



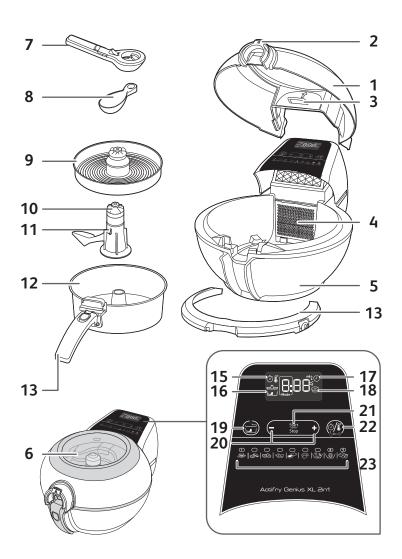






# ActiFry Genius XL 2en1

www.seb.fr www.seb.be

















































# 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' **Acti**Fry **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...



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, **ASEB** 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.

# 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:  $8 \times 8 \text{ mm}$  / Standard:  $10 \times 10 \text{ mm}$  / Epaisses:  $13 \times 13 \text{ mm}$ 

# 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 :

- $\bullet$  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

- Couvercle
- Bouton d'ouverture du couvercle
- Verrou du couvercle
- Filtre amovible
- Base
- Hublot
- Poignée
- Cuillère doseuse
- Plateau de cuisson 2en1 avec niveau
- 10 Pale de brassage amovible
- Bouton de déverrouillage de la pale
- 12 Cuve amovible
- 13 Poignée de la cuve

- 14 Anneau anti-débordement amovible
- Temps de cuisson
- 16 Indicateur de fonction 2en1
- 17 Départ différé
- 18 Maintien au chaud
- 19 Touche d'activation de la fonction 2en1
- 20 Touches + et – pour régler le temps de cuisson
- Touche de démarrage et arrêt de la cuisson
- 22 Mode manuel
- 23 Marquage des modes de cuissons

# 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".

- 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.

CUISSON

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.



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



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



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...)



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



5. Viande et poisson

<sup>\*</sup>Programme «1 repas en une pression»

- Réglez le temps de cuisson en minutes à l'aide de la touche +/- (voir le tableau des temps de Reglez le temps de L'aide de la touche +/- (voir le tableau des temps de Reglez le te 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

	Туре	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson cuve (min)
		750 g	1/2	1	25-27
Frites de taille		1000 g	3/4	1	28-30
standard 10 mm x 10 mm	Fraîches	1500 g	1	1	36-38
		1700 g	1	1	42-44
E	Surgelées	750 g	Aucun	1	23-25
Frites		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).

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

# Plats de riz et légumes

Plats de riz et légumes						
	Туре	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson cuve (min)	
Ratatouille*	Surgelée	750 g	Aucun	7	14 - 16	
Ratatouille	Surgelée	1000 g	Aucun	7	23-25	
Poêlée	Surgelée	750 g	Aucun	6	16-18	
paysanne	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	

<sup>\*</sup> Les préparations surgelées ne sont pas toutes disponibles dans tous les pays.

# Poisson-fruits de mer

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

# Légumes

	Туре	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson cuve (min)
C	Fraîches	750 g	1 cuillère + 150 ml d'eαu	7	20 - 25
Courgettes	ridiciles	1200 g	1 cuillère + 150 ml d'eαu	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
Chi	Frais	650 g	1	7	10 - 15
Champignons		1000 g	1	7	16-18
T	Fraîches	650 g	1 cuillère + 150 ml d'eαu	7	12 - 14
Tomates	Fraiches	1000 g	1 cuillère + 150 ml d'eau	7	15-17
Oignons (en rondelles)	Frais	500 g	1	Manuel 220°C	12 - 14
Toridelles)		750 g	1	Manuel 220°C	18-20

# **Desserts**

	Туре	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
Bananes	Iranches	7	1 cuillère + 1 cuillère de sucre	9	5-6
F .		1000 g	2 cuillères de sucre	9	8-10
Fraises	Quartiers	1500 g	2 cuillères de sucre	9	10-12
D	Coupées	3	1 cuillère + 1 cuillère de sucre	9	8-10
Pommes	en deux	5	1 cuillère + 2 cuillères de sucre	9	10-12
A	Coupé en		2 cuillères de sucre	9	10-12
Ananas	morceaux	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 sy 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.

- 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

	Туре	Quantité	Ajout (cuillère d'huile)	Mode de cuisson	Temps de cuisson plateau (min)
Nuggets de	Frais ou surgelés	500 g	Aucun	2	13 - 15
poulet	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	Frais	6 pièces	Aucun	6	18 - 20
poulet	poulet Frais		Aucun	6	22 - 24
Boulettes	Surgelées	500 g	1	5	12 - 15
de viande Surgelée	Surgelées	750 g	1	5	15 - 17
Charles	Frais	4 pièces	1	5	8
Steaks	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.
- $\bullet\,$  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.

- Une fois que la cuisson est terminée, la minuterie émet un bip sonore et l'écran affiche 00 clignotant. L'appareil stoppe automatiquement la cuita. 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
	1200 g	1	40 min		4	5	8 min
Pommes de	1000 g	1	38 min	Steaks	4	5	7 min
terre	750 g	1	32 min	hachés	3	5	6 min
	250 g	1	15 min		1	5	5 min
	1200 g	1	32 min		5	6	18 min
Frites fraîches ou	1000 g	1	30 min	Pilons de	4	6	16 min
surgelées	750 g	1	27 min	poulet	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
	1000 g	7	25 min		4	5	10 min
C	750 g	7	20 min	Saumon	3	5	10 min
Courgettes	500 g	7	15 min	Saumon	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 O 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 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 XL 2en1. Cela garantit le bon degré de cuisson pour chaque ingrédient. Ceux
qui nécessitent un temps de cuisson plus long doivent être mis dans la moitié supérieure
de la cuve. Ceux qui nécessitent un temps de cuisson plus court doivent être mis près de la
poignée.

# Nettoyage de l'appareil

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

Nous ne recommandons pas l'utilisation de détergent autre que du 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
- 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	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
cuits uniformément.	Les aliments / les frites ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez tous les aliments et les frites de la même grosseur.

_	ĸ

Problèmes	Causes	Solutions
	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 frites ne sont pas assez	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.
croustillantes.	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).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les aliments ne tournent pas avec le plateau.	Les aliments sont trop épais.	Réduisez l'épaisseur de vos aliments.
Les aliments dans la cuve ne sont pas cuits.	Le plateau a été mis sur la cuve au démarrage de la cuisson.	Mettez uniquement le plateau en deuxième partie de cuisson.
Les frites 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	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
pas.	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.