

**▲ SEB®**

FR

EN

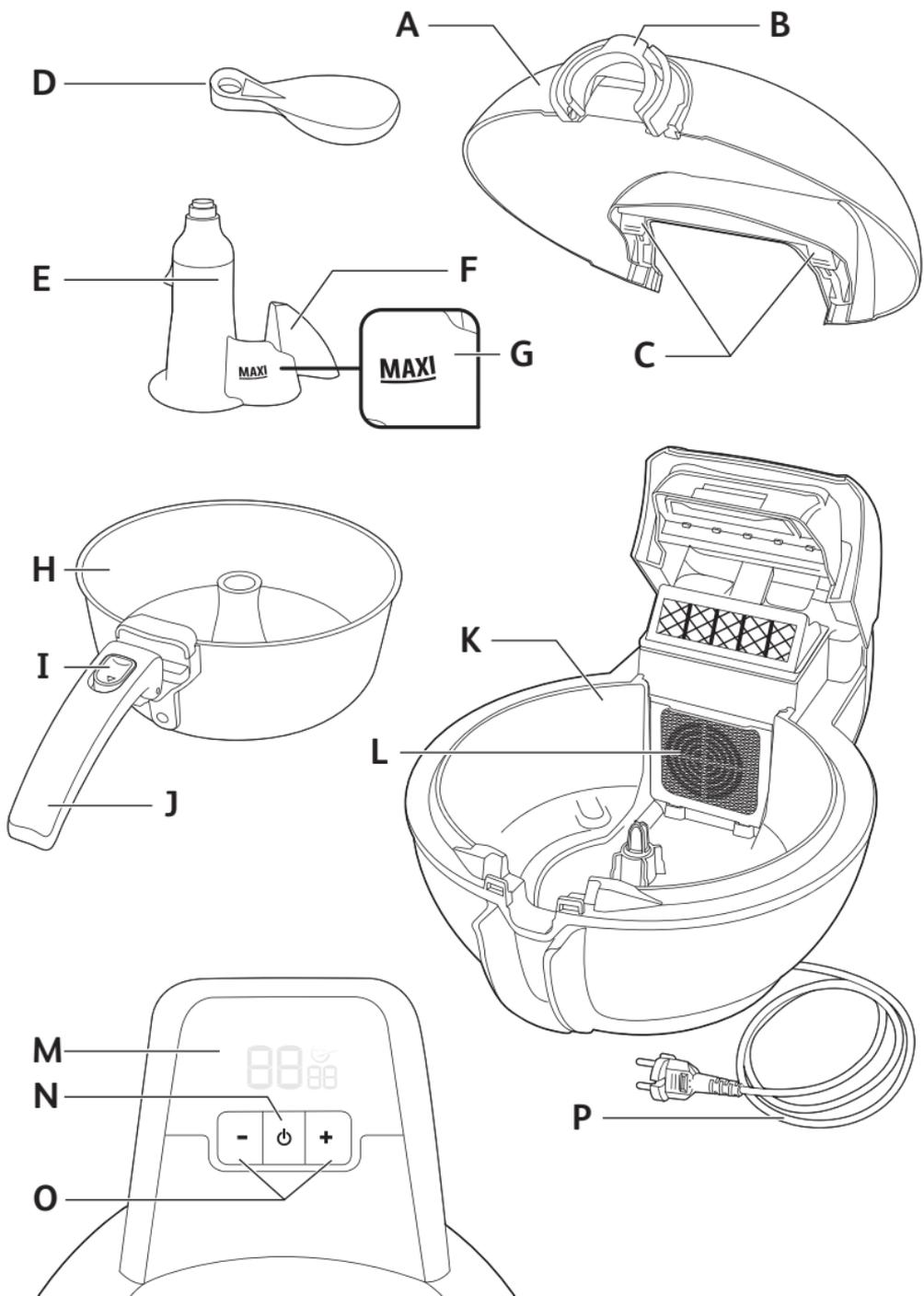
NL

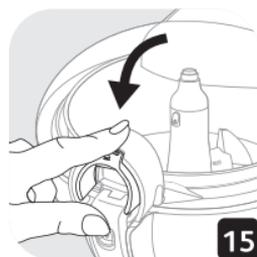
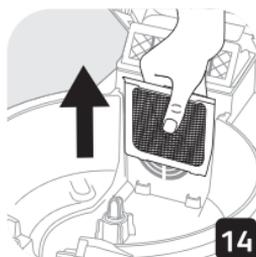
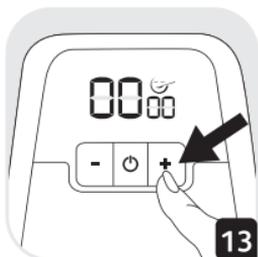
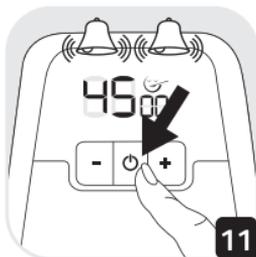
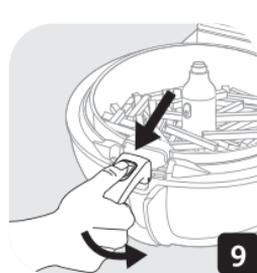
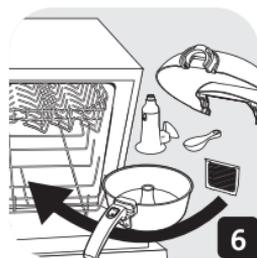
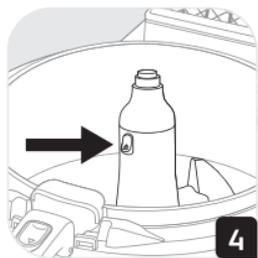
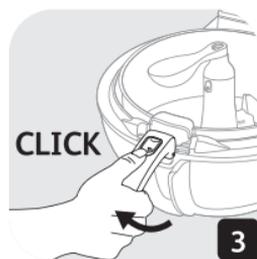
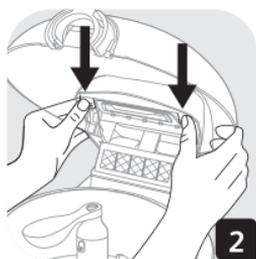
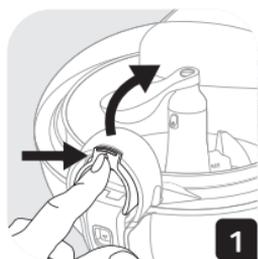
DE



**ActiFry express**

[www.seb.fr](http://www.seb.fr)





## CUISSON

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.

## DESCRIPTION

- |  |  |
|--|--|
| <b>A.</b> Couvercle transparent                        | <b>J.</b> Poignée du plat                                    |
| <b>B.</b> Commande d'ouverture du couvercle            | <b>K.</b> Corps  |
| <b>C.</b> Boutons de déverrouillage du couvercle (x2)  | <b>L.</b> Filtre amovible                                    |
| <b>D.</b> Cuillère doseuse                             | <b>M.</b> Ecran LCD  |
| <b>E.</b> Bouton de déverrouillage de la pale          | <b>N.</b> Bouton de démarrage et arrêt de la cuisson         |
| <b>F.</b> Pale de brassage amovible                    | <b>O.</b> Bouton de réglage de la minuterie +/- (en minutes) |
| <b>G.</b> Contenance maxi pour les liquides uniquement | <b>P.</b> Cordon d'alimentation fixe                         |
| <b>H.</b> Plat amovible                                |  |
| <b>I.</b> Bouton de déverrouillage de la poignée       |  |

## UNE PRÉPARATION RAPIDE

### Avant la première utilisation

- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de commande d'ouverture - fig.1 et poussez les verrous pour retirer le couvercle - fig.2.
- Enlevez la cuillère doseuse.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - fig.3.
- Retirez la pale en poussant le bouton de déverrouillage - fig.4.
- Retirez le filtre amovible - fig.14.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.6 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.
- Repositionnez la pale jusqu'au "CLIC" - fig.5.
- 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.

### Préparez les aliments

**Pour ne pas endommager votre appareil, veillez à respecter scrupuleusement les quantités d'ingrédients et de liquide indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.**

**Pour les recettes liquides, ne dépassez jamais le niveau maxi indiqué sur la pale amovible - fig.7.**

## **Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat amovible pendant le fonctionnement.**

- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Retirez la cuillère placée à l'intérieur du plat.
- Mettez les aliments dans le plat et respectez toujours la quantité maximale (voir tableau de cuisson p. 7 à 8) ainsi que le repère pour les recettes liquides - fig.7.
- Remplissez la cuillère avec la matière grasse recommandée (voir tableau de cuisson p. 6 à 7) et versez le contenu sur les aliments de manière homogène - fig.8.
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement - fig.9.
- Fermez le couvercle - fig.15.

FR

## **UNE CUISSON LÉGÈRE**

### **Démarrez la cuisson**

- Branchez le câble d'alimentation sur une prise électrique, l'appareil émet 2 bips sonores et l'écran affiche 00 - fig.10.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton + et - (voir tableau de cuisson p. 6 à 7), appuyez sur le bouton , l'appareil émet à nouveau 2 bips sonores - fig.11 et la cuisson démarre grâce à la circulation d'air chaud dans l'enceinte de cuisson.
- Le temps sélectionné s'affiche et le décompte commence seconde par seconde - fig.12. La sélection et l'affichage du temps est en minute, seul l'affichage en dessous de 1 minute est en seconde.
- Il est possible de mettre l'appareil en pause. Il suffit d'appuyer sur la touche  - fig.11, puis d'appuyer à nouveau sur cette touche pour reprendre la cuisson.
- Il est possible de modifier le temps à tout moment pendant la cuisson et à l'aide des touches + et - - fig.13.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton  enfoncé pendant 2 secondes minimum et sélectionnez à nouveau le temps.

### **Retirez les aliments**

**A l'ouverture du couvercle, l'appareil s'éteint. Pour redémarrer la cuisson, fermez le couvercle et appuyez sur la touche .**

**Au-delà de 2 min d'ouverture l'appareil est réinitialisé.**

- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne et l'écran affiche 00 : l'appareil stoppe automatiquement la cuisson de votre préparation. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur l'un des deux boutons - fig.13.
- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Levez la poignée jusqu'au "CLIC" pour retirer le plat et sortir les aliments.

## 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 ajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

### Pommes de terre

	Type	Quantité	Ajout (c. d'huile)	Temps de cuisson (min.)
Frites taille standard 10 mm x 10 mm	Fraîches	750 g	1/2	25-27
		1000 g	3/4	28-30
		1500 g	1	36-38
Frites Tradition	Surgelées	750 g	sans	23-25
		1200 g	sans	30-32

### 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 (c. d'huile)	Temps de cuisson (min.)
Nuggets de poulet	Frais	1200 g	sans	13-15
	Surgelés	1200 g	sans	15-17
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	sans	20-22
Blancs de poulet	Frais	6	sans	18-20
Blancs de poulet	Frais	9	sans	22-24
Boulettes de viande	Surgelées	1200 g	1	18-20

### Préparations surgelées

	Type	Quantité	Ajout (c. d'huile)	Temps de cuisson (min.)
Ratatouille	Surgelée	1000 g	sans	23-25
Poêlée paysanne	Surgelée	1000 g	sans	22-24
Paëlla	Surgelée	1000 g	sans	15-17

## Poissons - Crustacés

	Type	Quantité	Ajout (c. d'huile)	Temps de cuisson (min.)
Beignets de calamars	Surgelés	500 g	sans	11-13
Gambas	Fraîches	450 g	sans	8-10

FR

## Légumes

	Type (Frais)	Quantité	Ajout (c. d'huile)	Temps de cuisson (min.)
Courgettes	Lamelles	1200 g	1 c. + 15 cl d'eau	25-30
Poivrons	Lamelles	1000 g	1 c. + 15 cl d'eau	20-25
Champignons	Quartiers	1000 g	1	16-18
Tomates	Quartiers	1000 g	1 c. + 15 cl d'eau	15-17
Oignons	Rondelles	750 g	1	18-20

## Desserts

	Type	Quantité	Ajout (c. d'huile)	Temps de cuisson (min)
Bananes	Rondelles	7	1 c. + 1 c. sucre	5-6
	Papillote	3	sans	15-17
Fraises	Fraîches coupées en 4	1500 g	2 c. sucre	10-12
Pommes	Coupées en 2	5	1c. + 2 c. sucre	10-12
Ananas	Frais coupé en morceaux	2	2 c. sucre	15-17

## UN NETTOYAGE FACILE

### Nettoyez l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de commande d'ouverture - fig.1 et poussez les verrous 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 poussant le bouton de déverrouillage - fig.4.

**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 amovible, n'utilisez aucun ustensile métallique.**

**Nous vous déconseillons l'usage de produit détergent autre que le liquide vaisselle.**

- Retirez le filtre amovible - fig.14.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.6 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.
- Nous garantissons que le plat amovible est CONFORME À LA RÉGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

## QUELQUES CONSEILS EN CAS DE DIFFICULTÉ...

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 la touche  .	Appuyez sur la touche  .
	Vous avez appuyé sur la touche  mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	L'appareil ne chauffe pas.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Repositionnez la pale jusqu'au "CLIC" - fig.5.
La cuisson des préparations n'est pas homogène.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments / frites ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez les aliments/frites tous de la même taille.
	La pale est en place mais elle ne tourne pas.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.

Problèmes	Causes	Solutions
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. 6 à 7).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les frites sont cassées lors de la cuisson.	La quantité n'est pas adaptée.	Réduisez la quantité de pommes de terre 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. Réduisez la quantité d'aliment.
	Niveau maxi dépassé.	Réduisez les quantités.
Des liquides de cuisson ont coulé dans le corps de l'appareil.	Plat défectueux.	Changez le plat.
	Le niveau maxi a été dépassé.	Respecter le niveau maxi.
L'écran LCD ne fonctionne plus.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Le couvercle est ouvert.	Fermez le couvercle.
L'écran LCD indique Er.	C'est une anomalie dans le fonctionnement de l'appareil.	Débranchez l'appareil, attendez 10 secondes, rebranchez l'appareil, appuyez sur la touche  . Si l'écran LCD indique toujours Er, reportez-vous au tableau des codes erreur p.10.
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement des moteurs de l'appareil.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.

**Si votre appareil ne fonctionne toujours pas malgré tous ces conseils, apportez-le à un Centre Service Agréé.**

## TABLEAU DES CODES ERREUR : ER.

Er. 1 ou 2	La ventilation de votre appareil présente une défaillance.	Vérifiez la présence et le bon positionnement de toutes les parties amovibles (grilles d'entrée et de sortie de ventilation, cuve, couvercle). Vérifier l'absence de corps étrangers dans toutes ces parties amovibles. Après avoir vérifié l'absence de corps étrangers dans le conduit de ventilation, si le défaut persiste, apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
Er. 3	Cette erreur peut apparaître si le produit a été stocké de manière prolongée à une température trop basse.	Laissez le produit à une température ambiante de plus de 15°C pendant une heure avant de le redémarrer. Si le défaut persiste, apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
Er. 4	Votre produit présente une défaillance de la sonde de température.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
Er. 5	La tension de votre réseau domestique présente une valeur trop faible, les performances de cuisson pourront être altérées.	Contactez votre Fournisseur d'énergie électrique.
Er. 6	La tension de votre réseau domestique présente une valeur élevée, par sécurité votre produit se protège des risques de surchauffe	Contactez votre Fournisseur d'énergie électrique.

## PARTICIPONS À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT !



📄 Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➡ Apportez celui-ci à un point de collecte pour que son traitement soit effectué.