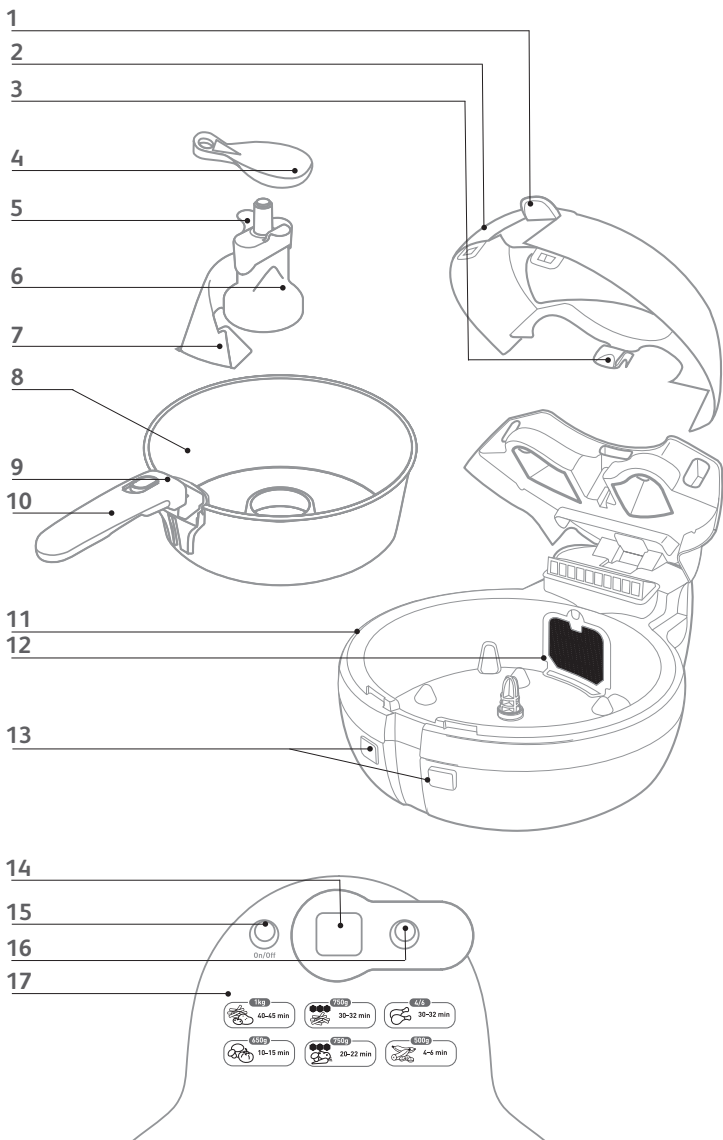


# SEB<sup>®</sup>

## ActiFry<sup>®</sup>

FR





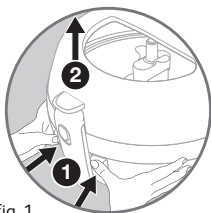


fig. 1

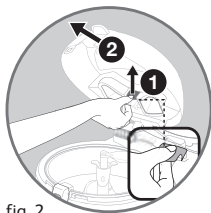


fig. 2

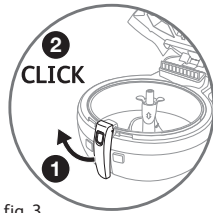


fig. 3

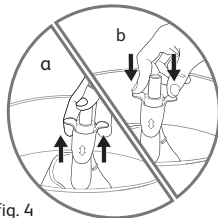


fig. 4

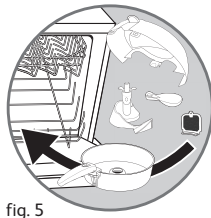


fig. 5

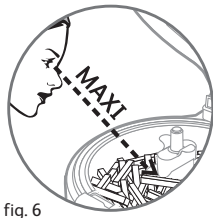


fig. 6

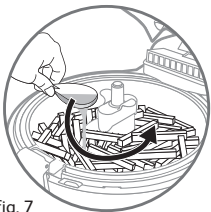


fig. 7

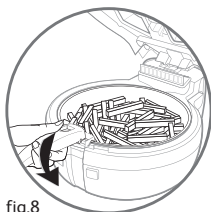


fig. 8

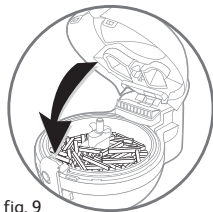


fig. 9

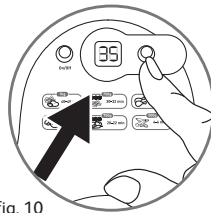


fig. 10

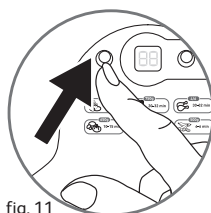


fig. 11

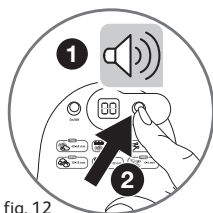


fig. 12

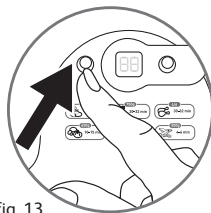


fig. 13

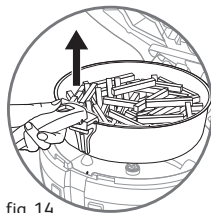


fig. 14

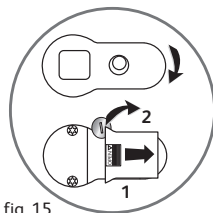


fig. 15

# Recommandations importantes

## Cuisson

---

- Cet appareil n'est pas adapté à la préparation de recettes liquides (soupes...).
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.

## Description

---

- |                                                                              |                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1. Zone de préhension du couvercle                                           | 10. Poignée du plat                                     |
| 2. Couvercle                                                                 | 11. Base                                                |
| 3. Verrou du couvercle                                                       | 12. Filtre amovible                                     |
| 4. Cuillère doseuse                                                          | 13. Commandes d'ouverture du couvercle                  |
| 5. Manette de verrouillage/déverrouillage de la pale (de couleur gris clair) | 14. Minuterie                                           |
| 6. Niveau maxi de remplissage (pour les frites)                              | 15. Bouton Marche / Arrêt<br>(On = marche, Off = Arrêt) |
| 7. Pale de brassage amovible                                                 | 16. Bouton de réglage de la minuterie                   |
| 8. Plat amovible                                                             | 17. Panneau de contrôle                                 |
| 9. Bouton de déverrouillage de la poignée                                    |                                                         |

## Une préparation rapide

### Avant la première utilisation

---

- Ouvrez le couvercle - **fig.1** et soulevez le verrou pour retirer le couvercle - **fig.2**.
- Enlevez la cuillère doseuse.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'à "CLIC" pour sortir le plat - **fig.3**.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage : prenez appui avec le pouce sur la partie supérieure de la pale et avec l'index et le majeur sous la manette de verrouillage - **fig.4a**.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle - **fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez la base de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Pour récupérer la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette - **fig.4b**.
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur sans nocivité. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.

Enlevez tous les autocollants et éléments de l'emballage. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau.

Pour une bonne mise en route de l'appareil, nous vous conseillons de faire une première cuisson d'au moins 30 minutes. Dès la seconde cuisson, Actify vous donnera entière satisfaction.

Pour les frites, ne dépassez jamais le niveau maxi indiqué sur la pale amovible - **fig.6**.  
Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat.

- Mettez les aliments dans le plat et respectez la quantité maximale ( voir tableau de cuisson p. 5 à 7).
- Ajoutez la matière grasse - **fig.7** (voir tableau de cuisson p. 5 à 7).
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement - **fig.8**.
- Fermez le couvercle - **fig.9**.

## Préparez les aliments

# Une cuisson légère

## Sélectionnez le temps de cuisson

- Réglez le temps en appuyant sur le bouton du minuteur - **fig.10** (voir tableau de cuisson p. 5 à 7).
- Relâchez. Le temps sélectionné s'affiche et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes et sélectionnez à nouveau le temps.

**Attention : le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais il n'arrête pas l'appareil.**

## Démarrez la cuisson

**Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête.**

- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt, la cuisson commence grâce à la circulation de l'air chaud dans l'enceinte de cuisson - **fig.11**.

## Retirez les aliments

- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur le bouton - **fig.12**.
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur Marche / Arrêt - **fig.13** et ouvrez le couvercle - **fig.1**.
- Relevez la poignée et sortez le plat - **fig.14** et servez sans attendre.

**Pour éviter tout risque de brûlure ne touchez pas le couvercle en dehors de la zone de préhension prévue à cet effet - Fig.9.**

## Les temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la saisonnalité des aliments, de leur taille, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique. La quantité d'huile indiquée peut être augmentée en fonction de vos goûts et de vos besoins. Si vous souhaitez des frites encore plus croustillantes, vous pouvez rajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

## Pommes de terre

|                                         | TYPE      | QUANTITÉ | AJOUT                | TEMPS DE CUISSON |
|-----------------------------------------|-----------|----------|----------------------|------------------|
| Frites<br>taille standard<br>10mm x10mm | Fraîches  | 1000 g   | 1 cuillère d'huile   | 40 - 45 min      |
|                                         | Fraîches  | 750 g    | 3/4 cuillère d'huile | 35 - 37 min      |
|                                         | Fraîches  | 500 g    | 1/2 cuillère d'huile | 28 - 30 min      |
|                                         | Fraîches  | 250 g    | 1/4 cuillère d'huile | 24 - 26 min      |
| Potatoes                                | Fraîches  | 1000 g   | 1 cuillère d'huile   | 40 - 42 min      |
|                                         | Surgelées | 750 g    | sans                 | 14 - 16 min      |
| Pommes rissolées                        | Fraîches  | 1000 g   | 1 cuillère d'huile   | 40 - 42 min      |
|                                         | Surgelées | 750 g    | sans                 | 30 - 32 min      |
| Frites Tradition                        | Surgelées | 750 g    | sans                 | 30 - 32 min      |
| Frites Allumettes                       | Surgelées | 750 g    | sans                 | 25 - 27 min      |

|             | TYPE                  | QUANTITÉ | AJOUT                            | TEMPS DE CUISSON |
|-------------|-----------------------|----------|----------------------------------|------------------|
| Courgettes  | Fraîches en lamelles  | 750 g    | 1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau | 25 - 35 min      |
| Poivrons    | Frais en lamelles     | 650 g    | 1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau | 20 - 25 min      |
| Champignons | Frais en quartiers    | 650 g    | 1 cuillère d'huile               | 12 - 15 min      |
| Tomates     | Fraîches en quartiers | 650 g    | 1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau | 10 - 15 min      |
| Oignons     | Frais en rondelles    | 500 g    | 1 cuillère d'huile               | 15 - 25 min      |

## Viandes - Volailles

Pour donner du goût à vos viandes, n'hésitez pas mélanger des épices dans l'huile (paprika, curry, herbes de Provence, thym, laurier ....)

|                      | TYPE      | QUANTITÉ                 | AJOUT                           | TEMPS DE CUISSON |
|----------------------|-----------|--------------------------|---------------------------------|------------------|
| Nuggets de poulet    | Frais     | 750 g                    | sans                            | 18 - 20 min      |
|                      | Surgelés  | 750 g                    | sans                            | 18 - 20 min      |
| Pilons de poulet     | Frais     | 4 à 6                    | sans                            | 30 - 32 min      |
| Cuisses de poulet    | Fraîches  | 2                        | sans                            | 30 - 35 min      |
| Blancs de poulet     | Frais     | 6 blancs (environ 750 g) | sans                            | 10 - 15 min      |
| Nems                 | Frais     | 4 à 8 petits             | 1 cuillère d'huile              | 10 - 12 min      |
| Paupiettes de veau   | Fraîches  | 2 à 6                    | 1 cuillère d'huile              | 15 - 20 min      |
| Côtelettes d'agneau  | Fraîches  | 2 à 6                    | 1 cuillère d'huile              | 15 - 20 min      |
| Côtes de porc        | Fraîches  | 2 à 4                    | 1 cuillère d'huile              | 15 - 18 min      |
| Filet de porc        | Frais     | 2 à 6 tranches           | 1 cuillère d'huile              | 12 - 15 min      |
| Saucisses ou merguez | Fraîches  | 4 à 8 (piquées)          | sans                            | 10 - 12 min      |
| Râbles de lapin      | Frais     | 2 à 6                    | 1 cuillère d'huile              | 15 - 20 min      |
| Viande hachée        | Fraîche   | 600 g                    | 1 cuillère d'huile              | 10 - 15 min      |
|                      | Surgelée  | 400 g                    | sans ou avec 1 cuillère d'huile | 12 - 15 min      |
| Boulettes de viande  | Surgelées | 750 g                    | 1 cuillère d'huile              | 18 - 20 min      |

|                      | TYPE      | QUANTITÉ          | AJOUT              | TEMPS DE CUISSON |
|----------------------|-----------|-------------------|--------------------|------------------|
| Beignets de calamars | Surgelés  | 300 g             | sans               | 12 - 14 min      |
| Lotte                | Fraîche   | 500 g             | 1 cuillère d'huile | 20 - 22 min      |
| Crevettes            | Cuites    | 400 g             | sans               | 10 - 12 min      |
| Gambas               | Surgelées | 300 g (16 pièces) | sans               | 12 - 14 min      |

## Desserts

|         | TYPE                | QUANTITÉ          | AJOUT                                         | TEMPS DE CUISSON |
|---------|---------------------|-------------------|-----------------------------------------------|------------------|
| Bananes | en rondelles        | 500 g (5 bananes) | 1 cuillère d'huile + 1 cuillère de sucre roux | 4 - 6 min        |
|         | en papillote        | 2 bananes         | sans                                          | 20 - 25 min      |
| Cerises | entières            | jusqu'à 1000 g    | 1 cuillère d'huile + 1 à 2 cuillères de sucre | 12 - 15 min      |
| Fraises | coupées en quatre   | jusqu'à 1000 g    | 1 à 2 cuillères de sucre                      | 5 - 7 min        |
| Pommes  | coupées en deux     | 3                 | 1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre     | 10 - 12 min      |
| Poires  | coupées en morceaux | jusqu'à 1000 g    | 1 à 2 cuillères de sucre                      | 8 - 12 min       |
| Ananas  | coupé en morceaux   | 1                 | 1 à 2 cuillères de sucre                      | 8 - 12 min       |

## Préparations surgelées

|                         | TYPE      | QUANTITÉ | AJOUT | TEMPS DE CUISSON |
|-------------------------|-----------|----------|-------|------------------|
| Ratatouille             | Surgelée  | 750 g    | sans  | 20 - 22 min      |
| Poêlée pâtes et poisson | Surgelée  | 750 g    | sans  | 20 - 22 min      |
| Poêlée paysanne         | Surgelée  | 750 g    | sans  | 25 - 30 min      |
| Poêlée savoyarde        | Surgelée  | 750 g    | sans  | 20 - 25 min      |
| Pâtes à la carbonara    | Surgelées | 750 g    | sans  | 15 - 20 min      |
| Paëlla                  | Surgelée  | 650 g    | sans  | 15 - 20 min      |
| Riz Cantonnais          | Surgelé   | 650 g    | sans  | 15 - 20 min      |
| Chili con Carne         | Surgelé   | 750 g    | sans  | 12 - 15 min      |

# Un nettoyage facile

## Nettoyez l'appareil

---

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle - **fig.1** et soulevez le verrou pour retirer le couvercle - **fig.2**.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - **fig.3**.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage - **fig.4b**.
- Retirez le filtre amovible et nettoyez-le - **fig.3**.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle - **fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- L'appareil est équipé d'un plat amovible : le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le plat est CONFORME A LA REGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

N'immergez jamais l'appareil.

N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs.

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre plat, n'utilisez aucun ustensile métallique.



# Quelques conseils en cas de difficulté...

FR

| PROBLÈMES                                                     | CAUSES                                                                           | SOLUTIONS                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas.                                 | L'appareil n'est pas bien branché.                                               | Vérifiez que l'appareil est correctement branché.                                                                                                       |
|                                                               | Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton Marche / Arrêt.                      | Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.                                                                                                                   |
|                                                               | Vous avez appuyé sur le bouton Marche / Arrêt mais l'appareil ne fonctionne pas. | Fermez le couvercle.                                                                                                                                    |
|                                                               | Les moteurs tournent mais l'appareil ne chauffe pas.                             | Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.                                                                                                      |
|                                                               | La pale ne tourne pas.                                                           | Vérifiez qu'elle est bien en place sinon rapportez l'appareil à un Centre Service Agréé.                                                                |
| La pale ne tient pas.                                         | La pale n'est pas verrouillée.                                                   | Pour redraper correctement la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette. |
| La cuisson des préparations n'est pas homogène.               | Vous n'avez pas utilisé la pale.                                                 | Mettez-la en place.                                                                                                                                     |
|                                                               | Les aliments ne sont pas coupés de façon régulière.                              | Coupez les aliments tous de la même taille.                                                                                                             |
|                                                               | Les frites ne sont pas coupées de façon régulière.                               | Coupez les frites toutes de la même taille.                                                                                                             |
|                                                               | La pale est bien mise mais elle ne tourne pas.                                   | Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.                                                                                                      |
| Les frites ne sont pas assez croustillantes.                  | Vous n'utilisez pas des pommes de terre spéciales frites.                        | Choisissez des pommes de terre spéciales frites.                                                                                                        |
|                                                               | Les pommes de terre ne sont pas suffisamment lavées et séchées.                  | Lavez, égouttez et séchez bien les pommes de terre avant cuisson.                                                                                       |
|                                                               | Les frites sont trop épaisses.                                                   | Coupez-les plus fines.                                                                                                                                  |
|                                                               | Il n'y a pas assez d'huile.                                                      | Augmentez la quantité d'huile (voir tableau de cuisson p. 7 à 9).                                                                                       |
|                                                               | Le filtre est obstrué.                                                           | Nettoyez le filtre.                                                                                                                                     |
| Les frites sont cassées lors de la cuisson.                   | Vous avez utilisé des pommes de terre nouvelles.                                 | Réduisez la quantité de pommes de terre à 750 g et adaptez le temps de cuisson.                                                                         |
| Les aliments restent sur le bord du plat.                     | Le plat est trop chargé.                                                         | Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson.                                                                                            |
| Des liquides de cuisson ont coulé dans la base de l'appareil. | La pale est mal positionnée ou le joint de la pale est défectueux.               | Vérifiez que la pale est correctement positionnée. Si le problème persiste, rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.                          |
| La minuterie ne fonctionne pas.                               | La pile est usagée.                                                              | Changez la pile (voir fig 15).                                                                                                                          |
| L'appareil est anormalement bruyant.                          | Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement des moteurs de l'appareil.   | Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.                                                                                                      |

S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226

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