



MARQUE: SEB

REFERENCE: FZ7500

CODIC: 4101804



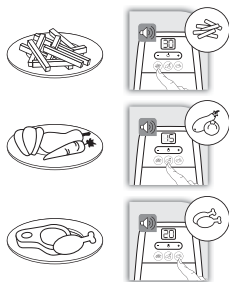
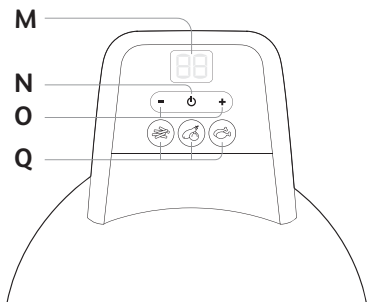
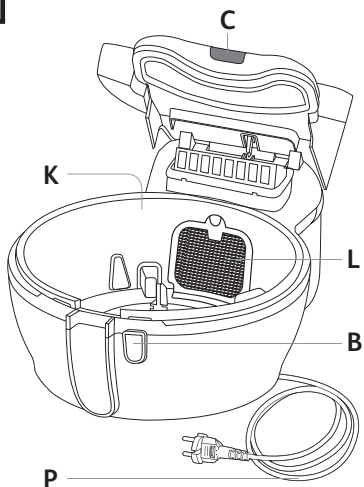
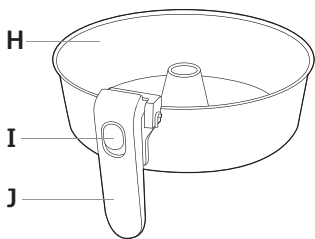
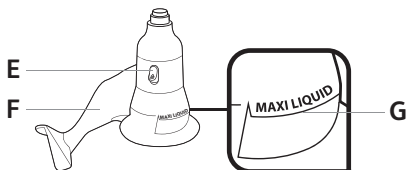
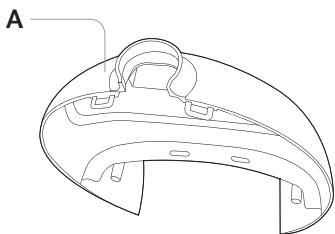
SEB®

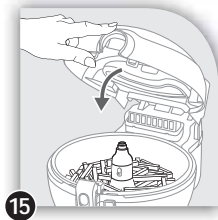
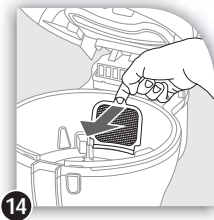
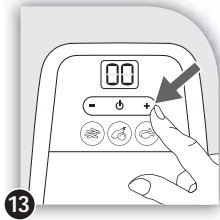
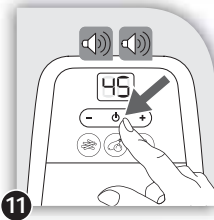
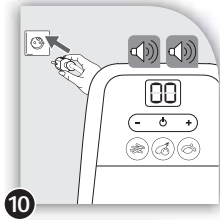
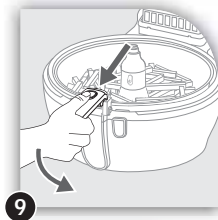
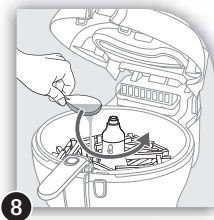
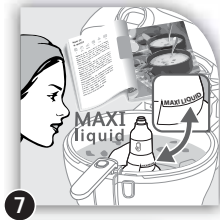
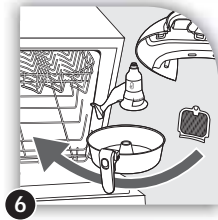
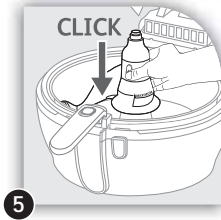
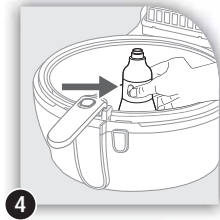
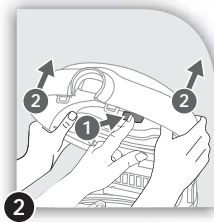
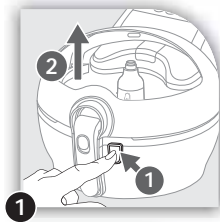
FR



ActiFry express

www.seb.fr





CUISSON

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
- Ce produit n'est pas destiné pour des cuissons de fritures classiques (ne pas remplir la cuve d'huile).

DESCRIPTION

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

UNE PRÉPARATION RAPIDE

Avant la première utilisation

- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de commande d'ouverture - fig.1. et appuyez sur le bouton - fig.2.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - fig.3.
- Retirez la pale en poussant le bouton de déverrouillage - fig.4.
- Retirez le filtre amovible - fig.14.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.6 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Repositionnez la pale jusqu'au "CLIC" - fig.5.
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur sans nocivité. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.

Préparez les aliments

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

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

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

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

UNE CUISSON LÉGÈRE

Démarrer la cuisson

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

Retirez les aliments

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

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

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

LES TEMPS DE CUISSON

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

Pommes de terre

	Type	Quantité	Ajout (c. d'huile)	Temps de cuisson (min.)
Frites taille standard 10 mm x 10 mm	Fraîches	750 g	1/2	-
		1000 g	3/4	30 - 34
		1500 g	1	-
Frites Tradition	Surgelées	750 g	sans	26 - 28
		1200 g	sans	-

Viandes - Volailles

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

	Type	Quantité	Ajout (c. d'huile)	Temps de cuisson (min.)
Nuggets de poulet	Frais	1200 g	sans	-
	Surgelées	1200 g	sans	-
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	sans	20 - 25
Blancs de poulet	Frais	6	sans	20 - 25
	Frais	9	sans	-
Boulettes de viande	Surgelées	1200 g	1	-

Préparations surgelées

	Type	Quantité	Ajout (c. d'huile)	Temps de cuisson (min.)
Ratatouille	Surgelée	1000 g	sans	-
Poêlée paysanne	Surgelée	1000 g	sans	-
Paëlla	Surgelée	1000 g	sans	-

Poissons - Crustacés

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

Légumes

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

Desserts

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

Nettoyez l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de commande d'ouverture - fig.1 et appuyez sur le bouton pour retirer le couvercle - fig.2.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - fig.3.
- Retirez la pale en poussant le bouton de déverrouillage - fig.4.

N'immergez jamais l'appareil. N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs.

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement. Pour conserver plus longtemps les qualités de votre plat amovible, n'utilisez aucun ustensile métallique.

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

- Retirez le filtre amovible - fig.14.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.6 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Nous garantissons que le plat amovible est CONFORME À LA RÉGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

EN CAS DE DIFFICULTÉ, REPORTEZ -VOUS AU LIVRET «CONSIGNES DE SÉCURITÉ» FOURNI AVEC VOTRE APPAREIL.