



FR

NL

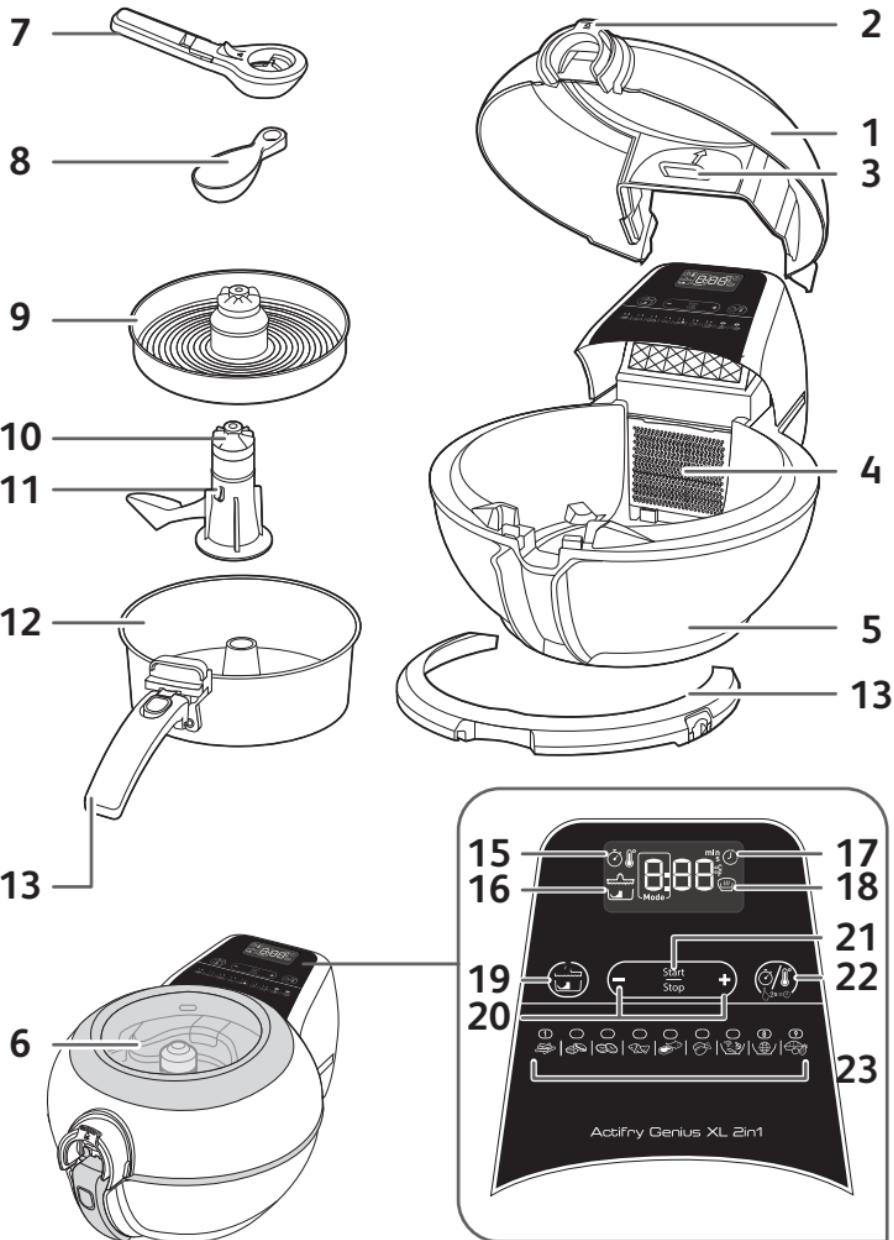
DE



ActiFry Genius XL 2en1

www.seb.fr

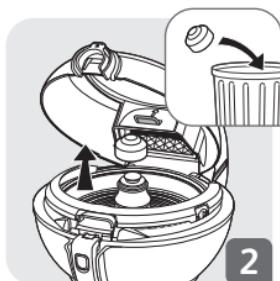
www.seb.be



1



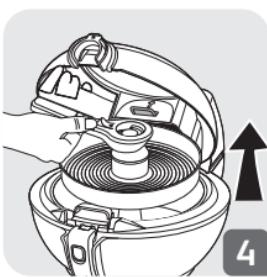
1



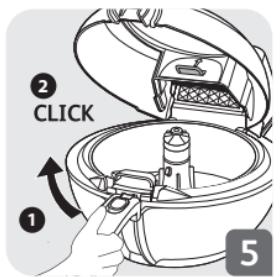
2



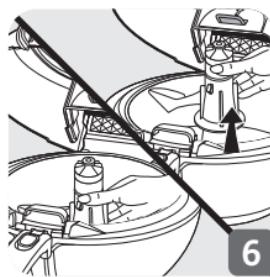
3



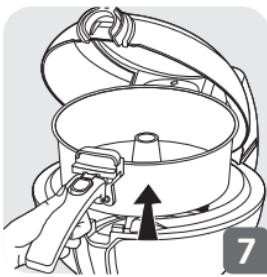
4



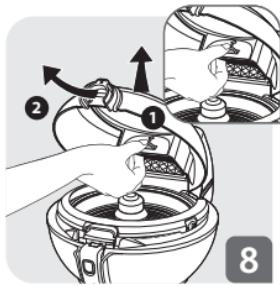
5



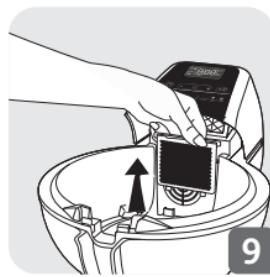
6



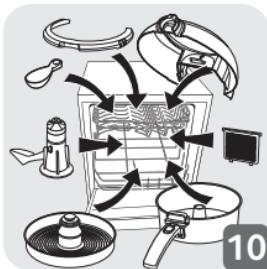
7



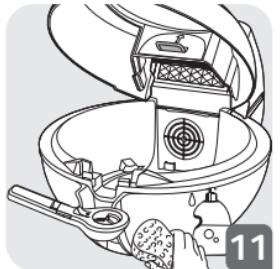
8



9



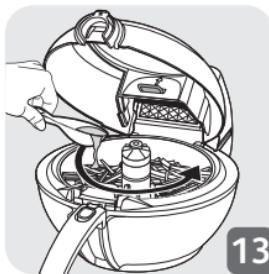
10



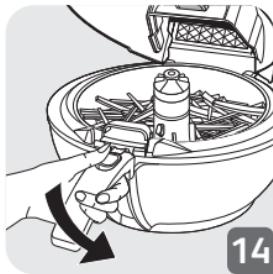
11



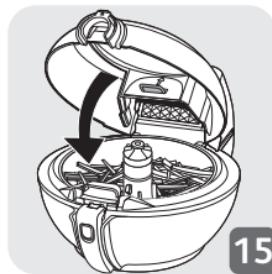
12



13



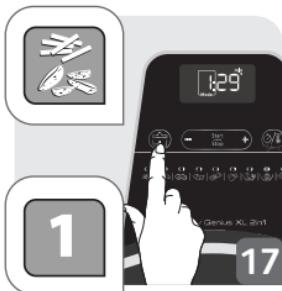
14



15

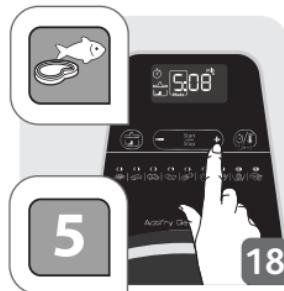


16



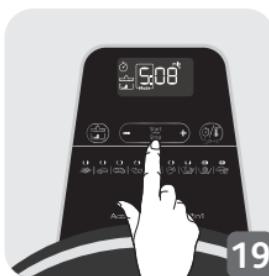
1

17



5

18



19



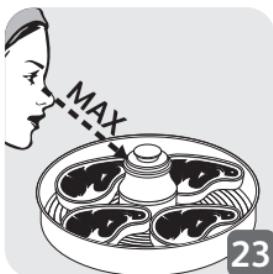
20



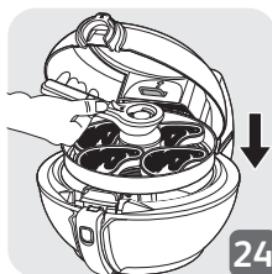
21



22



23



24



25



26



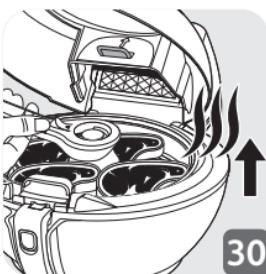
27



28



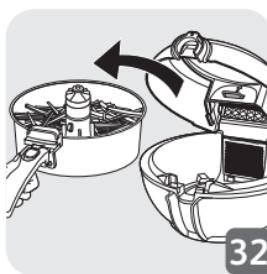
29



30



31



32



33



34

Bienvenue dans l'univers ActiFry Genius XL 2en1 !

Faites un plat complet gourmand à votre façon

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

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

Une cuillère d'huile de votre choix vous permet de faire 1,5 kg de vraies frites. La cuillère doseuse d'**ActiFry Genius XL 2en1** vous permet de doser le sel et de réduire sa consommation sans concession sur le goût.

* 1,5 kg de frites fraîches, section 10 x 10 mm, cuisson à -55 % de perte en poids avec 2 cl d'huile.

Des steaks/frites et bien plus encore !

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



: the **ActiFry Genius XL 2en1** —

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

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

La pomme de terre : équilibre et plaisir au quotidien !

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

Quelle variété utiliser pour ActiFry Genius XL 2en1 ?

Nous vous conseillons d'utiliser, d'une manière générale, les pommes de terre spéciales frites. Pour les pommes de terre nouvelles riches en humidité, nous vous conseillons de faire cuire les frites quelques minutes supplémentaires.

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

Où conserver la pomme de terre ?

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

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

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

Comment couper la pomme de terre?

La taille de la frite influe sur le croustillant et le moelleux. Plus vos frites seront fines, plus elles seront croustillantes et à l'inverse, plus elles seront épaisses, plus elles seront moelleuses à l'intérieur. En fonction de vos désirs, vous pouvez varier les coupes de vos frites et adapter le temps de cuisson :

Fines : 8 x 8 mm / Standard : 10 x 10 mm / Epaisse : 13 x 13 mm

Variez les bonnes huiles qui vous font du bien

Vous pouvez varier les plaisirs en fonction de vos besoins avec 1 cuillère d'huile en usage unique. Tous les acides gras essentiels à la vie sont dans les huiles végétales. Elles contiennent toutes, dans des proportions différentes, des nutriments indispensables à votre équilibre. Pour apporter à votre corps tout ce dont il a besoin, diversifiez les huiles ! Avec **ActiFry Genius XL 2en1**, vous pouvez utiliser une très grande variété d'huiles :

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

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

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

DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| 1 Couvercle | 14 Anneau anti-débordement amovible |
| 2 Bouton d'ouverture du couvercle | 15 Temps de cuisson |
| 3 Verrou du couvercle | 16 Indicateur de fonction 2en1 |
| 4 Filtre amovible | 17 Départ différé |
| 5 Base | 18 Maintien au chaud |
| 6 Hublot | 19 Touche d'activation de la fonction 2en1 |
| 7 Poignée | 20 Touches + et - pour régler le temps de cuisson |
| 8 Cuillère doseuse | 21 Touche de démarrage et arrêt de la cuisson |
| 9 Plateau de cuisson 2en1 avec niveau "MAX" | 22 Mode manuel |
| 10 Pale de brassage amovible | 23 Marquage des modes de cuissons |
| 11 Bouton de déverrouillage de la pale | |
| 12 Cuve amovible | |
| 13 Poignée de la cuve | |

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 – fig.1
- Enlevez la cuillère doseuse.
- Enlevez le calage en polystyrène que vous pouvez jeter – fig 2.
- Pour retirer l'anneau anti-débordement, tirez les pinces vers l'extérieur, puis soulevez-le – fig.3.
- Enlevez le plateau – fig.4.
- Soulevez la poignée de la cuve en position horizontale jusqu'à ce que vous entendiez un "CLIC" lorsqu'elle se verrouille – fig. 5.
- Retirez la pale en appuyant sur le bouton de déverrouillage – fig. 6.
- Sortez la cuve – fig.7.
- Appuyez sur le bouton de verrou pour retirer le couvercle - fig.8.
- Enlevez le filtre amovible – fig.9.
- Toutes les pièces amovibles, à l'exception de la poignée, sont lavables au lave-vaisselle – fig.10 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil et la poignée avec une éponge humide et du liquide vaisselle - fig.11.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remettre en place.
- Remettez la pale en place jusqu'à ce que vous entendiez un "CLIC" de verrouillage – fig.12.
- Pour remettre l'anneau en 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".

REMARQUES:

- N'immergez jamais la base du produit dans l'eau.
- Pour une bonne mise en route de l'appareil, nous vous conseillons de faire une première cuisson d'au moins 30 minutes. Dès la seconde cuisson, ActiFry Genius XL 2en1 vous donnera entière satisfaction.

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

Recommandations

- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur sans nocivité. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.
- Pour éviter d'endommager votre appareil, veillez à respecter les quantités d'ingrédients et de liquide indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.
- Ne surchargez pas la cuve, ni le plateau, respectez les quantités recommandées.
- Cet appareil ne convient pas aux recettes contenant une quantité élevée de liquide (comme les soupes, les sauces de cuisson,...).
- Ne jamais laisser la cuillère doseuse dans l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne jamais positionner le plateau dans l'appareil sans la cuve.
- Ne jamais positionner la pale sans la cuve.
- Ne jamais dépasser la hauteur indiquée par le niveau MAX de la pale et MAXI du plateau.
- Ne positionnez jamais le plateau dans l'appareil au début de cuisson en utilisation 2en1, attendez l'avertissement sonore qui vous indique à quel moment le positionner.
- Lors de l'utilisation en mode cuve uniquement, ne jamais positionner le plateau.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais utiliser l'anneau anti-débordement sur le plateau, que ce soit lors de son utilisation seul ou en mode 2en1. L'anneau s'utilise uniquement sur la cuve - fig. 33, 34.

UTILISATION CUVE SEULE

Préparez les aliments

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

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

Démarrez la cuisson

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

2 façons de régler le temps de cuisson

Mode de fonctionnement avec les menus automatiques :

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

- Appuyez sur la touche pour sélectionner la cuve. L'icône correspondante apparaît sur l'écran.
 - Pour sélectionner le mode de cuisson, appuyez sur la touche + jusqu'à ce que le mode souhaité 1 à 9 apparaisse – fig.18.
 - Appuyez sur START - fig.19.
 - 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 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 de démarrage pendant 2 secondes et l'écran indiquera 00.



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



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



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



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



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



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



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



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



5. Viande et poisson

*Programme «1 repas en une pression»

Mode manuel:

- Réglez le temps de cuisson en minutes à l'aide de la touche +/- (voir le tableau des temps de cuisson pages 12 à 14)
- Réglez ensuite la température de cuisson en appuyant sur la touche température / minuterie  , et réglez la température avec les touches +/- (voir le tableau de cuisson p. 12 à p. 14).
- Appuyez sur la touche de mise en marche START.

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 la touche START. Appuyez de nouveau sur START pour relancer la cuisson.
- Le temps peut être modifié à tout moment pendant la cuisson en utilisant les touches +/- .
- En cas d'erreur ou pour supprimer le temps sélectionné, maintenez la touche START/STOP pendant 2 secondes et sélectionnez de nouveau le temps.

Retirez les aliments

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

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

- Une fois que la cuisson est terminée, la minuterie émet un bip sonore et l'écran affiche 00 clignotant. L'appareil stoppe automatiquement la cuisson. Vous pouvez arrêter la sonnerie en appuyant sur la touche START/STOP.
- Soulevez le couvercle - fig.22.
- Soulevez la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » lorsqu'elle se verrouille et retirez la cuve - fig.31&32.
- Servez immédiatement.
- Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas le couvercle ou toute pièce autre que la zone de préhension, soit la poignée de la cuve et le bouton d'ouverture du couvercle.

Tableau de cuisson pour la cuve

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 cuve (min)
Frites de taille standard 10 mm x 10 mm	Fraîches	750 g	1/2	1	25-27
		1000 g	3/4	1	28-30
		1500 g	1	1	36-38
		1700 g	1	1	42-44
Frites	Surgelées	750 g	Aucun	1	23-25
		1200 g	Aucun	1	36-38

Viande et volaille

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

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

Plats de riz et légumes

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

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

Poisson-fruits de mer

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

Légumes

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

Desserts

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

UTILISATION PLATEAU SEUL

Préparez les aliments

- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Retirez le plateau - fig.4.
- Placez vos aliments dans le plateau en respectant toujours les quantités recommandées dans les tableaux de cuisson et/ou le livre de recettes (Voir tableau de cuisson page 15). Ne jamais dépasser le repère de niveau « MAX » indiqué au centre du plateau - fig.23.
- Replacez le plateau dans l'appareil - fig.24.
- Fermez le couvercle - fig.25.

En utilisation plateau seul, ne jamais mettre d'aliments dans la cuve.

Démarrez la cuisson

- Branchez l'appareil.
- L'appareil émet un bip sonore et l'écran affiche « 00 ».
- Appuyez sur la touche  puis appuyez sur la touche « - » pour sélectionner le mode plateau.
- Le symbole correspondant  s'affiche sur l'écran.
- Sélectionnez un mode de cuisson pré-enregistré en vous reportant au numéro des modes de cuisson. Pour sélectionner le mode de cuisson, appuyez sur la touche + jusqu'à ce que le mode souhaité 1 à 9 apparaisse.
- Appuyez sur START.
- Le temps de cuisson est ajustable à tout moment en appuyant sur les touches +/-.
- Le décompte minute par minute commence. Seul le temps restant de moins d'une minute sera affiché en secondes.

L'ouverture du couvercle stoppe la cuisson. Pour relancer la cuisson, abaissez le couvercle et appuyez sur START. Au-delà de 3 minutes, l'appareil sera réinitialisé.

Retirez les aliments

- Une fois que la cuisson est terminée, la minuterie émet un bip sonore et l'écran affiche 00 clignotant.
- Soulevez le couvercle.
- Retirez le plateau avec la poignée - fig.30. Attention, le plateau est très chaud en fin de cuisson. Pour éviter tout risque de brûlure, utilisez toujours la poignée fournie pour manipuler le plateau après cuisson.
- Servez immédiatement.

Tableau de cuisson pour le plateau

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

UTILISATION 2EN1 : CUVE + PLATEAU

Préparez les aliments

- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Retirez le plateau - fig.4.
- Placez vos aliments dans la cuve en respectant toujours les quantités recommandées dans les tableaux de cuisson et/ou le livre de recettes. Ne jamais dépasser le repère de niveau « MAX» indiqué sur la pale.
- Selon les aliments, dosez la matière grasse recommandée avec la cuillère et versez le contenu de façon homogène à l'intérieur de la cuve - fig.13.
- Replacez la cuve dans l'appareil et fermez le couvercle - fig.15.

Démarrez la cuisson

- Branchez l'appareil - fig.16. L'appareil émet un bip sonore et l'écran affiche « 00 ».
- Appuyez sur la touche  pour sélectionner un mode de cuisson pré-enregistré. Pour sélectionner le mode de cuisson, appuyez sur le bouton + jusqu'à ce que le mode souhaité 1 à 9 apparaisse.
- Le symbole  s'affiche sur l'écran.
- Appuyez sur la touche  pour sélectionner le mode plateau. Le symbole  s'affiche sur l'écran.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité pour le plateau en utilisant le bouton + jusqu'à ce que le mode souhaité 1 à 9 apparaisse - fig.18.
- Appuyez sur START/STOP - fig.19.
- Le temps de cuisson est ajustable à tout moment en appuyant sur les touches +/-.
- La cuisson des aliments dans la cuve démarre.
- Le décompte minute par minute commence.
- Pendant ce temps, placez les aliments sur le plateau en veillant à respecter le niveau MAX.
- Lorsque l'appareil bipe et s'arrête automatiquement, ouvrez le couvercle et placez le plateau - fig.22 à 24.
- Refermez le couvercle - fig.25, et appuyez sur START - fig.26.
- Le décompte reprend.

Chaque type d'aliment propose un temps prédéfini que vous pouvez ajuster.

Il est aussi possible de régler manuellement la température et le temps de cuisson.

- Réglez le temps de cuisson en minutes à l'aide des touches +/-.
- Réglez ensuite la température de cuisson en appuyant sur la touche  et les touches +/- pour ajuster la température voulue.
- Appuyez sur START.

Retirez les aliments

- Une fois que la cuisson est terminée, la minuterie émet un bip sonore et l'écran affiche 00 clignotant. L'appareil stoppe automatiquement la cuisson. Vous pouvez arrêter la sonnerie en appuyant sur START/STOP.
- Soulevez le couvercle - fig.29.
- Retirez le plateau avec la poignée - fig.30. Attention, le plateau est très chaud en fin de cuisson. Pour éviter tout risque de brûlure, utilisez toujours la poignée fournie pour manipuler le plateau après cuisson.
- Soulevez la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » lorsqu'elle se verrouille - fig.31.
- Retirez la cuve - fig.32.
- Servez immédiatement.

Tableau de cuisson 2en1

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

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

Aliments Cuve	Quantité cuve	Mode	Temps cuve	Aliments Plateau	Quantité Plateau	Mode	Temps Plateau
Pommes de terre	1200 g	1	40 min	Steaks hachés	4	5	8 min
	1000 g	1	38 min		4	5	7 min
	750 g	1	32 min		3	5	6 min
	250 g	1	15 min		1	5	5 min
Frites fraîches ou surgelées	1200 g	1	32 min	Pilons de poulet	5	6	18 min
	1000 g	1	30 min		4	6	16 min
	750 g	1	27 min		3	6	16 min
	250 g	1	20 min		1	6	15 min
Frites fraîches ou surgelées	1200 g	1	32 min	Nuggets de poulet	14	2	10 min
Frites fraîches ou surgelées	1200 g	1	32 min	Ailes de poulet	10	6	22 min
Courgettes	1000 g	7	25 min	Saumon	4	5	10 min
	750 g	7	20 min		3	5	10 min
	500 g	7	15 min		2	5	8 min
	250 g	7	12 min		1	5	7 min
Figues	10	9	15 min	Croustillants chocolat	4	9	5 min

DÉPART DIFFÉRÉ

La fonction départ différé peut être utilisée avec les modes de cuisson automatiques ou le mode manuel.

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

MAINTIEN AU CHAUD

- Lorsque la cuisson est terminée, si aucune opération n'est effectuée avant 3 minutes, le mode de maintien au chaud  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 touches +/- durant environ 3 secondes.
- Pour réactiver la fonction «Maintien au chaud», appuyez longuement sur les touches +/- durant environ 3 secondes.

CONSEILS DE CUISINE AVEC L'ACTIFRY GENIUS

- Ne saupoudrez pas les frites de sel lorsqu'elles sont dans la cuve. Ne les salez qu'une fois les frites 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.

Pour les modes de cuisson automatiques uniquement :

- Les ingrédients doivent être mis dans la cuve comme indiqués dans le livre de recettes **ActiFry Genius XL Zen1**. Cela garantit le bon degré de cuisson pour chaque ingrédient. Ceux qui nécessitent un temps de cuisson plus long doivent être mis dans la moitié supérieure de la cuve. Ceux qui nécessitent un temps de cuisson plus court doivent être mis près de la poignée.

Nettoyage de l'appareil

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau. N'utilisez pas de produits nettoyeurs 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 liquide vaisselle.

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle – fig.1 et appuyez sur le bouton de verrou pour retirer le couvercle –fig.8.
- Enlevez le plateau – fig.4.
- Pour retirer l'anneau anti-débordement, tirez les pinces vers l'extérieur, puis soulevez-le – fig.3.
- Soulevez la poignée de la cuve en position horizontale jusqu'à ce que vous entendiez un "CLIC "
- Retirez la pale en appuyant sur le bouton de déverrouillage – fig.6.
- Retirez la cuve – fig.7.
- Enlevez le filtre amovible – fig.9.
- Toutes les pièces amovibles, à l'exception de la poignée, sont lavables au lave-vaisselle – fig.10 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil ainsi que la poignée avec une éponge humide et du liquide vaisselle - fig.11. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remettre en place.
- Remettez la pale en place jusqu'à ce que vous entendiez un "CLIC " de verrouillage – fig.12.
- Pour remettre l'anneau en position, placez-le sur le bord de la cuve de cuisson, centrez-le sur la cuve et appuyez jusqu'à ce que vous entendiez un "CLIC ".
- Si la saleté adhère à la cuve, sur la pale ou sur le plateau, laissez-les tremper dans l'eau chaude avant lavage.

QUELQUES CONSEILS EN CAS DE PROBLÈMES...

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

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

Welkom in het ActiFry Genius XL 2en1 -tijdperk!

Maak op uw eigen manier een lekkere schotel.

De frietjes zijn knapperig en zacht dankzij gepatenteerde technologieën. Kies uw ingrediënten, olie, specerijen, tuinkruiden, aroma's... ActiFry Genius XL 2en1 zorgt voor de rest.

NL

U heeft slechts 3%* vet en een beetje zout nodig:

1 lepeltje volstaat!

Met één lepel olie naar keuze kunt u 1,5 kg lekkere frietjes bakken. Met het doseerlepeltje van ActiFry Genius XL 2en1 kunt u de hoeveelheid zout doseren en het gebruik verminderen zonder smaak te verliezen.

* 1,5 kg verse frites, van 10 x 10 mm, bereid met 1 eetlepel olie (2 cl), zorgt voor 55 % minder calorieën.

Steak met frieten en nog veel meer!

Met ActiFry Genius XL 2en1 kunt u heel veel verschillende recepten maken. Wissel uw dagelijkse gerechten af met steak-friet, knapperige groenteschotels, malse en smakelijke vleesreepjes, krokante garnalen, fruit...



: the ActiFry Genius XL 2en1

Wij hebben voor u een boekje met familierecepten van een chef-kok. Hierin vindt u originele ideeën voor lekkere en voedzame gerechten en desserts voor de hele familie.

Voor succesvolle gerechten geeft ▲SEB u in het bijzonder adviezen over aardappelen en olie.

De aardappel: evenwichtig en lekker voor elke dag!

De aardappel is geschikt voor iedereen en iedere leeftijd! Zij vormt een uitstekende energiebron en bevat vitamines. Afhankelijk van de soort, het klimaat en de teelt kunnen de aardappels onderling flink verschillen: vorm, grootte, smaak. Iedere aardappel heeft zijn eigenschappen betreffende vroegrijpheid, productie, grootte, kleur, het bewaren en de toepasbaarheid in gerechten. De bereidingsresultaten kunnen variëren aan de hand van de oorsprong en het seizoen.

Welke soort gebruikt u voor ActiFry Genius XL 2en1 ?

Wij raden u aan om over het algemeen speciaal voor frites geschikte aardappelen te gebruiken. Bij nieuwe aardappeltjes, die veel vocht bevatten, raden wij u aan de frites enkele minuten extra te bakken.

Met ActiFry Genius XL 2en1 kunt u ook diepvries frites bereiden. Omdat deze voorgebakken is, hoeft u geen olie toe te voegen.

Waar moet u aardappelen bewaren?

De beste plaats om aardappelen te bewaren is in een goede kelder, een koele kast (tussen 6 en 8°C), op een donkere plaats.

Hoe bereidt u aardappelen voor ActiFry Genius XL 2en1 voor?

Voor het beste resultaat moet u controleren of de frites niet aan elkaar plakt. Hiervoor is het aan te raden de hele aardappelen met veel water af te spoelen en daarna de gesneden aardappelen, tot het water helder blijft. U verwijdert op die manier zo veel mogelijk zetmeel. Droog de frites goed af met een zeer droge, goed absorberende theedoek. De frites moet goed droog zijn voordat u deze in de **ActiFry Genius XL 2en1** doet.

Hoe snijdt u de aardappelen?

De grootte van de frites heeft invloed op de knapperigheid en zachtheid. Hoe dunner de frites, hoe knapperiger en omgekeerd, hoe dikker, hoe zichter van binnen. U kunt de grootte van de frites en de baktijd aanpassen aan uw smaak:

Dun: 8 x 8 mm / Standaard: 10 x 10 mm / Dik: 13 x 13 mm

Varieer met olie die goed voor u is

U kunt uw favoriete olie gebruiken, 1 eetlepel per keer dat u de **ActiFry Genius XL 2en1** gebruikt. Plantaardige olie bevat alle voor het leven essentiële vetzuren. In verschillende verhoudingen bevat zij alle voedingsstoffen die u nodig heeft voor uw evenwicht. Verwissel regelmatig van olie om uw lichaam alles te geven wat het nodig heeft! Met **ActiFry Genius XL 2en1**, kunt u een zeer grote verscheidenheid aan oliesoorten gebruiken:

- Gewone olie: olijf-, koolzaad-, druivenpit-, maïs-, arachide-, zonnebloem- en soja*-olie.
- Gearomatiseerde olie: met aromatische kruiden, knoflook, Spaanse peper, citroen....
- Speciale olie: hazelnoot*, sesam*, safflower*, amandel*, avocado*, argan*-olie... (*bakinstructie volgens de fabrikant).

Door het gebruik van een kleine hoeveelheid kunt u dankzij de **ActiFry Genius XL 2en1**, de goede essentiële vetzuren behouden voor een goede vitaliteit.

U zult veel plezier aan **ActiFry Genius XL 2en1** beleven en dit plezier met uw naasten kunnen delen. U kunt voor meer informatie en vragen steeds terecht op de website

www.seb.be

BESCHRIJVING

NL

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 Deksel | 13 Handgreep van binnenpan |
| 2 Ontgrendelingsknop voor deksel | 14 Uitneembare en omkeerbare ring |
| 3 Dekselvergrendeling | 15 Baktijd |
| 4 Uitneembare filter | 16 Indicator voor gebruik van binnenpan of -plaat |
| 5 Voetstuk | 17 Weergave van startuitstel |
| 6 Kijkvenster | 18 Weergave van warm houden |
| 7 Handgreep van de schaal | 19 Knop voor activering van 2-in-1 functie |
| 8 Maatlepel | 20 + en - knop voor aanpassen van baktijd |
| 9 2-in-1 bakplaat met "MAX" niveau | 21 Bakproces starten/onderbreken |
| 10 Uitneembare pendelarm | 22 Handmatige programma |
| 11 Ontgrendelingskop voor pendelarm | 23 Symbolen automatische programma's |
| 12 Uitneembare binnenpan | |

GEBRUIKSWIJZE

Voor ingebruikname

- Verwijder alle stickers en verpakkingsmateriaal.
- Druk op de ontgrendelingsknop om het deksel te openen - fig.1.
- Verwijder de polystyreen verpakking en gooi het vervolgens weg - fig.3.
- Om de omkeerbare ring te verwijderen, trek de klemmen naar buiten en til het vervolgens op - fig.3.
- Verwijder de bakplaat - fig.4.
- Breng de handgreep van de pan omhoog naar een horizontale positie totdat u een "KLIK" hoort - fig.5.
- Druk op de ontgrendelingsknop om de pendelarm te verwijderen - fig.6.
- Verwijder de binnenpan - fig.7.
- Duw de vergrendeling omhoog om het deksel te verwijderen - fig.8.
- Verwijder de afneembare filter - fig.9.
- Alle afneembare onderdelen, met uitzondering wan de handgreep, zijn vaatwasmachinebestendig - fig.10 of kunnen worden schoongemaakt met een niet-schurende spons en een beetje afwasmiddel.
- Maak de behuizing van het apparaat schoon en de handgreep met een vochtige spons en een beetje afwasmiddel - fig.11.
- Maak grondig droog voordat u alle onderdelen opnieuw juist aanbrengt.
- Breng de pendelarm opnieuw aan totdat u een "KLIK" hoort - fig.12.
- Om de omkeerbare ring opnieuw aan te brengen, plaats het op de rand van de pan, centreer het en druk omlaag totdat u een "KLIK" hoort.

OPMERKING:

- Dompel het voetstuk nooit in water of een andere vloeistof.
- Om de beste prestaties met uw nieuwe product te krijgen, raden wij u aan om bij ingebruikname een recept van minstens 30 minuten lang met het apparaat te bereiden.

BAKKEN

Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld na een inactiviteit van 10 minuten.

Enkele handige tips

- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, kan het een lichte en onschadelijke geur afgeven. Dit heeft geen enkele impact op de werking van het apparaat en verdwijnt snel.
- Om schade aan uw apparaat te vermijden, volg de hoeveelheden die in de handleiding en het receptenboek zijn vermeld.
- Overbelast de bakplaat nooit en overschrijd de aanbevolen hoeveelheden niet.
- Laat uw ActiFry Genius- lepel nooit in het apparaat achter wanneer in werking.
- Plaats de bakplaat nooit zonder de kom in het apparaat.
- Breng de pendelalarm nooit zonder de kom aan.
- Overschrijd nooit het maximum teken dat op de bakplaat is aangegeven.
- Doe de bakplaat pas in het apparaat wanneer u het herinneringssignaal hoort en niet aan het begin van het bakproces (tenzij de baktijd in de pan en de bakplaat even lang zijn).
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer in werking.
- Gebruik het apparaat nooit als het leeg is.
- Overschrijd nooit het MAX teken van de pendelalarm of het MAXI teken van de bakplaat.
- **Als u alleen de binnenpan gebruikt, breng de bakplaat nooit in het apparaat aan.**
- **Dit apparaat is niet bestemd voor recepten met een hoog vochtgehalte (bijv. soepen, kooksauzen,...).**
- **Schakel het apparaat niet in als de binnenpan leeg is.**
- **Breng de anti-overstromingsring nooit aan op de bakplaat, dit zowel wanneer alleen de bakplaat wordt gebruikt als in de 2-in-1 modus. De ring kan alleen met de binnenpan worden gebruikt - fig. 33, 34.**

ALLEEN DE PAN GEBRUIKEN

Het voedsel bereiden

Laat de maatlepel niet in de pan achter tijdens het bereiden van ingrediënten.

- Open het deksel - fig.1.
- Verwijder de lepel binnenin de pan en de bakplaat.
- Doe de ingrediënten in de binnenpan, verdeel het gelijkmatig en respecteer de maximale hoeveelheden (zie de baktabellen p. 28).
- Voeg olie aan de ingrediënten toe met behulp van de lepel(1 ActiFry Genius-lepel = 14 ml) - fig.13, verdeel het gelijkmatig (zie baktabellen p. 28 tot p. 31).
- Ontgrendel de handgreep en duw het in de behuizing - fig.14.
- Sluit het deksel - fig.15.

Het bakproces starten

- Steek de stekker in een stopcontact - fig.16. U hoort 2 geluidssignalen en het scherm geeft 00 weer.

2 manieren om de baktijd in te stellen:

Automatische bakmodus:

De 9 programma's passen de baktemperatuur automatisch aan en bepalen of de pendelarm al dan niet draait afhankelijk van het geselecteerde type voedsel.

- Druk op de toets om de panmodus te selecteren. Het overeenkomstige pictogram verschijnt op het scherm.
 - Om het programma te selecteren, druk op de + knop totdat de gewenste modus 1 tot 9 wordt weergegeven - fig.18.
 - Druk op de starttoets - fig.19.
 - Druk op de +/- knop om de baktijd aan te passen.
- Opmerking: Pas de baktijd na het starten van het apparaat aan.**
- Wanneer de automatische bakmodus wordt gebruikt, volg de aanwijzingen in het receptenboek zodat de ingrediënten juist in de pan wordt aangebracht.
 - **Opmerking: De pendelarm draait niet aan het begin van het bakproces voor de modi 2, 3, 4, 5, 7, 8 en 9.**
 - Om het programma te stoppen of te annuleren, houd de START/STOP toets 2 seconden ingedrukt en het scherm geeft 00 weer.



1. Friet en aardappelgerechten, bijv. aardappelschijfjes, groentechips, aardappelwedges,...



6. Kip, bijv. kippenboutjes en -vleugels,...



2. Gepaneerde gerechten, bijv. kipnuggets, gepaneerde garnalen,...



7. Wok* bijv. gebakken rijst met garnalen, gebakken rundvlees, roerbakgroente, ...



3. Gefrituurde snacks in beslag, bijv. uienringen in beslag, calimarisringen in beslag,...



8. Wereldkeuken*, bijv. lamstajine, kebab,...



4. Rolletjes, bijv. deeghapjes zoals samosa's, loempia's,...



9. Desserts, bijv. appelen perencompote, gekarameliseerde noten,...



5. Vleesballetjes en groenteballetjes

*'1-maaltijd-in-1-keer' programma's

Handmatige modus:

- Stel de baktijd in minuten in met behulp van de +/- knop (zie baktabel p. 28 tot p. 31).
- Stel vervolgens de baktemperatuur in door op de temperatuur/timerknop te drukken en stel de gewenste temperatuur in met gebruik van de +/- knop (zie de baktabel p. 28 tot p. 31).
- Druk op de START knop.

OPMERKING:

- De geselecteerde tijd wordt weergegeven en het aftellen per minuut start. De tijd is geselecteerd en wordt in minuten weergegeven. Alleen een tijd onder de 1 minuut wordt in seconden weergegeven.
- Het apparaat kan worden onderbroken. Druk hiervoor op de START/STOP toets. Druk nogmaals op de START/STOP toets om het bakproces te hervatten.
- U kunt de tijd tijdens het bakproces op elk moment wijzigen met behulp van de +/- knoppen.
- In geval van een fout of om de geselecteerde tijd te verwijderen, houd de START/STOP toets ingedrukt en stel een nieuwe tijd in.

De ingrediënten verwijderen

Als u het deksel opent, stopt het apparaat met werken. Om het bakproces te hervatten, sluit het deksel en druk op de START/STOP knop.

Als het deksel langer dan 2 minuten open blijft, wordt het apparaat teruggezet.

- Zodra het bakproces is voltooid, hoort u een geluidssignaal.
- Open het deksel - fig.22.
- Breng de handgreep omhoog totdat u een "klik" hoort en verwijder vervolgens de binnenpan - fig.31&32.
- Serveer het gerecht onmiddellijk.
- Om brandwonden te vermijden, raak het deksel of een ander onderdeel niet aan, tenzij de cooltouch-zones: handgreep van pan en ontgrendelingsknop van deksel.

Baktijden alleen voor pan

De vermelde baktijden zijn louter indicatief en kunnen variëren naargelang het seizoen, de grootte en hoeveelheid ingrediënten, uw eigen smaak en de spanning. De vermelde hoeveelheid olie kan worden verhoogd afhankelijk van uw smaak en wens. Als u knapperige friet wilt, voeg enkele minuten aan de baktijd toe.

Aardappelen

	Type	Hoeveelheid	ActiFry-lepels olie	Bakmodus	Baktijd binnenpan (min)
Verse friet 10 mm x 10 mm	Verse (friet)	750 g	1/2	1	25-27
		1000 g	3/4	1	28-30
		1500 g	1	1	36-38
		1700 g	1	1	42-44
Diepvriesfriet 13 mm x 13 mm	Diepvries(friet)**	750 g	Geen	1	23-25
		1200 g	Geen	1	36-38

* Recent geoogste aardappelen kunnen een langere baktijd nodig hebben om een knapperig en goudgeel resultaat te krijgen.

** Voor het beste resultaat bevelen we aan om diepvriesfriet zonder tarwemeellaag te gebruiken, dit zorgt namelijk voor een minder knapperige friet en het beslag kan tijdens de bereiding afvallen (controleer de ingrediëntenlijst op de verpakking voor meer informatie).

Vlees - pluimvee

Om meer smaak aan uw vlees te geven, meng de olie met kruiden (zoals paprika, kerrie, gemengde kruiden, tijm, laurierblad, etc).

	Type	Hoeveelheid	ActiFry-lepels olie	Bakmodus	Baktijd binnenpan (min)
Kipnuggets	Vers of bevroren	750 g	Geen	2	10 - 12
	Vers	1200 g	Geen	2	13 - 15
	Bevroren	1200 g	Geen	2	15 - 17
Kippenboutjes	Vers	4 tot 6	Geen	6	20 - 22
Kipfilet (zonder bot)	Vers	6	Geen	6	18 - 20
	Vers	9	Geen	6	22 - 24
Vleesballetjes	Bevroren	750 g	1	5	14 - 15
	Bevroren	1200 g	1 1/2	5	18 - 20

Rijst- en groentegerechten

	Type	Hoeveelheid	ActiFry-lepels olie	Bakmodus	Baktijd binnenpan (min)
Ratatouille*	Bevroren	750 g	Geen	7	14 - 16
	Bevroren	1000 g	Geen	7	23-25
Roerbakgroente*	Bevroren	750 g	Geen	6	16-18
	Bevroren	1000 g	Geen	6	22-24
Paella*	Bevroren	750 g	Geen	Handmatig: 220°C	12 - 14
	Bevroren	1000 g	Geen	Handmatig: 220°C	15-17

* Diepvriesbereidingen zijn niet in alle landen beschikbaar.

Vis - schaaldieren

	Type	Hoeveelheid	ActiFry-lepels olie	Bakmodus	Baktijd binnenpan (min)
Calimarisringen in beslag	Bevroren	300 g	Geen	3	10-12
		500 g		3	11-13
Grote garnalen (rauw)	Vers	300 g	Geen	3	8-10
		450 g		3	8-10

Groente

	Type	Hoeveelheid	ActiFry-lepels olie	Bakmodus	Baktijd binnenpan (min)
Courgettes	Reepjes	750 g	1 + 150 ml. water	7	20 - 25
		1200 g	1 + 150 ml. water	7	25-30
Paprika	Reepjes	650 g	1 + 150 ml. water	7	15 - 18
		1200 g	1 + 150 ml. water	7	20-25
Champignons	Kwarten	650 g	1	7	10 - 15
		1000 g	1	7	16-18
Tomaten	Kwarten	650 g	1 + 150 ml. water	7	12 - 14
		1000 g	1 + 150 ml. water	7	15-17
Ui	Schijfjes	500 g	1	Handmatig: 220°C	12 - 14
		750 g	1	Handmatig: 220°C	18-20

Fruit

	Type	Hoeveelheid	ActiFry-lepels olie en suiker	Bakmodus	Baktijd binnenpan (min)
Bananen	Schijfjes	5	1 + 1 suiker	9	5-6
		7	1 + 1 suiker	9	5-6
Aardbeien	Kwarten	1000 g	2 suiker	9	8-10
		1500 g	2 suiker	9	10-12
Appels	Helften	3	1 + 1 suiker	9	8-10
		5	1 + 2 suiker	9	10-12
Ananas	Vers (geschild en in stukken gesneden)	1	2 suiker	9	10-12
		2	2 suiker	9	15-17

NL

ALLEEN DE BAKPLAAT GEBRUIKEN

Uw gerecht klaarmaken

- Open het deksel – fig.1.
- Verwijder de lepel.
- Verwijder de schaal – fig.4.
- Leg de ingrediënten op de bakplaat en respecteer de hoeveelheden die in de baktabellen en/of het receptenboek zijn aangegeven (zie “Baktabel voor 2-in-1” voor de juiste hoeveelheden). Overschrijd nooit het “MAX” teken dat in het midden van de bakplaat is aangegeven – fig.23.
- Doe de bakplaat opnieuw in het apparaat - fig.24.
- Sluit de deksel - fig.25.

Als u alleen de bakplaat gebruikt, doe geen voedsel in de kom.

Het bakproces starten

- Steek de stekker in een stopcontact.
- U hoort een geluidssignaal en het scherm geeft “00” weer.
- Druk op de toets en vervolgens op de knop “-“.
- Druk op de toets om de modus Schaal te selecteren. Het overeenkomstig symbool verschijnt op het scherm.
- Om het programma te selecteren, druk op de + knop totdat de gewenste modus 1 tot 9 wordt weergegeven.
- Druk op de Start/Stop knop.
- Druk op de +/- knop om de baktijd op elk moment aan te passen.
- Het aftellen van de minuten start. De timer telt in seconden af wanneer de resterende tijd korter dan één minuut is.

Het bakproces stopt wanneer het deksel wordt geopend. Druk op de startknop om het bakproces na uitschakeling te hervatten.

De ingrediënten verwijderen

- Aan het einde van het bakproces hoort u een geluidssignaal en geeft het scherm al knipperend 00 weer. Het apparaat stopt vervolgens automatisch met het bakken van uw voedsel. Druk op de startknop om de zoemer te stoppen.
- Open het deksel.
- Verwijder de schaal - fig.30. Opgelet, de bakplaat is zeer heet na het bakproces. Gebruik altijd het meegeleverde handvat om het te verwijderen.
- Serveer het gerecht.

Baktijd bakplaat

	Type	Hoeveelheid	ActiFry-lepels olie	Bakmodus	Baktijd bakplaat (min)
Kipnuggets	Vers of bevoren	500 g	Geen	2	13 - 15
	Vers	750 g	Geen	2	15 - 17
Kippenboutjes	Vers	4 tot 6	Geen	6	20 - 22
Kippenvleugels	Bevroren	10 stuks	Geen	6	22
Kipfilet (zonder bot)	Vers	6	Geen	6	18 - 20
	Vers	9	Geen	6	22 - 24
Steak	Vers	4 stuks	1	5	8
	Bevroren	4-6 stuks	1 1/2	5	8 - 10

DE 2-IN-1 PAN + BAKPLAAT GEBRUIKEN

Je gerecht klaarmaken

- Open het deksel – fig.1.
- Verwijder de bakplaat – fig.5.
- Breng de handgreep omhoog en haal de pan uit het apparaat.
- Leg uw voedsel in de pan en respecteer de hoeveelheden die in de baktabellen en/of het receptenboek zijn aangegeven (zie “Baktafel voor 2-in-1”).
- Afhankelijk van de ingrediënten, doe de aanbevolen hoeveelheid olie in de 2-in-1 lepel en verdeel het gelijkmatig over de pan – fig.13.
- Vouw de handgreep dicht – fig.14.
- Plaats de pan opnieuw in het apparaat en sluit het deksel - fig.15.

Het 2-in-1 bakproces starten

- Steek de stekker in het stopcontact - fig.16. U hoort een geluidssignaal en het scherm geeft "00" weer.
- Druk op de  toets om een voorgeprogrammeerde bakmodus te selecteren. Om het programma te selecteren, druk op de + knop totdat de gewenste modus 1 tot 9 wordt weergegeven.
- Het  pictogram verschijnt op het scherm.
- Druk op de  toets om de bakplaatmodus te selecteren. Het overeenkomstige  pictogram verschijnt op het scherm.
- Kies het gewenste bakprogramma voor de bakplaat met behulp van de + knop totdat de gewenste modus 1 tot 9 wordt weergegeven - fig. 18.
- Druk op de Start/Stop toets - fig.19.
- Druk op de +/- knop om de baktijd op elk moment aan te passen.
- Het bakproces wordt gestart.
- Het aftellen van de minuten start.
- Wanneer de ingrediënten in de pan zijn bereid, breng de ingrediënten over in de bakplaat om het verder te bereiden. Zorg dat het maximum teken op de bakplaat niet wordt overschreden.
- Wanneer u een geluidssignaal hoort en het apparaat automatisch stopt, open het deksel en breng de bakplaat aan.
- Sluit het deksel opnieuw en druk op de start knop.
- Het aftellen van de minuten start. De timer telt in seconden af wanneer de resterende tijd korter dan één minuut is.

Het gerecht verwijderen

- Aan het einde van het bakproces hoort u een geluidssignaal en geeft het scherm al knipperend 00 weer. Het apparaat stopt vervolgens automatisch met het bakken van uw voedsel. Druk op de START/STOP knop om de zoemer te stoppen.
- Open het deksel – fig.29.
- Verwijder de schaal fig.30 Opgelet, de bakplaat is zeer heet na het bakproces. Gebruik altijd het meegeleverde handvat om het te verwijderen.
- Breng de handgreep omhoog totdat u een "KLIK" hoort.
- Haal de pan uit en verwijder de ingrediënten.

Baktabel voor 2-in-1

De vermelde baktijden zijn louter indicatief en kunnen variëren naargelang de grootte of de gewenste garheid van uw voedsel. Aan het einde van de 2-in-1 baktijd; als u uw friet of aardappelen knapperig wilt, bak ze enkele minuten langer na het verwijderen van de bakplaat.

VOEDSEL IN DE KOM	HOEVEELHEID IN DE KOM	MODUS	TOTALE TIJD	2-IN-1 INSTELLING	BAKPLAAT HOEVEELHEID	MODUS	BAKPLAAT TIJD
Verse friet 10 mm x 10mm	1200 g	1	40 min	Steaks	4	5	8 min
	1000 g	1	38 min		4	5	7 min
	750 g	1	32 min		3	5	6 min
	250 g	1	15 min		1	5	5 min
Verse of diepvriesfriet 10 mm x 10 mm	1200 g	1	32 min	Kippenboutjes	8	6	18 min
	1000 g	1	30 min		4	6	16 min
	750 g	1	27 min		3	6	16 min
	250 g	1	20 min		1	6	15 min
Verse of diepvriesfriet	1200 g	1	32 min	Kipnuggets	14	2	10 min
Verse of diepvriesfriet	1200 g	1	32 min	Kippenvleugels	10	6	22 min
Courgettes in schijfjes	1200 g	7	25 min	Zalmfilet	4	5	8 min
	750 g	7	20 min		3	5	10 min
	500 g	7	15 min		2	5	8 min
	250 g	7	12 min		1	5	7 min
Vijgen, in stukken gesneden	10	9	15 min	Bladerdeegrolletjes met chocolade	4	9	5 min

STARTUITSTEL

De startuitstel kan worden ingesteld in een van de 9 automatische bakmodi of de handmatige modus:

- Steek de stekker in een stopcontact.
- Druk gedurende 3 seconden op de Temperatuur/Timer knop. Het  pictogram verschijnt en de timer geeft al knipperend 0:00 weer.
- Stel de startuitsteltijd in met de +/- knoppen (in stappen van 10 minuten) (tot maximum 9 uur).
- Druk op start en de timer van de startuitstel start met aftellen. Het bakproces start pas wanneer de timer 0:00 bereikt.

WARMHOUDFUNCTIE

- Als er aan het einde van het bakproces gedurende 3 minuten geen activiteit is, wordt de  warmhoumodus automatisch geactiveerd (uitgezonderd voor modus 1 – Friet).
- Het apparaat stopt automatisch na 30 minuten warm houden.
- Om de warmhoudfunctie te annuleren, druk gelijktijdig gedurende 3 seconden op de + en - knop.
- Om de warmhoudfunctie opnieuw te activeren, druk gelijktijdig gedurende 3 seconden op de + en - knop.

NL

ACTIFRY GENIUS BAKTIPS

- Voeg geen zout aan de friet toe wanneer de friet zich in de binnenpan bevindt. Voeg pas zout toe wanneer de friet uit de binnenpan is gehaald.
- Wanneer u droge kruiden en specerijen aan de ActiFry wilt toevoegen, meng ze met een beetje olie of een andere vloeistof. Als u ze direct aan de pan wilt toevoegen, zullen ze door het warme luchtsysteem worden weggeblazen.
- Felgekleurde kruiden kunnen de pendelarm en andere onderdelen van het apparaat lichtjes bevlekken. Dit is normaal.
- Zorg dat alle ingrediënten even groot zijn zodat ze tegelijkertijd gaar zijn.
- Snj groente, in het bijzonder wortelgroenten, eerst in kleine stukken zodat ze voldoende gaar worden gebakken.
- Als u ui in een ActiFry-recept gebruikt, snij ze in dunne schijfjes in plaats van blokjes om ze beter te bakken. Scheid de uienringen voordat u ze in de binnenpan doet en roer om ze gelijkmatig over de pan te verdelen.

Alleen voor de automatische bakmodus:

- Voor de geselecteerde bakmodi, doe de ingrediënten in de binnenpan zoals aangegeven in het ActiFry Genius receptenboek. Dit zorgt voor een juiste gaarheid van elk ingrediënt. Plaats de ingrediënten die een langere baktijd vereisen in de bovenste helft van de pan. Plaats de ingrediënten die een kortere baktijd vereisen naast de handgreep.

EENVOUDIG TE REINIGEN

Het apparaat schoonmaken

Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. Maak de afneembare filter regelmatig schoon. Voor een langdurige levensduur van uw uitneembare pan en bakplaat, gebruik nooit metalen keukengerei.

Wij raden u aan om alleen afwasmiddel te gebruiken voor het reinigen van de onderdelen van het apparaat.

- Laat het apparaat eerst volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Druk op de ontgrendelingsknop om het deksel te openen - fig.1 en duw de vergrendeling omhoog om de deksel te verwijderen - fig.8.
- Verwijder de bakplaat.
- Breng de handgreep van de uitneembare pan omhoog totdat u een "KLIK" hoort.
- Druk op de ontgrendelingsknop om de pendelarm te verwijderen - fig.6.

- Haal de binnenpan er uit.
- Verwijder de afneembare filter - fig.9.
- Om de omkeerbare ring te verwijderen, trek de klemmen naar buiten en til het vervolgens op.
- Alle afneembare onderdelen, met uitzondering van de handgreep, zijn vaatwasmachinebestendig - fig.10 of kunnen worden schoongemaakt met een niet-schurende spons en een beetje afwasmiddel.
- Maak de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon en de handgreep met een vochtige spons en een beetje afwasmiddel - fig.11. Veeg grondig droog voordat u alle onderdelen opnieuw juist aanbrengt.
- Als er voedsel aan de pan of pendelarm vastkleeft of aanbrandt, week ze in warm water voordat u start met reinigen.

ENKELE TIPS IN GEVAL VAN EEN PROBLEEM...

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Controleer of de stekker juist in het stopcontact zit.
	U hebt niet op de START/STOP knop gedrukt.	Druk op de START/STOP knop.
	U hebt op de START/STOP knop gedrukt, maar het apparaat werkt niet.	Sluit het deksel.
	Het apparaat warmt niet op.	Neem telefonisch contact op met de klantenservice (zie hieronder)
	De pendelarm draait niet.	De pendelarm draait niet aan het begin van het bakproces voor de bakmodi 2, 3, 4, 5, 7, 8 en 9. Start de handmatige modus en kijk of de pendelarm draait. Als de pendelarm niet draait, controleer of deze juist is aangebracht en pas aan totdat u een "KLIK" hoort. Als deze nog steeds niet draait, neem contact op met de klantenservice.
De pendelarm blijft niet op zijn plaats zitten.	De pendelarm zit niet vast.	Beweeg de pendelarm totdat u een "KLIK" hoort - fig.12.
De bakplaat draait niet.	De bakplaat zit niet vast.	Beweeg de bakplaat totdat u een "KLIK" hoort.
Het voedsel is niet gelijkmatig gebakken.	U hebt de pendelarm niet gebruikt.	Breng deze juist aan.
	Het voedsel / de friet is niet in gelijkmatige stukken gesneden.	Snij het voedsel / de friet in stukken van een gelijkmatige grootte.

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
De friet is onvoldoende knapperig.	De aardappelvariëteit die wordt gebruik is niet geschikt om friet te maken.	Kies een aardappelvariëteit die voor het maken van friet geschikt is, zoals Maris Piper of King Edward voor het beste resultaat. Recent geoogste aardappelen kunnen een hoger vochtgehalte hebben, bak ze enkele minuten langer of gebruik een andere oogst en/of variëteit van aardappelen.
	De aardappelen zijn onvoldoende gewassen en gedroogd.	Was, voer het water af en veeg de aardappelen grondig droog voordat u ze bakt.
	De friet is te dik.	Snij ze fijner.
	Er is onvoldoende olie.	Verhoog de hoeveelheid olie (zie "Baktafel").
	De filter (12) is verstoopt.	Maak de filter schoon.
De ingrediënten draaien niet met de bakplaat.	Het voedsel is te dik.	Maak het voedsel minder dik.
De ingrediënten in de pan zijn niet gebakken.	De bakplaat werd aan het begin van het bakproces op de pan geplaatst.	Breng de bakplaat slechts in de tweede helft van het bakproces aan.
De friet breekt in stukken tijdens het bakken.	De hoeveelheid friet is te groot of de friet is te lang.	Verminder de hoeveelheid friet en pas de baktijd aan. Snij de friet in stukken van maximum 9 cm lang.
De ingrediënten blijven op de rand van de pan.	Er is te veel voedsel in de pan.	Respecteer de maximum hoeveelheden die in de baktabellen zijn vermeld. Breng de omkeerbare ring juist aan. Verminder de hoeveelheid voedsel.
	Maximum aanbevolen hoeveelheid is overschreden.	Verminder de hoeveelheid.
Het LCD-scherm werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	het deksel is open.	Sluit het deksel.
Het apparaat maakt ongewoon veel lawaai.	U denkt dat er een probleem is met de motor van het apparaat.	Neem telefonisch contact op met de klantenservice, zie hieronder.

Willkommen in der Welt von ActiFry Genius XL 2en1!

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

Dank der patentierten Technologien wie etwa dem rotierenden Rührarm, der das Öl gleichmäßig verteilt und der schnell zirkulierenden Heißluft gelingen Pommes Frites besonders lecker und knusprig ohne Austrocknen. Sie wählen die Zutaten, das Öl, die Gewürze, die Kräuter... und **ActiFry Genius XL 2en1** kümmert sich um den Rest!

Nur 3%* Fett und die richtige Menge Salz: 1 Löffel Öl genügt!

Mit einem Löffel Öl Ihrer Wahl können Sie Pommes frites aus 1,5 kg frischen Kartoffeln zubereiten. Der Dosierlöffel der **ActiFry Genius XL 2en1** ermöglicht es Ihnen, das Salz zu dosieren und so die Verwendung auf ein Optimum zu verringern, ohne Abstriche beim Geschmack zu machen.

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

Steaks mit Pommes und noch viel mehr!

Neben Steak mit Pommes frites und vielen anderen Kartoffelspezialitäten wie Bratkartoffeln können Sie Ihren täglichen Speiseplan mit knackigen Gemüsepfannen, zarten und leckeren Fleischgerichten, knusprigen Meeresfrüchten, cremigen Rissottos, Früchten uvm. bereichern. Weil es so einfach geht, können Sie mit **ActiFry Genius XL 2en1** ganz nebenbei kochen - täglich aus frischen Zutaten!



: the **ActiFry Genius XL 2en1**

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

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

Die Kartoffel: Ausgewogene und leckere

Ernährung für jeden Tag

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

Für ActiFry Genius XL Zen1 geeignet Kartoffe elsorten:

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

Mit **ActiFry Genius XL Zen1** können ebenfalls tiefgefrorene Pommes frites zubereitet werden. Da diese bereits vorfrittiert sind, braucht man kein weiteres Öl hinzuzugeben.

Wo sollten Kartoffeln gelagert werden?

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

Wie werden die Kartoffeln für ActiFry Genius XL Zen1 vorbereitet?

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, müssen Sie dafür sorgen, dass die Pommes frites nicht aneinander kleben. Aus diesem Grund sollten die Kartoffeln im Vorfeld ausgiebig gewaschen und die geschnittenen Kartoffeln abgespült werden (2-3-mal), bis das ablaufende Wasser klar bleibt. Auf diese Weise entfernen Sie einen Großteil der Stärke. Die Pommes frites sollten anschließend sorgfältig mit einem saugfähigen Tuch (z.B. Geschirrtuch) getrocknet werden. Die Pommes frites sollten trocken sein, bevor man sie in die **ActiFry Genius XL Zen1** gibt.

Wie werden die Kartoffeln geschnitten?

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

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

Benutzen Sie verschiedene hochwertige Öle:

Seien Sie abwechslungsreich und experimentierfreudig bei der Auswahl der Ölsorten. Pflanzenöle enthalten essentielle Fettsäuren in unterschiedlicher Zusammensetzung, welche für eine gesunde Ernährung, insbesondere für den Zellaufbau, besonders wichtig sind. Verwenden Sie verschiedene Öle, um Ihrem Körper alles zu geben, was er braucht! Mit **ActiFry Genius XL Zen1**, können Sie zwischen einer Vielzahl von Ölen wählen:

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

Dank der **ActiFry Genius XL Zen1** Technologie, d.h. dank schonender Gartemperatur und der geringen Menge Öl, das immer wieder frisch verwendet wird, werden die für Ihre Vitalität wichtigen essentiellen Fettsäuren geschont.

BESCHREIBUNG

DE

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

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Vor dem ersten Gebrauch

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

ANMERKUNG:

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

KOCHEN

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

Empfehlungen

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

VERWENDUNG DES GARBEHÄLTERS OHNE GRILLPLATTE

Zubereitung von Speisen

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

- Öffnen Sie den Deckel – Abb.1.
- Nehmen Sie den Löffel aus dem Behälter.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Gargutbehälter, verteilen Sie sie gleichmäßig. Überschreiten Sie dabei nicht die Höchstmenge (siehe Gartabellen p. 45 bis p. 36).
- Geben Sie das Öl mit dem Löffel dazu (1 voller Actifry Genius Löffel = 14 ml) – Abb.13, verteilen Sie das Öl gleichmäßig (siehe Gartabellen p. 45 bis p. 36).
- Entriegeln Sie den Griff und schieben Sie ihn zurück in sein Gehäuse – Abb.14.
- Schließen Sie den Deckel – Abb.15.

So fangen Sie an

- Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. Das Gerät erzeugt zwei Pieptöne und das Display zeigt 00 an – Abb.14.

Zwei Methoden zum Einstellen der Garzeit:

Automatische Garprogramme:

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

- Drücken Sie die Taste  , um den Schwenkmodus auszuwählen. Das entsprechende Symbol  erscheint auf dem Bildschirm.
- Um ein Garprogramm auszuwählen, drücken Sie die + Taste, bis das gewünschte Garprogramm (1 bis 9) angezeigt wird – Abb.20.
- Taste START drücken
- 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 die Rührvorrichtung nicht aus dem Behälter, sofern dies nicht eindeutig in dem ActiFry Rezept von der mobilen App oder der offiziellen Website der Marke angegeben wird.

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

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



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



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



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



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



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



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



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



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



5. Fleisch und Fisch

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

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

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

Manueller Modus:

- Stellen Sie die Garzeit in Minuten mithilfe der +/- Tasten ein (siehe Gartabelle p. 45 bis p. 36).
- Stellen Sie dann die Gar temperatur durch Drücken der Temperatur/Timer-Taste ein – Abb.18. Wählen Sie dann mithilfe der +/- Tasten die gewünschte Temperatur aus (siehe Gartabelle p. 45 bis p. 36).
- Drücken Sie Start.

ANMERKUNG:

- Die ausgewählte Zeit wird angezeigt und ein minutenweiser Countdown beginnt. Die Zeit wird in Minuten ausgewählt und angezeigt. Nur die restliche Zeit unter 1 Minute wird in Sekunden angezeigt.
- Das Gerät kann pausiert werden. Drücken Sie einfach die Taste START/STOP. Durch Drücken der Taste START/STOP wird der Garvorgang fortgesetzt.
- Die Garzeit kann jederzeit während des Garvorgangs mithilfe der +/- Tasten geändert werden. – Abb.18.
- Halten Sie im Falle eines Fehlers oder zum Löschen der eingestellten Garzeit die Taste START/STOP 2 Sekunden lang gedrückt und stellen Sie die Garzeit erneut ein.

Herausnehmen der Speisen

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

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

- Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, erzeugt der Timer ein akustisches Signal (Pieptöne).
- Öffnen Sie den Deckel – Abb.1.
- Heben Sie den Griff an, bis er hörbar einrastet, und nehmen Sie den Gargutbehälter heraus – Abb.31 & 32.
- Servieren Sie die Speisen sofort.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie weder den Deckel noch einen anderen Teil, sondern nur die Cool-Touch-Bereiche: Behältergriff und Deckelentriegelungstaste.

GARZEITEN

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

DE

Kartoffeln

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

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

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

Fleisch und Geflügel

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

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

Reis- und Gemüsegerichte

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

* Tiefgekühlte Mischungen sind nicht in allen Ländern erhältlich.

Fisch – Meeresfrüchte

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

Gemüse

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

Obst

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

DE

VERWENDUNG DER GRILLPLATTE ALLEINE

Vorbereitung der Lebensmittel

- Wenn Sie die Grillplatte alleine verwenden, geben
- Sie niemals Lebensmittel in die den Garbehälter.
- Öffnen Sie den Deckel - Abb.1.
- Entfernen Sie den Actifry-Löffel.
- Nehmen Sie die Grillplatte ab - Abb.5.
- Geben Sie die Lebensmittel auf die Grillplatte und achten Sie dabei immer auf die in der Gartabelle und/oder im Rezeptbuch empfohlenen Mengen. Überschreiten Sie niemals die MAXMarkierung in der Grillplattenmitte - Abb.23.
- Setzen Sie die Grillplatte wieder ins Gerät - Abb.24.
- Schließen Sie den Deckel - Abb.25.

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

Das Garen beginnen

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

Entnahme der Lebensmittel

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

GARTABELLE

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

2IN1-VERWENDUNG: GARBEHÄLTER + GRILLPLATTE

DE

Vorbereitung der Lebensmittel

- Öffnen Sie den Deckel - Abb.1.
- Entfernen Sie den Actifry-Löffel und die Grillplatte - Abb.4.
- Ziehen Sie den Griff nach oben und entfernen Sie den Garbehälter - Abb.6&7.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Garbehälter und achten Sie dabei immer auf die in der Gartabelle und/oder dem Rezeptbuch empfohlenen Mengen (siehe "Gartabelle"). Überschreiten Sie dabei niemals die MAX-Markierung auf dem Rührarm.
- Dosieren Sie das für die jeweiligen Lebensmittel empfohlene Öl mit dem Löffel und verteilen Sie es gleichmäßig im Garbehälter - Abb. 13.
- Setzen Sie den Garbehälter wieder ins Gerät und schließen Sie den Deckel - Abb.15.

Das 2in1-Garen beginnen

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

Entnahme der Lebensmittel

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

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

GARTABELLE

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

Speise im garbehälter	Menge im garbehälter	Garprogramm	Garbehälter garzeit	Speise auf der grillplatte	Menge auf der grillplatte	Garprogramm	Zeit auf der grillplatte
Frische Pommes frites 10mm x 10mm	1200 g	1	40 min	Fleisch Steak	4	5	8 min
	1000 g	1	38 min		4	5	7 min
	750 g	1	32 min		3	5	6 min
	250 g	1	15 min		1	5	5 min
Frische oder Tiefgekühlte Pommes	1200 g	1	32 min	Hähnchenschenkel	8	6	18 min
	1000 g	1	30 min		4	6	16 min
	750 g	1	27 min		3	6	16 min
	250 g	1	20 min		1	6	15 min
Frische oder Tiefgekühlte Pommes	1200 g	1	32 min	Frittierte Hähnchenstücke	14	2	10 min
Frische oder Tiefgekühlte Pommes	1200 g	1	32 min	Hühnerflügel	10	6	22 min
Zucchini	1200 g	7	25 min	Lachsfillets	4	5	10 min
	1000 g	7	20 min		3	5	10 min
	750 g	7	15 min		2	5	8 min
	250 g	7	12 min		1	5	7 min
Fruchtekompott	10	9	15 min	Teigtaschen (z.B. aus Brückteig- oder Yukon-Teigblätter) mit Schoko-Füllung	4	9	5 min

VERZÖGERTER START

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

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

WARMHALTEFUNKTION

DE

- 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.

TIPPS ZUM GAREN MIT DER ACTIFRY GENIUS

- Geben Sie kein Salz zu den Pommes frites, so lange die Pommes frites im Gargutbehälter sind. Salzen Sie erst, nachdem Sie die Pommes frites aus dem Gargutbehälter genommen haben.
- Wenn Sie getrocknete Kräuter und Gewürze in die ActiFry geben, mischen Sie diese mit etwas Öl oder Flüssigkeit. Wenn Sie die Kräuter und Gewürze trocken in den Behälter streuen, werden sie nur durch das Heißluftsystem herumgewirbelt.
- Stark gefärbte Gewürze können die Rührvorrichtung und andere Teile des Gerätes leicht verfärbten. 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 ActFry-Rezepten verwenden, ist es besser, die Zwiebeln in dünne Scheiben zu schneiden, als sie kleinzuhacken, da sie so besser garen. Trennen Sie die Zwiebelringe, bevor Sie diese in den Gargutbehälter geben, und rühren Sie einmal kurz um, damit die Zwiebeln gleichmäßig verteilt sind.

Nur für automatische Garprogramme:

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

Reinigen des Gerätes

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

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

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

EINIGE TIPPS, FALLS PROBLEME AUFTREten ...

DE

Problem	Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht korrekt mit einer Steckdose verbunden.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt mit einer Netzsteckdose verbunden ist.
	Sie haben nicht die Taste START/STOP gedrückt.	Drücken Sie die Taste START/STOP.
	Sie haben die Taste START/STOP gedrückt, aber das Gerät funktioniert trotzdem nicht.	Schließen Sie den Deckel.
	Das Gerät heizt nicht auf.	Rufen Sie die Kundendienst-Rufnummer an: 0345 602 1454 (01) 677 4003 - ROI
	Die Rührvorrichtung dreht sich nicht.	Die Rührvorrichtung 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 die Rührvorrichtung dreht. Falls sie sich nicht dreht, prüfen Sie, ob sie in der korrekten Position eingesteckt ist. Rufen Sie andernfalls die folgende Kundendienst-Rufnummer an: 0345 602 1454 (01) 677 4003 - ROI
Die Rührvorrichtung sitzt nicht fest	Die Rührvorrichtung ist nicht verriegelt/eingerastet.	Befestigen Sie die Rührvorrichtung erneut, bis sie hörbar einrastet – Abb. 12.
Die Lebensmittel sind nicht einheitlich gegart.	Sie haben die Rührvorrichtung nicht benutzt.	Setzen Sie die Rührvorrichtung ein.
	Die Zutaten/Pommes frites wurden nicht in gleich große Stücke geschnitten.	Schneiden Sie die Zutaten/Pommes frites in gleich große Stücke.
Die Pommes frites sind nicht kross genug.	Sie benutzen keine Kartoffelsorte, die für Pommes frites empfohlen wird.	Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die für Pommes frites empfohlen wird, wie z. B. Maris Piper oder King Edward.
	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend gewaschen und/oder nicht gründlich abgetrocknet.	Waschen Sie die Kartoffeln längere Zeit, um die Stärke zu entfernen, und trocknen Sie sie vor dem Garen gründlich ab. Sie müssen komplett trocken sein.
	Die Pommes frites sind zu dick.	Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Stäbchen. Die maximale Größe der Pommes frites ist 13 mm x 13 mm.
	Sie verwenden nicht genug Öl.	Verwenden Sie mehr Öl (siehe Gartabelle p. 45 bis p. 47).
	Der Filter ist verstopt.	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.

Problem	Ursachen	Lösungen
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 Wendering 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 Rührvorrichtung	Prüfen Sie, ob die Rührvorrichtung 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 START/STOP. Wenn die LCD-Anzeige weiterhin „Er“ anzeigt, lesen Sie die Tabelle der Fehlercodes p. 47.
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.co.uk

FR

p. 6 – 22

NL

p. 23 – 38

DE

p. 39 – 55

1520007597