

# T-fal®

EN

FR

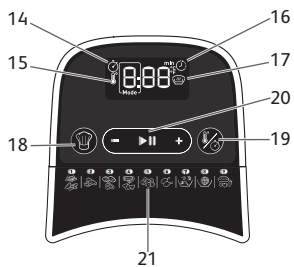
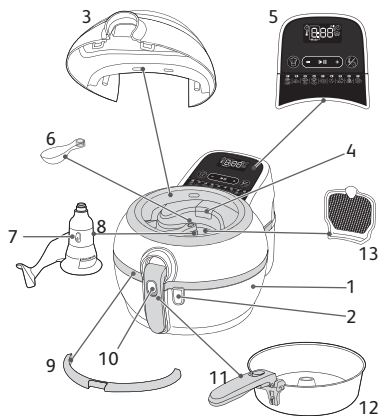
ES



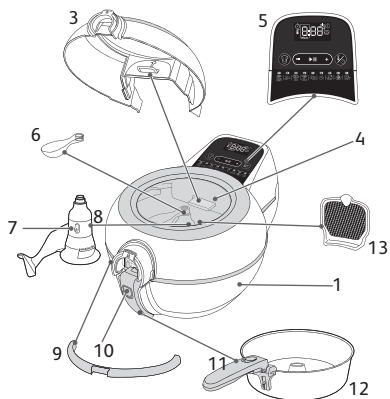
## ActiFry Genius

[www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca)

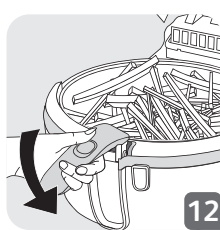
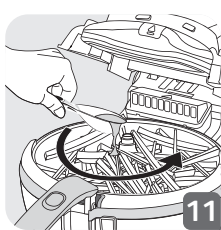
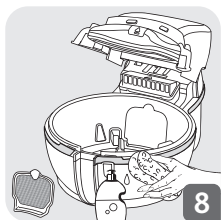
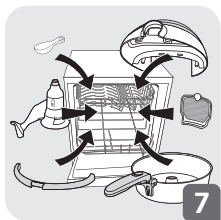
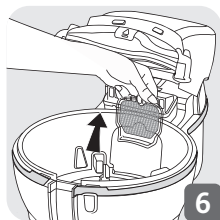
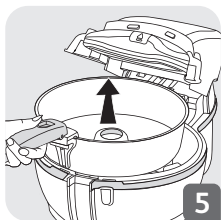
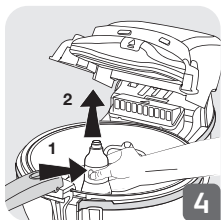
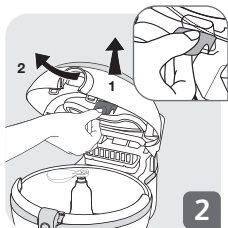
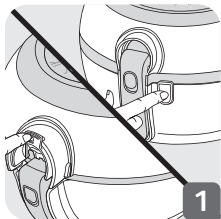
## ActiFry Genius 1.2 kg

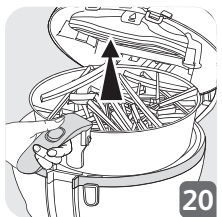
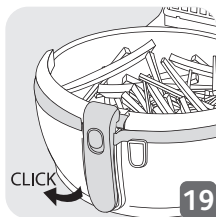
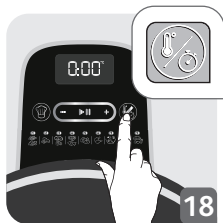
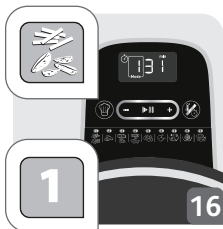
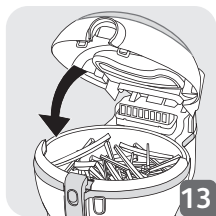


## ActiFry Genius 1.7 kg



1





# 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](http://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.

## DESCRIPTION

- |    |                                   |    |   |
|----|-----------------------------------|----|---|
| 1  | Base                              | 12 | Removable cooking pan                                 |
| 2  | Lid opening button                | 13 | Removable filter                                      |
| 3  | Lid                               | 14 | Cooking time  |
| 4  | Viewing window                    | 15 | Temperature   |
| 5  | Digital control panel             | 16 | Delayed start   |
| 6  | Measuring spoon                   | 17 | Keep warm   |
| 7  | Paddle release button             | 18 | Function mode to select a pre-programmed cooking mode |
| 8  | Removable mixing paddle           | 19 | Manual mode   |
| 9  | Removable turn-over ring          | 20 | Launch/pause the cooking                              |
| 10 | Cooking pan handle release button | 21 | Cooking modes   |
| 11 | Cooking pan handle                |    |   |

## 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 and press the catches to remove the lid - fig.2.
- Remove the measuring spoon.
- Lift the pan handle to a horizontal position until you hear a "CLICK" as it locks - fig.3.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4.
- Take out the cooking pan.
- To remove the turn-over ring, pull the clips outwards, then lift it off.
- Remove the detachable filter - fig.6.
- All the removable parts are dishwasher safe - fig.7 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.8.
- Dry carefully before putting everything back in place.
- Reposition the paddle until you hear the «CLICK» - fig.9.
- 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".
- When using for the first time, the appliance may give off a harmless odour. This has no impact on the use of the appliance and will soon disappear.

## 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.**

## Preparing the food

To avoid damaging your appliance, please follow the quantities of ingredients and liquids given in the manual and the recipe book.

For all recipes, never exceed the maximum level indicated on the removable paddle - fig.10.

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

- Open the lid - fig.1.
- Remove the spoon inside the pan.
- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 11 to p. 13) - fig.10.
- Add the oil to the food with the spoon (1 Actifry Genius spoonful = 14 ml) - fig.11, spreading it evenly (see cooking tables p. 11 to p. 13).
- Unlock the handle and push it right back into its housing - fig.12.
- Close the lid - fig.13.

## COOKING

- Never operate your appliance when empty.
- Never overload the cooking pan. Comply with the recommended quantities.
- **This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).**
- **Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.**



## Start cooking

- Open the lid - fig.1.
- Place the food in the cooking pan and do not exceed the maximum quantity (see Table of cooking times) and the Maxi level mark on the paddle for liquid recipes - fig.10.
- Prepare your ingredients as indicated in the recipe book. Place your ingredients into the cooking pan as per the instructions in your recipe.
- Release the handle and lower it fully into its housing - fig.12.
- Close the lid - fig.13.
- Plug the appliance into an electrical socket outlet. The appliance will emit 2 beeps and the screen will display 00 - fig.14.

## 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.

- Select Function mode  - fig. 15.
- To select the cooking mode press the + button until the required mode 1 to 9 is displayed - fig. 16.
- Press start key  - fig. 17.
- 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  key for 2 seconds and the screen will display 00 (fig. 14)





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. Meatballs and vegetable balls

\*\*1 meal in 1 go' programs

### Manual mode:

- Set the cooking in minutes by using the +/- button (see cooking table p. 11 to p. 13).
- Then set the cooking temperature by pressing the temperature/timer button - fig.18, and set the temperature required using the +/- button (see cooking table p. 11 to p. 13).
- 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 the || key. Pressing the ► key will restart cooking.
- The time can be changed at any time during cooking by using the +/- buttons - fig.17.
- In the event of an error or to delete the selected time, hold down the ►|| key for 2 seconds and re-select the time.

## 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 commence 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).

## 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 - fig.1.
- Lift the handle until you hear a “click” that it locks and take out the cooking pan - fig.19 & 20.
- 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.

## 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.

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	Actify spoons of oil	Cooking mode	Genius 1.2kg cooking time* (mins)	Genius 1.7kg cooking time* (mins)
Fresh chips 10 mm x 10 mm	Fresh (chips)	750 g	1/2	1	26-28	25-27
		1000 g	3/4	1	30-34	28-30
		1500 g	1	1	X	36-38
		1700 g	1	1	X	42-44
Frozen chips 13 mm x 13 mm	Frozen (chips)**	750 g	None	1	26-28	23-25
		1200 g	None	1	-	36-38

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

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

## Meat- poultry

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

	Type	Quantity	Actify spoons of oil	Cooking mode	Genius 1.2kg cooking time (mins)	Genius 1.7kg cooking time (mins)
Chicken nuggets	Fresh or Frozen	750 g	None	2	13 - 15	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 - 25	20- 22
Chicken breast (boneless)	Fresh	6	None	6	20 - 25	18 - 20
	Fresh	9	None	6	-	22 - 24
Meatballs	Frozen	750 g	1	5	16 - 18	14 - 15
	Frozen	1200 g	1 1/2	5	-	18 - 20

## Rice and Vegetable Dishes

	Type	Quantity	Activify spoons of oil	Cooking mode	Genius 1.2kg cooking time (mins)	Genius 1.7kg cooking time (mins)
Ratatouille*	Frozen	750 g	None	7	16-18	14 - 16
	Frozen	1000 g	None	7	–	23-25
Farmer's stir fry*	Frozen		None	6	–	22-24
Paëlla*	Frozen	650 g	None	–	16-19	12 - 14
	Frozen	1000 g	None	–	–	15-17

\* Frozen preparations not available in all countries.

## Fish – shellfish

	Type	Quantity	Activify spoons of oil	Cooking mode	Genius 1.2kg cooking time (mins)	Genius 1.7kg cooking time (mins)
Battered calamari	Frozen	300 g	None	3	11-13	10-12
		500 g		3	–	11-13
King prawns (raw)	Fresh	300 g	None	3	11-13	8-10
		450 g		3	–	8-10

## Vegetables

	Quantity	Activify spoons of oil	Cooking mode	Genius 1.2kg cooking time (mins)	Genius 1.7kg cooking time (mins)
Courgettes	750 g	1 + 150 ml. water	7	25-30	20 - 25
	1200 g	1 + 150 ml. water	7	–	25-30
Peppers	650 g	1 + 150 ml. water	7	18-22	15 - 18
	1200 g	1 + 150 ml. water	7	–	20-25
Mushrooms	650 g	1	7	10-15	10 - 15
	1000 g	1	7	–	16-18
Tomatoes	650 g	1 + 150 ml. water	7	13-16	12 - 14
	1000 g	1 + 150 ml. water	7	–	15-17
Onions (sliced)	500 g	1		12-16	12 - 14
	750 g	1		–	18-20

	Type	Quantity	Actifry spoons of oil and sugar	Cooking mode	Genius 1.2kg cooking time (mins)	Genius 1.7kg cooking time (mins)
Bananas	Slices	5	1 + 1 of sugar	9	5-6	5-6
		7	1 + 1 of sugar	9	-	5-6
Strawberries	Quarters	1000 g	2 of sugar	9	10-12	8-10
		1500 g	2 of sugar	9	-	10-12
Apples	Halves	3	1 + 1 of sugar	9	10-12	8-10
		5	1 + 2 of sugar	9	-	10-12
Pineapples	Fresh (peeled & cut into pieces)	1	2 of sugar	9	10-15	10-12
		2	2 of sugar	9	-	15-17

## 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 lasts 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 press the latches to remove the lid - fig.2.
- Lift the removable pan handle until you hear a «CLICK», in order to remove the pan - fig.3.
- Take out the cooking pan.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4.
- 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.7 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 a little washing up liquid - fig.8. Dry carefully before putting everything back in place.
- We guarantee that the detachable cooking pan COMPLIES WITH REGULATIONS with regards to materials in contact with food.
- 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 button ►/II.	Press button ►/II.
	You have pressed button ►/II but the appliance does not operate.	Close the lid.
	The appliance is not heating.	Call the customer Helpline below. 1-800-418-3325
	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 inserted in the correct position. Otherwise, call the customer Helpline below: 1-800-418-3325
The paddle does not stay in place	The paddle is not locked.	Reposition the paddle until you hear it «CLICK» - fig.12.
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 crunchy enough.	You are not using a potato variety that is recommended for chips.	Choose a potato variety that is recommended for chips such as Maris Piper or King Edward potatoes.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash potatoes for a long time to remove the starch, drain and dry very thoroughly before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut them more thinly. The maximum chip dimensions are 13 mm x 13 mm.
	There is not enough oil.	Increase the amount of oil (see cooking table p. 11 to p. 13).
	The filter is clogged.	Clean the filter.
The chips break during cooking.	The quantity is too large.	Reduce the amount of potatoes and adjust the cooking time.

Problems	Causes	Solutions
The food stays 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.
	Max level exceeded.	Reduce the quantities.
Cooking liquids have leaked into the base of the appliance.	Faulty pan or paddle.	Check that the paddle is correctly positioned, otherwise call the customer Helpline below.
	The max level has been exceeded.	Observe the max level. Do not use ActiFry for making recipes with a high liquid content.
The LCD screen does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance in.
	The lid is open.	Close the lid.
The LCD displays shows «Er» (error).	The appliance is not functioning correctly.	Unplug the appliance, wait for 10 seconds, plug the appliance in again and press ►/   button. If the LCD screen still shows Er, see the table of error codes p. 16.
The appliance is abnormally noisy.	You suspect there is a problem in the way the appliance motor is working.	Call the customer Helpline below.

If you have any product problems or queries call our Customer Relations Team first for expert help and advice:

Helpline: 1-800-418-3325

or contact us via our web site: [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca)

## TABLE OF ERROR CODES: E.

E. 1 or 2	The fan is not working.	Check that all removable parts are fitted and correctly positioned (bowl ventilation output grid and removable filter, pan, lid). Check that there are no foreign items in the removable parts. After checking that there are no foreign items in the ventilation outlets, if the fault persists, call the customer Helpline. p. 15
E. 3	This error may appear if the appliance has been stored for a long time at too low a temperature.	Leave the appliance at an ambient temperature of more than 15°C for one hour before starting it up again. If the fault persists, call the customer Helpline. p. 15
E. 4	Your appliance has a fault in the temperature sensor.	Call the customer Helpline below. p. 15
E. 5	The voltage of your domestic network is too low. Cooking performance may be altered.	Contact your electricity supplier.
E. 6	The voltage of your domestic network is too high; for safety reasons your appliance should be protected against the risks of overheating.	Contact your electricity supplier.

## ENVIRONMENT PROTECTION FIRST !



Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.  
Leave it at a local civic waste collection point.



# 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. Fixez toujours la fiche à 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 huile profonde.
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](http://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 que l'on trébuche dessus.

## DESCRIPTION

- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 1  | Base  | 11 | Poignée du plat de cuisson                                   |
| 2  | Bouton d'ouverture du couvercle                           | 12 | Temps de cuisson   |
| 3  | Couvercle   | 13 | Température  |
| 4  | Hublot  | 14 | Mise en marche différée                                      |
| 5  | Panneau de commande numérique                             | 15 | Maintien au chaud  |
| 6  | Cuillère à mesurer  | 16 | Fonction pour sélectionner un mode de cuisson pré-enregistré |
| 7  | Bouton de déverrouillage de la pale                       | 17 | Mode manuel  |
| 8  | Pale de remuage amovible                                  | 18 | Début / mise à pause de la cuisson pause la cuisson          |
| 9  | Bague anti-débordement amovible                           | 19 | Modes de cuisson   |
| 10 | Bouton de déverrouillage de la poignée du plat de cuisson |    |  |

## CONSIGNES D'UTILISATION

## Avant la première utilisation

- Retirez tous les autocollants et les matériaux d'emballage.
- Pour retirer le couvercle, soulevez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle - schéma 1.
- Enlevez la cuillère à mesurer.
- 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 la bague anti-débordement, tirez les pinces vers l'extérieur, puis soulevez-la.
- 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 détergent à vaisselle.
- Nettoyez le boîtier de l'appareil avec une éponge humide et un peu de détergent à 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 la bague en position, placez-la sur le bord du plat de cuisson, centrez-la sur la cuve et appuyez jusqu'à ce que vous entendiez un «CLIC».
- Lors de la première utilisation, l'appareil pourrait émettre une odeur inoffensive. Cette odeur ne nuira en rien au rendement de l'appareil et disparaîtra rapidement.

## REMARQUE :

- N'immergez jamais la base dans l'eau.
- Lors de la première utilisation, pour obtenir un rendement optimal de votre nouveau produit, nous vous conseillons de préparer une recette qui prend 30 minutes ou plus à cuire.

## Préparation des aliments.

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

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

Ne laissez pas la cuillère à mesurer à l'intérieur du plat de cuisson pendant la cuisson des aliments.

- Soulevez le couvercle – schéma 1.
- Retirez la cuillère de la cuve.
- Mettez les aliments dans la cuve en les répartissant uniformément, en veillant à respecter la quantité maximale (voir les tableaux de cuisson p. 25 à p. 27) - schéma 10.
- Versez l'huile sur les aliments avec la cuillère - schéma 11, en la répartissant uniformément (voir les tableaux de cuisson p. 25 à p. 27).
- Déverrouillez la poignée et abaissez-la dans son logement - schéma 12.
- Abaissez le couvercle - schéma 13.

## CUISSON

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
- 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...).**
- **Ne mettez jamais l'appareil en marche si la cuve est vide.**



## Début de la cuisson

- Soulevez le couvercle - schéma 1.
- Mettez les aliments dans la cuve et ne dépassez pas la quantité maximale (voir le tableau des temps de cuisson) et la marque de niveau maximum indiquée sur la pale pour les recettes liquides - schéma 10.
- Préparez vos ingrédients comme l'indique le livre de recettes. Versez vos ingrédients dans la cuve selon les instructions de votre recette.
- Relâchez la poignée et abaissez-la complètement dans son logement - schéma 12.
- Abaissez le couvercle - schéma 13.
- 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 remuage 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 paraisse - schéma 16.
- Appuyez sur Démarrer  - schéma 17.
- Réglez 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 où 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 enfoncée pendant 2 secondes et l'écran indiquera 00 - schéma 14.



1. Les frites, comme les de pomme de terre, les croustilles aux légumes, les quartiers de pommes de terre...



6. Poulet, comme les pilons et les ailes ...



2. Recettes panées, comme les pépites de poulet, les crevettes panées ...



7. Wok \* comme le riz frit aux crevettes, le bœuf sauté, les légumes sautés ...



3. Beignets salés ou sucrés, comme les rondelles d'oignons, les calamars etc.



8. Cuisine du monde comme les tajines d'agneau, les kebabs ...



4. Rouleaux de pâte ou beignets, comme les samosas, les rouleaux de printemps ...



9. Desserts comme les compotes de pommes ou de poires, noix caramélisées ...



5. Boulettes de viande et boulettes de légumes

\*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. 25 à p. 27).
- 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. 25 à p. 27).
- Appuyez sur le bouton de mise en marche..


### REMARQUE :

- L'heure sélectionnée sera affichée et un compte à rebours minute par minute commencera. L'heure est sélectionnée et affichée 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, 5, 7, 8 et 9.


## Mise en marche différée

- Réglez la fonction de mise en marche différée en réglant le temps de cuisson ou en sélectionnant le mode automatique.

Après le mode pré-enregistré ou le mode manuel :

- Branchez l'appareil. L'écran s'allume et l'heure 0:00 apparaît.
- Réglez la cuisson en choisissant le mode pré-enregistré ou le mode manuel.
- Appuyez longuement sur le bouton «Température / durée» (3 secondes). Le pictogramme  apparaît et clignote.
- Réglez l'heure 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.

## Fonction de 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).
- 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 ►II.

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 celles qui sont isolées, soit la poignée de la cuve et le bouton d'ouverture du couvercle.

## 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 palette 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 le mode de cuisson automatique uniquement :

- Pour les modes de cuisson sélectionnés, les ingrédients doivent être mis dans la cuve comme l'indique dans le livre de recettes ActiFry Genius. 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.

## 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. La quantité d'huile indiquée peut être augmentée selon votre goût et vos besoins. Si vous voulez des frites plus croustillantes, vous pouvez augmenter le temps de cuisson de quelques minutes.

### Pommes de terre

	Type	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson Genius pour 1,2 kg (min)	Temps de cuisson Genius pour 1,7kg (min)
Bâtonnets de taille standard 10 mm x 10 mm	Frais	750 g	1/2	1	26-28	25-27
		1000 g	3/4	1	30-34	28-30
		1500 g	1	1	–	36-38
		1700 g	1	1	–	42-44
Frites surgelées	Surgelées	750 g	Aucun	1	26-28	23-25
		1200 g	Aucun	1	–	36-38

### 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 Genius pour 1,2kg (min)	Temps de cuisson Genius pour 1,7kg (min)
Pépites de poulet	Fraîches ou surgelées	750 g	Aucun	2	13 - 15	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 - 25	20 - 22
Poitrines de poulet (désossées)	Fraîches	6	Aucun	6	20 - 25	18 - 20
	Fraîches	9	Aucun	6	–	22 - 24
Boulettes de viande	Surgelées	750 g	1	5	16 - 18	14 - 15
	Surgelées	1200 g		5	–	18 - 20

## Plats de riz et légumes

	Type	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson Genius pour 1,2 kg (min)	Temps de cuisson Genius pour 1,7kg (min)
Ratatouille*	Surgelée	750 g	Aucun	7	16-18	14 - 16
	Surgelée	1000 g	Aucun	7	–	23-25
Sauté de fermier*	Surgelé		Aucun	6	–	22-24
Paëlla*	Surgelée	650 g	Aucun	–	16-19	12 - 14
	Surgelée	1000 g	Aucun	–	–	15-17

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

## Poisson-fruits de mer

	Type	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson Genius pour 1,2 kg (min)	Temps de cuisson Genius pour 1,7kg (min)
Calamars (pâte)	Surgelés	300 g	Aucun	3	11-13	10-12
		500 g		3	–	11-13
Crevettes crues	Surgelées	300 g	Aucun	3	11-13	8-10
		450 g		3	–	8-10

## Légumes

	Type	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson Genius pour 1,2kg (min)	Temps de cuisson Genius pour 1,7kg (min)
Courgettes	Fraîches	750 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	25-30	20 - 25
		1200 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	–	25-30
Poivrons	Frais	650 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	18-22	15 - 18
		1200 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	–	20-25
Champignons	Frais	650 g	1	7	10-15	10 - 15
		1000 g	1	7	–	16-18
Tomates	Fraîches	650 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	13-16	12 - 14
		1000 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	–	15-17
Oignons (en rondelles)	Frais	500 g	1		12-16	12 - 14
		750 g	1		–	18-20



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

## 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, 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.
- Pour retirer la bague anti-débordement, tirez les pinces vers l'extérieur, puis soulevez-la.
- 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.
- Enlevez le filtre amovible - schéma 6.
- Pour retirer la bague anti-débordement, tirez les pinces vers l'extérieur, puis soulevez-la.
- 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 détergent à vaisselle.
- Nettoyez le boîtier de l'appareil avec une éponge humide et un peu de détergent à vaisselle - schéma 8. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remettre en place.
- Nous garantissons que le revêtement de la cuve est CONFORME 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.	Abaissez le couvercle.
	L'appareil ne chauffe pas.	Joignez le centre d'assistance à la clientèle au numéro ci-dessous.
	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, vérifiez si elle est insérée dans la bonne position. Sinon, joignez le centre d'assistance à la clientèle au numéro ci-dessous. 1-800-418-3325
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 n'ont pas été coupés uniformément.	Coupez tous les aliments et les bâtonnets de pomme de terre 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 comme les pommes de terre Maris Piper ou King Edward..
	Les bâtonnets de pomme de terre n'ont pas été suffisamment lavés et/ou complètement séchés.	Lavez les bâtonnets de pommes de terre pendant une longue période pour enlever l'amidon, égouttez-les et séchez-les complètement avant de les cuire. Ils doivent être complètement séchés.
	Les bâtonnets sont trop épais.	Coupez-les plus finement. La taille maximale des bâtonnets est de 13 mm x 13 mm.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Versez une plus grande quantité d'huile (voir le tableau de cuisson p. 25 à p. 27).
	Le filtre est obstrué	Nettoyez le filtre.
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 du plat de cuisson.	Il y a trop d'aliments dans le plat de cuisson.	Respectez les quantités maximales indiquées sur le tableau de cuisson. Mettez la bague anti-débordement en place. Réduisez la quantité d'aliments.
	Le niveau maximum est dépassé.	Réduisez les quantités.
Des liquides de cuisson ont coulé dans la base de l'appareil.	Le plat de cuisson ou la pale est défectueux.	Assurez-vous que la pâte est bien en place, sinon joignez le centre d'assistance à la clientèle au numéro ci-dessous.
	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.	Abaissez le couvercle.

Problèmes	Causes	Solutions
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 31.
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous pensez qu'il y a un problème dans le fonctionnement du moteur de l'appareil.	Joignez le centre d'assistance à la 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:

Ligne d'assistance : 1-800-418-3325

ou contactez-nous à partir de notre site Web : [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca)

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, joignez le centre d'assistance à la clientèle.
E. 3	Ce code d'erreur 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.	Joignez le centre d'assistance à la clientèle au numéro ci-dessous.
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.

## LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT AVANT TOUT !



- ① Votre appareil contient de précieux matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés.
- ➔ Allez le porter à un centre de collecte municipal des déchets recyclables.

# 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.

## DESCRIPCIÓN

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 1  | Base  | 11 | Mango de la olla de cocción   |
| 2  | Botón de apertura de la tapa                        | 12 | Tiempo de cocción   |
| 3  | Tapa  | 13 | Temperatura   |
| 4  | Ventana   | 14 | Inicio demorado   |
| 5  | Panel de control digital                            | 15 | Conservación de calor   |
| 6  | Cuchara de medición                                 | 16 | Modo de función para seleccionar un modo de cocción predeterminado. |
| 7  | Botón de apertura de la paleta                      | 17 | Modo manual   |
| 8  | Paleta de mezclas extraíble                         | 18 | Iniciar/Pausar la cocción   |
| 9  | Aro de giro extraíble                               | 19 | Modos de cocción  |
| 10 | Botón de liberación del mango de la olla de cocción |    |   |

## INSTRUCCIONES DE USO

### Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Retire todos los adhesivos y material de empaque.
- Para retirar la tapa - presione el botón para abrirla - fig.1.
- Retire la cuchara medidora.
- Levante el mango de la olla y colóquelo en posición horizontal hasta escuchar un CLIC al cerrarse. - fig.3.
- Presione el botón de liberación para retirar la paleta - fig.4.
- Extraiga la olla de cocción.
- Para retirar el aro de giro, tire hacia afuera de los clips y levántelo.
- Retire el filtro extraíble - fig.6.
- 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.
- Vuelva a colocar la paleta hasta escuchar un CLIC - fig.9.
- Para reemplazar el aro de giro, colóquelo en el borde de la olla, céntrala en la olla y presione hacia abajo hasta escuchar un CLIC.
- Al usarlo por primera vez, el artefacto podría emitir un cierto olor. Esto no tiene importancia y pronto desaparecerá.

#### 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.



## Preparación de los alimentos

Para evitar dañar el artefacto, siga las cantidades de ingredientes y líquidos indicados en el manual y el libro de recetas.

Nunca exceda el nivel máximo indicado en la paleta extraíble para las recetas , - fig.10.

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

- Abra la tapa - fig.1.
- Retire la cuchara de dentro de la olla.
- Coloque los alimentos dentro de la olla distribuyéndolos uniformemente y respetando la cantidad máxima (ver tabla de cocción p. 40 a p. 42) - fig.10.
- Agregue aceite a los alimentos con la cuchara - fig.11, extendiéndolo de modo uniforme (ver tablas de cocción p. 40 a p. 42).
- Desbloquee el mango y presiónelo hacia atrás en su carcasa - fig.12.
- Cierre la tapa - fig.13.

### COCINAR

- Nunca ponga en funcionamiento un artefacto en vacío.
- Nunca sobrecargue la olla de cocción. Siga las cantidades recomendadas.
- Este artefacto no es adecuado para recetas con un alto contenido de líquido (como sopas, salsas de cocina, etc.).
- Nunca encienda el artefacto si la cesta de cocción está vacía.



## Comience a cocinar

- Abra la tapa - fig.1.
- Coloque los alimentos en la olla de cocción y no exceda la cantidad máxima (ver tiempos de cocción en la tabla y la marca de nivel máximo en la paleta para recetas líquidas - fig.10).
- Prepare los ingredientes como indica la receta. Coloque los ingredientes en la olla de cocción como indican las instrucciones de su receta.
- Desbloquee el mango y bájelo completamente en su carcasa - fig.12.
- Cierre la tapa - fig.13.
- Enchufe el artefacto en un tomacorrientes eléctrico. El artefacto emitirá 2 pitidos y la pantalla mostrará 00 - fig.14.

## 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.

- Seleccione el modo de función  - Fig. 15.
- Para seleccionar el modo de cocción, presione el botón + hasta que el modo elegido del 1 al 9 aparezca en pantalla - Fig. 16.
- Presione el botón de inicio  - Fig. 17.
- Ajuste el tiempo de cocción presionando el botón +/-.

**Nota: Ajuste el tiempo de cocción después de encender el artefacto.**

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

**Nota: La paleta 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  durante 2



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. Albóndigas de carne y verduras

\*Programas de '1 comida en 1 vez'

segundos y en la pantalla aparecerá 00 (Fig. 14)

Modo manual:

- Programe los tiempos de cocción mediante los botones +/- (ver tabla de cocción p. 40 a p. 42).
- Después, seleccione la temperatura de cocción presionando el botón de temperatura/temporizador - fig.18, y programe la temperatura usando el botón +/- (ver tabla de cocción p. 40 a p. 42).
- 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 II. Presione el botón ► para reanudar la cocción.
- El tiempo se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción usando los botones +/- - fig.17.
- En caso de error o de borrarse el tiempo seleccionado, mantenga presionado el botón ►II por 2 segundos y vuelva a seleccionar el tiempo.
- La paleta no gira al principio de la cocción en los modos 2, 3, 4, 5, 7, 8 y 9.

## 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.

## 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).

## Retire los alimentos

**Al abrir la tapa, el artefacto se apaga. Para reanudar la cocción, cierre la tapa y presione el botón ►II.**

**Después de estar abierto 2 minutos, el artefacto 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.19 y 20.
- Servir inmediatamente.
- Para evitar riesgos de sufrir quemaduras, no toque la tapa ni ninguna otra parte, a excepción de las zonas frías: mango de la olla y botón de apertura de la olla.

## 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 ActFry, 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.

## 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	1,2kg tiempo de cocción (min)	1,7kg tiempo de cocción (min)
Papas de tamaño estándar 10 mm x 10 mm	Frescas	750 g	1/2	1	26-28	25-27
		1000 g	3/4	1	30-34	28-30
		1500 g	1	1	-	36-38
		1700 g	1	1	-	42-44
Papas tradicionales	Congeladas	750 g	Ninguno	1	26-28	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	1,2kg tiempo de cocción (min)	1,7kg tiempo de cocción (min)
Nuggets de pollo	Frescos o congelados	750 g	Ninguno	2	13 - 15	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 - 25	20 - 22
Filete de pechuga de pollo	Frescos	6	Ninguno	6	20 - 25	18 - 20
	Frescos	9	Ninguno	6	-	22 - 24
Albóndigas	Congeladas	750 g	1	5	16 - 18	14 - 15
	Congeladas	1200 g		5	-	18 - 20

	Tipo	Cantidad	Agregar (cucharadas de aceite)	Modo de cocción	1,2kg tiempo de cocción (min)	1,7kg tiempo de cocción (min)
Ratatouille*	Congelada	750 g	Ninguno	7	16-18	14 - 16
	Congelada	1000 g	Ninguno	7	-	23-25
Revuelto campero*	Congelada		Ninguno	6	-	22-24
Paella*	Congelada	650 g	Ninguno	-	16-19	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	1,2kg tiempo de cocción (min)	1,7kg tiempo de cocción (min)
Calamares (rebozados)	Congelados	300 g	Ninguno	3	11-13	10-12
		500 g		3	-	11-13
Camarones crudos	Frescos	300 g	Ninguno	3	11-13	8-10
		450 g		3	-	8-10

## Verduras

	Type	Cantidad	Agregar (cucharadas de aceite)	Modo de cocción	1,2kg tiempo de cocción (min)	1,7kg tiempo de cocción (min)
Calabacita	Fresco	750 g	1 c. + 15 cl de agua	7	25-30	20 - 25
	Fresco	1200 g	1 c. + 15 cl de agua	7	-	25-30
Pimientos	Fresco	650 g	1 c. + 15 cl de agua	7	18-22	15 - 18
	Fresco	1200 g	1 c. + 15 cl de agua	7	-	20-25
Hongos	Fresco	650 g	1	7	10-15	10 - 15
	Fresco	1000 g	1	7	-	16-18
Tomates	Fresco	650 g	1 c. + 15 cl de agua	7	13-16	12 - 14
	Fresco	1000 g	1 c. + 15 cl de agua	7	-	15-17
Cebollas (en aros)	Fresco	500 g	1		12-16	12 - 14
	Fresco	750 g	1		-	18-20

## Postres

	Tipo	Cantidad	Modo de cocción	1,2kg tiempo de cocción (min)	1,7kg tiempo de cocción (min)
Bananas	Rebanadas	5	1 c. + 1 c. de azúcar	5-6	5-6
		7	1 c. + 1 c. de azúcar	-	5-6
Fresas	Cuartos	1000 g	2 c. de azúcar	10-12	8-10
		1500 g	2 c. de azúcar	-	10-12
Manzanas	Mitades	3	1 c. + 1 c. de azúcar	10-12	8-10
		5	1 c. + 2 c. de azúcar	-	10-12
Ananá	Trozos	1	2 c. de azúcar	10-15	10-12
		2	2 c. de azúcar	-	15-17

### FÁCIL DE LIMPIAR

## 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.
- Garantizamos que la olla extraíble CUMPLE CON LAS NORMATIVAS relacionadas a los materiales que entran en contacto con los alimentos.

Problemas	Causas	Soluciones
El artefacto no funciona.	El artefacto no está bien enchufado.	Verifique que el artefacto está bien enchufado en un tomacorrientes.
	Todavía no presionó ningún botón ►/II.	Presione un botón ►/II.
	Presionó un botón ►/II pero el artefacto no funciona.	Cierre la tapa.
	El artefacto no está calentando.	Llame a la línea de ayuda al cliente siguiente.
	La paleta no gira.	La paleta no gira al principio de la cocción en los modos 2, 3, 4, 5, 7, 8 y 9. Lance de nuevo el modo manual para verificar si la paleta gira. Si no gira, verifique que está correctamente insertada en su lugar. Si no funciona, llame a la línea de ayuda al cliente siguiente: 1-800-418-3325
La paleta no permanece en su lugar.	La paleta no está bloqueada.	Vuelva a colocar la paleta hasta escuchar un CLIC - fig.12.
Los alimentos no se cocinaron uniformemente.	No utilizó la paleta.	Ubíquela en su lugar.
	Los alimentos/papas fritas no se cortaron uniformemente.	Corte los alimentos/papas fritas en trozos del mismo tamaño.

Problemas	Causas	Soluciones
Las papas fritas no están crujientes.	No utilizó una variedad de papa recomendada para este tipo de receta.	Seleccione una variedad de papa recomendada para hacer papas fritas, como la Yukon Gold o Russet.
	Las papas no se lavaron bien y/o no se secaron completamente.	Lave las papas largo rato para retirar el almidón, escúrralas y séquelas bien antes de cocinarlas. Deberán estar completamente secas.
	Las papas fritas son demasiado gruesas.	Córtelas más finas. Los trozos de papas deben ser como máximo de 13 mm x 13 mm.
	No echó suficiente aceite.	Aumente la cantidad de aceite (ver tabla de cocción p. 40 a p. 42).
	El filtro está obstruido.	Limpie el filtro.
Las papas se rompen durante la cocción.	Echo demasiadas papas.	Disminuya la cantidad de papas y ajuste el tiempo de cocción.
Los alimentos se quedan en el borde de la olla.	La olla tiene demasiados alimentos.	Use las cantidades máximas indicadas en la tabla de cocción. Ubique el aro giratorio en su lugar. Disminuya la cantidad de alimentos.
	Se sobrepasó el nivel máximo.	Disminuya las cantidades.
Los líquidos de cocción se derramaron en la base del artefacto.	Olla o paleta con problemas.	Verifique que la paleta está correctamente ubicada, y si no funciona llame a la línea de ayuda al cliente siguiente.
	Se sobrepasó el nivel máximo.	No sobrepase el nivel máximo. No use ActiFry para recetas con alto contenido de líquido.
La pantalla LCD no funciona.	El artefacto no está enchufado.	Enchufe el artefacto.
	La tapa está abierta.	Cierre la tapa.
La pantalla LCD muestra "Er" (error).	El artefacto no funciona correctamente.	Desenchufe el artefacto, espere 10 segundos, enchúfelo de nuevo y presione el botón ►/II. Si la pantalla LCD todavía muestra "Er", consulte la tabla de códigos de error en la p. "Tabla de códigos de error: E." on page 45.
El artefacto produce ruidos anómalos.	Piensa que el motor tiene un problema.	Llame a la línea de ayuda al cliente siguiente.

Si tiene algún problema con el producto, o alguna duda, llame al Equipo de Relaciones con el Cliente para que le aconsejen:

Línea de ayuda: 1-800-418-3325



o entre en contacto con nosotros por medio de nuestra página web: [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca)



E. 1 o 2	El ventilador no funciona.	<p>Verifique que todas las partes extraíbles están correctamente colocadas en su lugar (cuenco de la rejilla de ventilación, filtro extraíble, olla, etc.).</p> <p>Verifique que no hay objetos extraños en las partes móviles.</p> <p>Después de comprobar que no hay objetos extraños en las salidas de ventilación, si el problema persiste, llame a la línea de ayuda al cliente.</p>
E. 3	Este error podría aparecer si se guardó el artefacto por largo tiempo en lugar con bajas temperaturas.	<p>Deje el artefacto a una temperatura ambiente superior a 15°C antes de ponerlo de nuevo en funcionamiento.</p> <p>Si el problema persiste, llame a la línea de ayuda al cliente.</p>
E. 4	Su artefacto tiene un problema en el sensor de temperatura.	Llame a la línea de ayuda al cliente siguiente.
E. 5	El voltaje de su hogar es demasiado bajo. El desempeño de la cocción se puede ver alterado.	Consulte con su compañía de suministro eléctrico.
E. 6	El voltaje de su hogar es demasiado alto; por razones de seguridad, su artefacto está protegido contra riesgos de sobrecalentamiento.	Consulte con su compañía de suministro eléctrico.

**¡LA PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE EN PRIMER LUGAR!**



-  Su artefacto contiene materiales valiosos que pueden recuperarse o reciclarse.
-  Dépositelo en un punto local público de recogida de desechos.

**EN** p. 5 – 18

**FR** p. 19 – 33

**ES** p. 34 – 47