

# ACTIFRY GENIUS XL

## 2IN1



- 1 -

**To start, program the pan:**

Choose the mode using the **[+]** and **[-]** keys.

Adjust the cooking time by pressing the key



then the **[+]** and **[-]** keys.

- 2 -

**Next, program the tray:**

Press



then choose the mode using the **[+]** and **[-]** keys.

Adjust the cooking time by pressing the key



then the **[+]** and **[-]** keys.

- 3 -

**Press Start**

to start the first cooking phase.

- 4 -

**Once the timer has gone off**

add the tray and press Start



to start the second cooking phase.



To use only the tray, select the  program when programming the bowl.

Steak and Chips .....	P. 4	Mexican Chicken Sauté .....	P. 14
Hamburger and Chips .....	P. 5	Spanish Pork Spare Ribs .....	P. 15
Chicken Nuggets .....	P. 6	Wiener Schnitzel .....	P. 16
Chicken Drumsticks .....	P. 7	Beef Kefta .....	P. 17
Fish & Chips .....	P. 8	Beef Spring Rolls .....	P. 18
Curry Sausages and Chips .....	P. 9	Breaded Tofu .....	P. 19
English Breakfast .....	P. 10	Salmon Fillets .....	P. 20
Mushroom Pizza .....	P. 11	Risotto .....	P. 21
Italian Samosas .....	P. 12	Warm Pears .....	P. 22
Cheddar Cordon Bleu .....	P. 13	Peaches in Syrup .....	P.23

**ACTIFRY GENIUS XL 2IN1**

Welcome to the deliciously crispy world of ActiFry!

**Guaranteed Results**

- Use the new **ActiFry Genius 2in1** to prepare a wide range of light, gourmet recipes, from first courses to desserts. Its exclusive technology enables you to cook two recipes at the same time and with ease, without having to attend to it or intervene.
- Indulge yourself with healthy versions of your favourite dishes, such as delicious burgers accompanied by home-made chips, or fish and chips, all prepared with only a single spoonful of oil. Discover new flavours with recipes from around the world, such as teriyaki chicken.
- The smart and multi-purpose **ActiFry Genius 2in1** offers 9 cooking programs that may be combined. The programs are designed by a chef and enable users to prepare an infinite number of recipes in a flash. For each type of recipe, the cooking time, temperature and mixing are automatically adjusted for perfect results. To make everyday life easier, ActiFry is equipped with delayed start and an automatic keep warm function.

**3 cooking options for a multitude of recipes**

- The pan only: for chips, vegetables, small pieces.



- The tray only: for pieces of meat and fish, such as steaks or salmon fillets.



- 2-in-1 mode with the pan and the tray: use this mode to cook two recipes at the same time, such as a main dish and its side dish, several starters and even a dish and a dessert. Combine several smart cooking programs, one for the pan and the other for the tray, to obtain perfect results.

**Learn more about the smart cooking programs**

(chart on page 89)

Programs 1 (chips), 7 (wok) and 8 (world food) requiring regular mixing are not available for cooking with the tray (single or in 2-in-1 mode).

To cook steak and chips in 2-in-1 mode, select Program 1 for the pan and Program 5 for the tray.





## INGREDIENTS



6 small slabs of rump steak, each weighing 120 g



1.5 kg potatoes



1.5 ActiFry spoons of oil

Salt and pepper

## Steak & Chips

For 6 people - Preparation: 15 min. - Cooking: 43 min.

1. Peel the potatoes and cut them into 10 mm x 10 mm chips. Carefully rinse and dry them.
2. Place the chips in the pan. Add the oil, season with salt and pepper. Close the lid without adding the tray.
3. Program your ActiFry:  
- **Pan: Mode 1 for 32 min.**  
- **Tray: Mode 5 for 08 min.**  
Start cooking.
4. After the timer has gone off, add the tray with the slabs of rump steak seasoned with salt and pepper and press Start to start the second cooking step.
5. Serve the chips with the steaks and the sauce of your choice.



*Depending on the potato variety, the season and their quality, the cooking time for the chips may vary. Don't hesitate to extend the cooking time by a few minutes, while remaining in Mode 1.*



## INGREDIENTS



6 hamburgers



1 kg sweet potatoes



2 ActiFry spoons of flour

1 ActiFry spoon of rapeseed oil

6 cheddar slices cut into strips

2 tablespoons of mustard

2 handfuls of rocket

6 toasted hamburger buns

Salt, pepper

## Hamburger & Sweet Potato Chips

For 6 people - Preparation: 20 min. - Cooking: 35 min.

1. Wash the sweet potatoes and cut them (with the skin on) in half lengthwise. Cut then into evenly-sized chips. Place the chips in a container, mix them with the flour and a 1/2 ActiFry spoon of salt to cover them evenly. Place them in the ActiFry pan. Pour the oil. Close the lid without adding the tray.
2. Program your ActiFry:  
- **Pan: Mode 1 for 29 min.**  
- **Tray: Mode 5 for 06 min.**  
Start cooking.
3. In the meantime, place the hamburgers on the tray, cover them with the cheddar.
4. After the timer has gone off, add the tray with the hamburgers and press Start to start the second cooking phase.
5. Serve the hamburgers on the hamburger buns that have been toasted and spread with mustard. Liven up the hamburgers with rocket and tomato slices, according to personal taste.



*We recommend a maximum thickness of 2 cm on all sides when cutting sweet potato chips.*





## INGREDIENTS



6 chicken breasts



1.2 kg fresh potatoes



1.5 ActiFry spoons of oil

250 g flour, 4 eggs

170 g breadcrumbs

Salt, pepper

## Chicken Nuggets & Home-Made Chips

For 6 people - Preparation: 20 min. - Cooking: 40 min.

**1.** Cut each chicken breast into 5 equal pieces, and season the meat with salt and pepper. Put the flour, beaten eggs and breadcrumbs in three separate containers. Take a piece of meat and dredge it in the flour, then in the egg, ensuring that its surface is fully covered, and finally dredge it in the breadcrumbs. Repeat these operations as many times as there are pieces. Cover the tray with half of the nuggets without stacking them, and drizzle with a 1/2 spoonful of oil. Set aside in a cool place.

**2.** Peel the potatoes. Evenly cut them into sticks. Carefully wash and dry them in a clean tea towel. Place them in the pan of the ActiFry with the remaining oil. Close the lid without adding the tray.

**3.** Program your Actifry:  
- **Pan: Mode 1 for 32 min.**  
- **Tray: Mode 2 for 08 min.**  
Start cooking.

**4.** After the timer has gone off, add the tray with the chicken nuggets and press Start to start the second cooking phase.

**5.** Repeat the operation with the other chicken pieces, by programming only the tray.

**6.** Serve the nuggets with the chips and the sauce of your choice.



*For nuggets that are fully browned on both sides, we recommend turning them over and extending the cooking time by 3 minutes.*



## INGREDIENTS



6 chicken drumsticks



1.5 kg potatoes



1.5 ActiFry spoons of oil

Salt and pepper

## Chicken Drumsticks & Home-Made Chips

For 6 people - Preparation: 15 min. - Cooking: 50 min.

**1.** Peel the potatoes and cut them into regular chips. Carefully rinse and dry them. Place them in the pan. Add the oil, season with salt and pepper. Close the lid without adding the tray.

**2.** Program your Actifry:  
- **Pan: Mode 1 for 35 min.**  
- **Tray: Mode 6 for 15 min.**  
Start cooking.

**3.** After the timer has gone off, add the tray with the chicken drumsticks seasoned with salt and pepper and press Start to start the second cooking phase.

**4.** Serve the chips with the steaks and the sauce of your choice.



*Depending on the potato variety, the season and their quality, the cooking time for the chips may vary. Don't hesitate to extend the cooking time by a few minutes, while remaining in Mode 1.*





## INGREDIENTS



6 pollack fillets, each weighing 160 g



1.5 kg potatoes



3 ActiFry spoons of oat flakes

2 ActiFry spoons of vegetable oil

3-4 drops of Tabasco (optional)

3 beaten eggs

Salt, pepper

## Fish & Chips

For 6 people - Preparation: 20 min. - Cooking: 45 min.

1. Peel the potatoes and cut them into regularly-shaped chips. Carefully rinse and dry them. Place them in the bowl. Add 1.5 ActiFry spoons of oil, season with salt and pepper. Close the lid without adding the tray.
2. Program your ActiFry:  
- **Pan: Mode 1 for 35 min.**  
- **Tray: Mode 2 for 10 min.**  
Start cooking.
3. Prepare the breaded fish: cut the fillets into sticks. Each in turn, dip them in the well-beaten eggs (with some salt and the Tabasco), then in the oat flakes. Place them on the tray, lightly brush them with the remaining oil (optional) and set aside in a cool place.
4. Once the Mode 1 cooking phase is done, add the tray with the breaded fish and press Start to start the second cooking phase.
5. Serve the breaded fish with the chips and a small bowl of sauce of your choice: mayonnaise, curry sauce, etc.



Replace the oat flakes with some panko breadcrumbs.



## INGREDIENTS



6 Frankfurters



1.5 kg potatoes, peeled and washed



1 ActiFry spoon of vegetable oil

1 ActiFry spoon of curry powder

10 cl hot water

Salt

## Curry Sausages & Chips

For 6 people - Preparation: 15 min. - Cooking: 43 min.

1. Cut the potatoes into 1 cm by 1 cm sticks. Thoroughly rinse them, then carefully drain and dry them. Mix the vegetable oil and curry in a bowl. Place the chips in the pan of your ActiFry and evenly pour the mixture on the chips. Close the lid without adding the tray.
2. Program your ActiFry:  
- **Pan: Mode 1 for 35 min.**  
- **Tray: Mode 6 for 08 min.**  
Start cooking.
3. In the meantime, set the sausages on the tray, pour the hot water in the bottom of the tray.
4. After the timer has gone off, add the tray with the sausages.
5. Serve the sausages in hot dog buns, with the sauce of your choice and the "home-made" chips.



Depending on the quality and variety of the potatoes, the cooking time may vary. Don't hesitate to extend the cooking time where necessary.





## INGREDIENTS



12 small pork sausages



6 round bacon slices



6 eggs



3 small tomatoes  
Salt, pepper

## English Breakfast

For 6 people - Preparation: 15 min. - Cooking: 19 min.

1. Place the sausages in the pan. Close the lid without adding the tray.
2. Program your Actifry:  
- **Pan: Mode 6 for 12 min.**  
- **Tray: Mode manuel for 7 min. à 220°C**  
Start cooking.
3. In the meantime, on the tray, place a sheet of baking parchment cut into a round shape and pierced in the centre. Place the bacon slices and the tomatoes cut in half on the sheet, then break the eggs over the bacon slices. Season to taste.
4. After the timer has gone off, add the tray and press Start to start the second cooking phase. Extend the cooking time where necessary.
5. Serve all ingredients together.



**Tip** Break the eggs over top of the bacon slices so that you can detach the eggs as easily as possible. Use a silicone spatula.



## INGREDIENTS



3 flat, square panini buns



6 large mushrooms



1 ActiFry spoon of olive oil

6 tablespoons of tomato purée

6 square slices of cheddar

3 small tomatoes, cut into rounds

6 basil leaves

Fleur de sel

## Mushroom Pizza

For 6 people - Preparation: 10 min. - Cooking: 10 min.

1. Cut the mushrooms into 4. Place them with the oil in the pan of your ActiFry. Close the lid without adding the tray.
2. Program your Actifry:  
- **Pan: Mode 7 for 05 min.**  
- **Tray: Mode 5 for 05 min.**  
Start cooking.
3. In the meantime, separate the panini buns, leaving two parts of roughly equal thickness. Spread tomato purée on each piece of bread, then cover with a cheese slice and a tomato slice. Place 3 pizzas on the tray.
4. After the timer has gone off, add the tray and press Start to start the second cooking phase.
5. Restart with the 3 other pizzas, by programming only the tray.
6. Serve the pizzas very hot with the basil leaves and mushrooms.



**Tip** If you do not have any flat square buns, you may use slices of farmhouse bread or baguette slices.





## INGREDIENTS



6 tomatoes with firm flesh



12 mozzarella balls (or 12 small cubes)



6 ActiFry spoons of chopped basil

4 ActiFry spoons of olive oil

6 round sheets of brick pastry

3 pieces of dried tomato

13 minced garlic cloves

Salt, pepper

# Italian Samosas & Tomato Compote

For 6 people - Preparation: 25 min. - Cooking: 25 min.

**1.** Cut each tomato in half. Place them with the garlic, basil and 2 spoonfuls of olive oil in the pan of your ActiFry. Season with salt and pepper. Close the lid without adding the tray.

**2.** Program your Actifry:

- **Pan : Mode 7 for 15 min.**

- **Tray: Mode 4 for 10 min.**

Start cooking.

**3.** In the meantime, cut each piece of dried tomato in 4. Cut the brick pastry sheets in half (to form 2 half circles). Cut the rounded edge back by approximately 2 cm, to obtain wide 13 cm strips. Fold each strip in 2. Using a brush, lightly oil the upper part of the folded strip. Set a mozzarella ball and a piece of dried tomato at the bottom of the strip. Fold by forming a triangular samosa. Place them on the tray as you go along.

**4.** After the timer has gone off, add the tray with the samosas and press Start to start the second cooking phase.

**5.** Serve the samosas with the warm tomatoes and a green salad with Italian seasoning.



*For an even more flavourful recipe, add a basil leaf in each samosa.*



## INGREDIENTS



6 turkey cutlets (90 g)



2 ham slices (boiled ham, Parma ham, other, etc.)



75 g cheddar



2.5 ActiFry spoons of olive oil

2 ActiFry spoons of basil

1.5 kg courgettes

2 small new onions

2 garlic cloves

45 g grilled pine nuts

90 g flour

3 eggs

140 g breadcrumbs

Salt, pepper

# Cheddar Cordon Bleu & Sautéed Courgettes

For 6 people - Preparation: 30 min. - Cooking: 35 min.

**1.** Dice the courgettes, and proceed in the same manner for the previously peeled onion and garlic.

**2.** Pour the oil in the ActiFry, then add the courgettes, chopped basil, garlic, onion and pine nuts. Season with salt and close the lid without adding the tray.

**3.** Program your Actifry:

- **Pan: Mode 7 for 20 min.**

- **Tray: Mode 2 for 15 min.**

Start cooking.

**4.** In the meantime, flatten the cutlets between 2 sheets of baking parchment, using a rolling pin. On each flattened cutlet, set a small piece of ham and some cheddar strips. Close the cordon bleu again and press the edges to join them. Season with salt and pepper.

**5.** Dredge each cordon bleu in the flour, then in the eggs and finally in the breadcrumbs by pressing to ensure that the breadcrumbs stick properly. Place the cordon bleus on the tray, then use a brush to oil them. Set aside in a cool place.

**6.** After the timer has gone off, add the tray with the cordon bleus and press Start to start the second cooking phase.

**7.** Serve the cordon bleus with the basil courgettes.



*Replace the courgettes with home-made chips.*





## INGREDIENTS



600 g chicken fillet  
cut into rather  
thin strips



2 red peppers,  
de-seeded and  
cut into strips



3 ActiFry spoons  
of olive oil

6 maize tortillas

3 finely minced  
scallions

6 tomatoes cut into  
small cubes

1 chopped bunch  
of fresh coriander

2 limes

3 avocados, diced  
and seasoned  
with lemon

Salt

## Mexican Chicken Sauté

For 6 people - Preparation: 20 min. - Cooking: 33 min.

1. Place the peppers in the pan on the side of the handle. Place the onions and one ActiFry spoon of oil on top. Add the tomatoes, then the chicken strips on the other side, in the bottom of the pan. Drizzle the chicken with 2 ActiFry spoons of oil, then the juice of a lime. Season. Close the lid without adding the tray.
2. Program your Actifry:  
- **Pan: Mode 7 for 15 min.**  
- **Tray: Mode 4 for 10 min.**  
Start cooking.
3. Cut the maize tortillas into triangles and place them on the tray.
4. After the timer has gone off, add the tray with the tortilla triangles and press Start to start the second cooking phase.
5. Serve the dish immediately with the fresh coriander, lime slices, tortilla triangles and diced avocado.



**You may replace the tomatoes with store-bought salsa.**



## INGREDIENTS



750 g pork shoulder,  
boned and cut into  
large pieces



1.5 kg ratte potatoes



1.5 ActiFry spoons  
of paprika

1.5 ActiFry spoons  
of chopped parsley

2 ActiFry spoons  
of olive oil

3 minced garlic cloves  
Salt, pepper

## Spanish Pork Spare Ribs & Patatas Bravas

For 6 people - Preparation: 20 min. - Cooking: 44 min.

1. Wash and cut the potatoes into discs. Place the potatoes in the ActiFry with the unpeeled garlic cloves. Add 1 spoonful of oil. Close the lid without adding the tray.
2. Program your Actifry:  
- **Pan: Mode 1 for 29 min.**  
- **Tray: Mode 6 for 15 min.**  
Start cooking.
3. In the meantime, prepare the pork pieces: mix them with the paprika, chopped parsley and 1 spoonful of olive oil. Place them on the tray. Season with salt and pepper. Set aside in a cool place.
4. After the timer has gone off, add the tray with the pork pieces and press Start to start the second cooking phase.
5. Season the potatoes, serve them with the pork and a mayonnaise flavoured with garlic or Espelette pepper.



**Add some fresh herbs to this recipe: flat-leaved parsley or fresh thyme will add delicious flavour to the potatoes.**





## INGREDIENTS



4 veal cutlets



750 g fresh mushrooms (several varieties, if possible)



5 ActiFry spoons of chopped tarragon

4.5 ActiFry spoons of butter

2 ActiFry spoons of rapeseed oil

3 eggs

150 g finely blended bread or fine breadcrumbs

75 g flour

5 minced garlic cloves

2 sprigs of parsley  
Juice of 1 lemon

Salt, pepper

# Wiener Schnitzels & Tarragon Mushrooms

For 6 people - Preparation: 20 min. - Cooking: 22 min.

- Using a fork, work the butter, tarragon and garlic to make a flavoured butter. In the pan, place the mushrooms (previously washed and cut into pieces), butter and a little bit of salt. Close the lid without adding the tray.
- Program your Actifry:
  - **Pan: Mode 7 for 15 min.**
  - **Tray: Mode 2 for 07 min.**
 Start cooking.
- In the meantime, cut each veal cutlet into three pieces and flatten them. Season both sides with salt, pepper and lemon.
- Finely chop the parsley and beat the eggs in a bowl. First, dredge the cutlets in the flour, then in the beaten eggs and finally in the breadcrumbs. Place them on the tray, drizzle with oil and set aside.
- After the timer has gone off, add the tray with the wiener schnitzels and press Start to start the second cooking phase.
- Serve the schnitzels with the mushrooms and some steamed potatoes.



Replace the veal with turkey or chicken cutlets.



## INGREDIENTS



500 g minced beef



1 kg Bintje potatoes



3 ActiFry spoons of cumin powder

1 ActiFry spoon of ground coriander

1 ActiFry spoon of paprika

3 ActiFry spoons of finely chopped fresh mint

4 ActiFry spoons of olive oil

4 Roma tomatoes cut into large cubes

75 cl water

1 onion, chopped

3 minced garlic cloves

3 beaten eggs

80 g finely blended stale bread crumbs

Salt, pepper

# Beef Kefta & Potatoes Cooked in Spices

For 6 people - Preparation: 25 min. - Cooking: 64 min.

- Peel the potatoes and cut them into rounds. Place them with the tomatoes, garlic and onion in the pan of your ActiFry. Season with salt and pepper, sprinkle 2 spoonfuls of cumin, coriander and paprika. Drizzle with oil and water. Close the lid without adding the tray.
- Program your Actifry:
  - **Pan : Mode 1 for 45 min.**
  - **Tray: Mode 5 for 19 min.**
 Start cooking.
- In the meantime, mix the beef with the eggs, bread, cumin, salt, pepper and mint. Shape into 18 balls, each weighing approximately 40 g. Place them on the tray.
- After the timer has gone off, add the tray with the beef kefta and press Start to start the second cooking phase.
- Serve the kefta with the potatoes flavoured with fresh herbs: flat-leaved parsley, chives, fresh coriander.



Depending on the quality and variety of the potatoes, their cooking time may vary. Don't hesitate to extend the cooking time by several minutes prior to placing the tray with the beef meatballs.





## INGREDIENTS



180 g minced beef



900 g bok choy



3 ActiFry spoons of oil

1.5 ActiFry spoons of tomato purée

1.5 ActiFry spoons of soya sauce

2 ActiFry spoons of fresh coriander

18 cherry tomatoes

6 sheets of brick pastry

1 beaten egg

45 g carrots

30 g of peeled and finely chopped onion

1.5 teaspoons of curry powder

115 g breadcrumbs or fine crumbs from hard bread

6 tablespoons of water

Salt, pepper

## Beef Spring Rolls & Sautéed Bok Choy

For 6 people - Preparation: 25 min. - Cooking: 33 min.

**1.** Cut the bok choy in 4 from top to bottom. Cut the cherry tomatoes in half. Place the cabbage and tomatoes in the pan with the oil, water, tomato purée, soya sauce, salt and pepper. Close the lid without adding the tray.

**2.** Program your ActiFry:  
- **Pan : Mode 7 for 25 min.**  
- **Tray: Mode 4 for 08 min.**

Start cooking.

**3.** Finely grate the carrot. Wash and chop the fresh coriander. Mix the beef, carrots, onion, coriander, curry, breadcrumbs, salt and pepper. Separate the mixture into 12 portions weighing approximately 30 g each and shape them into 6-cm long rolls.

**4.** Detach the sheets of brick pastry from the sheet of greaseproof paper. Lightly brush each sheet of brick pastry with beaten egg. Set a roll on the lower part of the sheet. Roll one turn, then fold the edges. Finish rolling to form a spring roll. Place 6 spring rolls on the tray and set aside in a cool place, with the remaining spring rolls.

**5.** After the timer has gone off, add the tray with the 6 first spring rolls and press Start to start the second cooking phase.

**6.** Restart with the 6 other spring rolls, by programming only the tray.

**7.** Serve with the sautéed pak choy and the cooking sauce in small dishes.



Replace the pak choy with its cousins, bok choy or Chinese cabbage.



## INGREDIENTS



500 g fresh firm tofu



250 g Chinese noodles



1.5 ActiFry spoons of cumin or caraway seeds

3 ActiFry spoons of soya sauce

1.5 ActiFry spoons of olive oil

1.5 ActiFry spoons of sesame oil

3 carrots

150 g small mushrooms

150 g bean sprouts

1 onion, minced

130 g sifted flour

3 eggs

130 g breadcrumbs

Salt, pepper

## Breaded Tofu & Vegetable Fried Noodles

For 6 people - Preparation: 25 min. - Cooking: 28 min..

**1.** Cook the noodles according to the instructions on the package. Drain them, roughly cut them and divide them in the bottom of the pan. Drizzle with the sesame oil and soya sauce. Add the mushrooms, then the bean sprouts on top, on the handle side. Add the carrots and onion. Close the lid without adding the tray.

**2.** Program your ActiFry:  
- **Pan: Mode 8 for 18 min.**  
- **Tray: Mode 2 for 10 min.**

Start cooking.

**3.** In the meantime, beat the eggs in a bowl with a little salt and pepper. Place the flour in another bowl and the breadcrumbs in a third bowl. Finely chop the caraway seeds and add them to the breadcrumbs.

**4.** Cut the block of tofu in half through the thick part of the block, then cut it into 3 x 3 cm cubes. Dredge each tofu cube in the flour, then in the eggs, then in the breadcrumbs. Set them on the tray as you go along. Lightly oil them.

**5.** After the timer has gone off, add the tray with the tofu and press Start to start the second cooking phase.

**6.** Serve the tofu with the sautéed noodles, without neglecting to include the soya sauce.



For a gluten-free version of the breaded tofu steaks, use cornflour and gluten-free breadcrumbs. Replace the noodles with vegetables.





## INGREDIENTS



6 salmon fillets,  
each weighing 150 g



1.4 kg courgettes



2 ActiFry spoons of  
basil purée or pesto

1 ActiFry spoon of  
minced garlic

0.5 ActiFry spoon  
of olive oil

Salt and pepper

# Salmon Fillets & Pesto Courgettes

*For 6 people - Preparation: 20 min. - Cooking: 28 min.*

1. Wash the courgettes, cut them into rounds, then place them in the pan. Add the garlic and basil purée, as well as the oil. Close the lid without adding the tray.
2. Program your ActiFry:  
- **Pan: Mode 7 for 18 min.**  
- **Tray: Mode 5 for 07 min.**  
Start cooking.
3. In the meantime, place the salmon fillets on the tray of your ActiFry. Season with salt and pepper.
4. After the timer has gone off, add the tray with the salmon fillets and press Start to start the second cooking phase.
5. Serve the salmon fillets with the courgettes and basil sauce.



*Adjust the salmon's doneness level to your personal taste, i.e. two minutes less for semi-cooked salmon, and two minutes more for a more grilled version.*



## INGREDIENTS



400 g of whole wheat  
bow tie pasta



300 g of medium-sized  
scallops  
(fresh or thawed)



1 ActiFry spoon  
of olive oil

2 ActiFry spoons  
of ricotta

1.4 litre of  
vegetable broth

12 slivers  
of parmesan

1 bunch of basil

1 red onion,  
chopped

1 handful of  
chopped rocket

Salt, pepper

# Scallop Bow-Tie Pasta Risotto

*For 6 people - Preparation: 15 min. - Cooking: 27 min.*

1. Place the bow-tie pasta and onion in the pan of your ActiFry, drizzle with olive oil and very hot bouillon. Season with salt and pepper. Close the lid without adding the tray.
2. Program your ActiFry:  
- **Pan: Mode 7 for 28 min.**  
- **Tray: Mode 5 for 04 min.**  
Start cooking.
3. In the meantime, place the scallops on the tray, and season them with salt and pepper.
4. After the timer has gone off, slide the ricotta and rocket leaves in the pan. Add the tray with the scallops and press Start to start the second cooking phase.
5. Serve this bow-tie pasta with the chopped basil and the shredded Parmesan cheese. If you wish, you may drizzle a trickle of virgin olive oil prior to serving the dish.



*Replace the rather expensive scallops with pieces of salmon or peeled shrimps.*





## INGREDIENTS



6 Conference pears,  
peeled and cut into  
quarters



24 squares  
of chocolate



2 ActiFry spoons  
of maple syrup

6 rectangular filo  
pastry sheets

12.5 cl apple juice  
25 g flaked almonds

1 egg yolk diluted  
in a bit of water

1.5 teaspoons of oil

# Warm Pears & Chocolate Crisps

For 6 people - Preparation: 15 min. - Cooking: 15 min.

**1.** Prepare the crisps: cut the filo pastry sheets in 2 widthwise. Using a brush, oil the top of a strip of filo pastry. Place 2 squares of chocolate at the top of a strip, fold down the edges on the sides and roll the filo pastry sheet. Place them on the tray as you go along. Brush with egg yolk and sprinkle flaked almonds on top. Set aside in a cool place.

**2.** Place the pears in the pan of your ActiFry. Add the apple juice and maple syrup. Close the lid without adding the tray.

**3.** Program your Actifry:  
- **Pan : Mode 9 for 10 min.**  
- **Tray: Mode 9 for 05 min.**  
Start cooking.

**4.** After the timer has gone off, add the tray with the chocolate crisps and press Start to start the second cooking phase.

**5.** Serve the warm pears in a small dish, along with a chocolate crisp.



Replace the dark chocolate with milk chocolate or white chocolate.



## INGREDIENTS



8 lovely peaches cut  
into quarters



120 g grated coconut



3 ActiFry spoons  
of agave syrup

2 egg whites

35 cl water

1 star anise

1 cinnamon stick

1 vanilla pod

# Peaches in Syrup & Coconut Clusters

For 6 people - Preparation: 15 min. - Cooking: 17 min..

**1.** Whip the egg white until foamy. Fold in the powdered coconut and agave syrup. Shape clusters by lightly squeezing using your hands. Place them on the tray. Set aside in a cool place.

**2.** Place the peaches, water and agave syrup in the pan of your ActiFry. Add the spices. Close the lid without adding the tray.

**3.** Program your Actifry:  
- **Pan : Mode 9 for 12 min.**  
- **Tray: Mode 9 for 15 min.**  
Start cooking.

**4.** After the timer has gone off, add the tray with the coconut clusters and press Start to start the second cooking phase.

**5.** Serve the peach compote warm or cold with the coconut clusters.



This recipe is also delicious if you replace the spices with fresh verbena leaves.



- 1 -



### Programmieren Sie zu Beginn den Gargutbehälter:

Wählen Sie mithilfe der Tasten **[+]** und **[-]** den Modus.

Stellen Sie die Garzeit durch Drücken der Taste




dann der, Tasten **[+]** und **[-]** ein.

- 2 -



### Programmieren Sie als Nächstes die Garschale:

Drücken Sie  wählen Sie dann mithilfe der Tasten **[+]** und **[-]** den Modus.

Stellen Sie die Garzeit durch Drücken der Taste,



dann der Tasten **[+]** und **[-]** ein.

- 3 -



### Drücken Sie Start

 um die erste Garphase zu starten.

- 4 -



### Sobald der Timer abgelaufen ist,

setzen Sie die Garschale ein und drücken Sie Start



um die zweite Garphase zu starten.

Steak und Pommes frites.....	P.26	Mexikanisches Hähnchen-Sauté.....	P.36
Hamburger und Pommes Frites aus Süßkartoffeln.....	P.27	Spanische Schweinerippchen und Patatas Bravas.....	P.37
Frittierte Hähnchenstücke und selbstgemachte Pommes frites.....	P.28	Wiener Schnitzel mit Estragon-Pilzen.....	P.38
Hähnchenschenkel und selbstgemachte Pommes frites.....	P.29	Rindfleisch-Köfte und fein gewürzte Kartoffeln.....	P.39
Fish and Chips.....	P.30	Rindfleisch-Frühlingsrollen und gebratener Pak Choi.....	P.40
Currywurst und Pommes frites.....	P.31	Panierter Tofu und Bratnudeln mit Gemüse.....	P.41
Englisches Frühstück.....	P.32	Lachsfilets mit Pesto-Zucchini.....	P.42
Pizza mit Pilzen.....	P.33	Farfalle-Risotto mit Jakobsmuscheln.....	P.43
Italienische Samosas und Tomatenkompott.....	P.34	Warme Birnen mit Schoko-Knusperstücken.....	P.44
Cheddar Cordon Bleu und gebratene Zucchini.....	P.35	Pfirsich in Sirup mit Kokos-Häufchen.....	P.45

## ACTIFRY GENIUS XL 2IN1

Willkommen in der köstlich knusprigen Welt von ActiFry!

### Garantiert gelungene Ergebnisse

- Bereiten Sie mit der neuen **ActiFry Genius 2in1** eine Vielzahl von leichten, köstlichen Rezepten vor – von Vorspeise bis Dessert. Dank der exklusiven Technologie des Geräts können Sie mühelos zwei Rezepte gleichzeitig zubereiten, ohne dass Sie sich um etwas kümmern oder eingreifen müssen.
- Verwöhnen Sie sich mit gesunden Variationen Ihrer Lieblingsgerichte, wie zum Beispiel leckere Hamburger mit selbstgemachten Pommes frites oder „Fish and Chips“, die alle mit nur einem Löffel voll Öl zubereitet werden. Entdecken Sie neue Gaumenfreuden mit Rezepten aus aller Welt, wie zum Beispiel paniierter Tofu.
- Die intelligente und vielseitig einsetzbare **ActiFry Genius 2in1** bietet neun Garprogramme, die kombiniert werden können. Die Programme wurden von einem Koch entwickelt und ermöglichen Benutzern, schnell eine unbegrenzte Anzahl Rezepte zuzubereiten. Für jeden Rezepttyp werden die Garzeit, die Temperatur und der Rührvorgang automatisch für perfekte Ergebnisse eingestellt. Um Ihnen das Leben leichter zu machen, ist die ActiFry mit einer verzögerten Start- und Warmhalte-Funktion ausgestattet.

### Drei Garoptionen für eine Vielzahl von Rezepten



- Nur der Gargutbehälter: für Pommes frites, Gemüse, kleine Stücke



- Nur die Garschale: für Fleisch- und Fischstücke, wie zum Beispiel Steaks oder Lachsfilets



- 2-in-1-Modus mit dem Gargutbehälter und der Garschale: Verwenden Sie diesen Modus, um zwei Rezepte gleichzeitig zuzubereiten, wie etwa ein Hauptgericht und die Beilage, mehrere Vorspeisen oder sogar ein Gericht und ein Dessert. Kombinieren Sie mehrere intelligente Garprogramme, eines für den Gargutbehälter und das andere für die Garschale, um perfekte Ergebnisse zu erhalten.

Erfahren Sie mehr über die intelligenten Garprogramme (Schaubild auf Seite 89)

Die Programme 1 (Pommes frites), 7 (Wok) und 8 (internationale Speisen), die regelmäßiges Umrühren erfordern, sind für das Kochen mit der Garschale nicht verfügbar (alleine oder im 2-in-1-Modus).

Wählen Sie für die Zubereitung von Steak und Pommes frites im 2-in-1-Modus das Programm 1 für den Gargutbehälter und Programm 5 für die Garschale.



Um nur die Garschale zu benutzen, wählen Sie das Programm



Mode, wenn Sie den Gargutbehälter programmieren.





## ZUTATEN



6 kleine Scheiben Rumpsteak von jeweils 120 g



1,5 kg Kartoffeln



1,5 ActiFry Löffel Öl  
Salz und Pfeffer

# Steak und Pommes frites

Für 6 Personen - Zubereitung: 15 min - Garen: 40 min

1. Kartoffeln schälen und in 10 mm x 10 mm große Kartoffelstäbchen schneiden. Sorgfältig abspülen und abtrocknen.
2. Die Pommes frites in den Gargutbehälter legen. Öl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.
3. Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 1 für 32 min**  
- **Garschale: Modus 5 für 8 min**  
Garvorgang starten.
4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den gesalzenen und gepfefferten Rumpsteak-Scheiben hinzufügen und Start drücken, um den zweiten Garschritt zu starten.
5. Die Pommes frites mit den Steaks und einer Soße Ihrer Wahl servieren.



*Sie können die Garzeit für die Pommes frites je nach Kartoffelsorte, Jahreszeit und Qualität variieren. Sie können im Modus 1 die Garzeit um einige Minuten verlängern.*



## ZUTATEN



6 Hacksteaks



1 kg Süßkartoffeln



2 ActiFry Löffel Mehl

1 ActiFry Löffel Rapsöl

6 Cheddar-Scheiben, in Streifen geschnitten

2 EL Senf

2 Handvoll Rukola

6 Hamburger-Brötchen, getoastet

Salz, Pfeffer

# Hamburger und Pommes Frites aus Süßkartoffeln

Für 6 Personen - Zubereitung: 20 min - Garen: 35 min

1. Süßkartoffeln waschen und längs halbieren (nicht schälen). Dann in gleich große Kartoffelstäbchen schneiden. Kartoffelstäbchen in einen Behälter geben und in dem Mehl und einem ½ ActiFry Löffel Salz wälzen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. In den ActiFry Gargutbehälter legen. Öl dazugeben. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.
2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 1 für 29 min**  
- **Garschale: Modus 5 für 6 min**  
Garvorgang starten.
3. Währenddessen die Hacksteaks auf die Garschale legen und mit dem Cheddar belegen.
4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Hacksteaks hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.
5. Die Hacksteaks auf den Hamburger-Brötchen, die zuvor getoastet und mit Senf bestrichen wurden, servieren. Verfeinern Sie die Hamburger nach Geschmack mit Rukola und Tomatenscheiben.



*Wir empfehlen, die süßen Pommes frites auf allen Seiten maximal 2 cm dick zu schneiden.*





## ZUTATEN



6 Hähnchenbrustfilets



1,2 kg frische  
Kartoffeln



1,5 ActiFry Löffel Öl

250 g Mehl, 4 Eier

170 g Semmelbrösel

Salz, Pfeffer

## Frittierte Hähnchenstücke und selbstgemachte Pommes frites

Für 6 Personen - Zubereitung: 20 min - Garen: 40 min

**1.** Jedes Hähnchenbrustfilets in fünf gleich große Stücke schneiden und das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl, die geschlagenen Eier und Semmelbrösel in drei verschiedene Schüsseln geben. Ein Stück Fleisch nehmen und in dem Mehl wälzen, dann in den Eiern, sodass die Oberfläche komplett bedeckt ist, und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Fleischstücke paniert sind. Die Garschale mit der Hälfte der Hähnchenstücke belegen, ohne diese übereinanderzulegen. Dann mit einem ½ Löffel Öl beträufeln. An einem kühlen Ort für später aufbewahren.

**2.** Kartoffeln schälen. In gleich große Stäbchen schneiden. Sorgfältig waschen und zum Trocknen in ein sauberes Geschirrhandtuch wickeln. Kartoffelstäbchen mit dem restlichen Öl in den Gargutbehälter der ActiFry geben. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

**3.** Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 1 für 32 min**  
- **Garschale: Modus 2 für 8 min**  
Garvorgang starten.

**4.** Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Hähnchenstücken hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

**5.** Den Vorgang mit den anderen Hähnchenstücken wiederholen, indem nur die Garschale programmiert wird.

**6.** Hähnchenstücke mit den Pommes frites und einer Soße Ihrer Wahl servieren.



Für Hähnchenstücke, die auf beiden Seiten komplett gebräunt sind, empfehlen wir, diese zu wenden und die Garzeit um 3 Minuten zu verlängern.



## ZUTATEN



6 Hähnchenschenkel



1,5 kg Kartoffeln



1,5 ActiFry Löffel Öl

Salz und Pfeffer

## Hähnchenschenkel und selbstgemachte Pommes frites

Für 6 Personen - Zubereitung: 15 min - Garen: 50 min

**1.** Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Kartoffelstäbchen schneiden. Sorgfältig abspülen und abtrocknen. In den Gargutbehälter geben. Öl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

**2.** Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 1 für 35 min**  
- **Garschale: Modus 6 für 15 min**  
Garvorgang starten.

**3.** Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den gesalzenen und gepfefferten Hähnchenschenkeln hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

**4.** Die Pommes frites mit den Steaks und einer Soße Ihrer Wahl servieren.



Sie können die Garzeit für die Pommes frites je nach Kartoffelsorte, Jahreszeit und Qualität variieren. Sie können im Modus 1 die Garzeit um einige Minuten verlängern.





## ZUTATEN



6 Seelachsfilets,  
jeweils 160 g



1,5 kg Kartoffeln



3 ActiFry Löffel  
Haferflocken

2 ActiFry Löffel  
Pflanzenöl

3-4 Tropfen Tabasco  
(optional)

3 verquirlte Eier  
Salz, Pfeffer

# Fish & Chips

Für 6 Personen - Zubereitung: 20 min - Garen: 45 min

**1.** Kartoffeln schälen und in gleichmäßig geformte Kartoffelstäbchen schneiden. Sorgfältig abspülen und abtrocknen. In den Gargutbehälter geben. 1,5 ActiFry Löffel Öl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

**2.** Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 1 für 35 min**  
- **Garschale: Modus 2 für 10 min**  
Garvorgang starten.

**3.** Vorbereitung des panierten Fisches: Filets in Stäbchen schneiden. Jedes Stäbchen in die gut verquirlten Eier (mit etwas Salz und Tabasco) tauchen, dann in den Haferflocken wälzen. Auf die Garschale legen, leicht mit dem restlichen Öl bepinseln (optional) und an einem kühlen Ort aufbewahren.

**4.** Wenn die Mode 1 Garphase beendet ist, die Garschale mit dem panierten Fisch hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

**5.** Den panierten Fisch mit den Pommes frites und einer kleinen Schale mit der Soße Ihrer Wahl servieren: Mayonnaise, Currysoße usw.



**Nehmen Sie anstatt Haferflocken Panko-Semmelbrösel.**



## ZUTATEN



6 Frankfurter  
Würstchen



1,5 kg Kartoffeln,  
geschält und  
gewaschen



1 ActiFry Löffel  
Pflanzenöl

1 ActiFry Löffel  
Currypulver

100 ml heißes  
Wasser  
Salz

# Currywurst und Pommes frites

Für 6 Personen - Zubereitung: 15 min - Garen: 43 min

**1.** Kartoffeln in 1 cm mal 1 cm große Stäbchen schneiden. Gründlich abspülen, dann sorgfältig abtropfen lassen und abtrocknen. Pflanzenöl und Curry in einer Schüssel vermischen. Die Pommes frites in den ActiFry Gargutbehälter legen und die Mischung gleichmäßig darüber verteilen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

**2.** Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 1 für 35 min**  
- **Garschale: Modus 6 für 8 min**  
Garvorgang starten.

**3.** Währenddessen die Würstchen auf die Garschale legen, das heiße Wasser auf den Boden der Schale gießen.

**4.** Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Würstchen in das Gerät stellen.

**5.** Würstchen in Hotdog-Brötchen mit der Soße Ihrer Wahl und den „selbstgemachten“ Pommes frites servieren.



**Sie können je nach Qualität und Sorte der Kartoffeln die Garzeit variieren. Sie können die Garzeit gegebenenfalls verlängern.**





## ZUTATEN



12 kleine  
Schweinswürstchen



6 runde  
Baconscheiben



6 Eier



3 kleine Tomaten  
Salz, Pfeffer

## Englisches Frühstück

Für 6 Personen - Zubereitung: 15 min - Garen: 19 min

1. Die Würstchen in den Gargutbehälter geben. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.
2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 6 für 12 min**  
- **Garschale: Manueller Modus für 7 min bei 220 °C**  
Garvorgang starten.
3. In der Zwischenzeit ein rund geschnittenes und in der Mitte durchgestochenes Stück Backpapier auf die Garschale legen. Baconscheiben und die halbierten Tomaten auf das Backpapier legen, dann die Eier über den Baconscheiben aufschlagen. Nach Geschmack würzen.
4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten. Falls notwendig, die Garzeit verlängern.
5. Alle Zutaten zusammen servieren.



**Schlagen Sie die Eier über den Baconscheiben auf, damit Sie die Eier so leicht wie möglich lösen können. Benutzen Sie einen Silikonspatel.**



## ZUTATEN



3 flache, quadratische  
Panini-Brötchen



6 große  
Champignons



1 ActiFry Löffel  
Olivenöl

6 EL Tomatenmark

6 Scheiben Cheddar

3 kleine Tomaten,  
in runde Scheiben  
geschnitten

6 Basilikumblätter  
Salz

## Pizza mit Pilzen

Für 6 Personen - Zubereitung: 10 min - Garen: 15 min

1. Pilze vierteln. Mit dem Öl zusammen in den ActiFry Gargutbehälter legen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.
2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 7 für 5 min**  
- **Garschale: Modus 5 für 5 min**  
Garvorgang starten.
3. Währenddessen die Panini-Brötchen aufschneiden, sodass Sie zwei etwa gleich dicke Hälften erhalten. Tomatenmark auf jedes Brotstück streichen, dann mit einer Scheibe Käse und einer Tomatenscheibe belegen. Drei Pizzas auf die Garschale legen.
4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.
5. Erneut mit den drei anderen Pizzas starten, hierzu nur die Garschale programmieren.
6. Die Pizzas sehr heiß mit den Basilikumblättern und Pilzen servieren.



**Falls Sie keine flachen, quadratischen Brötchen haben, können Sie Bauernbrot- oder Baguettescheiben verwenden.**





## ZUTATEN



6 Tomaten mit festem Fruchtfleisch



12 Mozzarella-Bällchen (oder 12 kleine Würfel)



6 ActiFry Löffel gehacktes Basilikum

4 ActiFry Löffel Olivenöl

6 runde Brickeigblätter

3 getrocknete Tomatenstücke

13 Knoblauchzehen, gehackt

Salz, Pfeffer

# Italienische Samosas und Tomatenkompott

Für 6 Personen - Zubereitung: 25 min - Garen: 25 min

**1.** Jede Tomate halbieren. Mit dem Knoblauch, Basilikum und zwei Löffel Olivenöl in den Gargutbehälter der ActiFry geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

**2.** Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 7 für 15 min**  
- **Garschale: Modus 4 für 10 min**  
Garvorgang starten.

**3.** Zwischenzeitlich jedes getrocknete Tomatenstück vierteln. Die Teigblätter in Hälften schneiden (um 2 Halbkreise zu erhalten). Die runden Ränder um ca. 2 cm abschneiden, um 13 cm breite Streife zu erhalten. Jeden Streifen in der Mitte falten. Den oberen Teil des gefalteten Streifen leicht mit Öl bepinseln. Ein Mozzarella-Bällchen und ein Stück getrocknete Tomate auf das untere Ende des Streifen setzen. Zu einem dreieckigen Samosa falten. Den jeweils fertigen Samosa auf die Garschale legen.

**4.** Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Samosas hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

**5.** Samosas mit den warmen Tomaten und einem grünen Salat mit italienischem Dressing servieren.



Geben Sie in jeden Samosa ein Blatt Basilikum, um ein noch intensiveres Aroma zu erhalten.



## ZUTATEN



6 Putenschnitzel (90 g)



2 Schinkenscheiben (gekochter Schinken, Parma-Schinken oder sonstige)



75 g Cheddar



2,5 ActiFry Löffel Olivenöl

2 ActiFry Löffel Basilikum

1,5 kg Zucchini

2 kleine neue Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

45 g geröstete Pinienkerne

90 g Mehl

3 Eier

140 g Semmelbrösel

Salz, Pfeffer

# Cheddar Cordon Bleu und gebratene Zucchini

Für 6 Personen - Zubereitung: 30 min - Garen: 35 min

**1.** Zucchini würfeln und auf gleiche Weise mit der geschälten Zwiebel und dem Knoblauch verfahren.

**2.** Öl in die ActiFry geben, dann Zucchini, gehacktes Basilikum, Knoblauch, Zwiebel und Pinienkerne dazugeben. Mit Salz würzen und den Deckel schließen, ohne die Garschale in das Gerät zu stellen.

**3.** Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 7 für 20 min**  
- **Garschale: Modus 2 für 15 min**  
Garvorgang starten.

**4.** Zwischenzeitlich die Schnitzel zwischen zwei Lagen Backpapier mithilfe eines Nudelholzes flach drücken. Auf jedes Schnitzel ein kleines Stück Schinken und einige Cheddar-Streifen legen. Das Cordon bleu schließen und die Ränder zusammendrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**5.** Jedes Cordon bleu in dem Mehl wälzen, dann in den Eiern und zum Abschluss in die Semmelbrösel drücken, um sicherzustellen, dass die Semmelbrösel am Schnitzel haften bleiben. Cordon bleu auf die Garschale legen, dann mit Öl bepinseln. An einem kühlen Ort für später aufbewahren.

**6.** Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Cordon bleus hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

**7.** Cordon bleus mit den Basilikum-Zucchini servieren.



Sie können die Zucchini durch selbstgemachte Pommes frites ersetzen.





## ZUTATEN



600 g Hähnchenfilet,  
in dünne Streifen  
geschnitten



2 rote Paprika, Kerne  
entfernt und in  
Streifen geschnitten



3 ActiFry Löffel  
Olivenöl

6 Maistortillas

3 fein gehackte  
Frühlingszwiebeln

6 Tomaten, in  
kleine Würfel  
geschnitten

1 Bund frischer  
Koriander, gehackt

2 Limonen

3 Avocados,  
gewürfelt und mit  
Zitrone gewürzt

Salz

## Mexikanisches Hähnchen-Sauté

Für 6 Personen - Zubereitung: 20 min - Garen: 33 min

**1.** Paprika in den Gargutbehälter geben (auf der Griffseite). Zwiebeln und einen ActiFry Löffel Öl daraufgeben. Tomaten dazugeben, dann die Hähnchenstreifen auf die andere Seite auf den Boden des Gargutbehälters legen. Hähnchenfleisch mit 2 ActiFry Löffel Öl beträufeln, dann mit dem Saft einer Limone. Würzen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

**2.** Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 7 für 30 min**  
- **Garschale: Manueller Modus für 3 min bei 220 °c**  
Garvorgang starten.

**3.** Maistortillas in Dreiecke schneiden und auf die Garschale legen.

**4.** Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Tortilla-Dreiecken hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

**5.** Das Gericht sofort mit frischem Koriander, Limonenscheiben, Tortilla-Dreiecken und gewürfelter Avocado servieren.



*Sie können die Tomaten durch Salsa ersetzen, das Sie im Geschäft kaufen.*



## ZUTATEN



750 g  
Schweineschulter,  
ohne Knochen und  
in große Stücke  
geschnitten



1,5 kg Fingerling-  
Kartoffeln



1,5 ActiFry Löffel  
Paprikapulver

1,5 ActiFry Löffel  
gehackte Petersilie

2 ActiFry Löffel  
Olivenöl

3 Knoblauchzehen,  
gehackt

Salz, Pfeffer

## Spanische Schweinerippchen und Patatas Bravas

Für 6 Personen - Zubereitung: 20 min - Garen: 44 min

**1.** Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln mit den ungeschälten Knoblauchzehen in die ActiFry geben. Einen Löffel Öl dazugeben. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

**2.** Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 1 für 29 min**  
- **Garschale: Manueller Modus für 3 min bei 220 °c**  
Garvorgang starten.

**3.** Zwischenzeitlich die Schweinefleischstücke zubereiten: Mit Paprikapulver, gehackter Petersilie und einem Löffel Olivenöl mischen. Auf die Garschale legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. An einem kühlen Ort für später aufbewahren.

**4.** Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Schweinefleischstücken hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

**5.** Kartoffeln würzen, mit dem Schweinefleisch und einer Mayonnaise, die mit Knoblauch oder Gorria-Pfeffer gewürzt ist, servieren.



*Fügen Sie einige frische Kräuter zu diesem Rezept hinzu: Glatte Petersilie oder frischer Thymian verleihen den Kartoffeln ein köstliches Aroma.*





## ZUTATEN



4 Kalbskoteletts



750 g frische Pilze  
(verschiedene Sorten,  
sofern möglich)



5 ActiFry Löffel  
gehackter Estragon  
4,5 ActiFry Löffel  
Butter

2 ActiFry Löffel  
Rapsöl

3 Eier

150 g im Mixer  
fein zerkleinertes  
Brot oder feine  
Semmelbrösel

75 g Mehl

5 Knoblauchzehen,  
gehackt

2 Zweige Petersilie  
Saft von 1 Zitrone

Salz, Pfeffer

# Wiener Schnitzel mit Estragon-Pilzen

Für 6 Personen - Zubereitung: 20 min - Garen: 22 min

**1.** Mit einer Gabel Butter, Estragon und Knoblauch zu einer Kräuterbutter verarbeiten. Pilze (gewaschen und in Stücke geschnitten), Butter und etwas Salz in den Gargutbehälter geben. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

**2.** Programmieren Sie Ihre ActiFry:

- **Gargutbehälter: Modus 7 für 15 min**

- **Garschale: Modus 2 für 7 min**

Garvorgang starten.

**3.** Zwischenzeitlich jedes Kalbskotelett in drei Stücke schneiden und flach drücken. Von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen.

**4.** Petersilie fein hacken und die Eier in einer Schüssel verquirlen. Koteletts erst in dem Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. Auf die Garschale legen, mit Öl beträufeln und für später aufbewahren.

**5.** Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Wiener Schnitzeln hinzufügen und Start drücken, um die zweiten Garphase zu starten.

**6.** Die Schnitzel mit den Pilzen und einigen Dampfkartoffeln servieren.



*Sie können anstatt Kalbsfleisch auch Truthahn- oder Hähnchen-Schnitzel nehmen.*



## ZUTATEN



500 g  
Rinderhackfleisch



1 kg Yukon Gold  
Kartoffeln



3 ActiFry Löffel  
Kreuzkümmelpulver

1 ActiFry Löffel  
gemahlener  
Koriander

1 ActiFry Löffel  
Paprikapulver

3 ActiFry Löffel fein  
gehackte, frische  
Minze

4 ActiFry Löffel  
Olivenöl

4 Roma-Tomaten,  
in große Würfel  
geschnitten

750 ml Wasser

1 Zwiebel, gehackt

3 Knoblauchzehen,  
gehackt

3 verquirlte Eier

80 g Semmelbrösel  
aus altem, im Mixer  
fein zerkleinertem  
Brot

Salz, Pfeffer

# Rindfleisch-Köfte und fein gewürzte Kartoffeln

Für 6 Personen - Zubereitung: 25 min - Garen: 64 min

**1.** Kartoffeln schälen und in runde Scheiben schneiden. Mit den Tomaten, Knoblauch und der Zwiebel in den Gargutbehälter der ActiFry geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit zwei Löffeln Kreuzkümmel, Koriander und Paprikapulver bestreuen. Mit Öl und Wasser beträufeln. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

**2.** Programmieren Sie Ihre ActiFry:

- **Gargutbehälter: Modus 1 für 45 min**

- **Garschale: Modus 5 für 19 min**

Garvorgang starten.

**3.** Zwischenzeitlich das Rinderhack mit den Eiern, Brot, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Minze vermengen. Zu 18 kleinen, ca. 40 g schweren Bällchen formen. Auf die Garschale legen.

**4.** Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Rindfleisch-Köfte hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

**5.** Köfte mit den mit frischen Kräutern (glatte Petersilie, Schnittlauch, frischer Koriander) gewürzten Kartoffeln servieren.



*Sie können je nach Qualität und Sorte der Kartoffeln die Garzeit variieren. Sie können die Garzeit um einige Minuten verlängern, bevor Sie die Garschale mit den Fleischklößen in das Gerät setzen.*





## ZUTATEN



180 g  
Rinderhackfleisch



900 g Pak Choi



3 ActiFry Löffel Öl

1,5 ActiFry Löffel Tomatenmark

1,5 ActiFry Löffel Sojasoße

2 ActiFry Löffel frischer Koriander

18 Kirschtomaten

6 Blätter Brickeig

1 verquirltes Ei

45 g Karotten

30 g Zwiebeln, geschält und fein gehackt

1,5 TL Currypulver

115 g Semmelbrösel oder im Mixer fein zerkleinertes, hartes Brot

6 EL Wasser

Salz, Pfeffer

# Rindfleisch-Frühlingsrollen und gebratener Pak Choi

Für 6 Personen - Zubereitung: 25 min - Garen: 41 min

**1.** Pak Choi vierteln, von oben bis unten. Die Kirschtomaten halbieren. Kohl und Tomaten mit Öl, Wasser, Tomatenmark, Sojasoße, Salz und Pfeffer in den Gargutbehälter geben. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

**2.** Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 7 für 25 min**  
- **Garschale: Modus 4 für 8 min**

Garvorgang starten.

**3.** Die Karotte fein reiben. Den frischen Koriander waschen und hacken. Rindfleisch, Karotten, Zwiebel, Koriander, Curry, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer vermengen. Masse in 12 Portionen unterteilen, die jeweils ca. 30 g wiegen, und zu 6 cm langen Rollen formen.

**4.** Die Brickeigblätter von den Pergamentpapierblättern lösen. Jedes Brickeigblatt leicht mit verquirltem Ei bepinseln. Eine Rolle auf das untere Ende des Blattes legen. Einrollen, dann die Ränder falten. Weiter rollen, um eine Frühlingsrolle zu erhalten. Sechs Frühlingsrollen auf die Garschale legen und mit den restlichen Frühlingsrollen an einem kühlen Ort aufbewahren

**5.** Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den sechs Frühlingsrollen hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

**6.** Erneut mit den sechs anderen Frühlingsrollen starten; hierzu nur die Garschale programmieren.

**7.** Mit dem gebratenen Pak Choi und seiner Soße in kleinen Schalen servieren.



Ersetzen Sie den Pak Choi durch seine Verwandten: Bok Choy oder Chinakohl.



## ZUTATEN



500 g frischer, fester Tofu



250 g chinesische Nudeln



1,5 ActiFry Löffel Kreuzkümmel oder Kümmel

3 ActiFry Löffel Sojasoße

1,5 ActiFry Löffel Olivenöl

1,5 ActiFry Löffel Sesamöl

3 Karotten

150 g kleine Pilze

150 g Sojasprossen

1 Zwiebel, gehackt

130 g gesiebtes Mehl

3 Eier

130 g Semmelbrösel

Salz, Pfeffer

# Panierter Tofu und Bratnudeln mit Gemüse

Für 6 Personen - Zubereitung: 25 min - Garen: 28 min

**1.** Nudeln nach den Anleitungen auf der Verpackung kochen. Nudeln abgießen, grob schneiden und auf dem Boden des Gargutbehälters trennen. Mit Sesamöl und Sojasoße beträufeln. Pilze hinzufügen, dann die Sojasprossen daraufgeben, auf der Griffseite. Karotten und Zwiebel dazugeben. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

**2.** Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 8 für 18 min**  
- **Garschale: Modus 2 für 10 min**

Garvorgang starten.  
**3.** In der Zwischenzeit die Eier in einer Schüssel mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Mehl in eine andere und Semmelbrösel in eine dritte Schüssel geben. Kümmelkörner fein hacken und zu den Semmelbröseln geben.

**4.** Den Tofu quer halbieren, dann in 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Jeden Tofu-Würfel in dem Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. Den jeweils fertigen Tofu-Würfel auf die Garschale legen. Leicht mit Öl einfetten.

**5.** Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit dem Tofu hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

**6.** Tofu mit den Bratnudeln und der Sojasoße servieren.



Verwenden Sie für eine glutenfreie Variante des panierten Tofus Maismehl und glutenfreie Semmelbrösel. Sie können anstatt Nudeln auch Gemüse nehmen.





## ZUTATEN



6 Seelachsfilets,  
jeweils 150 g



1,4 kg Zucchini



2 ActiFry Löffel  
Basilikumpaste oder  
Pesto

1 ActiFry Löffel  
gehackter Knoblauch

0,5 ActiFry Löffel  
Olivenöl

Salz und Pfeffer

## Lachsfilets mit Pesto-Zucchini

Für 6 Personen - Zubereitung: 20 min - Garen: 25 min

1. Zucchini waschen, in runde Scheiben schneiden, dann in den Gargutbehälter geben. Knoblauch und Basilikumpaste sowie das Öl hinzufügen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.
2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 7 für 18 min**  
- **Garschale: Modus 5 für 7 min**  
Garvorgang starten.
3. In der Zwischenzeit die Lachsfilets auf die Garschale der ActiFry legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Lachsfilets hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.
5. Lachsfilets mit den Zucchini und der Basilikumsoße servieren.



*Passen Sie den Gargrad der Lachsfilets nach Geschmack an, d. h. zwei Minuten weniger für halbgaren Lachs und zwei Minuten länger für eine durchgebratene Version.*



## ZUTATEN



400 g  
Vollkorn-Farfalle



300 g mittelgroße  
Jakobsmuscheln  
(frisch oder  
aufgetaut)



1 ActiFry Löffel  
Olivenöl

2 ActiFry Löffel  
Ricotta

1,4 Liter  
Gemüsebrühe

12  
Parmesansplitter

1 Bund Basilikum

1 rote Zwiebel,  
gehackt

1 Handvoll  
gehackter Rukola

Salz, Pfeffer

## Farfalle-Risotto mit Jakobsmuscheln

Für 6 Personen - Zubereitung: 15 min - Garen: 27 min

1. Farfalle und Zwiebel in den Gargutbehälter der ActiFry geben, mit Olivenöl und sehr heißer Brühe beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.
2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 7 für 28 min**  
- **Garschale: Modus 5 für 4 min**  
Garvorgang starten.
3. Zwischenzeitlich die Jakobsmuscheln auf die Garschale legen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Wenn der Timer abgelaufen ist, Ricotta und die Rukolablätter in den Gargutbehälter geben. Die Garschale mit den Jakobsmuscheln hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.
5. Diese Farfalle mit dem gehackten Basilikum und geriebenem Parmesan servieren. Sie können auch vor dem Servieren etwas natives Olivenöl darüber träufeln.



*Ersetzen Sie die eher teuren Jakobsmuscheln durch Lachsstücke oder geschälte Garnelen.*





## ZUTATEN



6 Conference-Birnen,  
geschält und geviertelt



24  
Schokoladenquadrate



2 ActiFry Löffel  
Ahornsirup

6 rechteckige  
Blätterteigstücke

125 ml Apfelsaft

25 g  
Mandelblättchen

1 Eigelb, verdünnt  
mit etwas Wasser

1,5 TL Öl

# Warme Birnen mit Schoko-Knusperstücken

Für 6 Personen - Zubereitung: 15 min - Garen: 15 min

1. Zubereitung der Knusperstücke: Die Blätterteigstücke quer halbieren. Die Oberseite eines Streifen Blätterteigs mit Öl bepinseln. Zwei Schokoladenquadrate auf einen Streifen legen, die Ränder an den Seiten nach unten falten und den Blätterteigstreifen aufrollen. Den jeweils fertigen Samosa auf die Garschale legen. Die Oberseite mit Eigelb bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. An einem kühlen Ort für später aufbewahren.
2. Birnen in den Gargutbehälter der ActiFry legen. Apfelsaft und Ahornsirup hinzufügen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.
3. Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 9 für 10 min**  
- **Garschale: Modus 9 für 5 min**  
Garvorgang starten.
4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Schoko-Knusperstücken hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.
5. Die warmen Birnen in einer kleinen Schale mit einem Schoko-Knusperstück servieren.



Ersetzen Sie die dunkle Schokolade durch  
Milkschokolade oder weiße Schokolade.



## ZUTATEN



8 Pfirsiche,  
geviertelt



120 g  
Kokosflocken



3 ActiFry Löffel  
Agavensirup

2 Eiweiß

350 ml Wasser

1 Sternanis

1 Zimtstange

1 Vanilleschote

# Pfirsich in Sirup mit Kokos-Häufchen

Für 6 Personen - Zubereitung: 15 min - Garen: 17 min

1. Eiweiß schaumig schlagen. Gemahlene Kokosnuss und Agavensirup unterheben. Leicht mit den Händen zusammenpressen, um Häufchen zu formen. Auf die Garschale legen. An einem kühlen Ort für später aufbewahren.
2. Pfirsiche, Wasser und Agavensirup in den Gargutbehälter der ActiFry geben. Gewürze hinzugeben. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.
3. Programmieren Sie Ihre ActiFry:  
- **Gargutbehälter: Modus 9 für 12 min**  
- **Garschale: Modus 9 für 15 min**  
Garvorgang starten.
4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Kokos-Häufchen hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.
5. Das Pfirsichkompott warm oder kalt mit den Kokos-Häufchen servieren.



Dieses Rezept ist genauso lecker, wenn Sie die  
Gewürze durch Verbenakraut ersetzen.



- 1 -



Programa en primer lugar la cubeta:

Seleccione el modo con los botones **[+]** y **[-]**.

Ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón



y, después, los botones **[+]** y **[-]**.

- 2 -



A continuación, programe la bandeja:

Pulse el botón



y, después, seleccione el modo con los botones **[+]** y **[-]**

Ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón



y, después, los botones **[+]** y **[-]**.

- 3 -



Pulse Start



para iniciar la primera cocción.

- 4 -



Cuando suene el timbre del temporizador

la bandeja y pulse Start



para iniciar la segunda cocción.



Para utilizar solamente la bandeja, seleccione el programa



cuando programe la cubeta.

Filete con patatas fritas .....	Pág. 48	Salteado de pollo a la mejicana .....	Pág. 58
Hamburguesa con patatas fritas .....	Pág. 49	Costilla de cerdo a la española .....	Pág. 59
Nuggets de pollo .....	Pág. 50	Escalopes vieneses .....	Pág. 60
Muslos de pollo .....	Pág. 51	Kefta de buey .....	Pág. 61
Fish and chips .....	Pág. 52	Rollitos de buey .....	Pág. 62
Salchichas con patatas fritas al curry .....	Pág. 53	Tofu empanado .....	Pág. 63
Desayuno inglés .....	Pág. 54	Filetes de salmón .....	Pág. 64
Pizzas con champiñones .....	Pág. 55	Risotto .....	Pág. 65
Samosas a la italiana .....	Pág. 56	Peras asadas .....	Pág. 66
San jacob de queso cheddar .....	Pág. 57	Melocotones en almíbar .....	Pág. 67

## ACTIFRY GENIUS XL 2IN1

Bienvenido al mundo deliciosamente crujiente de ActiFry!

### Resultados garantizados

- Gracias al nuevo ActiFry Genius 2en1, prepare una gran variedad de recetas sabrosas y ligeras, desde el entrante hasta el postre. Su exclusiva tecnología le permite cocinar dos recetas al mismo tiempo, con toda facilidad, sin tener que supervisar ni intervenir.
- Disfrute de sus platos favoritos cocinados de manera sana; como una deliciosa hamburguesa acompañada de patatas fritas caseras o, incluso, un fish and chips; preparándolo todo con una sola cucharada de aceite. Explore nuevos sabores con recetas de todo el mundo, como el pollo teriyaki.
- Inteligente y polivalente, ActiFry Genius 2en1 ofrece 9 programas de cocción que pueden combinarse entre ellos. Diseñados para un chef, los programas permiten preparar una infinidad de recetas en un abrir y cerrar de ojos. Para cada tipo de receta, el tiempo de cocción, la temperatura y el mezclado se ajustan automáticamente para unos resultados perfectos. Y para facilitarle su día a día, ActiFry cuenta con una salida retrasada y un mantenimiento del calor automático.

### 3 posibilidades de cocción para una multitud de recetas



- La Cubeta sola: para las patatas fritas, las verduras y los trozos pequeños.



- La Bandeja sola: para los trozos de carne y de pescado, como los filetes de carne o los filetes de salmón.



- El Modo 2-en-1 con la cubeta y la bandeja: para cocinar dos recetas a la vez; como un plato y su acompañamiento, varios entrantes e, incluso, un plato y un postre. Combine varios programas de cocción inteligentes, uno para la cubeta y otro para la bandeja, y consiga unos resultados perfectos.

Para conocer más acerca de los programas de cocción inteligentes (consulte la tabla de la página 90)

Les programmes 1 (frites), 7 (wok) et 8 (world food) nécessitant un brassage régulier ne sont pas disponibles pour la cuisson avec le plateau (seul ou en mode 2en1).

Pour la cuisson d'un steak-frites en mode 2en1, sélectionnez le programme 1 pour la cuve et 5 pour le plateau.



## INGREDIENTES



6 filetes de cadera pequeños de 120 g



1,5 kg de patatas



1,5 cucharadas ActiFry de aceite  
Sal y pimienta

## Filete con patatas fritas

Para 6 personas - Preparación 15 min. - Cocción 43 min..

1. Pele las patatas y córtelas con forma de patatas fritas de un tamaño de 10 x 10 mm. Lávelas y séquelas con cuidado.
2. Coloque las patatas fritas en la cubeta. Añada el aceite y salpimiente. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.
3. Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 1 durante 32 min.**  
- **Bandeja: Modo 5 durante 08 min.**  
Inicie la cocción.
4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los filetes de cadera salpimentados y pulse Start para iniciar la segunda cocción.
5. Sirva las patatas fritas con los filetes y la salsa que desee.



*Según la variedad de las patatas, la temporada y su calidad, el tiempo de cocción de las patatas fritas puede variar. No dude en añadir unos minutos, siempre en el Modo 1.*

## INGREDIENTES



6 filetes de carne picada



1 kg de boniatos



2 cucharadas ActiFry de harina

1 cucharada ActiFry de aceite de colza

6 lonchas de queso de cheddar cortadas en láminas

2 cucharadas de mostaza

2 puñados de rúcula

6 panes de hamburguesa tostados

Sal, pimienta

## Hamburguesa con patatas fritas de boniato

Para 6 personas - Preparación 20 min. - Cocción 35 min.

1. Lave los boniatos y córtelos a lo largo (con la piel) en dos mitades. Córtelos con forma de patatas fritas de manera uniforme. Coloque las patatas fritas de boniato en un recipiente, mézclelas con la harina y 1/2 cucharada ActiFry de sal para recubrirlas de manera uniforme. Colóquelas en la cubeta del ActiFry. Añada el aceite. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.
2. Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 1 durante 29 min.**  
- **Bandeja: Modo 5 durante 06 min.**  
Inicie la cocción.
3. Durante este tiempo, deje los filetes de carne picada sobre la bandeja y recúbralos con el queso cheddar.
4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los filetes de carne picada y pulse Start para iniciar la segunda cocción.
5. Sirva los filetes de carne picada sobre los panes de hamburguesa tostados y untados con mostaza. Adorne con rúcula y rodajas de tomate a su gusto.



*Le recomendamos que corte los boniatos con forma de patatas fritas con un grosor de 2 cm como máximo en todos los lados.*





## INGREDIENTES



6 pechugas de pollo



1,2 kg de patatas frescas



1,5 cucharadas ActiFry de aceite

250 g de harina  
4 huevos

170 g de pan rallado

Sal, pimienta

## Nuggets de pollo con patatas fritas caseras

Para 6 personas - Preparación 20 min. - Cocción 40 min.

1. Corte todas las pechugas de pollo en 5 trozos iguales y salpimiéntelos. Eche la harina, los huevos batidos y el pan rallado en tres recipientes distintos. Coja un trozo de pollo y páselo por la harina, luego por el huevo recubriendo bien la superficie y, por último, por el pan rallado. Repita este paso tantas veces como trozos haya. Recubra la bandeja con la mitad de los nuggets sin solaparlos y rocíelos con 1/2 cucharada de aceite. Reserve en un lugar fresco.
2. Pele las patatas. Córtelas en palitos de manera uniforme. Lávelas y séquelas cuidadosamente en un paño limpio. Colóquelas en la cubeta del ActiFry con el aceite restante. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.
3. Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 1 durante 32 min.**  
- **Bandeja: Modo 2 durante 08 min.**  
Inicie la cocción.
4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los nuggets de pollo y pulse Start para iniciar la segunda cocción.
5. Repita la operación con el resto de trozos de pollo, programando solamente la bandeja.
6. Sirva los nuggets con las patatas fritas y la salsa que desee.



Para que los nuggets queden bien dorados por los dos lados, le recomendamos que les dé la vuelta y los cocine durante 3 minutos más.

## INGREDIENTES



6 muslos de pollo



1,5 kg de patatas



1,5 cucharadas ActiFry de aceite

Sal y pimienta

## Muslos de pollo con patatas fritas caseras

Para 6 personas - Preparación 15 min. - Cocción 50 min.

1. Pele las patatas y córtelas con forma de patatas fritas de manera uniforme. Lávelas y séquelas con cuidado. Colóquelas en la cubeta. Añada el aceite y salpimiente. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.
2. Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 1 durante 35 min.**  
- **Bandeja: Modo 6 durante 15 min.**  
Inicie la cocción.
3. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los muslos de pollo salpimentados y pulse Start para iniciar la segunda cocción.
4. Sirva las patatas fritas con los filetes y la salsa que desee.



Según la variedad de las patatas, la temporada y su calidad, el tiempo de cocción de las patatas fritas puede variar. No dude en añadir unos minutos, siempre en el Modo 1.







## INGREDIENTES



6 filetes de abadejo de 160 g



1,5 kg de patatas



3 cucharadas ActiFry de copos de avena

2 cucharadas ActiFry de aceite vegetal

3-4 gotas de Tabasco (opcional)

3 huevos batidos

Sal, pimienta

## Fish & Chips

Para 6 personas - Preparación 20 min. - Cocción 45 min.

**1.** Pele las patatas y córtelas con forma de patatas fritas de manera uniforme. Lávelas y séquelas con cuidado. Colóquelas en la cubeta. Añada 1,5 cucharadas ActiFry de aceite y salpimiente. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

**2.** Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 1 durante 35 min.**  
- **Bandeja: Modo 2 durante 10 min.**

Inicie la cocción.

**3.** Prepare los pescados empanados: corte los filetes en palitos. Sumérjalos por turnos en los huevos batidos durante unos instantes con la sal y el Tabasco y, a continuación, en los copos de avena. Colóquelos sobre la bandeja, engráselos ligeramente con el aceite restante (opcional) y resérvelos en un lugar fresco.

**4.** Cuando haya terminado la etapa de cocción en el Modo 1, añada la bandeja con los pescados empanados y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

**5.** Sirva los pescados empanados con las patatas fritas y un pequeño bol con la salsa que desee: mayonesa, salsa de curry, etc.



Sustituya los copos de avena por pan rallado tipo Panko.



## INGREDIENTES



6 salchichas Frankfurt



1,5 kg de patatas peladas y lavadas



1 cucharada ActiFry de aceite vegetal

1 cucharada ActiFry de curry en polvo

10 cl de agua caliente  
Sal

## Salchichas con patatas fritas al curry

Para 6 personas - Preparación 15 min. - Cocción 43 min.

**1.** Corte las patatas en palitos de 1 cm cada lado. Lávelas con abundante agua, escúrralas y séquelas con cuidado. Mézclelas en un bol con el aceite vegetal y el curry. Coloque las patatas fritas en la cubeta de su ActiFry y eche la mezcla sobre las patatas fritas de manera uniforme. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

**2.** Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 1 durante 35 min.**  
- **Bandeja: Modo 6 durante 08 min.**

Inicie la cocción.

**3.** Durante este tiempo, deje las salchichas sobre la bandeja y vierta el agua caliente en el fondo de la bandeja.

**4.** Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con las salchichas.

**5.** Sirva las salchichas en los pequeños panes de perrito caliente con la salsa que desee y las patatas fritas «caseras».



Según la calidad y la variedad de las patatas, el tiempo de cocción puede variar. No dude en añadir más tiempo si es necesario.





## INGREDIENTES



12 salchichas pequeñas de cerdo



6 lonchas de beicon redondas



6 huevos



3 tomates pequeños  
Sal, pimienta

## Desayunos inglés

Para 6 personas - Preparación 15 min. - Cocción 19 min.

1. Coloque las salchichas en la cubeta. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.
2. Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 6 durante 12 min.**  
- **Bandeja: Modo manual durante 7 min. a 220 °C**  
Inicie la cocción.
3. Durante este tiempo, coloque un papel de cocina cortado en círculo y perforado en el centro sobre la bandeja. Coloque encima las lonchas de beicon y los tomates cortados en dos mitades; a continuación, rompa los huevos sobre las lonchas de beicon. Condimente al gusto.
4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja y pulse Start para iniciar la segunda cocción. Añada más tiempo de cocción si es necesario.
5. Sirva todos los ingredientes juntos.



*Rompa los huevos sobre las lonchas de beicon para poder despegarlos lo más fácilmente posible. Utilice una espátula de silicona.*



## INGREDIENTES



3 panecillos planos y cuadrados tipo Panini



6 champiñones grandes



1 cucharada ActiFry de aceite de oliva  
6 cucharadas de salsa de tomate

6 lonchas cuadradas de queso cheddar

3 tomates pequeños cortados en rodajas

6 hojas de albahaca  
Flor de sal

## Pizzas con champiñones

Para 6 personas - Preparación 10 min. - Cocción 10 min.

1. Corte los champiñones en 4 trozos. Colóquelos con el aceite en la cubeta de su ActiFry. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.
2. Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 7 durante 05 min.**  
- **Bandeja: Modo 5 durante 05 min.**  
Inicie la cocción.
3. Durante este tiempo, divida en 2 mitades los panes tipo panini a lo largo. Unte todos los trozos de pan con la salsa de tomate y cúbralos con una loncha de queso y una rodaja de tomate. Coloque las 3 pizzas sobre la bandeja.
4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja y pulse Start para iniciar la segunda cocción.
5. Vuelva a empezar con las otras 3 pizzas, programando solamente la bandeja.
6. Sirva las pizzas muy calientes con las hojas de albahaca y los champiñones.



*Si no tiene panecillos planos y cuadrados, puede utilizar rodajas de pan de pueblo o tostadas de baguette.*





## INGREDIENTES



6 tomates carnosos



12 bolitas de mozzarella (o 12 dados pequeños)



6 cucharadas ActiFry de albahaca picada

4 cucharadas ActiFry de aceite de oliva

6 hojas de masa brick redondas

3 pétalos de tomates confitados

13 dientes de ajo picados

Sal, pimienta

## Samosas a la italiana & compota de tomate

Para 6 personas - Preparación 25 min. - Cocción 25 min.

**1.** Corte cada tomate en dos mitades. Colóquelos con el ajo, la albahaca y las 2 cucharadas de aceite de oliva en la cubeta de su ActiFry. Salpimiente. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

**2.** Programe su ActiFry:

- **Cubeta: Modo 7 durante 15 min.**

- **Bandeja: Modo 4 durante 10 min.**

Inicie la cocción.

**3.** Durante este tiempo, corte cada pétalo de tomate confitado en 4 trozos. Corte las hojas de masa brick en 2 mitades (para formar 2 semicírculos). Corte el borde redondeado unos 2 cm aproximadamente para obtener tiras grandes de 13 cm. Doble cada tira en 2 mitades. Engrase ligeramente con aceite la parte superior de la tira doblada con la ayuda de un pincel. Coloque una bolita de mozzarella y un trozo de tomate confitado debajo de la tira. Dóblela formando una samosa triangular. Vaya colocándolas en la bandeja a medida que las vaya preparando.

**4.** Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con las samosas y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

**5.** Sirva las samosas con los tomates atemperados y una ensalada verde aderezada a la italiana.



Para una receta aún más perfumada, añada una hoja de albahaca en cada samosa.



## INGREDIENTES



6 escalopes de pavo (90 g)



2 lonchas de jamón (blanco, italiano, etc.)



75 g de queso cheddar



2,5 cucharadas ActiFry de aceite de oliva

2 cucharadas ActiFry de albahaca

1,5 kg de calabacines

2 cebollas nuevas pequeñas

2 dientes de ajo

45 g de piñones tostados

90 g de harina

3 huevos

140 g de pan rallado

Sal, pimienta

## San jacobo de queso cheddar con calabacines salteados

Para 6 personas - Preparación 30 min. - Cocción 35 min.

**1.** Corte los calabacines en dados y haga lo mismo con la cebolla y el ajo previamente pelados.

**2.** Eche el aceite en el ActiFry y, a continuación, añada los calabacines, la albahaca picada, el ajo, la cebolla y los piñones. Eche sal y cierre la tapa sin añadir la bandeja.

**3.** Programe su ActiFry:

- **Cubeta: Modo 7 durante 20 min.**

- **Bandeja: Modo 2 durante 15 min.**

Inicie la cocción.

**4.** Durante este tiempo, aplaste los escalopes entre 2 papeles de cocina ayudándose con un rodillo de repostería. En cada escalope, coloque un pequeño trozo de jamón y las lonchas de queso cheddar. Vuelva a cerrar el san jacobito y apriete sobre los bordes para pegarlos. Salpimiente.

**5.** Pase cada san jacobito por la harina, luego por los huevos y, por último, por el pan rallado apretando para asegurarse de que el pan rallado se pega bien. Coloque los san jacobitos en la bandeja y engráselos con aceite con la ayuda de un pincel. Reserve en un lugar fresco.

**6.** Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los san jacobitos y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

**7.** Servez les cordons bleus avec les courgettes au basilic.



Sustituya los calabacines por patatas fritas caseras.





## INGREDIENTES



600 g de filetes de pollo cortados en tiras bastante finas



2 pimientos rojos sin semillas y cortados en tiras



3 cucharadas ActiFry de aceite de oliva

6 tortitas de maíz

3 cebolletas cortadas en rodajas finas

6 tomates cortados en cubitos

1 manojo de cilantro fresco picado

2 limas

3 aguacates cortados en cubos y aderezados con limón

Sal

## Salteado de pollo a la mejicana

Para 6 personas - Preparación 20 min. - Cocción 33 min.

**1.** Coloque los pimientos en la cubeta en el lado del asa. Coloque encima las cebolletas y una cucharada ActiFry de aceite. Añada los tomates y, luego, las tiras de pollo en el otro lado, en el fondo de la cubeta. Rocíe el pollo con 2 cucharadas ActiFry de aceite y, luego, con el zumo de una lima. Eche sal. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

**2.** Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 7 durante 15 min.**  
- **Bandeja: Modo 4 durante 10 min.**  
Inicie la cocción.

**3.** Corte las tortitas de maíz en triángulos y colóquelas en la bandeja.

**4.** Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los triángulos de tortitas y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

**5.** Sirva inmediatamente el plato con el cilantro, las rodajas de lima, los triángulos de tortitas y los cubos de aguacate.



*Puede sustituir los tomates por una salsa disponible en tiendas.*



## INGREDIENTES



750 g de espinazo de cerdo deshuesado y cortado en trozos gruesos



1,5 kg de patatas ratte



1,5 cucharadas ActiFry de pimentón

1,5 cucharadas ActiFry de perejil picado

2 cucharadas ActiFry de aceite de oliva

3 dientes de ajo picados

Sal, pimienta

## Costillas de cerdo a la española con patatas bravas

Para 6 personas - Preparación 20 min. - Cocción 44 min.

**1.** Lave y corte las patatas en rodajas. Coloque las patatas en el ActiFry con los dientes de ajo sin pelar. Añada 1 cucharada de aceite. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

**2.** Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 1 durante 29 min.**  
- **Bandeja: Modo 6 durante 15 min.**  
Inicie la cocción.

**3.** Durante este tiempo, prepare los trozos de cerdo: mézclelos con el pimentón, el perejil picado y 1 cucharada de aceite de oliva. Colóquelos en la bandeja. Salpimiente. Reserve en un lugar fresco.

**4.** Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los trozos de cerdo y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

**5.** Condimente las patatas, sírvalas con el cerdo y una salsa de mayonesa perfumada con ajo o con pimiento de Espelette.



*Añada hierbas frescas a esta receta: el perejil plano o el tomillo fresco perfumarán deliciosamente las patatas.*





## INGREDIENTES



4 escalopes de ternera



750 g de champiñones frescos (de distintas variedades si es posible)



5 cucharadas ActiFry de estragón picado

4,5 cucharadas ActiFry de mantequilla

2 cucharadas ActiFry de aceite de colza

3 huevos

150 g de miga de pan molida muy fina o pan rallado fino

75 g de harina

5 dientes de ajo picados

2 ramitas de perejil  
Zumos de 1 limón

Sal, pimienta

# Escalopes vieneses con champiñones al estragón

Para 6 personas - Preparación 20 min. - Cocción 22 min.

**1.** Con un tenedor, mezcle la mantequilla, el estragón y el ajo para preparar una mantequilla perfumada. Coloque los champiñones previamente lavados y cortados en trozos, la mantequilla y un poco de sal en la cubeta. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

**2.** Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 7 durante 15 min.**  
- **Bandeja: Modo 2 durante 07 min.**

Inicie la cocción.

**3.** Durante este tiempo, corte todos los escalopes de ternera en tres trozos y aplástelos. Salpimiente y rocíe con limón los dos lados.

**4.** Pique muy fino el perejil y bata los huevos en un bol. Pase primero los escalopes por la harina, luego por los huevos batidos y, por último, por el pan rallado. Colóquelos en la bandeja, rocíelos con aceite y resérvelos.

**5.** Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los escalopes vieneses y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

**6.** Sirva los escalopes con los champiñones y patatas al vapor.



**Sustituya los escalopes de ternera por escalopes de pavo o de pollo.**



## INGREDIENTES



500 g de carne picada de buey



1 kg de patatas tipo Bintje



3 cucharadas ActiFry de comino en polvo  
1 cucharada ActiFry de cilantro molido

1 cucharada ActiFry de pimentón

3 cucharadas ActiFry de menta fresca picada muy fina

4 cucharadas ActiFry de aceite de oliva

4 tomates tipo Roma cortados en cubos grandes

75 cl de agua

1 cebolla picada

3 dientes de ajo picados

3 huevos batidos

80 g de miga de pan duro molida muy fina

Sal, pimienta

# Kefta de buey con patatas confitadas con especias

Para 6 personas - Preparación 25 min. - Cocción 64 min.

**1.** Pele las patatas y córtelas en rodajas. Colóquelas con los tomates, el ajo y la cebolla en la cubeta de su ActiFry. Salpimiente, espolvoree 2 cucharadas de comino, el cilantro y el pimentón. Rocíe con aceite y agua. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

**2.** Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 1 durante 45 min.**  
- **Bandeja: Modo 5 durante 19 min.**

Inicie la cocción.

**3.** Durante este tiempo, mezcle la carne de buey con los huevos, el pan, el comino, la sal, la pimienta y la menta. Forme 18 albóndigas de unos 40 g. Colóquelas en la bandeja.

**4.** Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los kefta de buey y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

**5.** Sirva los kefta con las patatas perfumadas con finas hierbas: perejil plano, cebollino y cilantro.



**Según la calidad y la variedad de las patatas, el tiempo de cocción puede variar. No dude en añadir unos minutos más antes de colocar la bandeja con las albóndigas de buey.**





## INGREDIENTES



180 g de carne picada de buey



900 g de col bok choy



3 cucharadas ActiFry de aceite  
1,5 cucharadas ActiFry de tomate concentrado

1,5 cucharadas ActiFry de salsa de soja

2 cucharadas ActiFry de cilantro fresco  
18 tomates cherry

6 hojas de masa brick  
1 huevo batido  
45 g de zanahorias

30 g de cebolla pelada y picada muy fina

1,5 cucharaditas de curry en polvo

115 g de pan rallado o miga de pan duro molida muy fina

6 cucharadas de agua  
Sal, pimienta

## Rollitos de buey con bok choy salteado

Para 6 personas - Preparación 25 min. - Cocción 33 min.

**1.** Corte las coles pak choy a lo alto en 4 trozos. Corte los tomates cherry en dos mitades. Coloque la col y los tomates en la cubeta con el aceite, el agua, el tomate concentrado, la salsa de soja, la sal y la pimienta. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

**2.** Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 7 durante 25 min.**  
- **Bandeja: Modo 4 durante 08 min.**

Inicie la cocción.

**3.** Ralle la zanahoria muy fina. Lave y pique el cilantro. Mezcle la carne de buey, las zanahorias, la cebolla, el cilantro, el curry, el pan rallado, la sal y la pimienta. Divida en 12 porciones de unos 30 g y forme rollitos de carne de 6 cm de largo.

**4.** Despegue las hojas de masa brick del papel de horno. Embadurne ligeramente todas las hojas de masa brick con huevo batido. Coloque un rollito de carne debajo de la hoja. Gírelo una vez y doble los bordes. Termine de girarlo para formar un rollito. Coloque 6 rollitos en la bandeja y resérvelos en un lugar fresco, con los rollitos restantes.

**5.** Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los primeros 6 rollitos y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

**6.** Vuelva a empezar con los otros 6 rollitos, programando solamente la bandeja.

**7.** Sírvalos con el pak choy salteado y la salsa de la cocción en cuencos.



Sustituya el pak choy por las coles similares bok choy o col china.



## INGREDIENTES



500 g de tofu duro fresco



250 g de fideos chinos



1,5 cucharadas ActiFry de granos de comino o alcaravea

3 cucharadas ActiFry de salsa de soja

1,5 cucharadas ActiFry de aceite de oliva

1,5 cucharadas ActiFry de aceite de sésamo

3 zanahorias

150 g de champiñones pequeños

150 g de brotes de soja

1 cebolla picada

130 g de harina tamizada

3 huevos

130 g de pan rallado  
Sal, pimienta

## Tofu empanado con fideos salteados con verduras

Para 6 personas - Preparación 25 min. - Cocción 28 min.

**1.** Cueza los fideos según las indicaciones del paquete. Escúrralos, córtelos de manera que queden largos y espárzalos por el fondo de la cubeta. Rocíelos con el aceite de sésamo y la salsa de soja. Añada los champiñones y, después, los brotes de soja por encima, junto al asa. Añada las zanahorias y la cebolla. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

**2.** Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 8 durante 18 min.**  
- **Bandeja: Modo 2 durante 10 min.**  
Inicie la cocción.

**3.** Durante este tiempo, bata los huevos en un bol con un poco de sal y pimienta. Eche la harina en otro bol y el pan rallado en un tercer bol. Triture los granos de alcaravea muy finos y añádalos al pan rallado.

**4.** Corte el bloque de tofu a lo ancho en 2 mitades y, después, córtelo en cubos de 3 x 3 cm. Pase cada cubo de tofu por la harina, luego por los huevos y, por último, por el pan rallado. Vaya colocándolos en la bandeja a medida que los vaya preparando. Engrase ligeramente con aceite.

**5.** Après la sonnerie du minuteur, ajoutez le plateau avec le tofu et appuyez sur start pour lancer la deuxième cuisson.

**6.** Sirva el tofu con los fideos salteados, sin olvidarse de la salsa de soja.



Para preparar sin gluten estos cubos de tofu empanados, utilice harina de maíz y pan rallado sin gluten. Sustituya los fideos por verduras.





## INGREDIENTES



6 filetes de salmón de 150 g



1,4 kg de calabacines



2 cucharadas ActiFry de puré de albahaca o pesto

1 cucharada ActiFry de ajo picado

0,5 cucharadas ActiFry de aceite de oliva

Sal y pimienta

## Filetes de salmón con calabacines al pesto

Para 6 personas - Preparación 20 min. - Cocción 28 min.

1. Lave los calabacines, córtelos en rodajas y, después, colóquelos en la cubeta. Añada el ajo, el puré de albahaca y el aceite. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.
2. Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 7 durante 18 min.**  
- **Bandeja: Modo 5 durante 07 min.**  
Inicie la cocción.
3. Durante este tiempo, coloque los filetes de salmón en la bandeja de su ActiFry. Salpimiente.
4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los filetes de salmón y pulse Start para iniciar la segunda cocción.
5. Sirva los filetes de salmón con los calabacines y una salsa de albahaca.



**Ajuste el tiempo de cocción del salmón a su gusto, dos minutos menos para un salmón poco hecho y dos minutos más para que quede más dorado.**



## INGREDIENTES



400 g de farfalles integrales



300 g de nueces de vieiras medianas frescas o descongeladas



1 cucharada ActiFry de aceite de oliva

2 cucharadas ActiFry de ricotta

1,4 l de caldo de verduras

12 virutas de queso parmesano

1 manojo de albahaca

1 cebolla roja picada

1 puñado de rúcula picada

Sal y pimienta

## Risotto de farfalles con vieiras

Para 6 personas - Preparación 15 min. - Cocción 27 min.

1. Coloque los farfalles y la cebolla en la cubeta de su ActiFry, rocíelos con aceite de oliva y caldo muy caliente. Salpimiente. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.
2. Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 7 durante 28 min.**  
- **Bandeja: Modo 5 durante 04 min.**  
Inicie la cocción.
3. salpimiente
4. Cuando suene el timbre del temporizador, eche la ricotta y las hojas de rúcula en la cubeta. Añada la bandeja con las vieiras y pulse Start para iniciar la segunda cocción.
5. Sirva los farfalles con la albahaca picada y las virutas de queso parmesano. Si lo desea, puede echar un chorrito de aceite de oliva virgen antes de servirlos.



**Sustituya las nueces de vieiras, ya que son bastante caras, por trozos de salmón o gambas peladas.**



## INGREDIENTES



6 peras de conferencia peladas y cortadas en cuartos



24 onzas de chocolate



2 cucharadas ActiFry de sirope de arce

6 hojas de masa filo rectangulares

12,5 cl de zumo de manzana

25 g de almendras laminadas

1 yema de huevo diluida en un poco de agua

1,5 cucharaditas de aceite

## Peras asadas & crujientes de chocolate

Para 6 personas - Preparación 15 min. - Cocción 15 min.

**1.** Prepare los crujientes de chocolate: corte las hojas de masa filo en 2 a lo largo. Engrase con aceite la parte superior de una tira de masa filo con la ayuda de un pincel. Coloque 2 onzas de chocolate en el extremo de una tira, doble los bordes de los lados y gire la hoja de la masa filo. Vaya colocándolos en la bandeja a medida que los vaya preparando. Embadurne con la yema de huevo y esparza las almendras laminadas. Reserve en un lugar fresco.

**2.** Coloque las peras en la cubeta de su ActiFry. Añada el zumo de manzana y el sirope de arce. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

**3.** Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 9 durante 10 min.**  
- **Bandeja: Modo 9 durante 05 min.**  
Inicie la cocción.

**4.** Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los crujientes de chocolate y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

**5.** Sirva las peras asadas en una copa, con un crujiente de chocolate.



*Sustituya el chocolate negro por chocolate con leche o chocolate blanco.*

## INGREDIENTES



8 melocotones de buen aspecto cortados en cuartos



120 g de coco rallado



3 cucharadas ActiFry de sirope de agave

2 claras de huevo  
35 cl de agua

1 estrella de anís

1 rama de canela

1 vaina de vainilla

## Melocotones en almíbar con bolitas de coco

Para 6 personas - Preparación 15 min. - Cocción 17 min.

**1.** Monte las claras de huevo. Incorpore el coco rallado y el sirope de agave. Forme las bolitas presionando ligeramente con las manos. Colóquelas en la bandeja. Reserve en un lugar fresco.

**2.** Coloque los melocotones, el agua y el sirope de agave en la cubeta de su ActiFry. Añada las especias. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

**3.** Programe su ActiFry:  
- **Cubeta: Modo 9 durante 12 min.**  
- **Bandeja: Modo 9 durante 15 min.**  
Inicie la cocción.

**4.** Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con las bolitas de coco y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

**5.** Sirva la compota de melocotones atemperada o fría con las bolitas de coco.



*Esta receta también quedará deliciosa si sustituye las especias por hojas de verbena fresca.*





- 1 -



Para iniciar, programe a cuba:

Escolha o modo usando os botões **[+]** e **[-]**.

Ajuste o tempo de confeitão premindo o botão



depois os botões **[+]** e **[-]**.

- 2 -



De seguida, programe o tabuleiro:

Prima



depois escolha o modo usando os botões **[+]** e **[-]**.

Ajuste o tempo de confeitão premindo o botão



depois os botões **[+]** e **[-]**.

- 3 -



Prima Start



para iniciar a primeira fase da confeitão.

- 4 -



Quando o temporizador terminar

Adicione o tabuleiro e prima Start



para iniciar a segunda fase da confeitão.



**Tip** Para usar apenas o tabuleiro, selecione o modo  quando programar a taça.

Bife e batatas fritas.....	P.70	Salteado mexicano de frango.....	P.1
Hambúrguer e batata frita doce.....	P.1	Entrecosto de porco e Batatas Bravas.....	P.1
Nuggets de frango e batatas fritas caseiras.....	P.1	Panados e cogumelos Tarragon.....	P.1
Coxas de frango e batatas fritas caseiras.....	P.1	Almondegas e batatas cozidas com especiarias.....	P.1
Peixe frito e batatas fritas.....	P.1	Rolinhos primavera com carne e couve acelga chinesa salteada.....	P.1
Salsichas e batatas com molho de caril.....	P.1	Tofu panado e massa frita de vegetais.....	P.1
Pequeno-almoço inglês.....	P.1	Filetes de salmão e Curgete com pesto.....	P.1
Pizza de cogumelos.....	P.1	Vieiras com massa de lacinhos e ricotta.....	P.1
Chamuças italianas e doce de tomate.....	P.1	Peras cozidas com crocantes de chocolate.....	P.1
Cordon Bleu com queijo flamengo e Curgete salteada.....	P.1	Pêssegos em calda e bolinhos de coco.....	P.89

## ACTIFRY GENIUS XL 2IN1

*Bem-vindo ao mundo deliciosamente crocante da ActiFry!*

### Resultados garantidos

- Utilize a nova **ActiFry Genius 2 em 1** para preparar uma variada gama de receitas saudáveis e gourmet, desde entradas a sobremesas. A sua tecnologia exclusiva permite-lhe cozinhar duas receitas em simultâneo, facilmente, sem ter de esperar ou de intervir.
- Desfrute de versões saudáveis dos seus pratos preferidos, como deliciosos hambúrgueres acompanhados com batatas fritas caseiras ou peixe e batatas fritas, tudo preparado com uma única colher de óleo. Descubra novos sabores com receitas de todo o mundo, como tofu panado.
- A **ActiFry Genius 2 em 1**, inteligente e versátil, oferece 9 programas de confeitão que podem ser combinados. Os programas foram criados por um chef de cozinha e permitem aos utilizadores prepararem rapidamente um número infinito de receitas. Para cada tipo de receita, o tempo de confeitão, a temperatura e a preparação são ajustados automaticamente para proporcionar resultados sempre perfeitos. Para facilitar a sua vida, a ActiFry vem equipada com início diferido e uma função automática de manter quente.

### 3 opções de confeitão para múltiplas receitas



- Apenas cuba: Para batatas fritas, vegetais, pequenas doses.



- Apenas tabuleiro: Para peças de carne e peixe, como bifes ou filetes de salmão.



- Modo 2 em 1 com a cuba e tabuleiro. Use este modo para confeitonar duas receitas em simultâneo, como um prato principal e acompanhamento, várias entradas e até um prato e uma sobremesa. Combine vários programas de confeitão inteligente, um para a cuba e outro para o tabuleiro, para obter resultados perfeitos.

*Saiba mais acerca dos programas de confeitão inteligentes (tabela na página 89)*

Programas 1 (batatas fritas), 7 (wok) e 8 (comidas do Mundo) que necessitem de ser misturados regularmente não estão disponíveis para confeitão com o tabuleiro (simples ou no modo 2 em 1).

Para cozinhar bife e batatas fritas no modo 2 em 1, selecione o Programa 1 para a cuba e o Programa 5 para o tabuleiro.





## INGREDIENTES



6 nacos pequenos de vitela, cada um com 120 g



1,5 kg de batatas



1,5 colheres ActiFry de óleo

Sal e pimenta

## Bife com batatas fritas

Para 6 pessoas - Preparação: 15 min. - Confeção: 40 min.

1. Descasque as batatas e corte-as às rodelas de 10 mm x 10 mm. Enxague e seque cuidadosamente.
2. Coloque as batatas fritas na cuba. Adicione o óleo, tempere com sal e pimenta. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.
3. Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 1 durante 32 min.**  
- **Tabuleiro: Modo 5 durante 8 min.**  
Inicie a confeção.
4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os nacos de vitela temperados com sal e pimenta e prima o botão Start para começar o segundo passo da confeção.
5. Sirva as batatas fritas com os bifés e um molho à sua escolha.



*Dependendo da variedade da batata, da estação e da sua qualidade, o tempo de confeção das batatas fritas pode variar. Não hesite em prolongar o tempo de confeção por mais alguns minutos, enquanto permanece no Modo 1.*



## INGREDIENTES



6 hamburguers



1 kg batatas doces



2 colheres ActiFry de farinha

1 colher ActiFry de óleo de colza

6 fatias de queijo cortadas em tiras

2 colheres de sopa de mostarda

2 mãos-cheias de rúcula

6 pães de hambúrguer torrados

Sal e pimenta

## Hambúrguer com batata frita doce

Para 6 pessoas - Preparação: 20 min. - Confeção: 35 min.

1. Lave as batatas doces e corte-as (com a pele) em dois no sentido do comprimento. Corte-as em palitos com o mesmo tamanho. Coloque as batatas fritas num recipiente, misture-as com a farinha e meia colher ActiFry de sal para cobri-las uniformemente. Coloque-as na cuba ActiFry. Verta o óleo. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.
2. Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 1 durante 29 min.**  
- **Tabuleiro: Modo 5 durante 6 min.**  
Inicie a confeção.
3. Entretanto, coloque os hambúrgueres no tabuleiro e cubra com o queijo.
4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os hambúrgueres e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.
5. Sirva os hambúrgueres no pão previamente torrado, e barrado com mostarda. Sirva os hambúrgueres com a rúcula e rodelas de tomate, ao seu gosto.



*Recomendamos uma espessura máxima de 2 cm de todos os lados quando cortar batatas doces para fritar.*



## INGREDIENTES



6 peitos de frango



1,2 kg de batatas frescas



1,5 colheres ActiFry de óleo

250 g de farinha, 4 ovos

170 g de pão ralado

Sal e pimenta

## Nuggets de frango e batatas fritas caseiras

Para 6 pessoas - Preparação: 20 min. - Confeção: 40 min.

1. Corte os peitos de frango em 5 pedaços iguais e tempere com sal e pimenta. Deite a farinha, os ovos batidos e o pão ralado em três recipientes separados. Pegue num pedaço de carne e coloque na farinha, depois no ovo, certificando-se de que a superfície fica completamente coberta. Finalmente, coloque no pão ralado. Repita estas operações com todos os pedaços. Cubra o tabuleiro com metade dos nuggets sem os sobrepôr e polvilhe com meia colher de sopa de óleo. Reserve num local fresco.
2. Descasque as batatas. Corte-as uniformemente em palitos. Lave-as cuidadosamente e seque-as bem com um pano de cozinha limpo. Coloque-as na cuba da ActiFry com o resto do óleo. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.
3. Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 1 durante 32 min.**  
- **Tabuleiro: Modo 2 durante 8 min.**  
Inicie a confeção.
4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os nuggets de frango e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.
5. Repita a operação com os outros nuggets, programando apenas o tabuleiro.
6. Sirva os nuggets com as batatas fritas e o molho à sua escolha.



*Para nuggets bem dourados em ambos os lados, recomendamos que os vire e prolongue o tempo de confeção por 3 minutos.*

## INGREDIENTES



6 coxas de frango



1,5 kg de batatas



1,5 colheres ActiFry de óleo

Sal e pimenta

## Coxas de frango com batatas fritas caseiras

Para 6 pessoas - Preparação: 15 min. - Confeção: 50 min.

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos de igual espessura. Enxague e seque cuidadosamente. Coloque-as na cuba. Adicione o óleo, tempere com sal e pimenta. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.
2. Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 1 durante 35 min.**  
- **Tabuleiro: Modo 6 durante 15 min.**  
Inicie a confeção.
3. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com as coxas de frango temperadas com sal e pimenta e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.
4. Sirva as batatas fritas com as coxas de frango e um molho à sua escolha.



*Dependendo da variedade da batata, da estação e da sua qualidade, o tempo de confeção das batatas fritas pode variar. Não hesite em prolongar o tempo de confeção por mais alguns minutos, enquanto permanece no Modo 1.*







## INGREDIENTES



6 filetes de peixe, cada um com 160 g



1,5 kg de batatas



3 colheres ActiFry de flocos de aveia

2 colheres ActiFry de óleo vegetal

3-4 gotas de Tabasco (opcional)

3 ovos batidos  
Sal e pimenta

## Peixe frito com batatas fritas

Para 6 pessoas - Preparação: 20 min. - Confeção: 45 min.

**1.** Descasque as batatas e corte-as em palitos de igual espessura. Enxague e seque cuidadosamente. Coloque-as no recipiente. Adicione meia colher ActiFry de óleo e tempere com sal e pimenta. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

**2.** Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 1 durante 35 min.**  
- **Tabuleiro: Modo 2 durante 10 min.**

Inicie a confeção.

**3.** Prepare o peixe panado: Corte os filetes em tiras. Um de cada vez, mergulhe-os nos ovos bem batidos (com algum sal e Tabasco), depois nos flocos de aveia. Coloque-os no tabuleiro, pincelando-os ligeiramente com o resto do óleo (opcional) e reserve num local fresco.

**4.** Quando a fase da confeção do Modo 1 terminar, coloque o tabuleiro com o peixe panado e prima Start para começar a segunda fase da confeção.

**5.** Sirva o peixe panado com as batatas fritas e uma pequena taça de molho à sua escolha: Maionese, caril, etc.



Substitua os flocos de aveia por pão ralado.



## INGREDIENTES



6 salsichas de frankfurt



1,5 kg de batatas descascadas e lavadas



1 colher ActiFry de óleo vegetal

1 colher ActiFry de caril em pó

100 ml de água quente

Sal

## Salsichas e batatas fritas com molho de caril

Para 6 pessoas - Preparação: 15 min. - Confeção: 43 min.

**1.** Corte as batatas em palitos de 1 cm x 1 cm. Lave-as bem e seque-as. Misture o óleo vegetal e o caril numa taça. Coloque as batatas fritas na cuba da ActiFry e verta uniformemente a mistura sobre as batatas fritas. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

**2.** Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 1 durante 35 min.**  
- **Tabuleiro: Modo 6 durante 8 min.**

Inicie a confeção.

**3.** Entretanto, coloque as salsichas no tabuleiro, verta a água quente no fundo do tabuleiro.

**4.** Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com as salsichas.

**5.** Sirva as salsichas em pão de cachorro, com o molho à sua escolha e as batatas fritas caseiras.



Dependendo da qualidade e da variedade das batatas, o tempo de confeção pode variar. Se necessário, não hesite em prolongar o tempo de confeção.





## INGREDIENTES



12 salsichas de porco pequenas



6 fatias de bacon



6 ovos



3 tomates pequenos  
Sal e pimenta

## Pequeno-almoço inglês

Para 6 pessoas - Preparação: 15 min. - Confeção: 19 min.

1. Coloque as salsichas na cuba. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.
2. Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 6 durante 12 min.**  
- **Tabuleiro: Modo manual durante 7 min. a 220 °C**  
Inicie a confeção.
3. Entretanto, no tabuleiro, coloque uma folha de papel vegetal cortada de forma redonda e perfurada no centro. Coloque as fatias de bacon e os tomates cortados a meio da folha, depois parta os ovos sobre as fatias de bacon. Tempere a seu gosto.
4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção. Se necessário, prolongue o tempo de confeção.
5. Sirva todos os ingredientes juntos.



**Parta os ovos sobre as fatias de bacon de modo a poder libertar os ovos o mais facilmente possível. Use uma espátula de silicone.**



## INGREDIENTES



3 pães panini quadrados



6 cogumelos grandes



1 colher ActiFry de azeite

6 colheres de sopa de molho de tomate

6 fatias quadradas de cheddar

3 tomates pequenos cortados em rodelas

6 folhas de manjeriço

Sal

## Pizza de cogumelos

Para 6 pessoas - Preparação: 10 min. - Confeção: 15 min.

1. Corte os cogumelos em 4. Coloque-os com o azeite na cuba ActiFry. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.
2. Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 7 durante 5 min.**  
- **Tabuleiro: Modo 5 durante 5 min.**  
Inicie a confeção.
3. Entretanto, corte ao meio os paninis, deixando as duas partes com uma espessura semelhante. Espalhe o molho de tomate em cada pedaço de pão, depois cubra com uma fatia de queijo e uma rodela de tomate. Coloque 3 pizzas no tabuleiro.
4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.
5. Reinicie com as outras 3 pizzas, programando apenas o tabuleiro.
6. Sirva as pizzas muito quentes com folhas de manjeriço e cogumelos.



**Se não tiver pãezinhos planos e quadrados, pode usar fatias de pão caseiro ou fatias de baguete.**





## INGREDIENTES



6 tomates firmes



12 bolas de mozzarella (ou 12 cubos pequenos)



6 colheres ActiFry de manjeriço picado

4 colheres ActiFry de azeite

6 folhas redondas de massa filo

3 pedaços de tomate seco

13 dentes de alho picados

Sal e pimenta

## Chamuças italianas e doce de tomate

Para 6 pessoas - Preparação: 25 min. - Confeção: 25 min.

**1.** Corte cada tomate ao meio. Coloque-os com o alho, manjeriço e 2 colheres de sopa de azeite na cuba da sua ActiFry. Tempere com sal e pimenta. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

**2.** Programe a sua ActiFry:

- **Cuba: Modo 7 durante 15 min.**

- **Tabuleiro: Modo 4 durante 10 min.**

Inicie a confeção.

**3.** Entretanto, corte cada pedaço de tomate seco em 4. Corte a massa filo ao meio (para formar 2 meio-círculos). Corte a extremidade redonda cerca de 2 cm para obter tiras largas de 13 cm. Dobre cada tira em 2. Com um pincel, passe ligeiramente o azeite pela parte superior da tira dobrada. Coloque uma bola de mozzarella e um pedaço de tomate seco no topo da tira. Dobre, formando uma chamuça triangular. Coloque no tabuleiro à medida que as forma.

**4.** Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com as chamuças e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

**5.** Sirva as chamuças com os tomates quentes e uma salada verde com tempero italiano.



Para uma receita ainda mais saborosa, adicione uma folha de manjeriço em cada chamuça.



## INGREDIENTES



6 bifes de peru (90 g)



2 fatias de fiambre



75 g de queijo flamengo



2,5 colheres ActiFry de azeite

2 colheres ActiFry de manjeriço

1,5 kg de curgetes

2 cebolas pequenas

2 dentes de alho

45 g de pinhões torrados

90 g de farinha

3 ovos

140 g de pão ralado

Sal e pimenta

## Cordon Bleu com queijo flamengo e Curgete salteada

Para 6 pessoas - Preparação: 30 min. - Confeção: 35 min.

**1.** Corte a curgete em cubos e faça o mesmo com a cebola descascada e o alho.

**2.** Verta o azeite na ActiFry e adicione a curgete, o manjeriço picado, o alho, a cebola e os pinhões. Tempere com sal e feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

**3.** Programe a sua ActiFry:

- **Cuba: Modo 7 durante 20 min.**

- **Tabuleiro: Modo 2 durante 15 min.**

Inicie a confeção.

**4.** Entretanto, espalme os bifes entre 2 folhas de papel vegetal, usando um rolo. Em cada bife espalmado, coloque um pequeno pedaço de fiambre e algumas tiras de queijo flamengo. Feche de novo o cordon bleu pressionando as extremidades. Tempere com sal e pimenta.

**5.** Passe cada cordon bleu pela farinha, depois pelos ovos e finalmente pelo pão ralado, pressionando, para se certificar de que o pão ralado adere corretamente. Coloque os cordon bleu no tabuleiro e pincele-os com azeite. Reserve num local fresco.

**6.** Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os cordon bleu e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

**7.** Sirva os cordon bleu com a curgete e o molho de manjeriço.

Substitua as curgetes por batatas fritas caseiras.







## INGREDIENTES



600 g de peito de frango cortados em pequenas tiras



2 pimentos vermelhos sem sementes cortados às tiras



3 colheres ActiFry de azeite

6 tortilhas de milho

3 cebolas picadas

6 tomates cortados em cubos pequenos

1 ramo de coentros frescos picado

2 limas

3 abacates aos cubos e temperados com limão

Sal

## Salteado mexicano de frango

Para 6 pessoas - Preparação: 20 min. - Confeção: 33 min.

1. Coloque os pimentos na cuba no lado da pega. Coloque as cebolas e regue-as com uma colher ActiFry de azeite. Adicione os tomates e as tiras de frango do outro lado, no fundo da cuba. Regue o frango com 2 colheres ActiFry de azeite e com o sumo de uma lima. Tempere. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.
2. Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 7 durante 30 min.**  
- **Tabuleiro: Modo manual durante 3 min. a 220 °C**  
Inicie a confeção.
3. Corte as tortilhas de milho em triângulos e coloque-as no tabuleiro.
4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os triângulos de tortilha e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.
5. Sirva o prato imediatamente com coentros frescos, fatias de lima, triângulos de tortilha e cubos de abacate.



**Pode substituir os tomates por molho de tomate de compra.**



## INGREDIENTES



750 g de entrecosto de porco com osso cortado em pedaços grandes



1,5 kg de batatas pequenas



1,5 colheres ActiFry de colorau

1,5 colheres ActiFry de salsa picada

2 colheres ActiFry de azeite

3 dentes de alho picados

Sal e pimenta

## Entrecosto de porco e Batatas Bravas

Para 6 pessoas - Preparação: 20 min. - Confeção: 44 min.

1. Lave e corte as batatas às rodelas. Coloque as batatas no ActiFry com os dentes de alho com casca. Adicione 1 colher de azeite. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.
2. Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 1 durante 29 min.**  
- **Tabuleiro: Modo manual durante 3 min. a 220 °C**  
Inicie a confeção.
3. Entretanto, prepare entrecosto: Misture-o com paprika, salsa picada e 1 colher ActiFry de azeite. Coloque no tabuleiro. Tempere com sal e pimenta. Reserve num local fresco.
4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com o entrecosto e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.
5. Tempere as batatas, sirva-as com o entrecosto e maionese com sabor a alho ou pimenta de Espelta.



**Adicione algumas ervas frescas a esta receita: Salsa ou tomilho fresco confere um sabor delicioso às batatas.**





## INGREDIENTES



4 escalopes de vitela



750 g de cogumelos frescos (se possível, várias variedades)



5 colheres ActiFry de estragão picado

4,5 colheres ActiFry de manteiga

2 colheres ActiFry de óleo de colza

3 ovos

150 g de pão ralado

75 g de farinha

5 dentes de alho picados

2 raminhos de salsa

Sumo de 1 limão

Sal e pimenta

## Panados e cogumelos Tarragon

Para 6 pessoas - Preparação: 20 min. - Confeção: 22 min.

**1.** Com um garfo, misture a manteiga, o estragão e o alho, para criar uma manteiga com sabores. Na cuba, coloque os cogumelos lavados e cortados em pedaços, a manteiga e um pouco de sal. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

**2.** Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 7 durante 15 min.**  
- **Tabuleiro: Modo 2 durante 7 min.**  
Inicie a confeção.

**3.** Entretanto, corte cada escalope de vitela em três pedaços e espalme-os. Tempere ambos os lados com sal, pimenta e limão.

**4.** Corte finamente a salsa e bata os ovos numa taça. Primeiro, passe os escalopes por farinha, depois pelos ovos batidos e finalmente pelo pão ralado. Coloque-os no tabuleiro e regue com azeite, reserve.

**5.** Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os panados e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

**6.** Sirva os escalopes com os cogumelos e algumas batatas cozidas ao vapor.



*Substitua a vitela por peru ou frango.*



## INGREDIENTES



500 g de carne de vaca picada



1 kg de batatas



3 colheres ActiFry de cominho em pó

1 colher ActiFry de coentros picados

1 colher ActiFry de paprika

3 colheres ActiFry de hortelã fresca finamente picada

4 colheres ActiFry de azeite

4 tomates cortados grosseiramente

750 ml de água

1 cebola picada

3 dentes de alho picados

3 ovos batidos

80 g de pão bem ralado

Sal e pimenta

## Almondegas e batatas cozidas com especiarias

Para 6 pessoas - Preparação: 25 min. - Confeção: 64 min.

**1.** Descasque as batatas e corte-as às rodelas. Coloque-as com os tomates, o alho e a cebola na cuba da sua ActiFry. Tempere com sal e pimenta, polvilhe com 2 colheres de sopa de cominho, coentros e paprika. Regue com azeite e água. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

**2.** Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 1 durante 45 min.**  
- **Tabuleiro: Modo 5 durante 19 min.**  
Inicie a confeção.

**3.** Entretanto, misture a carne picada com os ovos, o pão, os cominhos, o sal a pimenta e a hortelã. Forme 18 bolas, cada uma com cerca de 40 g. Coloque-as no tabuleiro.

**4.** Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com as almondegas e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

**5.** Sirva as almondegas com as batatas temperadas com ervas frescas: Salsa, cebolinho, coentros frescos.



*Dependendo da qualidade e da variedade das batatas, o tempo de confeção pode variar. Não hesite em prolongar o tempo de confeção por mais alguns minutos antes de colocar o tabuleiro com as almondegas.*





## INGREDIENTES



180 g de carne de vaca picada



900 g couve acelga chinesa



3 colheres ActiFry de óleo

1,5 colheres ActiFry de molho de tomate

1,5 colheres ActiFry de molho de soja

2 colheres ActiFry de coentros frescos

18 tomates cereja

6 folhas de massa filo

1 ovo batido

45 g de cenouras

30 g de cebolas descascadas e picadas

1,5 colheres de chá de caril em pó

115 g de pão ralado

6 colheres de sopa de água

Sal e pimenta

## Rolinhos primavera com carne e Couve Acelga Chinesa salteada

Para 6 pessoas - Preparação: 25 min. - Confeção: 41 min.

**1.** Corte a couve em 4. Corte os tomates cereja a meio. Coloque a couve e os tomates na cuba com o óleo, água, molho de tomate, molho de soja, sal e pimenta. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

**2.** Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 7 durante 25 min.**  
- **Tabuleiro: Modo 4 durante 8 min.**

Inicie a confeção.

**3.** Rale a cenoura. Lave e pique os coentros frescos. Misture a carne, as cenouras, a cebola, os coentros, o caril, e o pão ralado, tempere com sal e pimenta. Divida a mistura em 12 porções com cerca de 30 g cada e faça rolos com cerca de 6 cm.

**4.** Retire as folhas de massa filo da folha de papel vegetal. Pincele levemente cada folha de massa filo com o ovo batido. Prepare um rolo na parte inferior da folha. Dê uma volta, depois dobre as extremidades. Termine de enrolar de forma a ter um rolo. Coloque 6 rolos primavera no tabuleiro e reserve num local fresco os restantes 6 rolos.

**5.** Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os primeiros 6 rolos primavera e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

**6.** Reinicie com os outros 6 rolos primavera, programando apenas o tabuleiro.

**7.** Sirva com a couve acelga chinesa salteada e o molho da confeção em pequenos pratos.



**Pode substituir a couve chinesa, por outra variedade de couve chinesa.**



## INGREDIENTS



500 g de tofu fresco



25 g de massa chinesa



1,5 colheres ActiFry de cominhos ou sementes de cominho

3 colheres ActiFry de molho de soja

1,5 colheres ActiFry de azeite

1,5 colheres ActiFry de óleo de sésamo

3 cenouras

150 g de cogumelos pequenos

150 g de rebentos de soja

1 cebola picada

130 g de farinha peneirada

3 ovos

130 g de pão ralado

Sal e pimenta

## Tofu panado e massa frita de vegetais

Para 6 pessoas - Preparação: 25 min. - Confeção: 28 min.

**1.** Cozinhe a massa chinesa de acordo com as instruções na embalagem. Escorra a massa, corte-a e divida-a pelo fundo da cuba. Regue com o óleo de sésamo e molho de soja. Adicione os cogumelos, depois os rebentos de soja por cima, do lado da pega. Adicione as cenouras e a cebola. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

**2.** Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 8 durante 18 min.**  
- **Tabuleiro: Modo 2 durante 10 min.**

Inicie a confeção.

**3.** Entretanto, bata os ovos numa taça com um pouco de sal e pimenta. Coloque a farinha noutra taça e o pão ralado numa terceira taça. Pique as sementes de cominho e adicione ao pão ralado.

**4.** Corte o tofu a meio no sentido longitudinal e, depois corte-o em cubos de 3x3 cm. Passe cada cubo de tofu pela farinha, depois pelos ovos e finalmente pelo pão ralado. Coloque no tabuleiro à medida que os forma. Regue-os com um pouco de azeite.

**5.** Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com o tofu e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

**6.** Sirva o tofu com massa chinesa salteada e o molho de soja.



**Para uma versão sem glúten do tofu panado, use farinha de milho e pão ralado sem glúten. Substitua a massa chinesa por vegetais.**





## INGREDIENTES



6 filetes de salmão, cada um com 150 g



1,4 kg de curgete



2 colheres ActiFry de pasta de manjeriço ou pesto

1 colher ActiFry de alho picado

0,5 colher ActiFry de azeite

Sal e pimenta

## Filetes de salmão e Curgete com pesto

Para 6 pessoas - Preparação: 20 min. - Confeção: 25 min.

1. Lave a curgete, corte-a às rodela, depois coloque na cuba. Adicione o alho e a pasta de manjeriço (ou o pesto), bem como o azeite. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.
2. Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 7 durante 18 min.**  
- **Tabuleiro: Modo 5 durante 7 min.**  
Inicie a confeção.
3. Entretanto, coloque os filetes de salmão no tabuleiro da sua ActiFry. Tempere com sal e pimenta.
4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os filetes de salmão e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.
5. Sirva os filetes de salmão com a curgete e molho de manjeriço.



**Ajuste o nível de confeção do salmão ao seu gosto: Menos dois minutos para salmão semi-cozido e mais dois minutos para uma versão mais grelhada.**



## INGREDIENTES



400 g de massa de lacinhos de trigo integral



300 g de vieiras de tamanho médio (frescas ou descongeladas)



1 colher ActiFry de azeite

2 colheres ActiFry de ricotta

1,4 litros de caldo de legumes

12 lascas de parmesão

1 ramo de manjeriço

1 cebola vermelha picada

1 mão-cheia de rúcula picada

Sal e pimenta

## Vieiras com massa de lacinhos e Ricotta

Para 6 pessoas - Preparação: 15 min. - Confeção: 27 min.

1. Coloque os lacinhos e a cebola na cuba da sua ActiFry, regue com azeite e com o caldo muito quente. Tempere com sal e pimenta. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.
2. Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 7 durante 28 min.**  
- **Tabuleiro: Modo 5 durante 4 min.**  
Inicie a confeção.
3. Entretanto, coloque as vieiras no tabuleiro e tempere com sal e pimenta.
4. Quando o temporizador terminar, coloque a ricotta e as folhas de rúcula na cuba. Coloque o tabuleiro com as vieiras e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.
5. Sirva a massa de lacinhos com o manjeriço picado e o queijo parmesão ralado. Se desejar, pode regar com um fio de azeite virgem antes de servir.



**Para uma receita mais económica, substitua as vieiras por lombos de salmão ou camarão descascado.**





## INGREDIENTES



6 peras, descascadas e cortadas em quartos



24 quadrados de chocolate



2 colheres ActiFry de xarope de açúcar

6 folhas retangulares de massa filo

125 ml de sumo de maçã

25 g de amêndoas laminadas

1 gema de ovo diluída num pouco de água

1,5 colheres de chá de óleo

# Peras cozidas com crocantes de chocolate

Para 6 pessoas - Preparação: 15 min. - Confeção: 15 min.

**1.** Prepare os crocantes de chocolate: Corte cada folha de massa filo em 2. Pincele o topo de uma tira de massa com óleo. Coloque 2 quadrados de chocolate no topo de uma tira, dobre as extremidades e enrole a folha de massa. Coloque no tabuleiro à medida que as forma. Pincele com gema de ovo e polvilhe com amêndoas laminadas. Reserve num local fresco.

**2.** Coloque as peras na cuba da sua ActiFry. Adicione o sumo de maçã e o xarope de açúcar. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

**3.** Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 9 durante 10 min.**  
- **Tabuleiro: Modo 9 durante 5 min.**

Inicie a confeção.  
**4.** Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os crocantes de chocolate e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

**5.** Sirva as peras quentes num prato, juntamente com um crocante de chocolate.



Substitua o chocolate preto por chocolate de leite ou chocolate branco.



## INGREDIENTES



8 pêssegos cortados em quartos



120 g de coco ralado



3 colheres ActiFry de xarope de agave

2 claras de ovo

350 ml de água

1 anis estrelado

1 pau de canela

1 vagem de baunilha

# Pêssegos em calda e bolinhos de coco

Para 6 pessoas - Preparação: 15 min. - Confeção: 17 min.

**1.** Bata as claras em castelo até ficarem firmes. Junte o coco ralado e o xarope de agave. Forme bolinhos moldando-os ligeiramente com as mãos. Coloque no tabuleiro. Reserve num local fresco.

**2.** Coloque os pêssegos, a água e o xarope de agave na cuba da sua ActiFry. Adicione as especiarias. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

**3.** Programe a sua ActiFry:  
- **Cuba: Modo 9 durante 12 min.**  
- **Tabuleiro: Modo 9 durante 15 min.**

Inicie a confeção.  
**4.** Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os bolinhos de coco e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

**5.** Sirva a compota de pêssego quente ou fria com os bolinhos de coco.



Esta receita também é deliciosa se substituir as especiarias por folhas de verbena frescas.



TIPS

- ◆ Our smart cooking programs include several cooking sequences (from one to three) for perfect results.
- ◆ The chart opposite enables you to visualise the duration of each sequence based on total cooking time.
- ◆ By way of example, it takes 20 minutes to cook 20 nuggets, which breaks down to a first step that lasts 12 minutes, at 140°C, without mixing, and a second step that lasts 8 minutes, at 140°C, with mixing.

TIPPS

- ◆ Unsere intelligenten Garprogramme umfassen mehrere Garphasen (von einer bis drei) für perfekte Ergebnisse.
- ◆ Die nebenstehende Tabelle veranschaulicht die Dauer jeder Phase auf Basis der gesamten Garzeit.
- ◆ Es dauert zum Beispiel 20 Minuten, 20 frittierte Hähnchenstücke zu garen. Die Garzeit ist unterteilt in einen ersten Schritt, der 12 Minuten bei 140°C ohne Mixen dauert, und einen zweiten Schritt, der 8 Minuten bei 140°C mit Mixen dauert.



PROGRAMS / PROGRAMME		SEQ. 1 / PHASE 1	SEQ. 2 / PHASE 2	SEQ. 3 / PHASE 3	COMMENTS / KOMMENTARE	
FRIES POMMES FRITES			100%		Program may be selected for the pan only. Das Programm kann nur für den Garbehälter gewählt werden.	
			160°C			
	Mixing / Mixen	YES/JA				
BREADED RECIPES REZEPTE FÜR PANIERTE GERICHTE			60%	40%		
			140°C	140°C		
	Mixing / Mixen	NO/NEIN	YES/JA			
SAVOURY & SWEET FRITTERS HERZHAFTES UND SÜSSES SCHMALZGEBÄCK			50%	50%		
			140°C	140°C		
	Mixing / Mixen	NO/NEIN	YES/JA			
SPRING ROLLS & SAMOSAS FRÜHLINGSROLLEN UND SAMOSAS			65%	35%		
			140°C	140°C		
	Mixing / Mixen	NO/NEIN	YES/JA			
MEAT & FISH FLEISCH UND FISCH			50%	50%	The meatball recipes must absolutely be prepared in the pan. The sizeable pieces of meat and fish will be cooked on the tray. Das Fleischklößchen-Rezept darf nur im Garbehälter zubereitet werden. Größere Fleisch- oder Fischstücke werden in der Garschale gegart.	
			100°C	150°C		
	Mixing / Mixen	NO/NEIN	YES/JA			
CHICKEN HÄHNCHEN			100%			
			160°C			
	Mixing / Mixen	YES/JA				
WOK WOK			25%	75%	Program may be selected for the pan only. Das Programm kann nur für den Garbehälter gewählt werden.	
			100°C	140°C		
	Mixing / Mixen	NO/NEIN	YES/JA			
WORLD FOOD INTERNATIONALE GERICHTE			40%	35%	25%	Program may be selected for the pan only. Das Programm kann nur für den Garbehälter gewählt werden.
			100°C	125°C	140°C	
	Mixing / Mixen	NO/NEIN	YES/JA	YES/JA		
DESSERTS DESSERTS			45%	55%		
			100°C	140°C		
	Mixing / Mixen	NO/NEIN	YES/JA			

CONSEJOS

- ◆ Nuestros programas de cocción inteligentes incluyen varias secuencias de cocción (1 a 3) para unos resultados perfectos.
- ◆ La tabla adjunta le permitirá ver la duración de cada secuencia en función del tiempo total de cocción.
- ◆ A modo de ejemplo, la cocción de 20 nuggets dura 20 minutos; los cuales se dividen en una primera etapa de 12 minutos, a 140 °C y sin mezclado, y una segunda etapa de 8 minutos, a 140 °C y con mezclado.

DICAS

- ◆ Os nossos programas de confeção inteligentes incluem várias fases de confeção (de um a três) para resultados perfeitos.
- ◆ A tabela apresentada ao lado permite-lhe visualizar a duração de cada fase com base no tempo total de confeção.
- ◆ Por exemplo, leva 20 minutos para cozinhar 20 nuggets, o que se divide numa primeira fase que dura 12 minutos, a 140 °C, sem misturar, e numa segunda fase que dura 8 minutos, a 140 °C, a misturar.



PROGRAMAS/ PROGRAMAS		SEC. 1 / FASE 1	SEC. 2 / FASE 2	SEC. 3 / FASE 3	OBSERVACIONES / COMENTÁRIOS	
PATATAS FRITAS BATATAS FRITAS			100%		Programa seleccionable para la cubeta únicamente. O programa pode ser selecionado apenas para a cuba.	
			160°C			
	Mezclado / Misturar	SI/SIM				
RECETAS DE EMPANADOS RECEITAS DE PÃO			60%	40%		
			140°C	140°C		
	Mezclado / Misturar	NO/NÃO	SI/SIM			
BUÑuelos SALADOS Y DULCES FRITOS AGRÍCOLAS			50%	50%		
			140°C	140°C		
	Mezclado / Misturar	NO/NÃO	SI/SIM			
ROLLITOS Y SAMOSAS ROLOS PRIMAVERA E CHAMUÇAS			65%	35%		
			140°C	140°C		
	Mezclado / Misturar	NO/NÃO	SI/SIM			
CARNE Y PESCADO CARNE E PEIXE			50%	50%	Las recetas de albóndigas deberán prepararse obligatoriamente en la cubeta. Las piezas grandes de carne y de pescado deberán cocinarse en la bandeja. As receitas de almondegas têm de ser obrigatoriamente preparadas na cuba. Os pedaços de carne e peixe serão cozinhados no tabuleiro.	
			100°C	150°C		
	Mezclado / Misturar	NO/NÃO	SI/SIM			
POLLO FRANGO			100%			
			160°C			
	Mezclado / Misturar	SI/SIM				
WOK WOK			25%	75%	Programa seleccionable para la cubeta únicamente. O programa pode ser selecionado apenas para a cuba.	
			100°C	140°C		
	Mezclado / Misturar	NO/NÃO	SI/SIM			
COCINA DEL MUNDO COMIDA DO MUNDO			40%	35%	25%	Programa seleccionable para la cubeta únicamente. O programa pode ser selecionado apenas para a cuba.
			100°C	125°C	140°C	
	Mezclado / Misturar	NO/NÃO	SI/SIM	JA/SI		
POSTRES SOBREMESAS			45%	55%		
			100°C	140°C		
	Mezclado / Misturar	NO/NÃO	SI/SIM			



# Explore hundreds of crispy recipes on the ActiFry application!

DE - Entdecken Sie Hunderte von knusprigen Rezepten in der ActiFry-App! ES - ¡Descubra cientos de recetas crujientes en la aplicación Actifry!

PT - Explore centenas de receitas estaladiças na aplicação ActiFry!



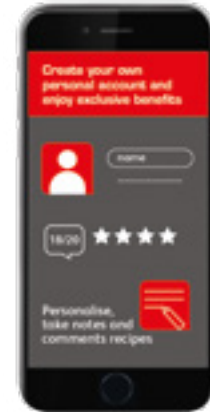
DE - Alle Rezepte  
ES - Todas las recetas  
PT - Todas as receitas



DE - Wählen Sie Ihr Gerät  
ES - Elija su aparato  
PT - Escolha o seu modelo



DE - Ich möchte ...  
ES - Quiero...  
PT - Quero...



DE - Sie können Rezepte individuell anpassen, bewerten und kommentieren.  
ES - Personalice, anote y comente las recetas.  
PT - Personalize, anote e comente as receitas.

EN - Compatible  
DE - Kompatibel  
ES - Compatible  
PT - Compatível



EN - Open your own account and discover lots of delicious recipes.

DE - Erstellen Sie Ihr eigenes Konto ein und entdecken Sie eine Fülle leckerer Rezepte.

ES - Abrir su propia cuenta y descubrir gran cantidad de deliciosas recetas.

PT - Crie a sua conta e descubra imensas receitas deliciosas.

*Création culinaire / Culinary credits : Manuella Chantepie & remerciements/thanks to Guillaume Liochon*

Ref. 1520007834-02 - ISBN : 978-2-37247-088-9 - SEB DEVELOPPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842 - Dépôt légal/Copyright registration 3ème trimestre 2018-Tous droits réservés

Conçu et réalisé par  CONTENT Factory