargutbehältergriffes | 21 | Starten/Unterbrechen des Garvorgangs                           |
| 11 | Gargutbehältergriff                          | 22 | Garprogramm  |

## GEBRAUCHSANWEISUNGEN

### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Aufkleber und sämtliche Verpackungsmaterial.
- Öffnen Sie durch Drücken der Deckelentriegelungstaste den Deckel – Abb.1 und pressen Sie die Arretierungen zusammen, um den Deckel abzunehmen - Abb. 2.
- Nehmen Sie den Messlöffel heraus.
- Ziehen Sie den Behältergriff nach oben in eine waagrechte Position, bis er mit einem hörbaren „KLICKEN“ einrastet – Abb. 3.
- Entfernen Sie den Rührarm, indem Sie die Entriegelungstaste drücken – Abb. 4.
- Entnehmen Sie den Gargutbehälter.
- Ziehen Sie zum Entfernen des Wenderings die Klemmen nach außen und nehmen Sie ihn dann ab.
- Entfernen Sie den abnehmbaren Filter – Abb. 6.
- Alle abnehmbaren Teile sind geschirrspülmaschinensicher – Abb. 7 oder können mit einem weichen Schwamm und etwas Geschirrspülmittel abgewaschen werden.
- Reinigen Sie die Haupteinheit des Gerätes mit einem feuchten Schwamm und Geschirrspülmittel – Abb. 8.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder anbringen.
- Setzen Sie den Rührarm wieder ein, bis Sie ein „KLICKEN“ hören – Abb. 9.
- Um den Wendering wieder anzubringen, setzen Sie ihn auf den Rand des Behälters, zentrieren Sie ihn auf dem Behälter und drücken Sie ihn nach unten, bis Sie ein „KLICKEN“ hören.
- Bei der ersten Benutzung kann das Gerät einen unschädlichen Geruch verströmen. Dies hat keinen Einfluss auf die Benutzung des Gerätes und wird sich bald verflüchtigen.

#### ANMERKUNG:

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

### Zubereitung von Speisen

Um Beschädigungen an Ihrem Gerät zu vermeiden, beachten Sie bitte die in dieser Bedienungsanleitung und in dem Rezeptbuch angegebenen Mengen für Zutaten und Flüssigkeiten.

Für alle Rezepte gilt: Überschreiten Sie niemals die Höchstmarkierung auf dem abnehmbaren Rührarm – Abb.10.

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

- Öffnen Sie den Deckel – Abb. 1.
- Nehmen Sie den Löffel aus dem Behälter.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Gargutbehälter, verteilen Sie sie gleichmäßig. Überschreiten Sie dabei nicht die Höchstmenge (siehe Gartabellen p. 44 bis p. 47) - Abb. 10.
- Geben Sie das Öl mit dem Löffel dazu (1 voller Actifyr Genius Löffel = 14 ml) – Abb. 11, verteilen Sie das Öl gleichmäßig (siehe Gartabellen p. 44 bis p. 47).
- Entriegeln Sie den Griff und schieben Sie ihn zurück in sein Gehäuse – Abb.12.
- Schließen Sie den Deckel – Abb. 13.

**Anmerkung: Informationen zu Grillrezepten finden Sie unter Kochen im Grillmodus.**

## KOCHEN

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es leer ist.
- Überfüllen Sie niemals den Gargutbehälter. Halten Sie sich an die empfohlenen Mengen.
- Dieses Gerät ist nicht für Rezepte mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt geeignet (z. B. Suppen, in Soßen gekochte Gerichte ...).
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn der Gargutbehälter leer ist.



### So fangen Sie an

- Öffnen Sie den Deckel – Abb. 1.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Gargutbehälter und überschreiten Sie nicht die Höchstmenge (siehe Tabelle der Garzeiten) und die maximale Füllstandsmarkierung an dem Rührarm für flüssige Zutaten-Abb.10.
- Bereiten Sie Ihre Zutaten wie im Rezeptbuch beschrieben vor. Geben Sie Ihre Zutaten gemäß den Anleitungen Ihres Rezeptes in den Gargutbehälter.
- Entriegeln Sie den Griff und schieben Sie ihn vollständig in sein Gehäuse – Abb. 12.
- Schließen Sie den Deckel – Abb. 13.
- Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. Das Gerät erzeugt zwei Pieptöne und das Display zeigt 00 an – Abb. 14.


### Zwei Methoden zum Einstellen der Garzeit:

#### Automatische Garprogramme:

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

- Wählen Sie den Funktionsmodus  – Abb. 15.
- Um ein Garprogramm auszuwählen, drücken Sie die + Taste, bis das gewünschte Garprogramm (1 bis 9) angezeigt wird – Abb. 16.
- Drücken Sie die Taste  – Abb. 17.
- Stellen Sie die Garzeit mithilfe der +/- Tasten an.

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

- Wenn Sie ein automatisches Garprogramm nutzen, folgen Sie den Anleitungen im Rezeptbuch, die Ihnen beschreiben, wie Sie die Lebensmittel im Behälter positionieren sollten. Entfernen Sie den Rührarm nicht aus dem Behälter, sofern dies nicht eindeutig in dem ActiFry Rezept von der mobilen App oder der offiziellen Website der Marke angegeben wird.
- Anmerkung: Der Rührarm dreht sich nicht zu Beginn der Garprogramme 2, 3, 4, 5, 7, 8 und 9.**
- Um das Garprogramm anzuhalten oder abzubrechen, halten Sie die Taste  2 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display wird nun 00 (Abb. 14) angezeigt.





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



6. Wok\* z. B. Bratreis mit Garnelen, kurz angebratenes Rindfleisch, gebratenes Gemüse ...



2. Panierte Snacks z. B: Chicken Nuggets, panierte Garnelen, Fischstäbchen (bei Fischstäbchen s. Tipps)



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



3. Teigtaschen z. B. Teigsnacks wie Samosa, Frühlingsrollen ...



8. Grillfleisch (Steak, Entrecôte, Roastbeef, Putenkotelett, Hähnchen usw.)



4. Fleisch- und Gemüsebällchen



9. Grillfisch (Garnelen, Lachssteak, Steak, ...)



5. Hähnchen z. B. Schenkel und Flügel ...



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

### Manueller Modus:


- Stellen Sie die Garzeit in Minuten mithilfe der +/- Tasten ein (siehe Gartabelle p. 44 bis p. 47).
- Stellen Sie dann die Gartemperatur durch Drücken der Temperatur/Timer-Taste ein – Abb. 18. Wählen Sie dann mithilfe der +/- Tasten die gewünschte Temperatur aus (siehe Gartabelle p. 44 bis p. 47).
- Drücken Sie Start ►|.

### Verzögerter Start

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

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

### Warmhaltefunktion

- Wenn der Garvorgang beendet ist und innerhalb von 3 Minuten keine Bedienung erfolgt, wird der  Warmhaltemodus automatisch aktiviert (außer für das Garprogramm 1 – frittiertes Gemüse).
- Nach einer Warmhaltedauer von 30 Minuten schaltet sich das Gerät aus.

- Halten Sie zum Deaktivieren der „Warmhaltefunktion“ die + und - Taste gleichzeitig längere Zeit gedrückt (3 Sekunden).
- Halten Sie die + und - Taste gleichzeitig längere Zeit gedrückt (3 Sekunden), um die „Warmhaltefunktion“ erneut zu aktivieren.

### Herausnehmen der Speisen



**Wenn Sie den Deckel öffnen, unterbricht das Gerät den Garvorgang. Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste ►|.**

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

- Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, erzeugt der Timer ein akustisches Signal (Pieptöne).
- Öffnen Sie den Deckel – Abb. 1.
- Heben Sie den Griff an, bis er hörbar einrastet, und nehmen Sie den Gargutbehälter heraus – Abb. 19 & 20.
- Servieren Sie die Speisen sofort.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie weder den Deckel noch einen anderen Teil, sondern nur die Cool-Touch-Bereiche: Behältergriff und Deckelentriegelungstaste.

### KOCHEN MIT GRILLMODI

**Vorheizzeit und Temperatur werden automatisch eingestellt.**

- Achten Sie darauf, dass sich der leere Gargutbehälter im Gerät befindet. Der Ring kann entfernt werden.
- Entfernen Sie den Rührarm.
- Setzen Sie die Grillplatte richtig in der Mitte des Gargutbehälters – Abb. 22. Setzen Sie die Grillplatte niemals ohne den Gargutbehälter in das Produkt ein – Abb. 23.
- Wählen Sie den Funktionsmodus  – Abb. 24.
- Um ein Garprogramm auszuwählen, drücken Sie die + Taste, bis das gewünschte Garprogramm 8 oder 9 angezeigt wird.
- Wählen Sie Garprogramm 8 zum Grillen von Fleisch- oder Geflügelstücken oder Garprogramm 9 zum Grillen von Fisch – Abb. 25.
- Legen Sie Ihr Essen noch nicht auf den Grill. Eine Aufheizphase ist notwendig.
- Drücken Sie die Taste ►| – Abb. 26. Die Aufheizphase wird gestartet und dauert 7 Minuten – Abb. 27.
- Am Ende der Vorheizzeit piept das Gerät. Auf dem Bildschirm erscheint „Add“ – Abb. 28.
- **Wenn innerhalb von 1 Minute keine Bedienung erfolgt, wird der  Warmhaltemodus automatisch aktiviert.**
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Lebensmittel auf die Grillplatte – Abb. 29.
- **Legen Sie die Lebensmittel für ein optimales Garergebnis vorzugsweise auf die Seiten die Grillplatte** – Abb. 29.
- Schließen sie den Deckel – Abb. 30.
- Drücken Sie die Taste ►| – Abb. 31.
- Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, erzeugt der Timer ein akustisches Signal – Abb. 32.
- Entfernen Sie Lebensmittel mit einer Zange. Der Grillrost ist nach dem Grillen sehr heiß. Berühren Sie den Grillrost nach dem Grillen nicht. Warten Sie, bis der Grillrost und der Gargutbehälter abgekühlt sind.

### ANMERKUNG:

- **Es ist nicht möglich, Zutaten gleichzeitig in der Schüssel und auf der Grillplatte zu garen.**
- **Es ist nicht notwendig, die Zutaten während des Garens zu wenden.**

## TIPPS ZUM GAREN MIT DER ACTIFRY GENIUS

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

Nur für automatische Garprogramme:

- Für ausgewählte Garprogramme sollten Zutaten wie im ActiFry Genius Rezeptbuch angegeben in den Gargutbehälter gelegt werden. Auf diese Weise wird das richtige Garergebnis für jede Zutat sichergestellt. Zutaten, die eine längere Garzeit erfordern, werden in die obere Hälfte des Behälters gegeben. Zutaten, die eine kürzere Garzeit erfordern, werden neben den Griff gelegt.
- **Backfunktion:** Backen Sie mit dem Produkt Brötchen, Muffins oder kleine Pizzen auf. Folgen Sie hierzu diesen Schritten:
  - Entfernen Sie den Rührarm
  - Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät (maximal 4)
  - Starten Sie den manuellen Modus mit maximaler Temperatur (220°C) für 10 bis 15 Minuten (sollte je nach Art der Zutaten angepasst werden).
  - Drehen Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit um, um zu verhindern, dass sie übergart werden. Wechseln Sie insbesondere ihre Position. Die während der ersten Hälfte im oberen Teil des Gargutbehälters gegarteten Lebensmittel werden nun für die zweite Hälfte in den unteren Teil gelegt.
- **Panierte Snacks mit besonders empfindlicher Panade (wie Fischstäbchen):**
  - Entfernen Sie den Rührarm
  - Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät (die Zutaten sollten nicht auf einander liegen)
  - Starten Sie den Modus 2/15 Min. Garzeit/ohne Umdrehen

## GARZEITEN

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

## Kartoffeln

	Art	Menge	Actifry Löffel Öl	Garprogramm	Garzeit* (min)
Frische Pommes frites 10 mm x 10 mm	Frisch (Pommes frites)	750 g	1/2	1	26-28
		1.000 g	3/4	1	30-34
		1.200 g	1	1	36-40
Tiefgekühlte Pommes frites 13 mm x 13 mm	Tiefgekühlt (Pommes frites)**	750 g	Kein	1	26-28

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

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

## Reis- und Gemüsegerichte

	Art	Menge	Actifry Löffel Öl	Garprogramm	Garzeit (min)
Ratatouille*	Tiefgekühlt	750 g	Kein	6	16-18
Wok-Gemüse*	Tiefgekühlt	750 g	Kein	5	17-20
Paëlla*	Tiefgekühlt	650 g	Kein	manuell - 220	16-19

\* Tiefgekühlte Mischungen sind nicht in allen Ländern erhältlich.

## Fleisch und Geflügel (Kochen in dem Gargutbehälter)

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

	Art	Menge	Actifry Löffel Öl	Garprogramm	Garzeit (min)
Frittierte Hähnchenstücke	Frisch oder tiefgekühlt	750 g	Kein	2	13-15
Hähnchenschenkel	Frisch	4-6	Kein	5	20-25
Fleischbällchen	Tiefgekühlt	750 g	1	4	16-18

## Fisch – Meeresfrüchte

	Art	Menge	Actifry Löffel Öl	Garprogramm	Garzeit (min)
Calamari im Backteig	Tiefgekühlt	300 g	Kein	3	11-13
Riesengarnelen (roh)	Frisch	300 g	Kein	3	11-13

		Vorheizen		7 min	
		Vorheizen		7 min	
	Dicke	Art des Kochens	Garprogramm	Gesamtheizzeit (inkl. Vorheizen)	Garzeit nach dem Vorheizen
Rindfleisch	1 cm	blutig	8	11 min	4 min
		medium		13 min	6 min
		gut durchgebraten		15 min	8 min
	2 cm	blutig	8	12 min	5 min
		medium		15 min	8 min
		gut durchgebraten		17 min	10 min
	3 cm	blutig	8	19 min	12 min
		medium		25 min	18 min
		gut durchgebraten		30 min	23 min
Hähnchen	1 cm	Mindestens empfohlen	8	15 min	8 min
	2 cm	Mindestens empfohlen	8	24 min	17 min
	3 cm	Mindestens empfohlen	8	42 min	35 min
Lachs	2 cm	rosa	9	12 min	5 min
		medium		15 min	8 min
		gut durchgebraten		19 min	12 min
	3 cm	rosa	9	15 min	8 min
		medium		19 min	12 min
		gut durchgebraten		22 min	15 min

## Gemüse

	Art	Menge	Activry Löffel Öl	Garprogramm	Garzeit (min)
Zucchini	Streifen	750 g	1 + 150 ml Wasser	6	25-30
Paprika	Streifen	650 g	1 + 150 ml Wasser	6	18-22
Pilze	Viertel	650 g	1	6	10-15
Tomaten	Viertel	650 g	1 + 150 ml Wasser	6	13-16
Zwiebeln	Scheiben	500 g	1	manuell - 220	12-16

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

## EINFACH ZU REINIGEN

## Reinigen des Gerätes

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

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

- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Öffnen Sie durch Drücken der Taste den Deckel – Abb. 1 und pressen Sie die Arretierungen zusammen, um den Deckel abzunehmen - Abb. 2.
- Heben Sie den abnehmbaren Behältergriff an, bis Sie ein „KLICKEN“ hören, um den Behälter zu entnehmen – Abb. 3.
- Entnehmen Sie den Gargutbehälter.
- Entfernen Sie den Rührarm, indem Sie die Entriegelungstaste drücken – Abb. 4.
- Entfernen Sie den abnehmbaren Filter – Abb. 6.
- Ziehen Sie zum Entfernen des Wenderings die Klemmen nach außen und nehmen Sie ihn dann ab.
- Alle abnehmbaren Teile sind geschirrspülmaschinen sicher – Abb. 7 oder können mit einem weichen Schwamm und etwas Geschirrspülmittel abgewaschen werden.
- Reinigen Sie die Haupteinheit des Gerätes mit einem feuchten Schwamm und etwas Geschirrspülmittel – Abb. 8. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder anbringen.
- Wir garantieren, dass der entnehmbare Gargutbehälter und der Grillrost DIE BESTIMMUNGEN in Bezug auf Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, ERFÜLLT.
- Falls Lebensmittel am Behälter oder an dem Rührarm kleben oder angebrannt sind, weichen Sie die Teile vor dem Reinigen in warmem Wasser ein.

## EINIGE TIPPS, FALLS PROBLEME AUFTRETEN ...

Problem	Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht korrekt mit einer Steckdose verbunden.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt mit einer Netzsteckdose verbunden ist.
	Sie haben nicht die Taste ►/II gedrückt.	Drücken Sie die Taste ►/II.
	Sie haben die Taste ►/II gedrückt, aber das Gerät funktioniert trotzdem nicht.	Schließen Sie den Deckel.
	Das Gerät heizt nicht auf.	Rufen Sie die Kundendienst-Rufnummer an: 0345 602 1454 (01) 677 4003 - ROI
	Der Rührarm dreht sich nicht.	Der Rührarm dreht sich nicht zu Beginn des Garvorgangs in den Garprogrammen 2, 3, 4, 5, 7, 8 und 9. Starten Sie den Garvorgang erneut im manuellen Modus, um zu prüfen, ob sich der Rührarm dreht. Falls er sich nicht dreht, prüfen Sie, ob er in der korrekten Position eingesteckt ist. Rufen Sie andernfalls die folgende Kundendienst-Rufnummer an: 0345 602 1454 (01) 677 4003 - ROI
Der Rührarm sitzt nicht fest	Der Rührarm ist nicht verriegelt/ingerastet.	Befestigen Sie den Rührarm erneut, bis er hörbar einrastet – Abb. 12.
Die Lebensmittel sind nicht einheitlich gegart.	Sie haben den Rührarm nicht benutzt.	Setzen Sie den Rührarm ein.
	Die Zutaten/Pommes frites wurden nicht in gleich große Stücke geschnitten.	Schneiden Sie die Zutaten/Pommes frites in gleich große Stücke.

Problem	Ursachen	Lösungen
Die Pommes frites sind nicht kross genug.	Sie benutzen keine Kartoffelsorte, die für Pommes frites empfohlen wird.	Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die für Pommes frites empfohlen wird, wie z. B. Maris Piper oder King Edward.
	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend gewaschen und/oder nicht gründlich abgetrocknet.	Waschen Sie die Kartoffeln längere Zeit, um die Stärke zu entfernen, und trocknen Sie sie vor dem Garen gründlich ab. Sie müssen komplett trocken sein.
	Die Pommes frites sind zu dick.	Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Stäbchen. Die maximale Größe der Pommes frites ist 13 mm x 13 mm.
	Sie verwenden nicht genug Öl.	Verwenden Sie mehr Öl (siehe Gartabelle p. 44 bis p. 47).
	Der Filter ist verstopft.	Reinigen Sie den Filter.
Die Pommes frites brechen während des Frittierens.	Die Menge ist zu groß.	Verringern Sie die Kartoffelmenge und passen Sie die Garzeit an.
Die Zutaten bleiben am Rand des Behälters.	Der Behälter ist zu voll.	Halten Sie sich an die maximalen Mengen, die in der Gartabelle angegeben werden. Setzen Sie den Wender ein. Verringern Sie die Menge der Zutaten.
	Höchstmarkierung ist überschritten.	Verringern Sie die Menge.
Es sind Kochflüssigkeiten in die Basis des Geräts gelaufen.	Schadhafter Behälter oder Rührarm	Prüfen Sie, ob der Rührarm korrekt eingesetzt ist, rufen Sie ansonsten die nachfolgende Kundendienst-Rufnummer an.
	Die maximale Menge wurde überschritten.	Beachten Sie den Höchstfüllstand. Bereiten Sie mit der ActiFry keine Rezepte mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt zu.
Die LCD-Anzeige funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose.
	Der Deckel ist geöffnet.	Schließen Sie den Deckel.
Das LCD zeigt „Er“ (Fehler) an.	Das Gerät funktioniert nicht richtig.	Ziehen Sie den Stecker des Gerätes, warten Sie 10 Sekunden, verbinden Sie dann das Gerät erneut mit der Steckdose und drücken Sie die Taste ►/II. Wenn die LCD-Anzeige weiterhin „Er“ anzeigt, lesen Sie die Tabelle der Fehlercodes p. 50.
Das Gerät ist ungewöhnlich laut.	Sie haben den Verdacht, dass es ein Problem mit dem Motor des Gerätes gibt.	Rufen Sie die nachfolgende Kundendienst-Rufnummer an.

Falls Sie Probleme mit Ihrem Gerät oder Fragen haben, rufen Sie erst unser Kundendienst-Team an, um fachkundigen Rat und Hilfe zu erhalten:

Kundendienst-Rufnummer: 0345 602 1454 - GB  
(01) 677 4003 - ROI

oder setzen Sie sich über unsere Website mit uns in Verbindung: [www.tefal.de](http://www.tefal.de)

### TABELLE DER FEHLERCODES: E.

E. 1 oder 2	Die Lüftung funktioniert nicht.	Prüfen Sie, ob alle abnehmbaren Teile befestigt und korrekt positioniert sind (Lüftungsauslassgitter und abnehmbarer Filter, Behälter, Deckel). Prüfen Sie, ob eventuell Fremdkörper in den abnehmbaren Teilen sind. Wenn der Fehler, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass sich keine Fremdkörper in den Lüftungsauslässen befinden, nicht behoben ist, rufen Sie unseren Kundendienst an. p. 50
E. 3	Dieser Fehlercode wird unter Umständen angezeigt, wenn das Gerät lange Zeit bei einer zu niedrigen Temperatur aufbewahrt wurde.	Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in einer Umgebungstemperatur von über 15°C stehen, bevor Sie es erneut einschalten. Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, rufen Sie die Kundendienst-Rufnummer an.p. 50
E. 4	Der Temperatursensor Ihres Gerätes ist defekt.	Rufen Sie die nachfolgende Kundendienst-Rufnummer an.p. 50
E. 5	Die Spannung Ihres Haushaltsstromnetzes ist zu niedrig. Die Garleistung könnte beeinträchtigt werden.	Wenden Sie sich an Ihr Elektrizitätswerk.
E. 6	Die Spannung Ihres Haushaltsstromnetzes ist zu hoch; aus Sicherheitsgründen sollte Ihr Gerät vor einer möglichen Überhitzung geschützt werden.	Wenden Sie sich an Ihr Elektrizitätswerk.

**FR** p. 06 – 20

**NL** p. 21 – 35

**DE** p. 36 – 50