

Tefal[®]

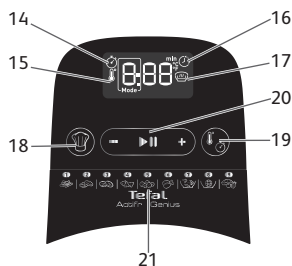
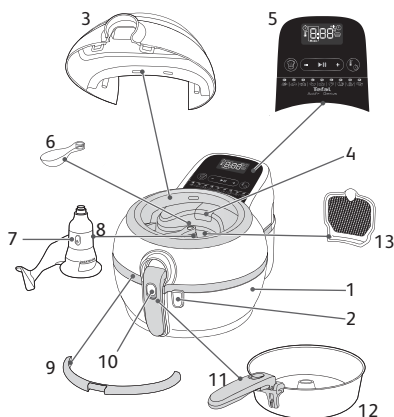
DE



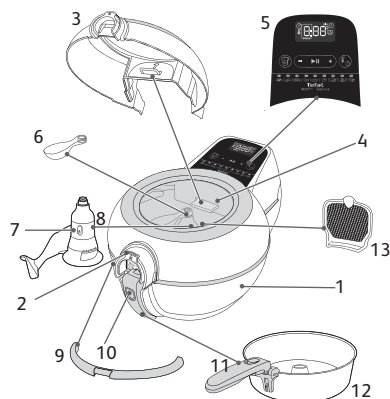
ActiFry Genius

www.tefal.de

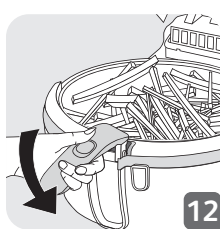
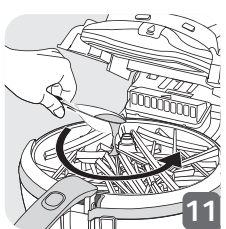
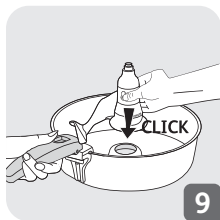
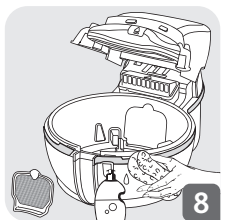
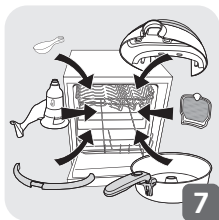
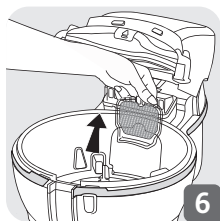
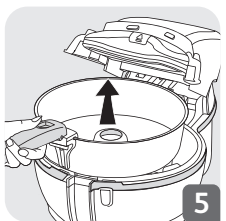
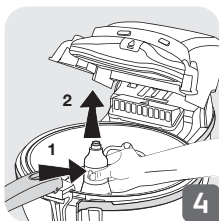
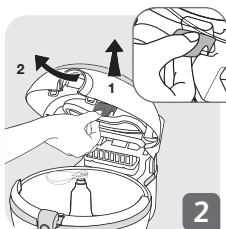
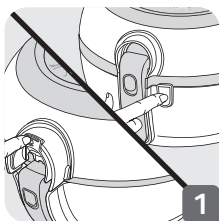
ActiFry Genius 1,2 kg

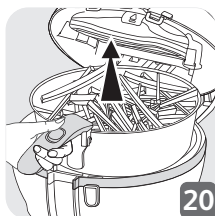
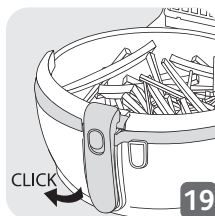
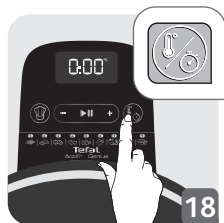
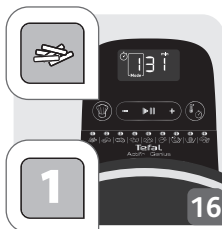
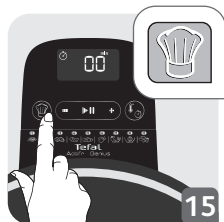


ActiFry Genius XL 1,7 Kg



1





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

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Vor dem ersten Gebrauch

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

ANMERKUNG:

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

Zubereitung von Speisen

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

Flüssigkeiten.

Für alle Rezepte gilt: Überschreiten Sie niemals die Höchstmarkierung auf dem abnehmbaren

Rührarm – Abb.10.

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

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

KOCHEN

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

So fangen Sie an

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

Zwei Methoden zum Einstellen der Garzeit:

Automatische Garprogramme:

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

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

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

- Wenn Sie ein automatisches Garprogramm nutzen, folgen Sie den Anleitungen im Rezeptbuch, die Ihnen beschreiben, wie Sie die Lebensmittel im Behälter positionieren sollten.

Entfernen Sie den Rührarm nicht aus dem Behälter, sofern dies nicht eindeutig in dem

ActiFry Rezept von der mobilen App oder der offiziellen Website der Marke angegeben wird.

DE

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

- Um das Garprogramm anzuhalten oder abubrechen, halten Sie die Taste ► 2 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display wird nun 00 (Abb. 14) angezeigt.



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



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



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



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 Gemüsebälle

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

Zwei innovative Garprogramme – Wok und Internationale 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. 11 bis p. 13).
- Stellen Sie dann die Gartemperatur durch Drücken der Temperatur/Timer-Taste ein – Abb. 18. Wählen Sie dann mithilfe der +/- Tasten die gewünschte Temperatur aus (siehe Gartabelle p. 11 bis p. 13).
- 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 **II**. Durch Drücken der Taste **▶** wird der Garvorgang fortgesetzt.
- Die Garzeit kann jederzeit während des Garvorgangs mithilfe der +/- Tasten geändert werden. – Abb. 17.
- Halten Sie im Falle eines Fehlers oder zum Löschen der eingestellten Garzeit die Taste **▶II** 2 Sekunden lang gedrückt und stellen Sie die Garzeit erneut ein.

Verzögerter Start

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

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

Warmhaltefunktion

- Wenn der Garvorgang beendet ist und innerhalb von 3 Minuten keine Bedienung erfolgt, wird der  Warmhaltemodus automatisch aktiviert (außer für das Garprogramm 1 – frittiertes Gemüse).
- Nach einer Warmhaltedauer von 30 Minuten schaltet sich das Gerät aus.
- Halten Sie zum Deaktivieren der „Warmhaltefunktion“ die + und - Taste gleichzeitig längere Zeit gedrückt (3 Sekunden).
- Halten Sie die + und - Taste gleichzeitig längere Zeit gedrückt (3 Sekunden), um die „Warmhaltefunktion“ erneut zu aktivieren.

Herausnehmen der Speisen

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

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

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

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

Nur für automatische Garprogramme:

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

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG VON POMMES FRITES

ACTIFRY GENIUS TIPPS ZUR ZUBEREITUNG VON POMMES FRITES

Um die besten Ergebnisse mit Ihrer ActiFry zu erzielen, raten wir, unseren Empfehlungen bezüglich der zu verwendenden Kartoffelsorte und des Öls zu folgen.

Welche Kartoffelsorte sollte ich verwenden?

Im Allgemeinen empfehlen wir, Kartoffeln zu verwenden, die für die Zubereitung von Pommes frites empfohlen werden. In vielen Supermärkten informieren Sie die Angaben auf der Verpackung, welche Sorte für die Zubereitung von Pommes frites geeignet ist. Für gute Ergebnisse empfehlen wir solche Sorten wie King Edward und Maris Piper.

Wenn Kartoffeln frisch geerntet wurden, haben sie einen höheren Wassergehalt. In diesem Fall raten wir, die Pommes frites einige Minuten länger zu garen.

Wo sollte ich Kartoffeln lagern?

Der beste Ort zum Lagern von Kartoffeln ist ein dunkler Keller oder ein kühler Schrank (zwischen 6 und 8°C), vor Licht geschützt.

Wie sollte ich Kartoffeln für die ActiFry vorbereiten?

Um die besten Ergebnisse zu erhalten, müssen Sie darauf achten, dass die Pommes frites nicht zusammenkleben. Waschen Sie zu diesem Zweck die Kartoffeln erst und schneiden Sie sie dann mit einem scharfen Messer oder einem Pommesschneider in Stäbchen. Die Pommes frites sollten die gleiche Größe haben, damit sie zur gleichen Zeit gar sind. Waschen Sie die Kartoffelstäbchen mit reichlich kaltem Wasser, bis das Wasser klar ist, um so viel Stärke wie möglich zu entfernen. Trocknen Sie die Pommes frites gründlich mit einem sehr saugfähigen Geschirrhandtuch ab. Die Kartoffelstäbchen müssen komplett trocken sein, bevor sie in die ActiFry gegeben werden, sonst werden sie nicht kross. Um zu prüfen, ob sie trocken genug sind, tupfen Sie die Kartoffeln kurz vor dem Frittieren mit einem Küchenpapier ab. Wenn das Papier noch feucht ist, trocknen Sie die Kartoffelstäbchen erneut ab. Denken Sie daran, dass die Garzeit der Pommes frites je nach Gewicht und Menge der verwendeten Kartoffeln variiert.

Wie sollte ich die Kartoffeln schneiden?

Die Größe eines Pommes frite hat Einfluss darauf, wie kross oder weich er ist. Je dünner Ihre Pommes frites, umso krosser werden sie sein. Umgekehrt, je dicker die Pommes frites, umso weicher sind sie innen. Sie können Ihre Pommes frites in der folgenden Länge und Dicke nach Ihrem Geschmack schneiden:

Dicke: Amerikanisch: 8 x 8 mm/dünn: 10 x 10 mm/Standard: 13 x 13 mm

Länge: bis zu ca. 9 cm.

Die maximale empfohlene Pommes-Dicke für die ActiFry beträgt 13 mm x 13 mm und die Länge bis zu 9 cm.

Was für ein Öl kann ich verwenden?

Sie können eine Vielzahl verschiedener Öl in der ActiFry benutzen:

- Standardöle: Olivenöl, Traubenkernöl, Maisöl, Erdnussöl, Sonnenblumenöl, Sojaöl*
- Aromatisierte Öle: Öle mit aromatischen Kräutern, Knoblauch, Chili, Zitronen ...
- Spezialöle: Haselnuss*, Sesam*...

(*nach Angaben des Herstellers garen)

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

Kartoffeln

	Art	Menge	Activify Löffel Öl	Garprogramm	Genius 1,2 kg Garzeit* (min)	Genius 1,7kg Garzeit* (min)
Frische Pommes frites 10 mm x 10 mm	Frisch (Pommes frites)	750 g	1/2	1	26-28	25-27
		1.000 g	3/4	1	30-34	28-30
		1.500 g	1	1	X	36-38
		1700 g	1	1	X	42-44
Tiefgekühlte Pommes frites 13 mm x 13 mm	Tiefgekühlt (Pommes frites)**	750 g	Kein	1	26-28	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	Activify Löffel Öl	Garprogramm	Genius 1,2 kg Garzeit (min)	Genius 1,7kg Garzeit (min)
Frittierte Hähnchenstücke	Frisch oder tiefgekühlt	750 g	Kein	2	13-15	10-12
	Frisch	1.200 g	Kein	2	–	13-15
	Tiefgekühlt	1.200 g	Kein	2	–	15-17
Hähnchenschenkel	Frisch	4-6	Kein	6	20-25	20-22
Hühnerbrust (ohne Knochen)	Frisch	6	Kein	6	20-25	18-20
	Frisch	9	Kein	6	–	22-24
Fleischbällchen	Tiefgekühlt	750 g	1	5	16-18	14-15
	Tiefgekühlt	1.200 g	1 1/2	5	–	18-20

Reis- und Gemüsegerichte

	Art	Menge	Activify Löffel Öl	Garprogramm	Genius 1,2 kg Garzeit (min)	Genius 1,7kg Garzeit (min)
Ratatouille*	Tiefgekühlt	750 g	Kein	7	16-18	14-16
	Tiefgekühlt	1.000 g	Kein	7	–	23-25
Wok-Gemüse*	Tiefgekühlt	1.000 g	Kein	6	–	22-24
Paëlla*	Tiefgekühlt	650 g	Kein	manuell - 220	16-19	12-14
	Tiefgekühlt	1.000 g	Kein	manuell - 220	–	15-17

* Tiefgekühlte Mischungen sind nicht in allen Ländern erhältlich.

Fisch – Meeresfrüchte

	Art	Menge	Activify Löffel Öl	Garprogramm	Genius 1,2 kg Garzeit (min)	Genius 1,7kg Garzeit (min)
Calamari im Backteig	Tiefgekühlt	300 g	Kein	3	11-13	10-12
		500 g		3	–	11-13
Riesengarnelen (roh)	Frisch	300 g	Kein	3	11-13	8-10
		450 g		3	–	8-10

Gemüse

	Art	Menge	Activify Löffel Öl	Garprogramm	Genius 1,2 kg Garzeit (min)	Genius 1,7kg Garzeit (min)
Zucchini	Streifen	750 g	1 + 150 ml Wasser	7	25-30	20-25
		1.200 g	1 + 150 ml Wasser	7	–	25-30
Paprika	Streifen	650 g	1 + 150 ml Wasser	7	18-22	15-18
		1.200 g	1 + 150 ml Wasser	7	–	20-25
Pilze	Viertel	650 g	1	7	10-15	10-15
		1.000 g	1	7	–	16-18
Tomaten	Viertel	650 g	1 + 150 ml Wasser	7	13-16	12-14
		1.000 g	1 + 150 ml Wasser	7	–	15-17
Zwiebeln	Scheiben	500 g	1	manuell - 220	12-16	12 - 14
		750 g	1	manuell - 220	–	18-20

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

EINFACH ZU REINIGEN

Reinigen des Gerätes

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Der abnehmbare Filter muss regelmäßig gereinigt werden. Um sicherzustellen, dass Ihr 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 den Rührarm, indem Sie die Entriegelungstaste drücken – Abb. 4.
- Entfernen Sie den abnehmbaren Filter – Abb. 6.
- Ziehen Sie zum Entfernen des Wenderings die Klemmen nach außen und nehmen Sie ihn dann ab.
- Alle abnehmbaren Teile sind geschirrspülmaschinensicher – Abb. 7 oder können mit einem weichen Schwamm und etwas Geschirrspülmittel abgewaschen werden.
- Reinigen Sie die Haupteinheit des Gerätes mit einem feuchten Schwamm und etwas Geschirrspülmittel – Abb. 8. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder anbringen.
- Wir garantieren, dass der entnehmbare Gargutbehälter DIE BESTIMMUNGEN in Bezug auf Materialien, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, ERFÜLLT.
- Falls Lebensmittel am Behälter oder an dem Rührarm kleben oder angebrannt sind, weichen Sie die Teile vor dem Reinigen in warmem Wasser ein.

EINIGE TIPPS, FALLS PROBLEME AUFTRETEN ...

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

Problem	Ursachen	Lösungen
Die Pommes frites sind nicht kross genug.	Sie benutzen keine Kartoffelsorte, die für Pommes frites empfohlen wird.	Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die für Pommes frites empfohlen wird, wie z. B. Maris Piper oder King Edward.
	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend gewaschen und/oder nicht gründlich abgetrocknet.	Waschen Sie die Kartoffeln längere Zeit, um die Stärke zu entfernen, und trocknen Sie sie vor dem Garen gründlich ab. Sie müssen komplett trocken sein.
	Die Pommes frites sind zu dick.	Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Stäbchen. Die maximale Größe der Pommes frites ist 13 mm x 13 mm.
	Sie verwenden nicht genug Öl.	Verwenden Sie mehr Öl (siehe Gartabelle p. 11 bis p. 13).
	Der Filter ist verstopft.	Reinigen Sie den Filter.
Die Pommes frites brechen während des Frittierens.	Die Menge ist zu groß.	Verringern Sie die Kartoffelmenge und passen Sie die Garzeit an.
Die Zutaten bleiben am Rand des Behälters.	Der Behälter ist zu voll.	Halten Sie sich an die maximalen Mengen, die in der Gartabelle angegeben werden. Setzen Sie den 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 Rührarm	Prüfen Sie, ob der Rührarm korrekt eingesetzt ist, rufen Sie ansonsten die nachfolgende Kundendienst-Rufnummer an.
	Die maximale Menge wurde überschritten.	Beachten Sie den Höchstfüllstand. Bereiten Sie mit der ActiFry keine Rezepte mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt zu.
Die LCD-Anzeige funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose.
	Der Deckel ist geöffnet.	Schließen Sie den Deckel.
Das LCD zeigt „Er“ (Fehler) an.	Das Gerät funktioniert nicht richtig.	Ziehen Sie den Stecker des Gerätes, warten Sie 10 Sekunden, verbinden Sie dann das Gerät erneut mit der Steckdose und drücken Sie die Taste ►/II. Wenn die LCD-Anzeige weiterhin „Er“ anzeigt, lesen Sie die Tabelle der Fehlercodes p. 16.
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

TABELLE DER FEHLERCODES: E.

E. 1 oder 2	Die Lüftung funktioniert nicht.	Prüfen Sie, ob alle abnehmbaren Teile befestigt und korrekt positioniert sind (Lüftungsauslassgitter und abnehmbarer Filter, Behälter, Deckel). Prüfen Sie, ob eventuell Fremdkörper in den abnehmbaren Teilen sind. Wenn der Fehler, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass sich keine Fremdkörper in den Lüftungsauslässen befinden, nicht behoben ist, rufen Sie unseren Kundendienst an. p. 16
E. 3	Dieser Fehlercode wird unter Umständen angezeigt, wenn das Gerät lange Zeit bei einer zu niedrigen Temperatur aufbewahrt wurde.	Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in einer Umgebungstemperatur von über 15°C stehen, bevor Sie es erneut einschalten. Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, rufen Sie die Kundendienst-Rufnummer an. p. 16
E. 4	Der Temperatursensor Ihres Gerätes ist defekt.	Rufen Sie die nachfolgende Kundendienst-Rufnummer an. p. 16
E. 5	Die Spannung Ihres Haushaltsstromnetzes ist zu niedrig. Die Garleistung könnte beeinträchtigt werden.	Wenden Sie sich an Ihr Elektrizitätswerk.
E. 6	Die Spannung Ihres Haushaltsstromnetzes ist zu hoch; aus Sicherheitsgründen sollte Ihr Gerät vor einer möglichen Überhitzung geschützt werden.	Wenden Sie sich an Ihr Elektrizitätswerk.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONALE GARANTIE

 : www.tefal.com

Dieses Produkt wird von TEFAL/T-FAL* innerhalb und nach der Garantiezeit repariert.

Zubehör, Verbrauchsmaterialien und durch den Endverbraucher austauschbare Ersatzteile können, mit Ausnahme der Schweiz, auf der TEFAL Internetseite www.tefal.com erworben werden.

Garantie

TEFAL/T-FAL gewährt für dieses Produkt eine Garantie auf Material- oder Herstellungsfehler innerhalb der Garantiezeit, beginnend mit dem Datum des Kaufes, in den Ländern, die in der beigefügten Länderliste aufgeführt sind.

Die internationale Herstellergarantie deckt alle Kosten ab, die zur Wiederherstellung der ursprünglichen Eigenschaften eines defekten Produktes dienen, durch Reparatur oder Austausch eines defekten Teiles und der dazu erforderlichen Arbeit. TEFAL/T-FAL behält sich vor, ein gleich- oder höherwertiges Ersatzgerät anstelle einer Reparatur des defekten Gerätes zu liefern. TEFAL/T-FAL'S einzige und ausschließliche Verpflichtung im Rahmen dieser Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Ersatz.

Bedingungen & Ausschluss

Die internationale TEFAL/T-FAL Garantie findet nur Anwendung innerhalb der Garantiezeit in den Ländern, die in der beigefügten Länderliste aufgeführt sind und gilt nur bei Vorlage eines gültigen Kaufbeleges. Das defekte Gerät kann persönlich bei einer autorisierten TEFAL/T-FAL Servicestelle abgegeben oder gut verpackt an eine autorisierte Servicestelle eingeschickt werden. Die Anschriften der autorisierten Servicestellen eines Landes finden Sie auf den TEFAL/T-FAL Webseiten oder rufen Sie unter der entsprechenden Telefonnummer in der Länderliste an, um die Postanschrift zu erfragen. Um Ihnen einen bestmöglichen Kundendienst zu bieten und eine kontinuierliche Verbesserung der Kundenzufriedenheit zu gewährleisten, behält sich TEFAL/T-FAL* das Recht vor, Ihnen nach einer bei einem autorisierten Servicepartner durchgeführten Reparatur einen Fragebogen zuzusenden.

TEFAL/T-FAL ist nicht verpflichtet, ein Produkt zu reparieren oder zu ersetzen, wenn diesem kein gültiger Kaufbeleg beiliegt oder das Produkt gewerblich genutzt wurde. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die auftreten können in Folge von Missbrauch, Fahrlässigkeit, Nichtbeachtung der TEFAL/T-FAL Bedienungsanleitungen, anderer Spannungen oder Frequenzen als auf dem Typenschild des Produktes angegeben, sowie einer Veränderung oder nicht autorisierten Reparatur des Produktes. Darüber hinaus erstreckt sie sich nicht auf normalen Verschleiß, fehlende Wartung oder ausgetauschte Ersatzteile und die folgenden Fälle:

- Verwendung von ungeeigneten Flüssigkeiten oder Zubehöriteilen
- Schäden oder ungenügende Ergebnisse wegen falscher Spannung oder Frequenz
- Verkalkung (jede Entkalkung muss gemäß der Bedienungsanleitung durchgeführt werden)
- Unglücksfälle wie Feuer, Wasser, etc.
- Mechanische Schäden, Überbeanspruchung
- Eindringen von Wasser, Staub oder Insekten in das Produkt (ausgenommen Insektenfallen)
- Bruch von Glas – oder Porzellanbestandteilen des Produktes
- Professionelle oder gewerbliche Nutzung
- Schäden durch Blitzschlag oder Überspannung

Gesetzliche Rechte des Verbrauchers

Diese internationale TEFAL/T-FAL Garantie beeinträchtigt weder die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, noch können diese ausgeschlossen werden. Dies gilt auch für Rechte gegen den Händler, bei dem der Verbraucher das Produkt erworben hat. Diese Garantie gibt dem Verbraucher besondere Rechte. Zusätzlich hat der Verbraucher andere gesetzliche Rechte, die von Staat zu Staat oder von Land zu Land variieren. Der Verbraucher kann diese Rechte nach eigenem Ermessen geltend machen.

******* Wurde ein Produkt in einem der aufgeführten Länder gekauft und in einem anderen der aufgeführten Länder genutzt, gilt die internationale TEFAL/T-FAL Garantie des Landes, in dem das Produkt genutzt wird. Dies gilt selbst dann wenn in dem Land in dem das Produkt gekauft wurde andere Garantiebedingungen gelten. Die Reparatur kann längere Zeit in Anspruch nehmen, falls das Produkt von TEFAL/T-FAL nicht vor Ort verkauft wird. Sollte das Produkt in dem Land der Nutzung nicht zu reparieren sein, so ist die internationale TEFAL/T-FAL Garantie darauf beschränkt das Produkt durch ein gleiches oder, wenn möglich, ähnliches Produkt im gleichen Kostenrahmen zu ersetzen.

Bitte bewahren Sie dieses Dokument zusammen mit den Unterlagen dieses Gerätes auf.

* TEFAL Hausgeräte werden in einigen Regionen wie Amerika und Japan unter der Marke T-FAL vertrieben. TEFAL/T-FAL sind eingetragene Handelsmarken der Groupe SEB.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

www.tefal.com

			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	«SEB Ուկրաինա խումբ» ընկերություն Խարկովի խճուղի, 201-203, 3-րդ հարկ Կիև, 02121 Ուկրաինա 2 տարի
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب إيجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ٤ مايو، سموحة

EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited A-25, 1st Floor, Rear Tower, Mohan Cooperative Industrial Suites, Mathura Road, New Delhi- 110044
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 50, 더케이아트타워 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVIA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	GROUPE SEB NORWAY AS Lilleakerveien 6d, plan 5 0283, Oslo
سلطنة عُمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ernil Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban 08018 Barcelona

