S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226
Réf. 1505087056 • 10/2011
JPM & Associés • marketing-design-communication

ActiFry® 2 en 1

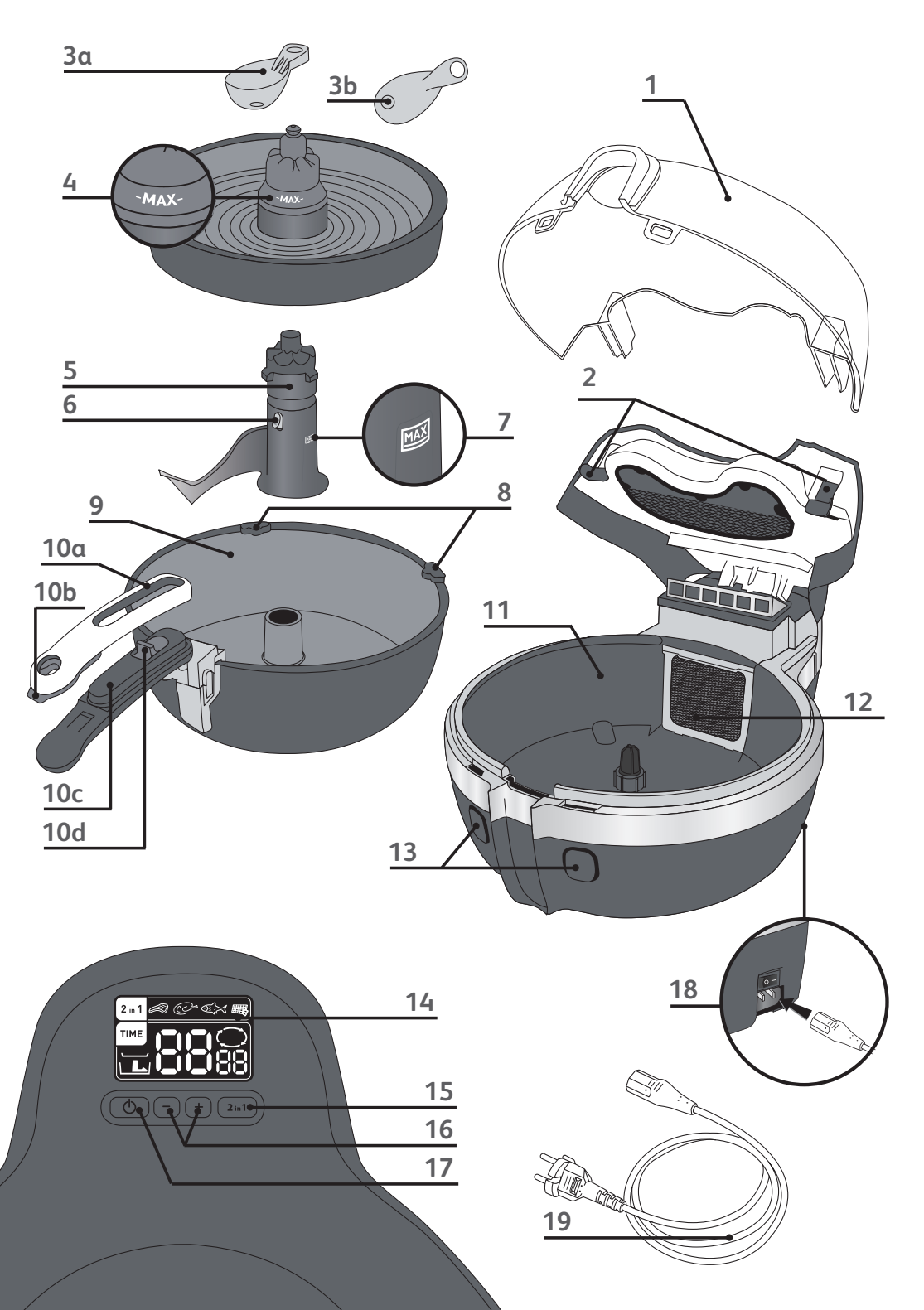
FR

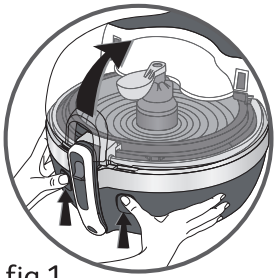
DE

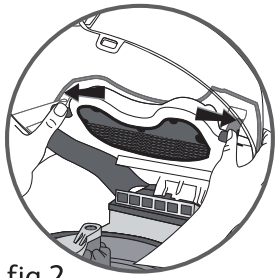
NL

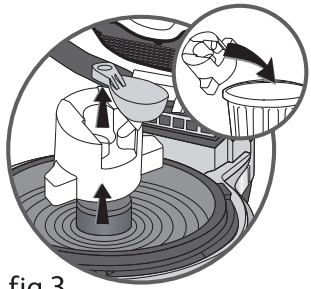


www.groupeseb.com


3a
3b
1
4
MAX
MAX
5
6
7
MAX
2
9
8
10a
10b
11
12
10c
10d
13
18
14
2 in 1
TIME
15
16
17
2 in 1
19


fig.1


fig.2


fig.3

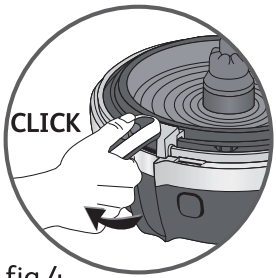
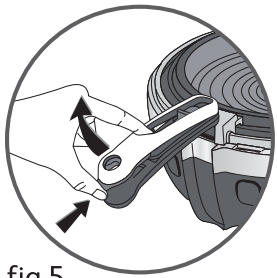


fig.4


fig.5

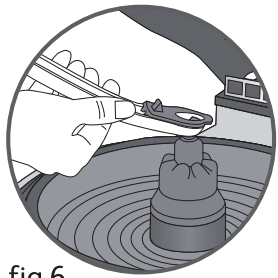

fig.6


fig.7

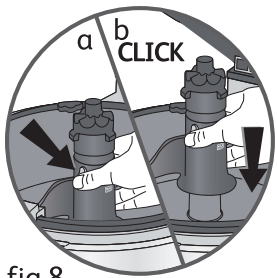


fig.8


fig.9

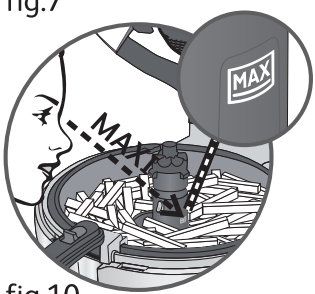
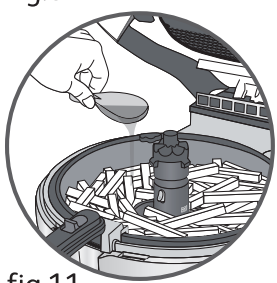
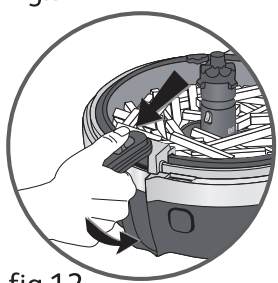
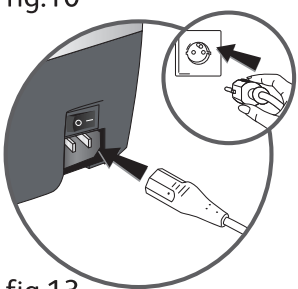
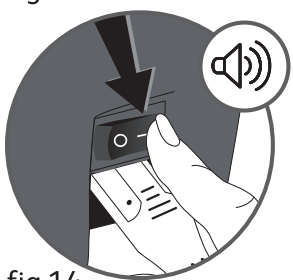


fig.10


fig.11


fig.12


fig.13


fig.14

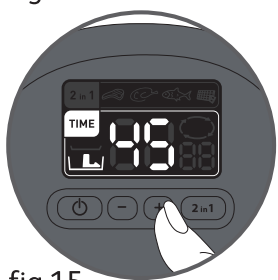


fig.15



fig.16



fig.17



fig.18

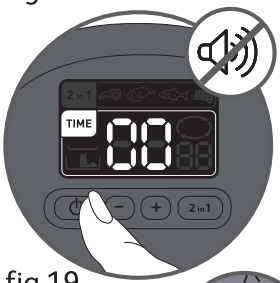
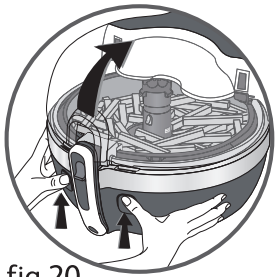


fig.19


fig.20

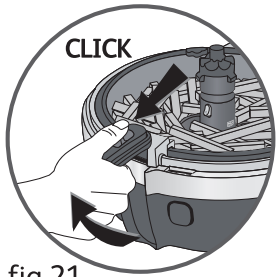


fig.21

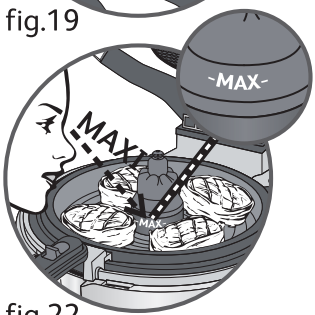


fig.22



fig.23

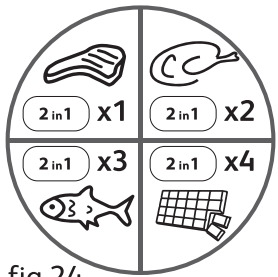


fig.24

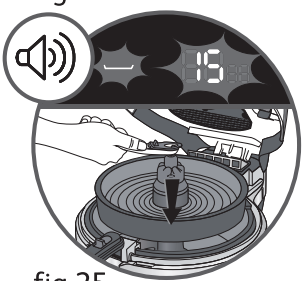
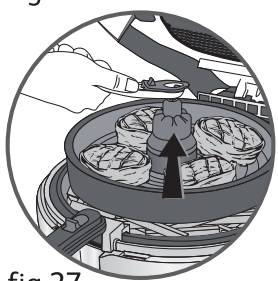
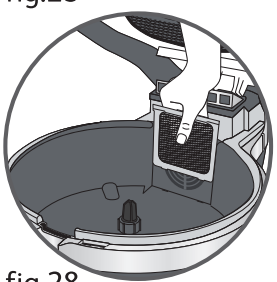


fig.25


fig.26


fig.27


fig.28

la Nutrition Gourmande

Innover pour votre santé

La nutrition c'est, bien sûr, de manger varié et équilibré… mais pas seulement. La façon de cuisiner vos aliments joue un rôle essentiel dans le goût, la texture et la composition nutritionnelle.

Aussi parce que tous les appareils ne se valent pas, SEB a développé une gamme dédiée à la NUTRITION POUR PLUS DE PLAISIR : des ustensiles ingénieux qui préservent la nutrition et exhalent le vrai goût des ingrédients.

Faciliter l'accès du consommateur à une alimentation qui concilie toujours mieux gourmandise et santé : telle est la mission de la gamme Nutrition Gourmande.

Pour le groupe SEB, imaginer ActiFry® **2 en 1**, c'est aller encore plus loin dans la diversité gourmande, ludique et pratique pour tous les jours.

Vous apporter des solutions uniques

SEB investit dans la recherche pour créer des appareils aux performances nutritionnelles uniques, qui sont validées par des études scientifiques.

Vous informer

SEB est depuis toujours le partenaire privilégié de votre alimentation en vous apportant rapidité, praticité et convivialité dans la préparation de vos repas.

Jour après jour, la gamme Nutrition Gourmande de SEB vous aidera à partager le plaisir culinaire et l'équilibre alimentaire, en :

- favorisant et préservant les qualités des ingrédients naturels et essentiels à votre alimentation,
- limitant l'utilisation de matières grasses,
- favorisant le retour aux goûts et aux saveurs oubliées,
- limitant le temps passé à la préparation d'un repas.

Au sein de cette gamme de produits, ActiFry® **2 en 1** vous permet de cuisiner le plat principal et son accompagnement avec la juste quantité d'huile et de sel.

Bienvenue dans l'univers ActiFry® 2 en 1 !

Faites un plat complet gourmand à votre façon

Les frites sont croustillantes et moelleuses grâce à des technologies brevetées. Sélectionnez vos ingrédients, votre huile, vos épices, fines herbes, aromates… ActiFry® 2 en 1 s'occupe du reste.

Seulement 3 %* de matière grasse et une juste quantité de sel : 1 cuillère suffit !

Une cuillère d'huile de votre choix vous permet de faire 1,5 kg de vraies frites. La cuillère doseuse d'ActiFry® 2 en 1 vous permet de doser le sel et de réduire sa consommation sans concession sur le goût.

* 1,5 kg de frites fraîches, section 10 x 10 mm, cuisson à -55 % de perte en poids avec 2 cl d'huile.

Des steaks/frites et bien plus encore !

ActiFry® 2 en 1 vous permet de cuisiner une grande variété de recettes. Variez votre quotidien avec du steak/frites, des poêlées de légumes croquants, des émincés de viandes tendres et goûteux, des crevettes croustillantes, des fruits…

 : le + ActiFry® 2 en 1

Un livret de recettes familiales élaboré avec de grands Chefs et des nutritionnistes vous est proposé. Vous y trouverez des idées originales de plats gourmands nutritionnels et de leur accompagnement ainsi que des desserts à réaliser pour toute la famille.

Pour réussir au mieux vos préparations, SEB vous conseille tout particulièrement sur les pommes de terre et sur les huiles.

La pomme de terre : équilibre et plaisir au quotidien !

La pomme de terre peut être consommée par tous et à tous les âges ! Elle est une excellente source d'énergie et contient des vitamines. Selon les variétés, les conditions climatiques et de culture, la pomme de terre subit des variations importantes : forme, taille, qualité gustative. Chacune possède ses propres caractéristiques de précocité, de rendement, de taille, de couleur, de qualité de conservation et d'indications culinaires. Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de l'origine et de la saisonnalité.

Quelle variété utiliser pour ActiFry® 2 en 1 ?

Nous vous conseillons d'utiliser, d'une manière générale, les pommes de terre spéciales frites. Pour les pommes de terre nouvelles riches en humidité, nous vous conseillons de faire cuire les frites quelques minutes supplémentaires.

ActiFry® **2 en 1** permet aussi de préparer des frites surgelées. Celles-ci étant déjà précuites, il n'est pas nécessaire de rajouter de l'huile.

Où conserver la pomme de terre ?

Les meilleurs endroits pour conserver les pommes de terre sont une bonne cave, un placard frais (entre 6 et 8°C), à l'abri de la lumière.

Comment préparer la pomme de terre pour ActiFry® 2 en 1 ?

Pour obtenir de meilleurs résultats, il faut s'assurer que les frites ne collent pas entre elles. Pour cela, il est recommandé de laver abondamment les pommes de terre entières, puis les pommes de terre coupées, jusqu'à ce que l'eau soit claire. Ainsi vous retirez un maximum d'amidon. Séchez soigneusement les frites à l'aide d'un torchon sec très absorbant. Les frites doivent être parfaitement sèches avant de les mettre dans ActiFry® **2 en 1**.

Comment couper la pomme de terre?

La taille de la frite influe sur le croustillant et le moelleux. Plus vos frites seront fines, plus elles seront croustillantes et à l'inverse, plus elles seront épaisses, plus elles seront moelleuses à l'intérieur. En fonction de vos désirs, vous pouvez varier les coupes de vos frites et adapter le temps de cuisson :

Fines : 8 x 8 mm / Standard : 10 x 10 mm / Epaisses : 13 x 13 mm

Variez les bonnes huiles qui vous font du bien

Vous pouvez varier les plaisirs en fonction de vos besoins avec 1 cuillère d'huile en usage unique. Tous les acides gras essentiels à la vie sont dans les huiles végétales. Elles contiennent toutes, dans des proportions différentes, des nutriments indispensables à votre équilibre. Pour apporter à votre corps tout ce dont il a besoin, diversifiez les huiles ! Avec ActiFry® **2 en 1**, vous pouvez utiliser une très grande variété d'huiles :

- Huiles standard : olive, colza*, pépins de raisin, maïs, arachide, tournesol, soja*.
- Huiles aromatisées : herbes aromatiques, ail, piment, citron…
- Huiles spéciales : noisette*, sésame*, carthame*, amande*, avocat*, argan*… (*cuisson selon fabricant).

La technologie ActiFry® **2 en 1**, avec sa faible quantité de matière grasse et de sel, vous permet de préserver les bons acides gras essentiels à votre vitalité.

Avec ActiFry® 2 en 1, faites-vous plaisir et faites plaisir à ceux qui vous entourent !
Pour en savoir plus ou poser vos questions, rendez vous sur
www.nutrition-gourmande.fr

Recommandations

- 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.
- Pour ne pas endommager votre appareil, veillez à respecter les quantités d'ingrédients et de liquide indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.
- Ne surchargez pas le plateau, respectez les quantités recommandées.
- Ne laissez jamais la cuillère 2en1 dans l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne jamais positionner le plateau dans l'appareil sans la cuve.
- Ne jamais positionner la pale sans la cuve.
- Ne jamais dépasser la hauteur indiquée par le niveau max de la pale et maxi du plateau.
- Ne positionnez jamais le plateau dans l'appareil au début de cuisson en utilisation 2en1, attendez l'avertissement sonore qui vous indique à quel moment le positionner.

Description

1. Couvercle transparent
2. Verrous du couvercle
3. Cuillère 2en1 (2in1)
   a. face huile
      min= 1,4 cl (4 personnes)
      max= 2 cl(6 personnes)
   b. face sel
4. Plateau de cuisson 2en1 avec niveau "MAX"
5. Pale de brassage amovible
6. Bouton de déverrouillage de la pale
7. Niveau contenance "MAX" liquide
8. Patins d'appui du plateau
9. Cuve amovible
10. Poignée 2en1
    a. poignée plateau
    b. bouton de désolidarisation des deux poignées
    c. poignée cuve
    d. bouton de déverrouillage de la poignée cuve
11. Corps
12. Filtre amovible
13. Commande d'ouverture du couvercle
14. Ecran LCD
15. Bouton d'activation de la fonction 2en1
16. Bouton + et – pour régler le temps de cuisson
17. Bouton de démarrage et arrêt de la cuisson
18. Interrupteur marche/arrêt et point de branchement
19. Cordon amovible

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de commande d'ouverture - fig.1 et poussez les deux verrous gris vers l'extérieur pour retirer le couvercle - fig.2.
- Enlevez la cuillère 2en1 et son calage en polystyrène que vous pouvez jeter - fig.3.
- Remontez la poignée de la cuve à l'horizontale jusqu'au "CLIC" - fig.4.
- Retirez la poignée de plateau en poussant sur le bouton 10b - fig.5.
- Vous pouvez utilisez cette poignée pour sortir le plateau - fig.6-7.
- Retirez la pale en poussant le bouton de déverrouillage - fig.8a.
- Sortir la cuve.
- Retirez le filtre amovible - fig.28.

L'intérieur de la cuve ActiFry dispose d'un revêtement céramique haute résistance.

- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.9 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Repositionnez la pale jusqu'au “CLIC” - fig.8b.

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

En utilisation cuve seule, ne jamais positionner le plateau dans l'appareil.

Ne pas utiliser la pale sans la cuve.

- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Retirez la cuillère 2en1 - fig.3 et le plateau - fig.7.
- Relevez la poignée - fig.4 et sortez la cuve de l'appareil.
- Placez les aliments dans la cuve en respectant toujours les quantités préconisées dans les tableaux de cuisson et/ou le livre de recettes (voir “Tableau de cuisson”). Ne jamais dépasser le repère de niveau “MAX” sur la pale - fig.10.
- Selon les aliments, dosez la matière grasse recommandée avec la cuillère et versez le contenu de façon homogène à l'intérieur de la cuve - fig.11.
- Replacez la cuve dans l'appareil et fermez le couvercle.
- Rabattez la poignée - fig.12.

Utilisation cuve seule

Démarrez la cuisson

- Reliez le câble d’alimentation amovible à l’appareil et branchez-le - fig.13.
- Appuyez sur l’interrupteur 0/I - fig.14, l’appareil émet un bip sonore et l’écran affiche 00.
- Réglez le temps de cuisson à l’aide des boutons − + - fig.15 (voir “Tableau de cuisson”).
- Appuyez sur le bouton start ⏻ - fig.16. Le décompte minute par minute commence. Seul l’affichage en dessous de une minute est en secondes.
- Le temps de cuisson est ajustable à tout moment en appuyant sur les boutons − + - fig.17.

L’ouverture du couvercle stoppe la cuisson. Relancez la cuisson en appuyant sur bouton start après fermeture de celui-ci.

Au-delà de 2 minutes d'ouverture du couvercle, l'appareil se met en veille.

Retirez les aliments

- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne et l’écran affiche 00 clignotant - fig.18 : l’appareil stoppe automatiquement la cuisson de votre préparation. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur le bouton start ⏻ - fig.19.
- Ouvrez le couvercle - fig.20.
- Levez la poignée jusqu’au “CLIC” - fig.21.
- Retirez la cuve et sortez les aliments.

Tableaux 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	Temps de cuisson
Frites taille standard 10 mm x 10 mm	Fraîches	1500 g	1 cuillère d'huile	41-43 min
		1000 g	¾ cuillère d'huile	35-37 min
		750 g	½ cuillère d'huile	30-32 min
		500 g	⅓ cuillère d'huile	24-26 min
		250 g	⅕ cuillère d'huile	20-22 min
Frites Mac Cain Tradition	Surgelées	1200 g	sans	36-38 min
		750 g	sans	24-26 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	1200 g	sans	18-20 min
	Surgelés	1200 g	sans	18-20 min
Pilons de poulet	Frais	9	sans	25-30 min
Cuisses de poulet	Fraîches	3	sans	30-35 min
Blancs de poulet	Frais	9 blancs (environ 1200 g)	sans	22-25 min
Nems	Frais	12 petits	1 cuillère d'huile	10-12 min
Paupiettes de veau	Fraîches	9	1 cuillère d'huile	22-25 min
Côtes de porc	Fraîches	6	1 cuillère d'huile	18-20 min
Filet de porc	Frais	9	1 cuillère d'huile	13-15 min
Râbles de lapin	Frais	9	1 cuillère d'huile	18-20 min
Viande hachée	Fraîche	900 g	1 cuillère d'huile	13-15 min
	Surgelée	600 g	1 cuillère d'huile	13-15 min
Boulettes de viande	Surgelées	1200 g	1 cuillère d'huile	18-20 min
Saucisses	Fraîches	8 – 10 (piquées)	sans	10-12 min

Poissons - Crustacés

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Beignets de calamars	Surgelés	500 g	sans	12-14 min
Crevettes	Cuites	600 g	sans	8-10 min
Gambas	Surgelées	450 g	sans	9-11 min

Desserts

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Bananes	en rondelles	700 g (7 bananes)	1 cuillère d'huile + 1cuillère de sucre roux	4-6 min
	en papillote	3 bananes	sans	15-17 min
Pommes	coupées en deux	5	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	10-12 min
Poires	coupées en morceaux	1500 g	2 cuillères de sucre	10-12 min
Ananas	coupé en morceaux	2	2 cuillères de sucre	15-17 min

Préparations surgelées

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Ratatouille	Surgelée	1000 g	sans	25-30 min
Poêlée pâtes et poisson	Surgelée	1000 g	sans	20-22 min
Poêlée paysanne	Surgelée	1000 g	sans	25-30 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	1000 g	sans	20-25 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	1000 g	sans	18-20 min
Paëlla	Surgelée	1000 g	sans	18-20 min
Riz Cantonnais	Surgelé	1000 g	sans	18-20 min
Chili con Carne	Surgelé	1000 g	sans	15-20 min

Utilisation plateau seul

Préparez les aliments

- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Retirez la cuillère 2en1 - fig.3.
- Relevez la poignée - fig.4 et retirez la poignée 2en1 - fig.5.
- Placez la poignée sur le plateau - fig.6.
- Retirez le plateau - fig.7.
- Placez vos aliments dans le plateau en respectant toujours les quantités préconisées dans les tableaux de cuisson et/ou le livre de recettes (voir "Tableau de cuisson"). Ne jamais dépasser le repère de niveau "MAX" indiqué au centre du plateau - fig.22.
- Replacez le plateau dans l'appareil.
- Replacez la poignée 2en1, puis rabattez-la.
- Fermez le couvercle.

En utilisation plateau seul, ne jamais mettre d'aliments dans la cuve.

Démarrez la cuisson

L'ouverture du couvercle stoppe la cuisson. Relancez la cuisson en appuyant sur bouton start après fermeture de celui-ci.

Au-delà de 2 minutes d'ouverture du couvercle, l'appareil se met en veille.

- Reliez le câble d'alimentation amovible à l'appareil et branchez-le - fig.13.
- Appuyez sur l'interrupteur 0/I - fig.14, l'appareil émet un bip sonore et l'écran affiche 00.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons − + (voir "Tableau de cuisson").
- Appuyez sur le bouton start ⏻. Le décompte minute par minute commence. Seul l'affichage en dessous de une minute est en secondes.
- Le temps de cuisson est ajustable à tout moment en appuyant sur les boutons − +.

Retirez les aliments

- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne et l'écran affiche 00 clignotant : l'appareil stoppe automatiquement la cuisson de votre préparation. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur le bouton start ⏻ - fig.19.
- Ouvrez le couvercle.
- Clipsez la poignée sur le plateau - fig.26.
- Retirez votre plateau.
- Servez vos aliments.

Utilisation 2en1 : cuve + plateau

Préparez les aliments

- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Retirez la cuillère 2en1 et le plateau - fig.3.
- Relevez la poignée - fig.4 et sortez la cuve de l'appareil.
- Placez les aliments dans la cuve en respectant toujours les quantités préconisées dans les tableaux de cuisson et/ou le livre de recettes (voir "Tableau de cuisson"). Ne jamais dépasser le repère de niveau "MAX" sur la pale - fig.10.
- Selon les aliments, dosez la matière grasse recommandée avec la cuillère et versez le contenu de façon homogène à l'intérieur de la cuve - fig.11.
- Replacez la cuve dans l'appareil et fermez le couvercle.
- Rabattez la poignée - fig.12.

Démarrez la cuisson 2en1

Chaque type d'aliments propose un temps prédéfini que vous pouvez ajuster.

- Reliez le câble d'alimentation amovible à l'appareil et branchez-le - fig.13.
- Appuyez sur l'interrupteur 0/I, l'appareil émet un bip sonore et l'écran affiche 00 - fig.14.
- Réglez le temps de cuisson total (=cuisson des aliments dans la cuve) à l'aide des boutons − + (voir "Tableau de cuisson") - fig.15.
- Sélectionnez le type d'aliments à cuire dans le plateau avec le bouton 2 in 1 - fig.23 et 24.
- Ajustez le temps de cuisson du plateau à l'aide des boutons − + (voir "Tableau de cuisson").
- Appuyez sur le bouton start 2 in 1. La cuisson démarre.
- Le décompte minute par minute commence.
- Placez les aliments sur le plateau en veillant à respecter le niveau maxi - fig.22.
- Lorsque l'appareil bippe et s'arrête automatiquement, ouvrez le couvercle et placez le plateau - fig.25.
- Refermez le couvercle et appuyez sur le bouton start 2 in 1.
- Le décompte reprend.

Retirez les aliments

- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne et l'écran affiche 00 en clignotant : l'appareil stoppe automatiquement la cuisson de votre préparation. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur le bouton start 2 in 1 - fig.19.
- Ouvrez le couvercle - fig.20.
- Levez la poignée jusqu'au "CLIC"- fig.21.
- Désolidarisez les deux poignées en appuyant sur le bouton 10b.
- Retournez la poignée plateau pour la placer sur le plateau - fig.26.
- Retirez le plateau et sortez les aliments - fig.27.
- Retirez la cuve et sortez les aliments.

Attention, le plateau est très chaud en fin de cuisson. Utilisez toujours la poignée plateau pour le retirer.

Pour des frites encore plus croustillantes, vous pouvez prolonger leur cuisson pendant 2 min après avoir retiré le plateau.

Tableau de cuisson

Aliments Cuve	Quantité cuve	Temps total	Aliments plateau	Quantité plateau	Temps plateau
Pommes de terre	1250 g	45	Steak Haché 	4	7
	1000 g	35		4	7
	750 g	30		3	6
	250 g	25		1	5
Courgettes	1000 g	30	Saumon 	4	10
	750 g	25		3	10
	500 g	20		2	8
	250 g	18		1	7
Frites	1250 g	50	Pilons de poulets 	5	18
	1000 g	45		4	16
	750 g	40		3	16
	250 g	33		1	15
Figues	10	20	Croustillants chocolat 	4	5

Un nettoyage facile

Nettoyez l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur les boutons - fig.1 et poussez les deux verrous vers l'extérieur pour retirer le couvercle - fig.2.
- Remontez la poignée de la cuve à l'horizontale jusqu'au "CLIC" - fig.4.
- Retirez le plateau - fig.7.
- Retirez la pale en poussant sur le bouton de déverrouillage - fig.8a.
- Sortez la cuve.
- Retirez le filtre amovible - fig.28.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.9 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge légèrement humide.
- Séchez soigneusement avant de remettre en place.

N'immergez jamais l'appareil.

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

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.

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

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 le bouton ON / OFF.	Appuyez sur le bouton ON / OFF.
	Vous avez appuyé sur le bouton ON / OFF 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 tourne pas correctement.	La pale n'est pas verrouillée.	Repositionnez la pale jusqu'au "CLIC" - fig.8b.
Le plateau ne tourne pas.	Le plateau n'est pas verrouillé.	Repositionnez le plateau jusqu'au "CLIC".
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 toutes les frites de la même taille.
	La pale est en place mais elle ne tourne pas.	Apportez l'appareil à un Centre 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").
	Le filtre **(12)** est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les aliments ne tournent pas avec le plateau.	Les aliments sont trop épais.	Réduisez l'épaisseur de vos aliments.
Les aliments dans la cuve ne sont pas cuits.	Le plateau à été mis sur la cuve au démarrage de la cuisson.	Mettez uniquement le plateau en deuxième partie de cuisson.
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.	La cuve est trop chargée.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson. Réduisez la quantité d'aliments.
	Niveau maxi dépassé.	Réduisez les quantités.
Des liquides de cuisson ont coulé dans le corps de l'appareil.	Cuve défectueuse.	Vérifier l'absence de fuite en remplissant la cuve jusqu'au niveau MAX de la pale. En cas fuite apportez votre cuve à un Centre Service Agréé.
	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.
	L'appareil n'a pas été mis en fonctionnement.	Appuyez sur le bouton ON / OFF.
	Suite à un dysfonctionnement dans l'utilisation du produit, il s'est mis en sécurité.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
L'écran LCD indique Err.	C'est une anomalie dans le fonctionnement de l'appareil.	Débranchez l'appareil, attendre 10 secondes, rebranchez l'appareil, appuyez sur le bouton ON/OFF. Si l'écran LCD indique toujours Err, apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
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.
Lors d'une cuisson combinée, il n'y pas d'arrêt de la machine pour mettre le plateau.	La cuisson plateau n'a pas été programmée.	Utilisez la fonction 2en1 lors d'une cuisson combinée.

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



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.

SEB Vital - Gesund genießen

DE

Innovationen für Ihre Gesundheit

Gesunde Ernährung zeichnet sich durch Abwechslung und Ausgewogenheit aus. Aber gesunde Ernährung beschränkt sich nicht nur auf die Auswahl der Lebensmittel. Die Zubereitung spielt ebenfalls eine große Rolle bei der Erhaltung von Nährstoffen und der Entwicklung des Geschmacks, der Aromen und der Konsistenz.

Deshalb hat SEB die Produktserie Seb Vital - Gesund genießen entwickelt: innovative Kochgeräte, die Nährwerte sowie Geschmack und Konsistenz optimal erhalten bei möglichst geringer Fettzufuhr.

ActiFry® 2 in 1 ermöglicht gesunde Ernährung auf eine sehr bequeme, praktische und köstliche Art und Weise.

Noch nie da gewesene Lösungen

SEB investierte in die Forschung und Entwicklung, um Geräte zu entwickeln, die Lebensmittel auf noch nie da gewesene Weise schonen und dabei den natürlichen Geschmack erhalten. Dies wurde in wissenschaftlichen Untersuchungen nachgewiesen.

Allgemeine Informationen

SEB ist seit jeher ein ganz besonderer Partner für Ihre Ernährung, der es Ihnen ermöglicht, Mahlzeiten schnell, praktisch und zusammen mit Freunden und der Familie zuzubereiten.

Die Produktserie Seb Vital - Gesund genießen von SEB hilft Ihnen, vollen Genuss mit ausgewogener Ernährung zu verbinden:

- die Eigenschaften der natürlichen Lebensmittel werden verstärkt und geschont,
- der Einsatz von Fett wird begrenzt,
- längst vergessene Geschmacksrichtungen und Aromen werden Ihnen wieder ins Gedächtnis zurückgerufen,
- die Zubereitungszeit für eine Mahlzeit wird verringert, bzw. garen die Speisen fast von ganz alleine.

ActiFry® 2 in 1 ermöglicht es Ihnen, gleichzeitig beispielsweise Fleisch oder Fisch und die Beilage mit der optimalen Menge Öl und Salz zuzubereiten.

Willkommen in der Welt von ActiFry® 2 in 1!

Bereiten Sie ein komplettes, leckeres Gericht in einem Gerät zu.

Dank der patentierten Technologien wie etwa dem rotierenden Rührarm, der das Öl gleichmäßig verteilt und der schnell zirkulierenden Heißluft gelingen Pommes Frites besonders lecker und knusprig ohne Austrocknen. Sie wählen die Zutaten, das Öl, die Gewürze, die Kräuter… und ActiFry® 2 in 1 kümmert sich um den Rest!

Nur 3%* Fett und die richtige Menge Salz: 1 Löffel Öl genügt!

Mit einem Löffel Öl Ihrer Wahl können Sie Pommes frites aus 1,5 kg frischen Kartoffeln zubereiten. Der Dosierlöffel der ActiFry® 2 in 1 ermöglicht es Ihnen, das Salz zu dosieren und so die Verwendung auf ein Optimum zu verringern, ohne Abstriche beim Geschmack zu machen.

* Pommes frites aus 1,5 kg frischen Kartoffeln, Durchmesser 10 x 10 mm, beim Garen -55 % Gewichtsverlust mit 20 ml Öl.

Steaks mit Pommes und noch viel mehr!

Neben Steak mit Pommes frites und vielen anderen Kartoffelspezialitäten wie Bratkartoffeln können Sie Ihren täglichen Speiseplan mit knackigen Gemüsepfannen, zarten und leckeren Fleischgerichten, knusprigen Meeresfrüchten, cremigen Rissottos, Früchten uvm. bereichern. Weil es so einfach geht, können Sie mit ActiFry® 2 in 1 ganz nebenbei kochen - täglich aus frischen Zutaten!

 : + ActiFry® 2 in 1

Ein in Zusammenarbeit mit Köchen und Ernährungswissenschaftlern zusammengestelltes Rezeptheft bietet Ihnen eine Vielzahl ernährungstechnisch optimaler und köstlicher Gerichte und Desserts. Originellen Ideen für Fleisch, Fisch, Gemüse sowie Pommes frites für die ganze Famile.

Tipps zu Kartoffeln und Ölen, damit Ihre Zubereitungen stets gelingen.

DE

Die Kartoffel: Ausgewogene und leckere Ernährung für jeden Tag

Kartoffeln sind eine ausgezeichnete Energiequelle und enthalten viele Vitamine. Form, Größe und Geschmack der Kartoffeln hängen von der Sorte, den klimatischen Bedingungen und der Anbauweise ab. Jede Kartoffelsorte besitzt ihre eigenen, charakteristischen Eigenschaften in Bezug auf Reifezeit, Größe, Farbe, Haltbarkeit und Eignung zu verschiedenen Zubereitungen. Die Garergebnisse können je nach Ursprung, Jahreszeit und Lagerung variieren.

Für ActiFry® 2 in 1 geeignete Kartoffelsorten:

Wir raten zur Verwendung von festkochenden Kartoffelsorten. Neue Kartoffeln enthalten viel Wasser und sollten einige Minuten länger gegart werden.

Mit ActiFry® **2 in 1** können ebenfalls tiefgefrorene Pommes frites zubereitet werden. Da diese bereits vorfrittiert sind, braucht man kein weiteres Öl hinzuzugeben.

Wo sollten Kartoffeln gelagert werden?

Kartoffeln lagert man am besten im Keller oder in einem kühlen (6 bis 8°C) und vor Licht geschütztem Lebensmittelschrank.

Wie werden die Kartoffeln für ActiFry® 2 in 1 vorbereitet?

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, müssen Sie dafür sorgen, dass die Pommes frites nicht aneinander kleben. Aus diesem Grund sollten die Kartoffeln im Vorfeld ausgiebig gewaschen und die geschnittenen Kartoffeln abgespült werden (2-3-mal), bis das ablaufende Wasser klar bleibt. Auf diese Weise entfernen Sie einen Großteil der Stärke. Die Pommes frites sollten anschließend sorgfältig mit einem saugfähigen Tuch (z.B. Geschirrtuch) getrocknet werden. Die Pommes frites sollten trocken sein, bevor man sie in die ActiFry® **2 in 1** gibt.

Wie werden die Kartoffeln geschnitten?

Die Größe der Pommes frites hat Einfluss darauf, wie knusprig bzw. weich sie werden. Je dünner sie sind, desto knuspriger werden sie, je dicker sie sind, desto weicher werden sie innen. Wählen Sie Größe und Garzeit ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack:

Dünn: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Dick: 13 x 13 mm

Benutzen Sie verschiedene hochwertige Öle:

Seien Sie abwechslungsreich und experimentierfreudig bei der Auswahl der Ölsorten. Pflanzenöle enthalten essentielle Fettsäuren in unterschiedlicher Zusammensetzung, welche für eine gesunde Ernährung, insbesondere für den Zellaufbau, besonders wichtig sind. Verwenden Sie verschiedene Öle, um Ihrem Körper alles zu geben, was er braucht! Mit ActiFry® **2 in 1**, können Sie zwischen einer Vielzahl von Ölen wählen:

- Standardöle: Olivenöl, Rapskernöl*, Traubenkernöl, Maisöl, Erdnussöl, Sonnenblumenöl, Sojaöl*.
- Aromatisierte Öle: Kräuteröl, Knoblauchöl, Chiliöl, Zitronenöl…
- Spezialöle: Sesamöl*, Mandelöl*, Avocadoöl*… (*beim Garen die Hinweise des Herstellers beachten).

Dank der ActiFry® **2 in 1** Technologie, d.h. dank schonender Gartemperatur und der geringen Menge Öl, das immer wieder frisch verwendet wird, werden die für Ihre Vitalität wichtigen essentiellen Fettsäuren geschont.

Erfahren Sie mehr über ActiFry® 2 in 1, die Seb Vital-Serie und lassen Sie sich von unserer Rezeptdatenbank inspirieren:
www.initiative-gesund-geniessen.de oder www.tefal.de (Tefal Vital)

Empfehlungen

- Während der ersten Verwendung kann unschädlicher Geruch entstehen. Dieser hat keine Folgen auf die Verwendung des Geräts und verschwindet schnell. Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster und warten Sie bis Sie keine Geruchs- oder Rauchentwicklung mehr feststellen können.
- Achten Sie darauf, die in der Gebrauchsanweisung und im Rezeptbuch angegebenen Zutaten- und Flüssigkeitsmengen einzuhalten, um Ihr Gerät nicht zu beschädigen.
- Überladen Sie die Grillplatte nicht, halten Sie die empfohlenen Mengen ein.
- Lassen Sie den 2in1-Löffel niemals während des Betriebs im Gerät.
- Legen Sie die Grillplatte niemals ohne Garbehälter in das Gerät.
- Setzen Sie den Rührarm niemals ohne den Garbehälter ein.
- Überschreiten Sie niemals den auf dem Rührarm angegebenen, maximalen Füllstand des Garbehälters und der Grillplatte.
- Im 2in1-Betrieb muss die Grillplatte erst nach dem Signalton eingesetzt werden und darf nicht von Beginn an platziert werden.

Beschreibung

1. Transparenter Deckel
2. Hebel zur Ver- und Entriegelung des Deckels
3. 2in1-Löffel
   a. Dosierung von Öl
      Min. = 14 ml für 1 kg Kartoffeln
      Max. = 20 ml für 1,5 kg Kartoffeln
   b. Dosierung von Salz
4. 2in1-Grillplatte mit MAX-Markierung
5. Abnehmbarer Rührarm
6. Entriegelungstaste für den Rührarm
7. MAX. Flüssigkeitshöhe
8. Auflageflächen für die Grillplatte
9. Herausnehmbarer Garbehälter
10. 2in1-Griff
    a. Grillplatten-Heber (im Griff integriert)
    b. Hebel zum Trennen des Grillplatten-Hebers vom Griff
    c. Griff
    d. Hebel zum Entriegeln des Griffs (zum Heben und Senken)
11. Gehäuse
12. Herausnehmbarer Filter
13. Tasten zum Öffnen des Deckels
14. LC-Display
15. Funktionstaste für die 2in1-Funktion
16. Tasten + und - zum Einstellen der Garzeit
17. Start- und Stopptaste für das Garen
18. Ein- und Ausschalter und Kabelanschluss
19. Abnehmbares Anschlusskabel

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Drücken Sie eine der beiden Tasten, um den Deckel zu öffnen - fig.1. Um den Deckel abzunehmen, drücken Sie die beiden grauen Riegel nach außen - fig.2.
- Entfernen Sie den 2in1-Löffel und dessen Verpackung, die Sie entsorgen können - fig.3.
- Heben Sie den Griff senkrecht nach oben, sodass er einrastet - fig.4.
- Entfernen Sie den Grillplatten-Heber, indem Sie auf den Hebel 10b drücken - fig.5.
- Mit dem Grillplatten-Heber können Sie die Grillplatte abnehmen und aufsetzen - fig.6-7.
- Zum Herausnehmen des Rührarms: Drücken Sie die Entriegelungstaste - fig.8a.
- Nehmen Sie den Garbehälter heraus.
- Nehmen Sie den abnehmbaren Filter ab - fig.28.
- Alle abnehmbaren Teile des Geräts sind spülmaschinengeeignet - fig.9 oder können mit einem weichen Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.

Das Innere der ActiFry-Schüssel besitzt eine besonders strapazierfähige Keramikbeschichtung.

Bei der ersten Benutzung kann es zu einer leichten, aber unbedenklichen Geruchsentwicklung kommen. Dies hat keinerlei Folgen für die Benutzung des Geräts und verschwindet schnell von selbst.

- Setzen Sie den Rührarm ein und lassen Sie ihn einrasten - fig.8b.

Das Gerät muss vor der ersten Benutzung unbedingt solange bei geöffnetem Fenster aufgeheizt werden, bis keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellbar ist.

DE

Vorbereitung der Lebensmittel

Bei der Verwendung des Garbehälters ohne Grillplatte darf die Grillplatte nicht eingesetzt werden.

Verwenden Sie den Rührarm nicht ohne Garbehälter.

- Öffnen Sie den Deckel - fig.1.
- Entfernen Sie den 2in1-Löffel - fig.3 und die Grillplatte - fig.7.
- Heben Sie den Griff in die waagrechte - fig.4 und nehmen Sie den Grillplatten-Heber ab.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Garbehälter und achten Sie dabei immer auf die in der Gartabelle und/oder die im Rezeptbuch empfohlenen Mengen (siehe "Gartabelle"). Überschreiten Sie dabei niemals die MAX-Markierung auf dem Rührarm - fig.10.
- Dosieren Sie das für die jeweiligen Lebensmittel empfohlene Öl mit dem Löffel und verteilen Sie es gleichmäßig im Garbehälter - fig.11.
- Setzen Sie den Garbehälter wieder in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Entriegeln Sie den Griff und drücken Sie ihn nach unten - fig.12.

Verwendung des Garbehälters ohne Grillplatte

Garen

- Verbinden Sie das abnehmbare Anschlusskabel mit dem Gerät und einer Steckdose - fig.13.
- Drücken Sie auf den Schalter 0/I - fig.14, es ertönt ein Signalton und das Display zeigt 00 an.
- Stellen Sie die Garzeit mit Hilfe der Tasten − + ein - fig.15 (siehe "Gartabelle").
- Drücken Sie auf die Starttaste ⏻ - fig.16. Der Minutenzähler beginnt zu laufen. Unter einer Minute wird in Sekunden gezählt.
- Die Garzeit kann jederzeit über die Tasten − + angepasst werden - fig.17.

Beim Öffnen des Deckels wird der Garvorgang gestoppt. Starten Sie ihn neu, indem Sie nach Schließen des Deckels auf den Startknopf drücken. Wenn der Deckel länger als 2 Minuten offen ist, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

Entnahme der Lebensmittel

- Sobald das Garen beendet ist, ertönt ein Signalton und das Display blinkt und zeigt 00 an - fig.18: Das Gerät beendet das Garen automatisch. Schalten Sie den Timer mit der Start-/ Stopptaste ⏻ aus - fig.19.
- Öffnen Sie den Deckel - fig.20.
- Heben Sie den Griff nach oben, bis er einrastet - fig.21.
- Nehmen Sie den Garbehälter aus dem Gerät und nehmen Sie die Lebensmittel heraus.

Gartabelle

Die Garzeiten sind abhängig vom Frischezustand, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie vom persönlichen Geschmack. Die angegebene Menge Öl kann je nach Geschmack und Bedarf verändert werden. Bei Verlängerung der Garzeit um einige Minuten werden die Pommes frites noch knuspriger.

Kartoffeln

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Pommes frites aus frischen Kartoffeln in der Standard-Größe 10 mm x 10 mm	Frisch	1500 g	1 Messlöffel Öl	41-43 min
		1000 g	¾ Messlöffel Öl	35-37 min
		750 g	½ Messlöffel Öl	30-32 min
		500 g	⅓ Messlöffel Öl	24-26 min
		250 g	⅕ Messlöffel Öl	20-22 min
Vorfrittierte Pommes frites	Tiefgefroren	1200 g	keine	36-38 min
		750 g	keine	24-26 min

Fleisch - Geflügel

Für mehr Abwechslung können Sie dem Öl Gewürze und Kräuter zufügen (Paprikapulver, Curry, Thymian, Lorbeerblätter).

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Hähnchennuggets	Frisch	1200 g	keine	18-20 min
	Tiefgefroren	1200 g	keine	18-20 min
Hähnchenunterschenkel	Frisch	9	keine	25-30 min
Hähnchenkeulen	Frisch	3	keine	30-35 min
Hähnchenbrust (ohne Knochen)	Frisch	9 St. Hähnchenbrust (etwa 1200 g)	keine	22-25 min
Frühlingsröllchen	Frisch	12 kleine	1 Messlöffel Öl	10-12 min
Lammkoteletts (2,5 cm - 3 cm dick)	Frisch	4 bis 8 (je nach Größe)	1 Messlöffel Öl	22-25 min
Schweinerippchen (2,5 cm dick)	Frisch	4 bis 6 (je nach Größe)	1 Messlöffel Öl	18-20 min
Schweinemedaillons	Frisch	9	1 Messlöffel Öl	13-15 min
Hackfleisch	Frisch	900 g	1 Messlöffel Öl	18-20 min
	Tiefgefroren	600 g	1 Messlöffel Öl	13-15 min
Hackbällchen	Tiefgefroren	1200 g	1 Messlöffel Öl	13-15 min
Würstchen	Frisch	8 bis 10 Eingestochen	keine	18-20 min

Fisch - Meeresfrüchte

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Tintenfischringe	Tiefgefroren	500 g	keine	12-14 min
Shrimps	Gekocht	600 g	keine	8-10 min
Gambas	Tiefgefroren	450 g	keine	9-11 min

Desserts

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Bananen	In Scheiben geschnitten	700 g (7 Bananen)	1 Messlöffel Öl + 1 Messlöffel Brauner Zucker	4-6 min
	In Alufolie	3 Bananen	keine	15-17 min
Äpfel	Halbiert	5	1 Messlöffel Öl + 1 bis 2 Messlöffel Zucker	10-12 min
Birnen	In Stücke geschnitten	1500 g	2 Messlöffel Zucker	10-12 min
Ananas	In Stücke geschnitten	2	2 Messlöffel Zucker	15-17 min

Tiefgekühlte Fertiggerichte

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Ratatouille	Tiefgefroren	1000 g	keine	25-30 min
Bauernpfanne	Tiefgefroren	1000 g	keine	25-30 min
Pasta à la Carbonara	Tiefgefroren	1000 g	keine	18-20 min
Paella	Tiefgefroren	1000 g	keine	18-20 min
Reisgericht	Tiefgefroren	1000 g	keine	18-20 min
Chili con Carne	Tiefgefroren	1000 g	keine	13-15 min

Verwendung der Grillplatte alleine

Vorbereitung der Lebensmittel

- Öffnen Sie den Deckel - fig.1.
- Entfernen Sie den 2in1-Löffel - fig.3.
- Heben Sie den Griff in die waagrechte - fig.4 und nehmen Sie den Grillplatten-Heber vom Griff ab - fig.5.
- Platzieren Sie den Heber auf der Grillplatte und lassen Sie ihn einrasten - fig.6.
- Nehmen Sie die Grillplatte ab - fig.7.
- Geben Sie die Lebensmittel auf die Grillplatte und achten Sie dabei immer auf die in der Gartabelle und/oder im Rezeptbuch empfohlenen Mengen. Überschreiten Sie niemals die MAX-Markierung in der Grillplattenmitte - fig.22.
- Setzen Sie die Grillplatte wieder ins Gerät.
- Setzen Sie den Grillplatten-Heber wieder in den Griff ein, klappen Sie den Griff dann nach unten.
- Schließen Sie den Deckel.

Wenn Sie die Grillplatte alleine verwenden, geben Sie niemals Lebensmittel in die den Garbehälter.

Das Garen beginnen

Beim Öffnen des Deckels wird der Garvorgang gestoppt. Starten Sie ihn neu, indem Sie nach Schließen des Deckels auf die Starttaste drücken.

Wenn der Deckel länger als 2 Minuten offen ist, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

- Verbinden Sie das abnehmbare Anschlusskabel mit dem Gerät und einer Steckdose - fig.13.
- Drücken Sie auf den Schalter 0/I - fig.14, es ertönt ein Signalton und das Display zeigt 00 an.
- Stellen Sie die Garzeit mit Hilfe der Tasten − + ein – (siehe “Gartabelle”).
- Drücken Sie die Starttaste ⏻. Der Minutenzähler beginnt zu laufen. Unter einer Minute wird in Sekunden gezählt.
- Die Garzeit kann jederzeit über die Tasten − + angepasst werden.

Entnahme der Lebensmittel

- Sobald das Garen beendet ist, ertönt ein Signalton und das Display blinkt und zeigt 00 an: Das Gerät beendet das Garen automatisch. Schalten Sie den Timer mit der Start-/Stopptaste ⏻ aus - fig.19.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Platzieren Sie den Grillplatten-Heber auf der Grillplatte und lassen Sie ihn einrasten - fig.26.
- Nehmen Sie die Grillplatte ab.
- Servieren Sie Ihre Speisen.

2in1-Verwendung: Garbehälter + Grillplatte

Vorbereitung der Lebensmittel

DE

- Öffnen Sie den Deckel - fig.1.
- Entfernen Sie den 2in1-Löffel und die Grillplatte - fig.3.
- Ziehen Sie den Griff nach oben - fig.4 und entfernen Sie den Garbehälter.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Garbehälter und achten Sie dabei immer auf die in der Gartabelle und/oder dem Rezeptbuch empfohlenen Mengen (siehe "Gartabelle"). Überschreiten Sie dabei niemals die MAX-Markierung auf dem Rührarm - fig.10.
- Dosieren Sie das für die jeweiligen Lebensmittel empfohlene Öl mit dem Löffel und verteilen Sie es gleichmäßig im Garbehälter - fig.11.
- Setzen Sie den Garbehälter wieder ins Gerät und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie den Griff nach unten - fig.12.

Das 2in1-Garen beginnen

Das 2in1 Programm schlägt 4 Garzeiten vor, die Sie anpassen können.

- Verbinden Sie das abnehmbare Anschlusskabel mit dem Gerät und einer Steckdose - fig.13.
- Drücken Sie auf den Schalter 0/I, es ertönt ein Signalton und das Display zeigt 00 an - fig.14.
- Stellen Sie mit Hilfe der Tasten − + die Gesamtgarzeit ein (= Garzeit der Lebensmittel im Garbehälter) (siehe "Gartabelle") - fig.15.
- Wählen Sie die Art der zu garenden Lebensmittel auf der Grillplatte mit der Taste 2in1 - fig.23 und 24.
- Passen Sie, wenn notwendig, die Garzeit der Grillplatte mit Hilfe der Tasten an − + (gemäß der Gartabelle).
- Drücken Sie die Start-/Stopptaste 2in1. Das Garen beginnt.
- Der Minutenzähler beginnt zu laufen.
- Legen Sie zwischenzeitlich die Lebensmittel auf die Grillplatte und achten Sie darauf, den max. Füllstand einzuhalten - fig.22.
- Wenn der Signalton ertönt und sich das Gerät automatisch ausschaltet, öffnen Sie den Deckel und setzen Sie die Grillplatte ein - fig.25.
- Schließen Sie den Deckel wieder und drücken Sie die Start-/Stopptaste 2in1.
- Der Zähler beginnt wieder zu laufen.

Entnahme der Lebensmittel

- Sobald das Garen beendet ist, ertönt ein Signalton und das Display blinkt und zeigt 00 an: Das Gerät beendet das Garen automatisch. Schalten Sie den Timer mit der Start-/Stopptaste ⏻ aus - fig.19.
- Öffnen Sie den Deckel - fig.20.
- Heben Sie den Griff nach oben, bis er einrastet - fig.21.
- Trennen Sie den Grillplatten-Heber vom Griff, indem Sie auf den Hebel 10b drücken.
- Wenden Sie den Grillplatten-Heber und platzieren Sie ihn auf der Spindel in der Mitte der Grillplatte. Ziehen Sie am Hebel und lassen Sie den Heber einrasten - fig.26.
- Entfernen Sie die Grillplatte und nehmen Sie die Lebensmittel heraus - fig.27.
- Entfernen Sie den Garbehälter und nehmen Sie die Lebensmittel heraus.

Achtung: Die Grillplatte ist nach dem Garen sehr heiß. Verwenden Sie immer den Grillplatten-Heber, um sie herauszunehmen. Für noch knusprigere Pommes können Sie diese nach Herausnahme der Grillplatte noch 2 Min. weitergaren.

Gartabelle

Speise im Garbehälter	Menge im Garbehälter	Gesamtzeit	Speise auf der Grillplatte	Menge auf der Grillplatte	Zeit auf der Grillplatte
Kartoffeln	1250 g	45	Fleisch (z.B. Hacksteak) 	4	7
	1000 g	35		4	7
	750 g	30		3	6
	250 g	25		1	5
Zucchini	1000 g	30	Fisch (z.B. Lachs) 	4	10
	750 g	25		3	10
	500 g	20		2	8
	250 g	18		1	7
Pommes frites	1250 g	50	Geflügel (z.B. Hähnchenunterkeulen) 	5	18
	1000 g	45		4	16
	750 g	40		3	16
	250 g	33		1	15
Früchtekompott (z.B. Feigen)	10	20	Teigtaschen (z.B. aus Brickteig- oder Yufkateigblätter) mit Schoko-Füllung 	4	5

Einfache Reinigung

Reinigen Sie das Gerät

- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie auf den Öffnungsknopf drücken - fig.1 und drücken Sie die beiden grauen Riegel nach außen, um den Deckel abzunehmen - fig.2.
- Heben Sie den Griff in die waagerechte, bis er einrastet - fig.4.
- Nehmen Sie die Grillplatte ab - fig.7.
- Entnehmen Sie den Rührarm, indem Sie auf die Entriegelungstaste drücken - fig.8a.
- Entnehmen Sie den Garbehälter.
- Entnehmen Sie den abnehmbaren Filter - fig.28.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinengeeignet - fig.9 oder können mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenwände des Geräts mit einem leicht feuchten Schwamm.
- Trocknen Sie alles sorgfältig, bevor Sie es wieder einsetzen.

Tauchen Sie das Gerät niemals in eine Flüssigkeit.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsprodukte.

Der abnehmbare Filter muss regelmäßig gereinigt werden.

Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um die Qualität Ihres Garbehälters und der Grillplatte länger zu bewahren.

Ein paar Tipps für den Problemfall…

Probleme	Mögliche ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
	Sie haben die EIN / AUS Taste noch nicht betätigt.	Drücken Sie die EIN / AUS Taste.
	Sie haben die EIN / AUS Taste gedrückt, aber das Gerät funktioniert nicht.	Schließen Sie den Deckel.
	Das Gerät heizt nicht auf.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
	Der Rührarm dreht sich nicht.	Vergewissern Sie sich, dass alles richtig eingesetzt ist und bringen Sie das Gerät andernfalls in ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Der Rührarm dreht sich nicht richtig.	Der Rührarm ist nicht verriegelt.	Setzen Sie den Rührarm ein, bis er einrastet - fig.8b.
Die Grillplatte dreht sich nicht.	Die Grillplatte ist nicht verriegelt.	Setzen Sie die Grillplatte neu ein und lassen Sie sie einrasten.
Die Zubereitung ist nicht gleichmäßig gegart.	Sie haben den Rührarm nicht benutzt.	Setzen Sie ihn ein.
	Die Lebensmittel wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke.
	Die Pommes frites wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Pommes frites gleich groß.
	Der Rührarm ist eingesetzt, dreht sich aber nicht.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Die Pommes frites sind nicht knusprig genug.	Sie haben keine festkochenden Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie festkochende Kartoffeln oder wählen Sie eine andere Sorte festkochende Kartoffeln.
	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend gewaschen und getrocknet.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln vor dem Garen gut zu waschen, abtropfen zu lassen und zu trocknen.
	Die Pommes frites sind zu dick.	Schneiden Sie sie dünner.
	Sie haben nicht genug Öl hinzugegeben.	Geben Sie mehr Öl hinzu (siehe “Gartabelle”).
	Der Filter **(12)** ist verstopft.	Reinigen Sie den herausnehmbaren Filter.
Die Lebensmittel drehen sich nicht mit der Grillplatte.	Die Lebensmittel sind zu dick.	Verringern Sie die Dicke Ihrer Lebensmittel.
Die Lebensmittel im Garbehälter sind nicht gegart.	Die Grillplatte wurde zu Beginn des Garens auf den Garbehälter gesetzt.	Setzen Sie die Grillplatte erst im zweiten Schritt des Garens darauf.
Die Pommes frites zerbrechen beim Garen.	Sie bereiten nicht die richtige Menge zu.	Bereiten Sie eine kleinere Menge Kartoffeln zu und wählen Sie die entsprechende Garzeit.
Die beim Garen entstandene Flüssigkeit gelangt in das Gehäuse des Geräts.	Garbehälter ist defekt.	Überprüfen Sie, ob der Garbehälter defekt ist, indem Sie sie bis zur MAX-Markierung auf dem Rührarm füllen. Wenn der Garbehälter defekt ist, bringen Sie Ihren Garbehälter in ein Kundendienstzentrum.
	Die Höchstmenge wurde überschritten.	Halten Sie die Höchstmengen ein.
Das LC-Display funktioniert nicht mehr.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an.
	Das Gerät wurde nicht eingeschaltet.	Drücken Sie die AN/AUS Taste.
	Aufgrund einer Fehlfunktion bei der Verwendung des Geräts wurde die Sicherheitsabschaltung ausgelöst.	Bringen Sie das Gerät in ein Kundendienstzentrum.
Auf dem LC-Display wird “Er” (error) angezeigt.	Dies ist eine Funktionsstörung des Geräts.	Ziehen Sie den Stecker und warten Sie 10 Minuten. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Falls die Fehlermeldung immer noch angezeigt wird müssen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum bringen.
Das Gerät läuft ungewöhnlich laut.	Sie haben den Verdacht, dass die Motoren des Geräts nicht richtig funktionieren.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Beim kombinierten Garen erfolgt kein Stopp des Geräts für das Einsetzen der Grillplatte.	Das Garen mit Grillplatte wurde nicht programmiert.	Verwenden Sie für kombiniertes Garen die 2in1-Funktion.

Sollte das Gerät trotz all dieser Tipps nicht funktionieren, muss es in ein autorisiertes Kundendienstzentrum gebracht werden.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Gezond & Lekker

Innoveren voor uw gezondheid

Een gezonde voeding is niet alleen gevarieerd en evenwichtig… De manier waarop u de voedingsmiddelen bereidt, heeft eveneens een grote invloed op de smaak, de textuur en de nutritieve samenstelling.

NL

SEB heeft een assortiment ontwikkeld dat bestemd is OM ETEN PLEZIERIGER TE MAKEN: ingenieuze keukenhulpen die de voedingswaarden behouden en de ware smaak van de ingrediënten bewaren.

Het Gezond & Lekker concept wil de verbruiker helpen om gezond te eten en eetplezier en gezondheid te combineren.

SEB gaat met ActiFry® 2 in 1 nog verder in de zoektocht naar plezierig, leuk en handig koken voor alledag.

Unieke oplossingen bieden

SEB investeert in onderzoek voor het ontwikkelen van apparaten met unieke prestaties op voedingsgebied, die door wetenschappelijke studies worden bevestigd.

Informatie verstrekken

SEB is sinds jaren uw partner in voedselbereiding en zorgt voor een snelle, praktische en gezellige manier van het bereiden van uw maaltijden.

Het assortiment Gezond & Lekker van SEB helpt u kookplezier en voedingsevenwicht te combineren door:

- de kwaliteit van de natuurlijke, voor uw voeding essentiële ingrediënten te behouden,
- het gebruik van vet te beperken,
- de terugkeer van geuren en smaken te doen herleven,
- de aan het bereiden van de maaltijd te besteden tijd te beperken.

Met ActiFry® 2 in 1 kunt u hoofd- en bijgerechten met de juiste hoeveelheid olie en zout maken.

Welkom in het ActiFry® 2 in 1-tijdperk!

Maak op uw eigen manier een lekkere schotel.

De frietjes zijn knapperig en zacht dankzij gepatenteerde technologieën. Kies uw ingrediënten, olie, specerijen, tuinkruiden, aroma's… ActiFry® 2 in 1 zorgt voor de rest.

U heeft slechts 3%* vet en een beetje zout nodig: 1 lepeltje volstaat!

Met één lepel olie naar keuze kunt u 1,5 kg lekkere frietjes bakken. Met het doseerlepeltje van ActiFry® 2 in 1 kunt u de hoeveelheid zout doseren en het gebruik verminderen zonder smaak te verliezen.

* 1,5 kg verse frites, van 10 x 10 mm, bereid met 1 eetlepel olie (2 cl), zorgt voor 55% minder calorieën.

Steak met frieten en nog veel meer!

Met ActiFry® 2 in 1 kunt u heel veel verschillende recepten maken. Wissel uw dagelijkse gerechten af met steak-friet, knapperige groenteschotels, malse en smakelijke vleesreepjes, krokante garnalen, fruit…

 : + ActiFry® 2 in 1

Wij hebben voor u een boekje met familierecepten van chefkoks en voedingsdeskundigen. Hierin vindt u originele ideeën voor lekkere en voedzame gerechten en desserts voor de hele familie.

Voor succesvolle gerechten geeft SEB u in het bijzonder adviezen over aardappelen en olie.

De aardappel: evenwichtig en lekker voor elke dag!

NL

De aardappel is geschikt voor iedereen en iedere leeftijd! Zij vormt een uitstekende energiebron en bevat vitaminen. Afhankelijk van de soort, het klimaat en de teelt kunnen de aardappels onderling flink verschillen: vorm, grootte, smaak. Iedere aardappel heeft zijn eigenschappen betreffende vroegrijpheid, productie, grootte, kleur, het bewaren en de toepasbaarheid in gerechten. De bereidingsresultaten kunnen variëren aan de hand van de oorsprong en het seizoen.

Welke soort gebruikt u voor ActiFry® 2 in 1?

Wij raden u aan om over het algemeen speciaal voor frites geschikte aardappelen te gebruiken. Bij nieuwe aardappeltjes, die veel vocht bevatten, raden wij u aan de frites enkele minuten extra te bakken.

Met ActiFry® 2 in 1 kunt u ook diepvries frites bereiden. Omdat deze voorgebakken is, hoeft u geen olie toe te voegen.

Waar moet u aardappelen bewaren?

De beste plaats om aardappelen te bewaren is in een goede kelder, een koele kast (tussen 6 en 8°C), op een donkere plaats.

Hoe bereidt u aardappelen voor ActiFry® 2 in 1 voor?

Voor het beste resultaat moet u controleren of de frites niet aan elkaar plakt. Hiervoor is het aan te raden de hele aardappelen met veel water af te spoelen en daarna de gesneden aardappelen, tot het water helder blijft. U verwijdert op die manier zo veel mogelijk zetmeel. Droog de frites goed af met een zeer droge, goed absorberende theedoek. De frites moet goed droog zijn voordat u deze in de ActiFry® 2 in 1 doet.

Hoe snijdt u de aardappelen?

De grootte van de frites heeft invloed op de knapperigheid en zachtheid. Hoe dunner de frites, hoe knapperiger en omgekeerd, hoe dikker, hoe zachter van binnen. U kunt de grootte van de frites en de baktijd aanpassen aan uw smaak:

Dun: 8 x 8 mm / Standaard: 10 x 10 mm / Dik: 13 x 13 mm

Varieer met olie die goed voor u is

U kunt uw favoriete olie gebruiken, 1 eetlepel per keer dat u de ActiFry® 2 in 1 gebruikt. Plantaardige olie bevat alle voor het leven essentiële vetzuren. In verschillende verhoudingen bevat zij alle voedingsstoffen die u nodig heeft voor uw evenwicht. Verwissel regelmatig van olie om uw lichaam alles te geven wat het nodig heeft! Met ActiFry® 2 in 1, kunt u een zeer grote verscheidenheid aan oliesoorten gebruiken:

- Gewone olie: olijf-, koolzaad-*, druivenpit-, maïs-, arachide-, zonnebloem- en soja*-olie.
- Gearomatiseerde olie: met aromatische kruiden, knoflook, Spaanse peper, citroen….
- Speciale olie: hazelnoot*-, sesam*-, saffloer*-, amandel*-, avocado*-, argan*-olie… (*bakinstructie volgens de fabrikant).

Door het gebruik van een kleine hoeveelheid kunt u dankzij de ActiFry® 2 in 1, de goede essentiële vetzuren behouden voor een goede vitaliteit.

U zult veel plezier aan ActiFry® 2 in 1 beleven en dit plezier met uw naasten kunnen delen. U kunt voor meer informatie en vragen steeds terecht op de website www.tefalgezondenlekker.nl

Aanbevelingen

- Tijdens het eerste gebruik kan een onschadelijke geur vrijkomen. Dit heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat en zal snel verdwijnen.
- Neem steeds de in de handleiding of het kookboek aanbevolen hoeveelheden in acht om het apparaat niet te beschadigen.
- Leg niet te veel op de schaal, neem de aanbevolen hoeveelheden in acht.
- Laat het lepeltje nooit in het apparaat achter, wanneer je het toestel aanzet.
- Plaats de schaal nooit zonder de binnenpan in het toestel.
- Plaats de binnenpan nooit zonder roerblad.
- Respecteer steeds de maximumhoogte die op het roerblad en op de schaal aangegeven wordt.
- Plaats de schaal nooit in het apparaat wanneer u het 2in1-toestel net heeft aangezet. Wacht steeds tot u het waarschuwingssignaal hoort alvorens de schaal in het toestel te zetten.

Omschrijving

1. Transparant deksel
2. Ontgrendelingsknop deksel
3. Lepel 2in1
   a. oliekant
      min= 1,4 cl (4 personen)
      max= 2 cl (6 personen)
   b. zoutkant
4. Kookschaal 2in1 met "MAX"-aanduiding
5. Afneembaar pendelarm
6. Ontgrendelingsknop van de handgreep
7. "MAX"-aanduiding vloeistof
8. Steunstukjes voor de schaal
9. Uitneembare binnenpan
10. Handgreep 2in1
    a. handgreep van de schaal
    b. afwerpknop van de twee handgrepen
    c. handgreep van de binnenpan
    d. ontgrendelknop van de handgreep
11. Behuizing
12. Afneembaar filter
13. Bedieningsknop voor het openen van het deksel
14. LCD-scherm
15. Activeringsknop van de 2in1 functie
16. Knop + en - om de baktijd in te stellen
17. Start/stop-knop baktijd
18. Aan/uit-knop en aansluitpunt
19. Aansluitsnoer

Een snelle voorbereiding

Voor het eerste gebruik

- Druk op de openingsknop om het deksel te openen - fig.1 en duw de twee grijze grendels naar buiten om het deksel te verwijderen - fig.2.
- Verwijder de 2in1 lepel en de houder van polystyreen, de houder mag u weggooien - fig.3.
- Til de handgreep van de binnenpan op tot u "KLIK" hoort - fig.4.
- Druk op knop 10b om de handgreep van de schaal te verwijderen - fig.5.
- U kunt deze handgreep gebruiken om de schaal uit het toestel te halen - fig.6-7.
- Neem de pendelarm uit door op de ontgrendelknop te drukken - fig.8a.
- Haal de binnenpan uit het toestel.
- Het uitneembare filter verwijderen - fig.28.

De binnenkant van de ActiFry binnenpan wordt beschermd met een hoogwaardige, keramische deklaag.

- Alle uitneembare delen mogen in de vaatwasmachine worden gewassen - fig.9 of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Plaats de voedselkeerring op de rand van de binnenpan en bevestig de lipjes aan beide zijden.
- Plaats het roerblad opnieuw tot u "KLIK" hoort - fig.8b.

Tijdens het eerste gebruik kan het gebeuren dat een onschadelijke geur wordt waargenomen.
Dit verschijnsel heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat en zal snel verdwijnen.

NL

Het bereiden van de etenswaren

Wanneer u enkel de binnenpan gebruikt, mag u nooit de schaal in het toestel zetten.

Gebruik de binnenpan nooit zonder roerblad.

- Open het deksel - fig.1.
- Verwijder de 2in1 lepel - fig.3 en de schaal - fig.7.
- Til de handgreep op - fig.4 en haal de binnenpan uit het toestel.
- Leg de etenswaren in de binnenpan. Respecteer altijd de maximumhoeveelheden die in de baktabellen en/of het kookboek worden aangegeven (zie "Koken Tafels"). Overschrijd nooit de maximumaanduiding op het roerblad - fig.10.
- Doseer de vetstof, afhankelijk van de voedingsmiddelen, met de lepel en giet de inhoud homogeen in de binnenpan - fig.11.
- Plaats de binnenpan opnieuw in het toestel en sluit het deksel.
- Duw de handgreep opnieuw naar beneden - fig.12.

Wanneer u enkel de binnenpan gebruikt

Start de bereiding

- Plug het afneembare snoer in het apparaat en sluit het toestel aan - fig.13.
- Druk op de schakelaar 0/I - fig.14, het toestel maakt een biep geluid en op het scherm verschijnt 00.
- Regel de baktijd met de knoppen − + - fig.15 (zie "Koken Tafels").
- Druk op de start-knop ⏻ - fig.16. De minuten beginnen af te tellen. Tijdens de laatste minuut, tellen de seconden af.
- U kunt de baktijd steeds wijzigen met de knoppen − + - fig.17.

Wanneer u het deksel opent, wordt de bereiding stopgezet. De bereiding gaat verder wanneer u het deksel sluit en op de start-knop drukt. Wanneer het deksel langer dan 2 minuten open blijft, schakelt het apparaat over naar standby.

Verwijder de etenswaren

- Wanneer het bakken klaar is, rinkelt de timer en knippert er 00 op het scherm - fig.18: het toestel stopt onmiddellijk met het bakken van uw gerecht. Schakel het geluid uit door op de start-knop ⏻ te drukken - fig.19.
- Open het deksel - fig.20.
- Til de handgreep op tot u "KLIK" hoort - fig.21.
- Verwijder de binnenpan en haal het voedsel eruit.

Baktijden

De baktijden worden ter indicatie gegeven en kunnen variëren naar gelang het seizoen, de grootte en hoeveelheid van de voedingsmiddelen, persoonlijke voorkeur en de spanning van het netwerk. De aangegeven hoeveelheid olie kan worden verhoogd naar gelang uw smaak en benodigdheden. Indien u nog knapperigere frites wenst, dient u een paar minuten langer te bakken.

Aardappelen

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Frites Standaard afmetingen 10 mm x 10 mm	Vers	1500 g	1 lepel olie	41-43 min
		1000 g	¾ lepel olie	35-37 min
		750 g	½ lepel olie	30-32 min
		500 g	⅓ lepel olie	24-26 min
		250 g	⅕ lepel olie	20-22 min
Traditionele frites	Diepvries	1200 g	geen	36-38 min
		750 g	geen	24-26 min

Vlees - Gevogelte

Aarzel niet om specerijen aan de olie toe te voegen (paprikapoeder, kerriepoeder, Provençaalse kruiden, tijm, laurier…) om uw vlees meer smaak te geven.

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Kipnuggets	Vers	1200 g	geen	18-20 min
	Diepvries	1200 g	geen	18-20 min
Drumsticks	Vers	9	geen	25-30 min
Kippenbouten	Vers	3	geen	30-35 min
Kipfilet	Vers	9 filets (ca. 1200 g)	geen	22-25 min
Vietnamese loempia's	Vers	12 kleine	1 lepel olie	10-12 min
Blindevinken	Vers	9	1 lepel olie	22-25 min
Lamskoteletten	Vers	6	1 lepel olie	18-20 min
Varkenskoteletten	Vers	9	1 lepel olie	13-15 min
Konijnenrug	Vers	9	1 lepel olie	18-20 min
Gehakt	Vers	900 g	1 lepel olie	13-15 min
	Diepvries	600 g	1 lepel olie	13-15 min
Gehaktballetjes	Diepvries	1200 g	1 lepel olie	18-20 min
Saucijzen	Vers	8 -10 (ingeprikt)	geen	10-12 min

Vis - Schaaldieren

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Calamarisbeignets	Diepvries	500 g	geen	12-14 min
Garnalen	Cuites	600 g	geen	8-10 min
Gamba's	Diepvries	450 g	geen	9-11 min

NL

Desserts

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Bananen	in plakjes	700 g (7 bananen)	1 lepel olie + 1 lepel bruine suiker	4-6 min
	in aluminiumfolie	3 bananen	geen	15-17 min
Appels	in tweeën gesneden	5	1 lepel olie + 2 lepels suiker	10-12 min
Peren	in stukken gesneden	1500 g	2 lepels suiker	10-12 min
Ananas	in stukken gesneden	2	2 lepels suiker	15-17 min

Diepvriesbereidingen

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Ratatouille	Diepvries	1000 g	geen	25-30 min
Pastaschotel met vis	Diepvries	1000 g	geen	20-22 min
Boerenschotel	Diepvries	1000 g	geen	25-30 min
Schotel uit de Savoie	Diepvries	1000 g	geen	20-25 min
Pasta met carbonarasaus	Diepvries	1000 g	geen	18-20 min
Paëlla	Diepvries	1000 g	geen	18-20 min
Kantonese rijst	Diepvries	1000 g	geen	18-20 min
Chili con Carne	Diepvries	1000 g	geen	15-20 min

Wanneer u enkel de schaal gebruikt

Maak het voedsel klaar

- Open het deksel - fig.1.
- Verwijder de 2in1 lepel - fig.3.
- Til de handgreep op - fig.4 en verwijder de 2in1 handgreep - fig.5.
- Plaats de handgreep op de schaal - fig.6.
- Verwijder de schaal - fig.7.
- Leg de etenswaren op de schaal. Respecteer altijd de maximumhoeveelheden die in de baktabellen en/of het kookboek worden aangegeven (zie “Koken Tafels”). Overschrijd nooit de maximumaanduiding op het centrum van de schaal - fig.22.
- Plaats de schaal opnieuw in het toestel.
- Plaats de handgreep 2in1 en duw de handgreep naar beneden.
- Sluit het deksel.

Wanneer u enkel de schaal gebruikt, mag u nooit voedingsmiddelen in de binnenpan leggen.

Start de bereiding

Wanneer u het deksel opent, wordt de bereiding stopgezet. De bereiding gaat verder wanneer u het deksel sluit en op de start-knop drukt. Wanneer het deksel langer dan 2 minuten open blijft, schakelt het apparaat over naar standby.

- Plug het afneembare snoer in het apparaat en sluit het toestel aan - fig.13.
- Druk op de schakelaar 0/I - fig.14, het toestel maakt een biep geluid en op het scherm verschijnt 00.
- Regel de baktijd met de knoppen − + (zie “Koken Tafels”).
- Druk op de start-kno ⏻. De minuten beginnen af te tellen. Tijdens de laatste minuut, tellen de seconden af.
- U kunt de baktijd steeds wijzigen met de knoppen − +.

Verwijder de etenswaren

- Wanneer het bakken klaar is, rinkelt de timer en knippert er 00 op het scherm: het toestel stopt onmiddellijk met het bakken van uw gerecht. Schakel het geluid uit door op de start-knop ⏻ te drukken - fig.19.
- Sluit het deksel.
- Plaats de handgreep op de schaal - fig.26.
- Verwijder uw schaal.
- Dien uw gerecht op.

Wanneer u de 2in1 functie gebruikt: binnenpan + schaal

Maak het voedsel klaar

NL

- Open het deksel - fig.1.
- Verwijder de 2in1 lepel en de schaal - fig.3.
- Til de handgreep op - fig.4 en haal de binnenpan uit het toestel.
- Leg de etenswaren in de binnenpan. Respecteer altijd de maximumhoeveelheden die in de baktabellen en/of het kookboek worden aangegeven (zie "Koken Tafels"). Overschrijd nooit de maximumaanduiding op het roerblad - fig.10.
- Doseer de vetstof, afhankelijk van de voedingsmiddelen, met de lepel en giet de inhoud homogeen in de binnenpan - fig.11.
- Plaats de binnenpan opnieuw in het toestel en sluit het deksel.
- Duw de handgreep opnieuw naar beneden - fig.12.

Start de 2in1 bereiding

Voor elk voedingsmiddel wordt een baktijd aangeraden die u zelf kunt wijzigen.

- Verbind de verwijderbare voedingskabel met het toestel en sluit het toestel aan - fig.13.
- Druk op de schakelaar 0/I,het toestel maakt een biep geluid en op het scherm verschijnt 00 - fig.14.
- Regel de totale baktijd (=bereiding van het voedsel in de binnenpan) met de knoppen − + (zie "Koken Tafels") - fig.15.
- Selecteer het type voedsel dat u in de schaal wil bakken met de knoppen 2in1 - fig.23 en 24.
- Regel de baktijd van de schaal met de knoppen − + (zie "Koken Tafels").
- Druk op de start-knop 2in1. De bereiding start.
- De minuten beginnen af te tellen.
- Leg de etenswaren op de schaal. Respecteer altijd de maximumhoeveelheid - fig.22.
- Open het deksel en plaats de schaal wanneer het toestel een biep geluid maakt en automatisch stopt - fig.25.
- Sluit het deksel opnieuw en druk op de start-knop 2in1.
- De minuten beginnen af te tellen.

Verwijder de etenswaren

- Wanneer het bakken klaar is, rinkelt de timer en knippert er 00 op het scherm: het toestel stopt onmiddellijk met het bakken van uw gerecht. Schakel het geluid uit door op de start-knop ⏻ te drukken - fig.19.
- Open het deksel - fig.20.
- Til de handgreep op tot u "KLIK" hoort - fig.21.
- Maak de twee handgrepen los door op de knop 10b te drukken.
- Neem de handgreep van de schaal en plaats deze op de schaal - fig.26.
- Verwijder de schaal en haal het voedsel eruit - fig.27.
- Verwijder de binnenpan en haal het voedsel eruit.

Let op, de schaal is na het bakken heel warm. Gebruik steeds de handgreep om de schaal te verwijderen. Als u nog knapperigere frietjes wilt, kunt u de frietjes 2 min langer bakken alvorens de schaal te verwijderen.

Koken Tafels

Voedingsmiddelen binnenpan	Hoeveelheid binnenpan	Totale tijd	Voedingsmiddelen schaal	Hoeveelheid schaal	Tijd schaal
Aardappelen	1250 g	45	Gehakt 	4	7
	1000 g	35		4	7
	750 g	30		3	6
	250 g	25		1	5
Courgette	1000 g	30	Zalm 	4	10
	750 g	25		3	10
	500 g	20		2	8
	250 g	18		1	7
Frietjes	1250 g	50	Kippenbilletjes 	5	18
	1000 g	45		4	16
	750 g	40		3	16
	250 g	33		1	15
Vijgenmoes	10	20	Krokante chocolade 	4	5

Eenvoudig te reinigen

Het apparaat reinigen

- Laat het toestel volledig afkoelen.
- Druk op de knoppen om het deksel te openen - fig.1 en duw de twee grendels naar buiten om het deksel te verwijderen - fig.2.
- Til de handgreep van de binnenpan op tot u "KLIK" hoort - fig.4.
- Verwijder de schaal - fig.7.
- Druk op de ontgrendelknop om het roerblad te verwijderen - fig.8a.
- Haal de binnenpan uit het toestel.
- Verwijder de uitneembare filter - fig.28.
- Alle verwijderbare onderdelen mogen in de vaatwasser - fig.9 of of met een zachte spons en afwasmiddel schoongemaakt worden.
- Maak de binnen- en de buitenkant van het toestel met een licht vochtige spons schoon.
- Droog alles goed af alvorens de onderdelen opnieuw te plaatsen.

Dompel het toestel nooit onder.

Gebruik geen agressieve of schurende producten.

De uitneembare filter dient regelmatig schoongemaakt te worden.

Gebruik geen metalen keukengerei om de levensduur van uw binnenpan en schaal te verlengen.

Enkele adviezen in geval van problemen…

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
	U heeft nog niet op de aan/uit-knop gedrukt.	Druk op de aan/uit-knop.
	U heeft op de aan/uit-knop gedrukt maar het apparaat doet het niet.	Sluit het deksel.
	Het apparaat wordt niet warm.	Breng het naar een Erkend Service Centrum.
	De pendelarm draait niet.	Controleer of deze goed op zijn plek zit, indien dit niet zo is brengt u het apparaat naar een Erkend Service Centrum.
Het roerblad draait niet goed.	Het roerblad is niet vergrendeld.	Plaats het roerblad opnieuw tot u "KLIK" hoort - fig.8b.
De schaal draait niet goed rond.	De schaal is niet vergrendeld.	Plaats de schaal opnieuw tot u "KLIK" hoort.
De gerechten worden niet gelijkmatig gebakken.	U heeft de pendelarm niet gebruikt.	Zet het op zijn plaats.
	De etenswaren zijn niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de etenswaren in gelijke stukken.
	De frites is niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de frites in gelijke stukken.
	De pendelarm zit op zijn plek maar draait niet.	Breng het apparaat naar een Erkend Service Centrum.
De frites wordt niet knapperig genoeg.	U gebruikt geen speciale aardappelen voor frites.	Kies speciale aardappelen voor frites.
	De aardappelen zijn onvoldoende gewassen en afgedroogd.	Was de aardappelen, laat ze uitlekken en droog ze af voor het bakken.
	De frites is te dik.	Snijd de frites dunner.
	Er is onvoldoende olie.	Gebruik meer olie (zie "Koken Tafels").
	Het filter **(12)** zit verstopt.	Reinig het uitneembare filter.
Het voedsel draait niet met de schaal mee.	Het voedsel is te dik.	Verdun het voedsel.
De gerechten in de binnenpan zijn niet gebakken.	De schaal werd bij het starten van de bereiding op de binnenpan gelegd.	Plaats de schaal enkel tijdens het tweede gedeelte van de baktijd.
De frites breekt tijdens het bakken.	De hoeveelheid is niet aangepast.	Breng de hoeveelheid aardappelen terug en pas de baktijd aan.
	Maximaal niveau overschreden.	Verminder de hoeveelheden.
Bakvocht is in de behuizing van het apparaat gelekt.	De binnenpan werkt niet.	Controleer of de binnenpan lekt door deze tot aan de maximumaanduiding op het roerblad te vullen. Als de binnenpan lekt, brengt u het toestel naar een erkend Service Center.
	Maximaal niveau werd overschreden.	Neem het maximaal niveau in acht.
Het LCD display werkt niet meer.	Het LCD display werkt niet meer.	Sluit het apparaat aan.
	Het toestel werd niet aangezet.	Druk op de aan/uit-knop.
	Ten gevolge van een foutief gebruik is de veiligheid aangesprongen.	Breng het toestel naar een erkend Service Center.
Het display geeft Er (error) aan.	Er is een storing tijdens het gebruik van het apparaat.	Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en steek de stekker opnieuw in het stopcontact. Druk op de aan/uit-knop. Indien het display nog steeds de melding Er (error) geeft, neem dan contact op met de klantenservice.
Het apparaat maakt abnormaal veel lawaai.	U denkt dat er een probleem is met de werking van het apparaat.	Breng het apparaat naar een Erkend Service Centrum.
Het toestel stopt tijdens het gecombineerd bakken niet om de schaal te plaatsen.	De functie "Bakken met schaal" werd niet geprogammeerd.	Gebruik de 2in1 functie tijdens het gecombineerd bakken.

Indien uw apparaat ondanks alle tips nog niet werkt brengt u het naar een Erkend Service Centrum.



Wees vriendelijk voor het milieu !

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever de in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.