

# Tefal®

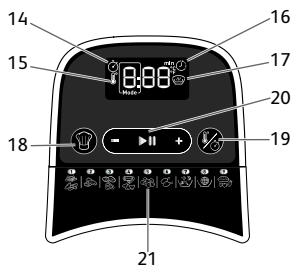
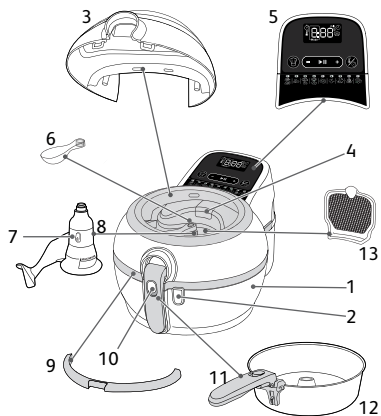
ES



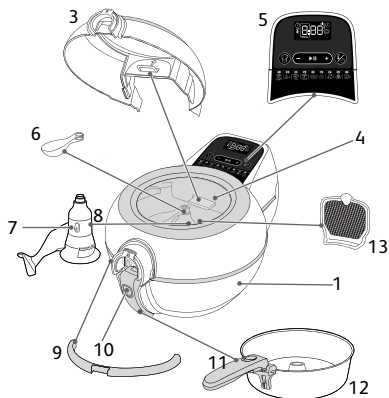
## ActiFry Genius

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

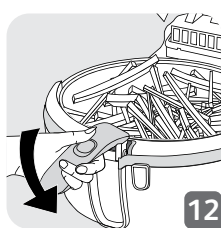
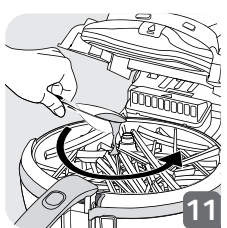
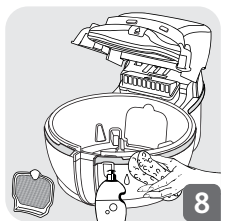
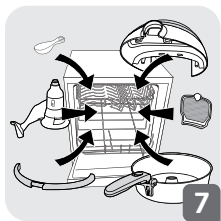
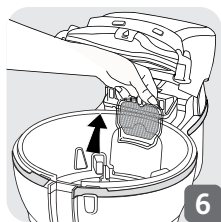
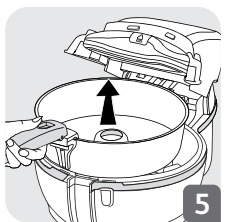
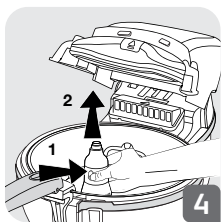
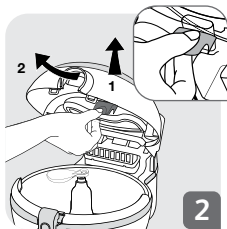
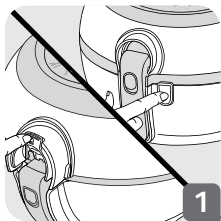
## ActiFry Genius 1.2 kg

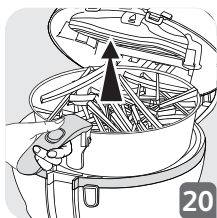
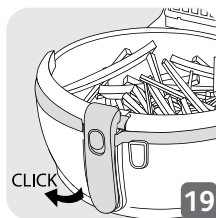
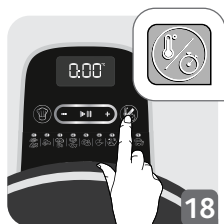
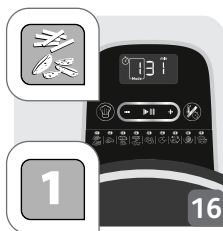


## ActiFry Genius 1.7 kg



1





## DESCRIPCIÓN

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

## INSTRUCCIONES DE USO

### Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Retire todos los adhesivos y material de empaque.
- Para retirar la tapa - presione el botón para abrirla - fig.1.
- Retire la cuchara medidora.
- Levante el mango de la olla y colóquelo en posición horizontal hasta escuchar un CLIC al cerrarse. - fig.3.
- Presione el botón de liberación para retirar la paleta - fig.4.
- Extraiga la olla de cocción.
- Para retirar el aro de giro, tire hacia afuera de los clips y levántelo.
- Retire el filtro extraíble - fig.6.
- Todas las piezas extraíbles se pueden lavar en lavavajillas - fig.7 o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente líquido lavaplatos.
- Limpie la carcasa del aparato con una esponja húmeda y un poco de detergente líquido lavaplatos - fig.8.
- Séquela bien antes de volver a colocar todo en su lugar.
- Vuelva a colocar la paleta hasta escuchar un CLIC - fig.9.
- Para reemplazar el aro de giro, colóquelo en el borde de la olla, céntrala en la olla y presione hacia abajo hasta escuchar un CLIC.
- Al usarlo por primera vez, el aparato podría emitir un cierto olor. Esto no tiene importancia y pronto desaparecerá.

#### NOTA:

- Nunca sumerja la base en agua.
- Al utilizarlo por primera vez, y para obtener óptimos resultados, le aconsejamos que prepare una receta cuya cocción sea de 30 minutos o más.

### Preparación de los alimentos

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

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

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

- Abra la tapa - fig.1.
- Retire la cuchara de dentro de la olla.
- Coloque los alimentos dentro de la olla distribuyéndolos uniformemente y respetando la cantidad máxima (ver tabla de cocción p. 9 a p. 11) - fig.10.
- Agregue aceite a los alimentos con la cuchara - fig.11, extendiéndolo de modo uniforme (ver tablas de cocción p. 9 a p. 11).
- Desbloquee el mango y presiónelo hacia atrás en su carcasa - fig.12.
- Cierre la tapa - fig.13.

## COCINAR

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



### Comience a cocinar

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

## 2 modos de programar el tiempo de cocción:

### Modo de función con menús automáticos:


Los 9 modos de cocción ajustan automáticamente la temperatura de cocción y si la paleta debe girar según el tipo de alimento seleccionado.

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

### Nota: Ajuste el tiempo de cocción después de encender el aparato.

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

### Nota: La paleta no gira al principio de la cocción en los modos 2, 3, 4, 5, 7, 8 y 9.

- Para detener o cancelar los modos de cocción, mantenga presionado el botón  durante 2 segundos y en la pantalla aparecerá 00 (Fig. 14)



1. Papitas y chips: patatas fritas, verduras fritas, patatas en cuña...



6. Pollo: muslos y alas...



2. Aperitivos empanados: nuggets de pollo, camarones empanados...



7. Wok\*: arroz frito con camarones, vaca salteada, verduras salteadas...



3. Aperitivos rebozados: aros de cebolla y aros de calamar rebozados...



8. Comida internacional\*: tajine de cordero, kebab, ...



4. Enrollados: aperitivos de tipo samosas, rollitos de primavera...



9. Postres: compota de manzanas y peras, frutos secos caramelizados...



5. Albóndigas de carne y verduras

\*Programas de '1 comida en 1 vez'

Modo manual:

- Programe los tiempos de cocción mediante los botones +/- (ver tabla de cocción p. 9 a p. 11).
- Después, seleccione la temperatura de cocción presionando el botón de temperatura/temporizador - fig.18, y programe la temperatura usando el botón +/- (ver tabla de cocción p. 9 a p. 11).
- Presione inicio.

**NOTA:**


- El tiempo seleccionado aparecerá en pantalla y la cuenta atrás comenzará minuto a minuto. El tiempo es seleccionado y aparece en pantalla en forma de minutos. Solo el tiempo que reste por debajo de 1 minuto aparecerá en segundos.
- El aparato se puede pausar. Solo tiene que presionar el botón **II**. Presione el botón **▶** para reanudar la cocción.
- El tiempo se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción usando los botones +/- - fig.17.
- En caso de error o de borrarse el tiempo seleccionado, mantenga presionado el botón **▶II** por 2 segundos y vuelva a seleccionar el tiempo.
- La paleta no gira al principio de la cocción en los modos 2, 3, 4, 5, 7, 8 y 9.

## Inicio diferido


- Programe el tiempo de cocción con la función de inicio diferido o el modo de selección automático.

Después de programar el modo predeterminado o el manual:

- Enchufe el aparato. La pantalla se ilumina y el tiempo aparece 0:00.
- Programe la cocción con el modo predeterminado o el manual.

- Presione el botón de temperatura/tiempo durante un tiempo (3 segundos). La imagen  aparecerá y parpadeará.
- Programe el tiempo de demora con los botones +/- (intervalo: 10 minutos).
- Presione inicio.

## Función de conservación de calor

- Cuando finalice la cocción, si no se activa ninguna función al cabo de 3 minutos, el modo  se inicia automáticamente (excepto el modo 1 – Patatas fritas).
- Al cabo de 30 minutos de conservación de calor, el aparato se apaga.
- Para desactivar la función de conservación de calor, presione a la vez los botones + y – durante un cierto tiempo (3 segundos).
- Para reactivar la función de conservación de calor, presione a la vez los botones + y – durante un cierto tiempo (3 segundos).

## Retire los alimentos

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

**Después de estar abierto 2 minutos, el aparato se reinicia.**

- Cuando haya finalizado la cocción, el temporizador emite pitidos.
- Abra la tapa - fig.1.
- Levante el mango hasta escuchar un clic que lo bloquea y retire la olla de cocción - fig.19 y 20.
- Servir inmediatamente.
- Para evitar riesgos de sufrir quemaduras, no toque la tapa ni ninguna otra parte, a excepción de las zonas frías: mango de la olla y botón de abertura de la olla.

## CONSEJOS DE COCCIÓN ACTIFRY GENIUS

- No agregue sal a las patatas fritas mientras se están cocinando. Solo agregue sal una vez que haya retirado las patatas fritas de la olla.
- Si agrega hierbas aromáticas y especias a ActiFry, mézclelas con algo de aceite o líquido. Si las echa directamente el sistema de aire caliente las dispersará.
- Las especias de colores fuertes pueden manchar ligeramente la paleta y las piezas del aparato. Esto es normal.
- Prepare todos los alimentos en pedazos de tamaño uniforme para que se cocinen todos al mismo tiempo.
- Prepare las verduras, en especial los tubérculos, en pedazos pequeños o trozos para sofreír para que se cocinen bien por dentro.
- Si utiliza cebollas en las recetas ActiFry, se cocinan mejor cortadas en rebanadas finas que picadas. Separe los aros de cebolla antes de echarlos a la olla y remuévalos un poco para distribuirlos de modo uniforme.

Solo para el modo de cocción automática:

- Para ciertos modos de cocción, los ingredientes deben colocarse en la olla siguiendo las indicaciones del libro de recetas ActiFry Genius. Esto asegura el nivel de cocinado correcto para cada uno de los ingredientes. Aquellos que necesitan un mayor tiempo de cocción, se ubican en la mitad superior de la olla. Aquellos que requieren un menor tiempo de cocción, se colocan al lado del mango.



Los tiempos de cocción se proporcionan como guía aproximada y pueden variar dependiendo del tipo de alimentos, su tamaño, cantidades y gustos personales, así como también dependiendo del voltaje. La cantidad de aceite indicada puede aumentarse dependiendo de sus gustos y necesidades. Si desea patatas fritas más crujientes, puede agregar unos minutos más de cocción.

## Patatas

|  | Tipo       | Cantidad | Agregar (cucharadas de aceite) | Modo de cocción | 1,2kg tiempo de cocción (min) | 1,7kg tiempo de cocción (min) |
|--|------------|----------|--------------------------------|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Patatas de tamaño estándar 10 mm x 10 mm | Frescas    | 750 g    | 1/2                            | 1               | 26-28                         | 25-27                         |
|  |            | 1000 g   | 3/4                            | 1               | 30-34                         | 28-30                         |
|  |            | 1500 g   | 1                              | 1               | -                             | 36-38                         |
|  |            | 1700 g   | 1                              | 1               | -                             | 42-44                         |
| Patatas tradicionales                    | Congeladas | 750 g    | Ninguno                        | 1               | 26-28                         | 23-25                         |
|  |            | 1200 g   | Ninguno                        | 1               | -                             | 36-38                         |

## Carne - Pollo

Para agregar un cierto sabor a su carne, mezcle especias con el aceite (ají molido, curry, mezcla de hierbas, tomillo, hojas de laurel, etc.).

|                            | Tipo                 | Cantidad | Agregar (cucharadas de aceite) | Modo de cocción | 1,2kg tiempo de cocción (min) | 1,7kg tiempo de cocción (min) |
|----------------------------|----------------------|----------|--------------------------------|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Nuggets de pollo           | Frescos o congelados | 750 g    | Ninguno                        | 2               | 13 - 15                       | 10 - 12                       |
|                            | Frescos              | 1200 g   | Ninguno                        | 2               | -                             | 13 - 15                       |
|                            | Congelados           | 1200 g   | Ninguno                        | 2               | -                             | 15 - 17                       |
| Muslos de pollo            | Frescos              | de 4 a 6 | Ninguno                        | 6               | 20 - 25                       | 20 - 22                       |
| Filete de pechuga de pollo | Frescos              | 6        | Ninguno                        | 6               | 20 - 25                       | 18 - 20                       |
|                            | Frescos              | 9        | Ninguno                        | 6               | -                             | 22 - 24                       |
| Albóndigas                 | Congeladas           | 750 g    | 1                              | 5               | 16 - 18                       | 14 - 15                       |
|                            | Congeladas           | 1200 g   |                                | 5               | -                             | 18 - 20                       |

## Arroz y verduras

|                   | Tipo      | Cantidad | Agregar (cucharadas de aceite) | Modo de cocción | 1,2kg tiempo de cocción (min) | 1,7kg tiempo de cocción (min) |
|-------------------|-----------|----------|--------------------------------|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Ratatouille*      | Congelada | 750 g    | Ninguno                        | 7               | 16-18                         | 14 - 16                       |
|                   | Congelada | 1000 g   | Ninguno                        | 7               | -                             | 23-25                         |
| Revuelto campero* | Congelada |          | Ninguno                        | 6               | -                             | 22-24                         |
| Paella*           | Congelada | 650 g    | Ninguno                        | Manual : 220°C  | 16-19                         | 12 - 14                       |
|                   | Congelada | 1000 g   | Ninguno                        | Manual : 220°C  | -                             | 15-17                         |

\* Preparaciones congeladas no disponibles en todos los países.

## Pescado - Marisco

|                       | Tipo       | Cantidad | Agregar (cucharadas de aceite) | Modo de cocción | 1,2kg tiempo de cocción (min) | 1,7kg tiempo de cocción (min) |
|-----------------------|------------|----------|--------------------------------|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Calamares (rebozados) | Congelados | 300 g    | Ninguno                        | 3               | 11-13                         | 10-12                         |
|                       |            | 500 g    |                                | 3               | -                             | 11-13                         |
| Camarones crudos      | Frescos    | 300 g    | Ninguno                        | 3               | 11-13                         | 8-10                          |
|                       |            | 450 g    |                                | 3               | -                             | 8-10                          |

## Verduras

|                    | Type   | Cantidad | Agregar (cucharadas de aceite) | Modo de cocción | 1,2kg tiempo de cocción (min) | 1,7kg tiempo de cocción (min) |
|--------------------|--------|----------|--------------------------------|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Calabacita         | Fresco | 750 g    | 1 c. + 15 cl de agua           | 7               | 25-30                         | 20 - 25                       |
|                    | Fresco | 1200 g   | 1 c. + 15 cl de agua           | 7               | -                             | 25-30                         |
| Pimientos          | Fresco | 650 g    | 1 c. + 15 cl de agua           | 7               | 18-22                         | 15 - 18                       |
|                    | Fresco | 1200 g   | 1 c. + 15 cl de agua           | 7               | -                             | 20-25                         |
| Hongos             | Fresco | 650 g    | 1                              | 7               | 10-15                         | 10 - 15                       |
|                    | Fresco | 1000 g   | 1                              | 7               | -                             | 16-18                         |
| Tomates            | Fresco | 650 g    | 1 c. + 15 cl de agua           | 7               | 13-16                         | 12 - 14                       |
|                    | Fresco | 1000 g   | 1 c. + 15 cl de agua           | 7               | -                             | 15-17                         |
| Cebollas (en aros) | Fresco | 500 g    | 1                              | Manual : 220°C  | 12-16                         | 12 - 14                       |
|                    | Fresco | 750 g    | 1                              | Manual : 220°C  | -                             | 18-20                         |

|          | Tipo      | Cantidad | Modo de cocción       | Modo de cocción | 1,2kg tiempo de cocción (min) | 1,7kg tiempo de cocción (min) |
|----------|-----------|----------|-----------------------|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Plátanos | Rebanadas | 5        | 1 c. + 1 c. de azúcar | 9               | 5-6                           | 5-6                           |
|          |           | 7        | 1 c. + 1 c. de azúcar | 9               | -                             | 5-6                           |
| Fresas   | Cuartos   | 1000 g   | 2 c. de azúcar        | 9               | 10-12                         | 8-10                          |
|          |           | 1500 g   | 2 c. de azúcar        | 9               | -                             | 10-12                         |
| Manzanas | Mitades   | 3        | 1 c. + 1 c. de azúcar | 9               | 10-12                         | 8-10                          |
|          |           | 5        | 1 c. + 2 c. de azúcar | 9               | -                             | 10-12                         |
| Ananá    | Trozos    | 1        | 2 c. de azúcar        | 9               | 10-15                         | 10-12                         |
|          |           | 2        | 2 c. de azúcar        | 9               | -                             | 15-17                         |

## FÁCIL DE LIMPIAR

### Limpie el aparato

**Nunca sumerja el aparato en agua. No use productos de limpieza agresivos o abrasivos. La filtro extraíble debe limpiarse con regularidad. Para que la calidad de la olla extraíble no se deteriore, nunca use utensilios metálicos.**

**No recomendamos el uso de detergentes, solo líquidos lavaplatos.**

- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Abra la tapa - fig.1.
- Para retirar el aro de giro, tire hacia afuera de los clips y levántelo.-
- Levante el mango de la olla y colóquelo en posición horizontal hasta escuchar un CLIC al cerrarse. - fig.3.
- Extraiga la olla de cocción.
- Presione el botón de liberación para retirar la paleta - fig.4.
- Retire el filtro extraíble - fig.6.
- Para retirar el aro de giro, tire hacia afuera de los clips y levántelo.
- Todas las piezas extraíbles se pueden lavar en lavavajillas - fig.7 o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente líquido lavaplatos.
- Limpie la carcasa del aparato con una esponja húmeda y un poco de detergente líquido lavaplatos - fig.8. Séquela bien antes de volver a colocar todo en su lugar.
- Garantizamos que la olla extraíble CUMPLE CON LAS NORMATIVAS relacionadas a los materiales que entran en contacto con los alimentos.

## UNOS CONSEJOS EN CASO DE TENER PROBLEMAS...

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

| Problemas   | Causas  | Soluciones  |
|---|---|---|
| Las patatas fritas no están crujientes.                       | No utilizó una variedad de papa recomendada para este tipo de receta. | Seleccione una variedad de papa recomendada para hacer patatas fritas, como la Yukon Gold o Russet.   |
|   | Las patatas no se lavaron bien y/o no se secaron completamente.       | Lave las patatas largo rato para retirar el almidón, escúrralas y séquelas bien antes de cocinarlas. Deberán estar completamente secas.   |
|   | Las patatas fritas son demasiado gruesas.                             | Córtelas más finas. Los trozos de patatas deben ser como máximo de 13 mm x 13 mm.   |
|   | No echó suficiente aceite.  | Aumente la cantidad de aceite (ver tabla de cocción p. 9 a p. 11).  |
|   | El filtro está obstruido.   | Limpie el filtro.   |
| Las patatas se rompen durante la cocción.                     | Echo demasiadas patatas.  | Disminuya la cantidad de patatas y ajuste el tiempo de cocción.   |
| Los alimentos se quedan en el borde de la olla.               | La olla tiene demasiados alimentos.                                   | Use las cantidades máximas indicadas en la tabla de cocción. Ubique el aro giratorio en su lugar. Disminuya la cantidad de alimentos.   |
|   | Se sobrepasó el nivel máximo.   | Disminuya las cantidades.   |
| Los líquidos de cocción se derramaron en la base del aparato. | Olla o paleta con problemas.  | Verifique que la paleta está correctamente ubicada, y si no funciona llame a la línea de ayuda al cliente siguiente.  |
|   | Se sobrepasó el nivel máximo.   | No sobrepase el nivel máximo. No use ActiFry para recetas con alto contenido de líquido.  |
| La pantalla LCD no funciona.                                  | El aparato no está enchufado.   | Enchufe el aparato.   |
|   | La tapa está abierta.   | Cierre la tapa.   |
| La pantalla LCD muestra "Er" (error).                         | El aparato no funciona correctamente.                                 | Desenchufe el aparato, espere 10 segundos, enchúfelo de nuevo y presione el botón ►/II. Si la pantalla LCD todavía muestra "Er", consulte la tabla de códigos de error en la p. "Tabla de códigos de error: E." on page 14. |
| El aparato produce ruidos anómalos.                           | Piensa que el motor tiene un problema.                                | Llame a la línea de ayuda al cliente siguiente.   |

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

Línea de ayuda: 1-800-418-3325



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

## TABLA DE CÓDIGOS DE ERROR: E.

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

## ¡LA PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE EN PRIMER LUGAR!



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

ES

p. 5 – 14