

SEB

ActiFry[®] 2 en 1

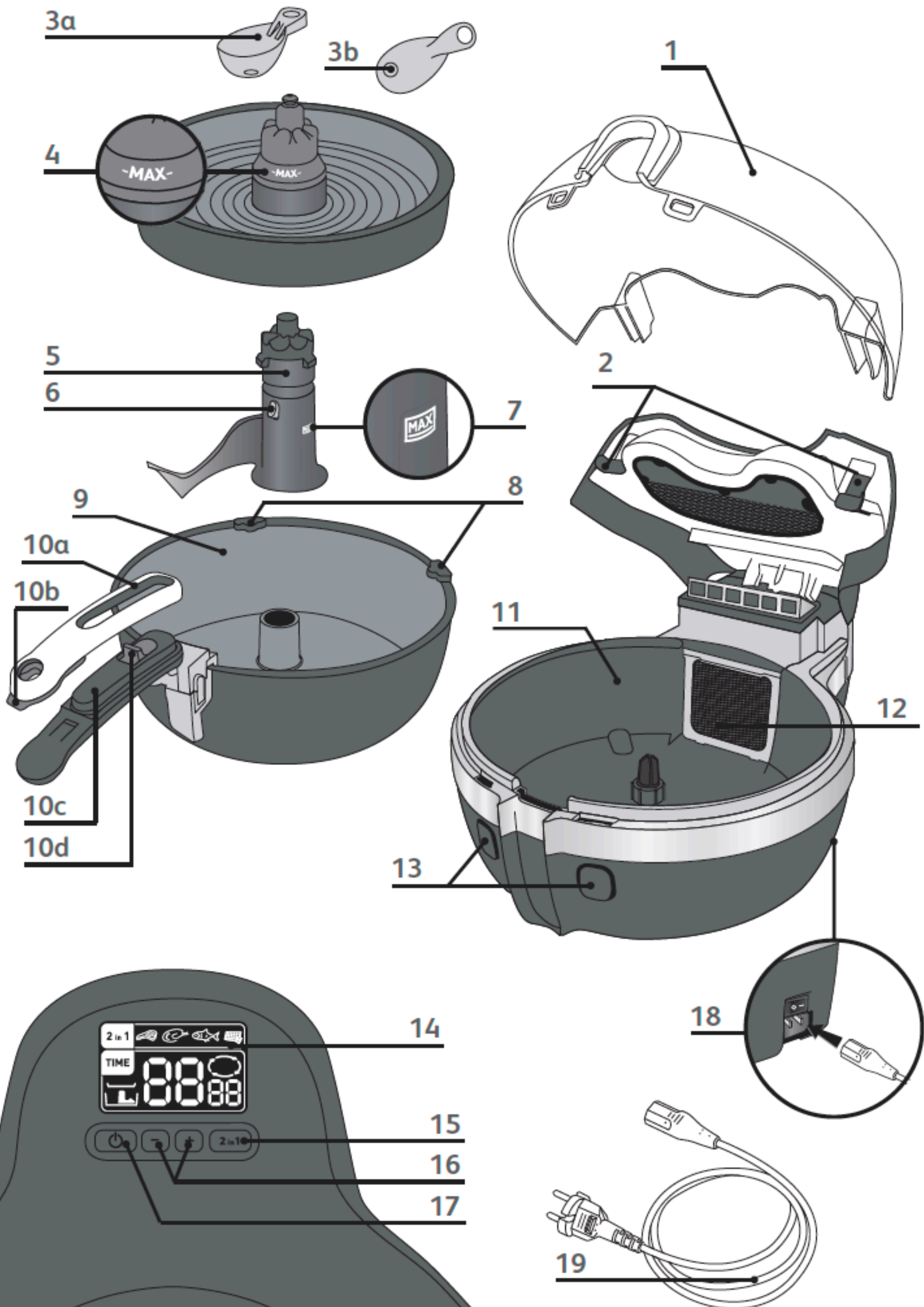
FR

DE

NL



www.groupeseb.com



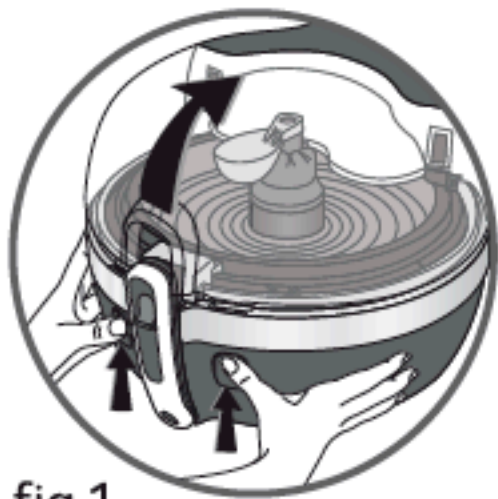


fig.1

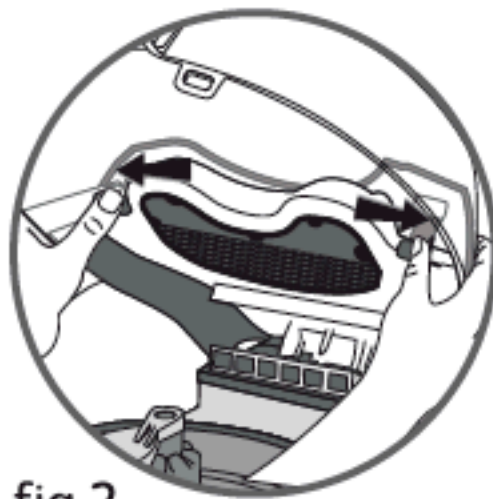


fig.2



fig.3



fig.4

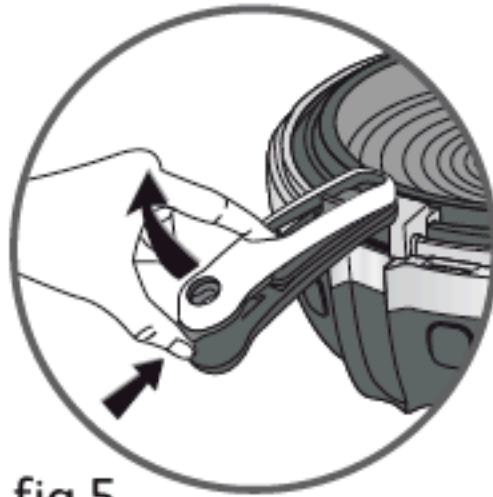


fig.5



fig.6



fig.7

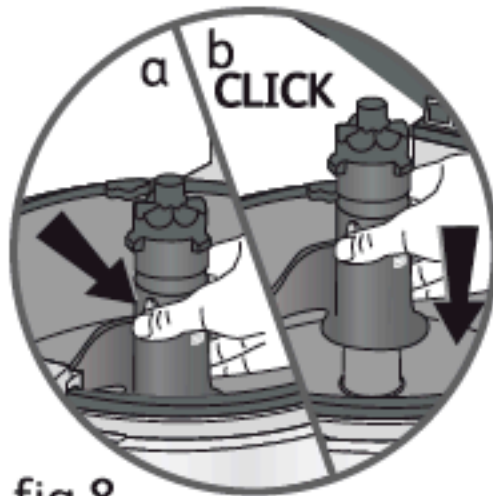


fig.8



fig.9

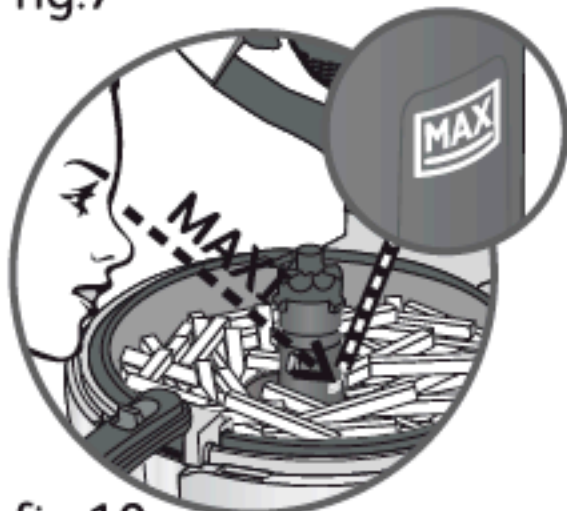


fig.10



fig.11

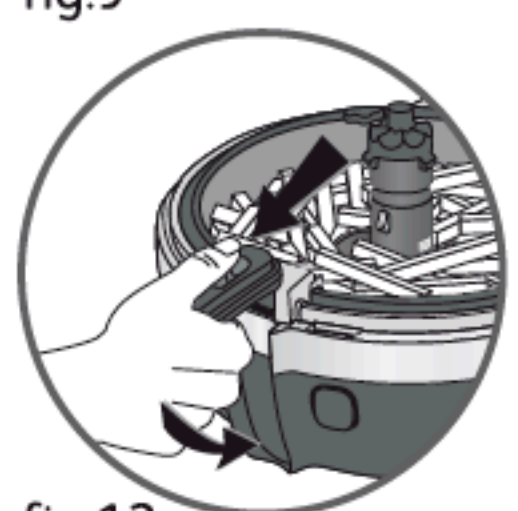


fig.12

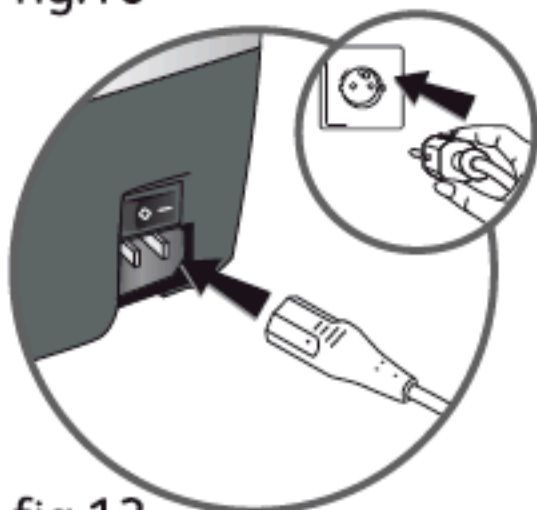


fig.13



fig.14



fig.15



fig.16



fig.17



fig.18

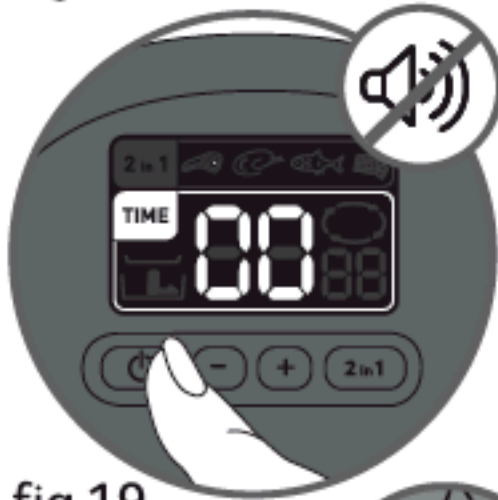


fig.19



fig.20

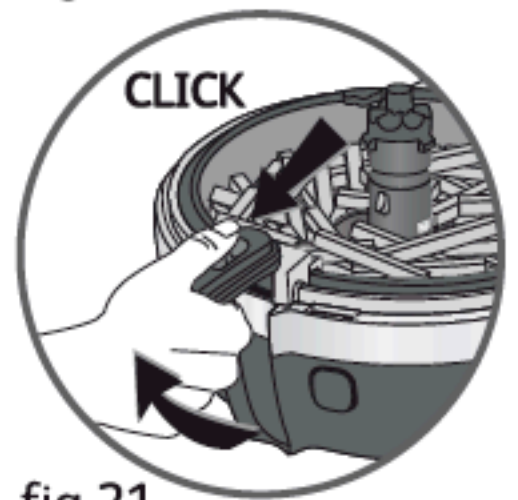


fig.21



fig.22



fig.23

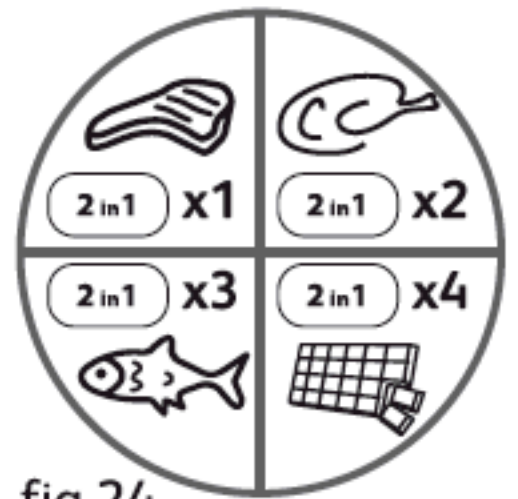


fig.24



fig.25



fig.26



fig.27

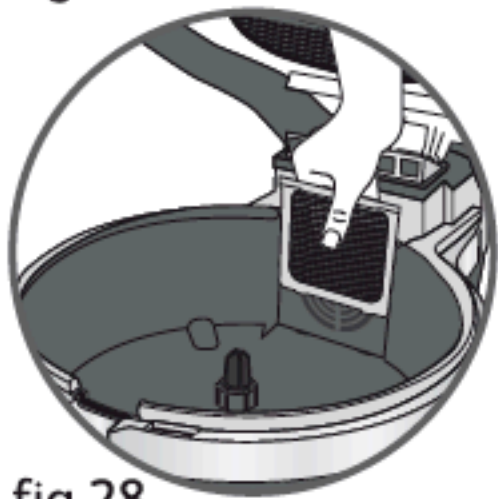


fig.28

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 / Épaisses : 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. **L'intérieur de la cuve ActiFry dispose d'un revêtement céramique haute résistance.**
- 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 utiliser 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.

- 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.
- Remplacez 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	⅓ 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 1200g)	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

	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 + 1 cuillère 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 Cantonais	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.
- Remplacez le plateau dans l'appareil.
- Remplacez 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.
- Remettez 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  - 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 . 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 .
- 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  - 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
Figes	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...

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 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 a 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 de 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, attendez 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 a 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 !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Apportez celui-ci à un point de collecte pour que son traitement soit effectué.