

Tefal®

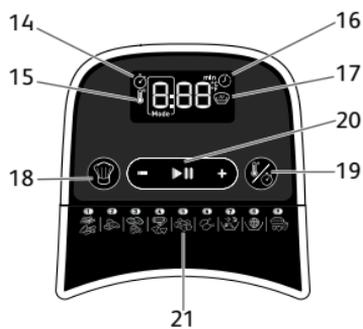
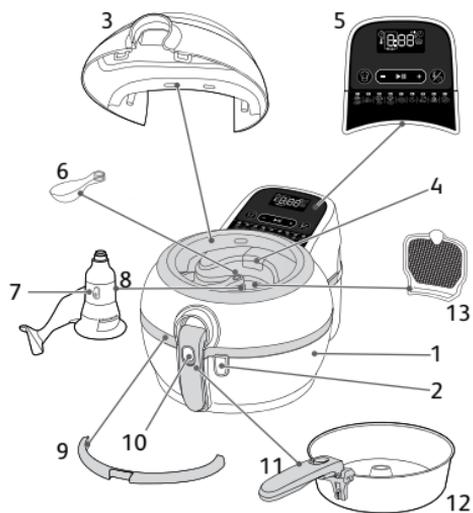
FR



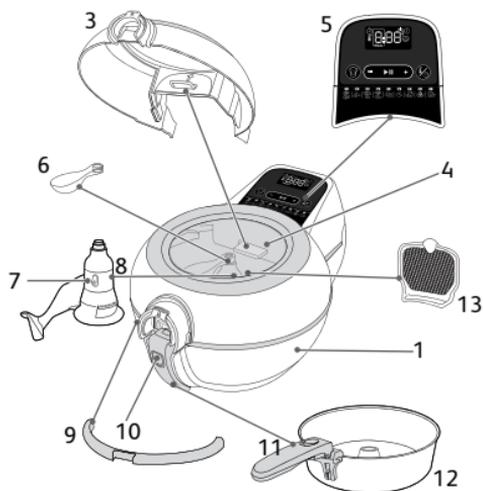
ActiFry Genius

www.tefal.com

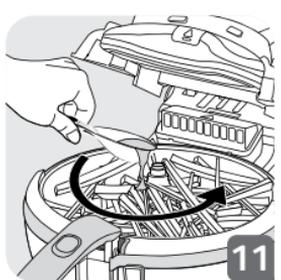
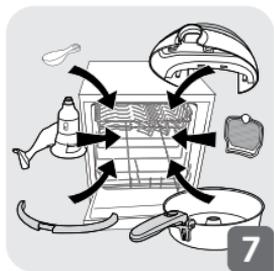
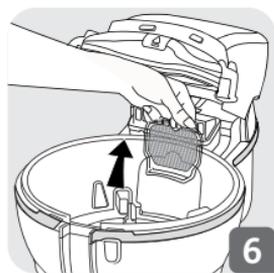
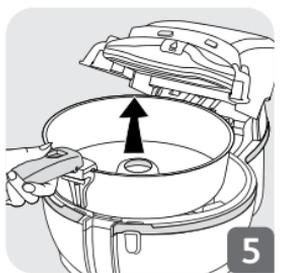
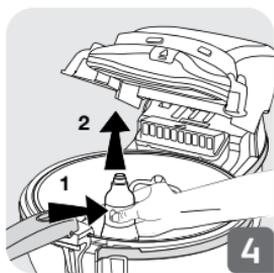
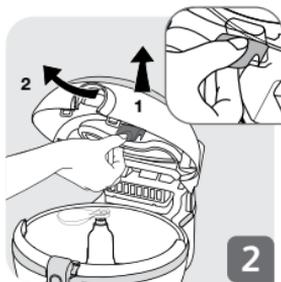
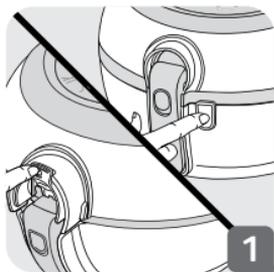
ActiFry Genius 1.2 kg

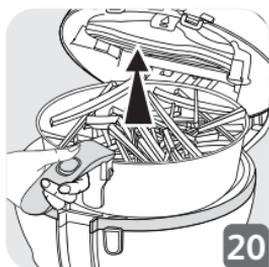


ActiFry Genius 1.7 kg



1





DESCRIPTION

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Avant la première utilisation

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

REMARQUE :

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

Préparation des aliments.

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

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

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

- Soulevez le couvercle - schéma 1.
- Retirez la cuillère de la cuve.
- Préparez vos ingrédients comme l'indique le livre de recettes. Versez les ingrédients dans la cuve selon les instructions de votre recette.
- Mettez les aliments dans la cuve en les répartissant uniformément, en veillant à respecter la quantité maximale (voir les tableaux de cuisson p. 9 à p. 11) et la marque de niveau maximum indiquée sur la pale - schéma 10.
- Versez l'huile sur les aliments avec la cuillère - schéma 11, en la répartissant uniformément (voir les tableaux de cuisson p. 9 à p. 11).
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement - schéma 12.
- Fermez le couvercle - schéma 13.

CUISSON

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
- Ne surchargez jamais la cuve. Respectez les quantités recommandées.
- **Cet appareil ne convient pas aux recettes contenant une quantité élevée de liquide (comme les soupes, les sauces de cuisson...).**
- **Ne mettez jamais l'appareil en marche si la cuve est vide.**

Début de la cuisson

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

2 façons de régler le temps de cuisson :

Mode de fonctionnement avec les menus automatiques :

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

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

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

• Lorsque vous utilisez le mode de cuisson automatique, suivez les instructions du livre de recettes pour savoir où placer les aliments dans la cuve.

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

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



1. 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. Boulettes de viande et boulettes de légumes

*Programmes «1 repas en une pression»

Mode manuel :

- Réglez la cuisson en quelques minutes à l'aide du bouton +/- (voir le tableau des temps de cuisson p. 9 à p. 11).
- Réglez ensuite la température de cuisson en appuyant sur le bouton température / minuterie - schéma 18, et réglez la température avec les boutons +/- (voir le tableau des temps de cuisson p. 9 à p. 11).
- Appuyez sur le bouton de mise en marche ►||.

REMARQUE :

- Le temps sélectionné s'affiche et un décompte minute par minute commence. Le temps de cuisson est affiché en minutes. Seul le temps restant de moins d'une minute sera affiché en secondes.
- L'appareil peut être mis en pause. Appuyez simplement sur le bouton ||. Appuyez sur le bouton ► pour relancer la cuisson.
- Le temps peut être modifié à tout moment pendant la cuisson en utilisant les boutons +/- - schéma 17.
- En cas d'erreur ou pour supprimer le temps sélectionné, maintenez le bouton ►|| enfoncé pendant 2 secondes et sélectionnez de nouveau le temps.
- La pale ne tourne pas au début de la cuisson dans les modes 2, 3, 4, 5, 7, 8 et 9.

Départ différé

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

- Branchez l'appareil. L'écran s'allume et 0:00 apparaît.
- Réglez la cuisson en choisissant le mode pré-enregistré ou le mode manuel.

- Appuyez longuement sur le bouton « Température / temps »  (3 secondes). Le pictogramme  apparaît et clignote.
- Réglez le temps de la mise en marche différée avec les boutons +/- (intervalle: 10 minutes).
- Appuyez sur le bouton de mise en marche ►. Le compte à rebours sera lancé et la cuisson commencera une fois que la minuterie aura atteint 0:00.

Maintien au chaud

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

Retrait des aliments

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

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

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

CONSEILS DE CUISINE AVEC L'ACTIFRY GENIUS

- Ne saupoudrez pas les frites de sel lorsqu'elles sont dans la cuve. Ne les salez qu'une fois les frites sont sorties de la cuve.
- Lorsque vous ajoutez des herbes et des épices à ActiFry, mélangez-les avec de l'huile ou un liquide. Si vous essayez de les saupoudrer directement dans la cuve, ils seront juste soufflés par le système d'air chaud.
- Les épices colorées peuvent tacher légèrement la pale et les parties de l'appareil. C'est normal.
- Préparez tous les aliments en morceaux de taille égale pour vous assurer qu'ils cuisent tous uniformément.
- Préparez les légumes, en particulier les légumes-racines, en petits morceaux pour s'assurer qu'ils cuisent bien.
- Si vous utilisez des oignons dans des recettes ActiFry, il est préférable de les couper en fines tranches plutôt que de les hacher pour qu'ils cuisent mieux. Séparez les rondelles d'oignon avant de les mettre dans la cuve et mélangez-les rapidement afin qu'elles soient réparties uniformément.
- Pour les modes de cuisson automatiques uniquement :
Les ingrédients doivent être mis dans la cuve comme indiqués dans le livre de recettes ActiFry Genius. Cela garantit le bon degré de cuisson pour chaque ingrédient. Ceux qui nécessitent un temps de cuisson plus long doivent être mis dans la moitié supérieure de la cuve. Ceux qui nécessitent un temps de cuisson plus court doivent être mis près de la poignée.

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 Genius pour 1,2 kg (min)	Temps de cuisson Genius pour 1,7kg (min)
Frites de taille standard 10 mm x 10 mm	Fraîches	750 g	1/2	1	26-28	25-27
		1000 g	3/4	1	30-34	28-30
		1500 g	1	1	–	36-38
		1700 g	1	1	–	42-44
Frites	Surgelées	750 g	Aucun	1	26-28	23-25
		1200 g	Aucun	1	–	36-38

Viande et volaille

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

	Type	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson Genius pour 1,2kg (min)	Temps de cuisson Genius pour 1,7kg (min)
Nuggets de poulet	Fraîches ou surgelées	750 g	Aucun	2	13 - 15	10 - 12
	Fraîches	1200 g	Aucun	2	–	13 - 15
	Surgelées	1200 g	Aucun	2	–	15 - 17
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	Aucun	6	20 - 25	20 - 22
Blancs de poulet	Frais	6	Aucun	6	20 - 25	18 - 20
	Frais	9	Aucun	6	–	22 - 24
Boulettes de viande	Surgelées	750 g	1	5	16 - 18	14 - 15
	Surgelées	1200 g		5	–	18 - 20

Plats de riz et légumes

	Type	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson Genius pour 1,2 kg (min)	Temps de cuisson Genius pour 1,7kg (min)
Ratatouille*	Surgelée	750 g	Aucun	7	16-18	14 - 16
	Surgelée	1000 g	Aucun	7	-	23-25
Poêlée paysanne	Surgelée	750 g			17-20	16-18
	Surgelée	1000 g	Aucun	6	-	22-24
Paëlla*	Surgelée	650 g	Aucun	Manuel : 220°C	16-19	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 Genius pour 1,2 kg (min)	Temps de cuisson Genius pour 1,7kg (min)
Beignets de calamars	Surgelés	300 g	Aucun	3	11-13	10-12
		500 g		3	-	11-13
Crevettes crues	Surgelées	300 g	Aucun	3	11-13	8-10
		450 g		3	-	8-10

Légumes

	Type	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson Genius pour 1,2kg (min)	Temps de cuisson Genius pour 1,7kg (min)
Courgettes	Fraîches	750 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	25-30	20 - 25
		1200 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	-	25-30
Poivrons	Frais	650 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	18-22	15 - 18
		1200 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	-	20-25
Champignons	Frais	650 g	1	7	10-15	10 - 15
		1000 g	1	7	-	16-18
Tomates	Fraîches	650 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	13-16	12 - 14
		1000 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	-	15-17
Oignons (en rondelles)	Frais	500 g	1	Manuel 220°C	12-16	12 - 14
		750 g	1	Manuel 220°C	-	18-20

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

NETTOYAGE FACILE

Nettoyage de l'appareil

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

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

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

QUELQUES CONSEILS EN CAS DE PROBLÈMES...

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas correctement branché.	Assurez-vous que l'appareil est correctement branché sur une prise d'alimentation.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton ►/II.	Appuyez sur le bouton ►/II.
	Vous avez appuyé sur le bouton ►/II mais l'appareil ne fonctionne pas.	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 » - schéma 12.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments / les frites ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez tous les aliments et les frites de la même grosseur.

Problèmes	Causes	Solutions
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas une variété de pomme de terre recommandée pour les frites.	Choisissez une variété de pomme de terre recommandée pour les frites comme les pommes de terre Maris Piper ou King Edward.
	Les pommes de terre n'ont pas été suffisamment lavées et/ou complètement séchées.	Lavez les pommes de terre pendant une longue période pour enlever l'amidon, égouttez-les et séchez-les complètement avant de les cuire.
	Les frites sont trop épaisses..	Coupez-les plus finement. La taille maximale des frites est de 13 mm x 13 mm.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Augmentez la quantité d'huile (voir le tableau de cuisson p. 9 à p. 11).
	Le filtre est obstrué	Nettoyez le filtre.
Les frites se cassent durant la cuisson.	La quantité est trop importante.	Réduisez la quantité de pommes de terre et modifiez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord de la cuve de cuisson.	Il y a trop d'aliments dans la cuve de cuisson.	Respectez les quantités maximales indiquées sur le tableau de cuisson. Mettez l'anneau anti-débordement en place. Réduisez la quantité d'aliments.
	Le niveau maximum est dépassé.	Réduisez les quantités.
Des liquides de cuisson ont coulé dans le corps de l'appareil.	La cuve de cuisson ou la pale sont défectueuse.	Changez la cuve ou la pale.
	Le niveau maximum est dépassé.	Ne dépassez pas le niveau maximum. N'utilisez pas ActiFry pour préparer des recettes avec un contenu liquide élevé.
L'écran LCD ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Le couvercle est ouvert.	Fermez le couvercle.

Problèmes	Causes	Solutions
L'écran LCD indique «Er» (erreur).	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	Débranchez l'appareil, attendez 10 secondes, puis rebranchez l'appareil et appuyez sur le bouton ►/II. Si l'écran LCD indique toujours Er, référez-vous au tableau des codes d'erreur à la page 15.
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous pensez qu'il y a un problème dans le fonctionnement du moteur de l'appareil.	Contactez le service clientèle ci-dessous.

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

Contactez-nous à partir de notre site Web : www.tefal.com

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

LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT AVANT TOUT !



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

