

FR p. 3

DE p. 10

NL p. 18

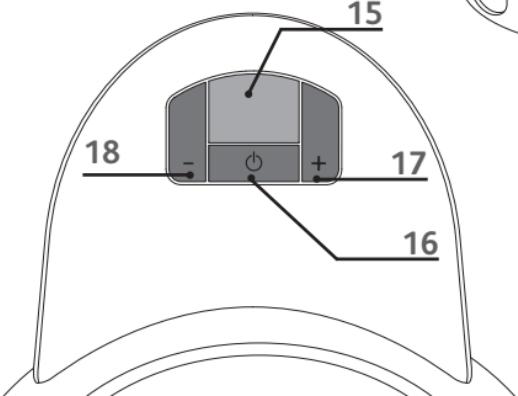
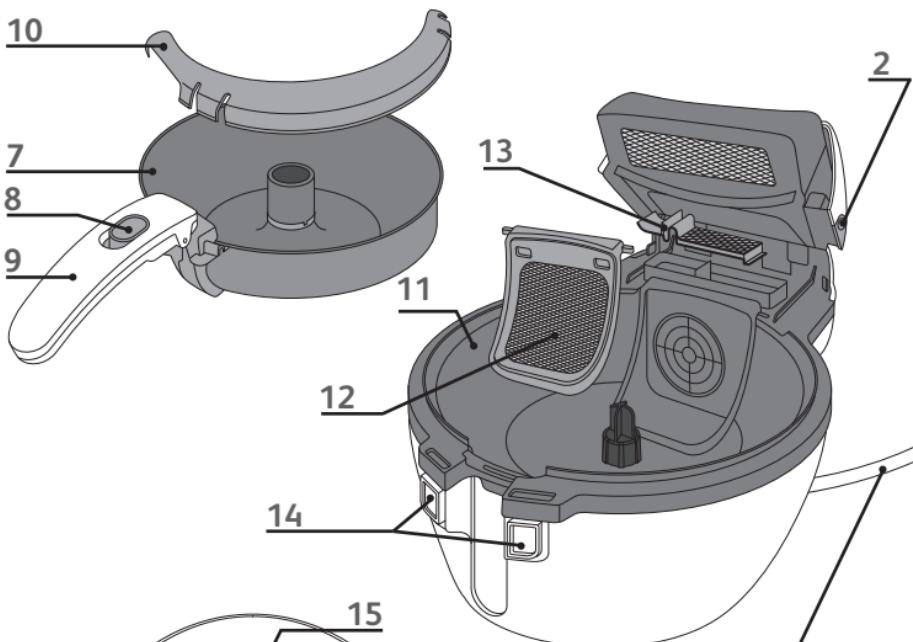
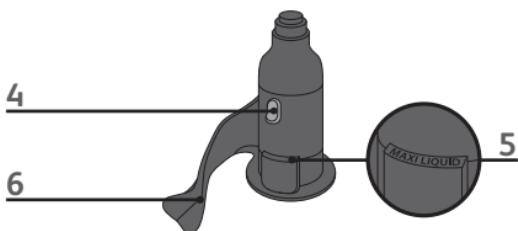
SEB®

ACTIERY mini

FR
DE
NL



www.groupeseb.com



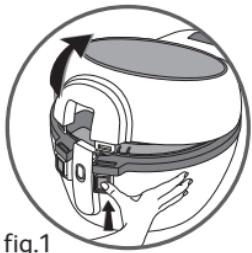


fig.1



fig.2

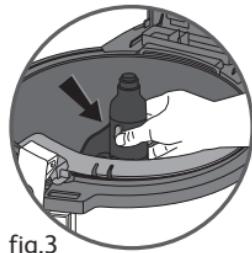


fig.3

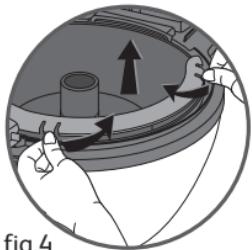


fig.4

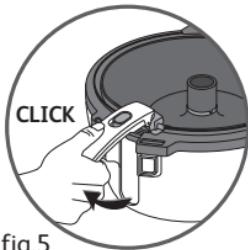


fig.5



fig.6



fig.7

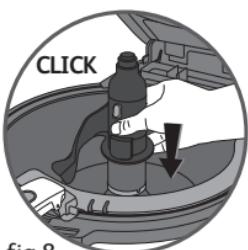


fig.8



fig.9



fig.10

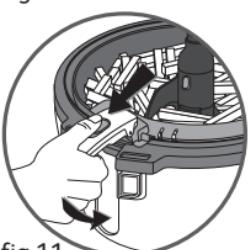


fig.11

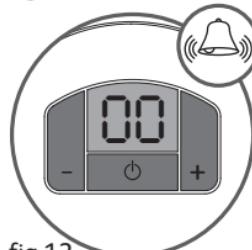


fig.12

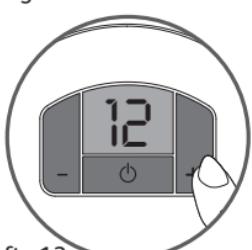


fig.13



fig.14



fig.15

▲SEB **la Nutrition Gourmande**

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.

Bienvenue dans l'univers ACTIFRY mini !

Faites de vraies frites gourmandes à votre façon...

Les frites sont croustillantes et moelleuses grâce aux technologies brevetées : la pale de remuage qui répartit l'huile délicatement et l'air chaud pulsé. Sélectionnez vos ingrédients, votre huile, vos épices, fines herbes, aromates... ACTIFRY mini s'occupe du reste.

Seulement 3 %* de matière grasse : 1 cuillère d'huile suffit !

Une cuillère d'huile de votre choix vous permet de faire 600 g de vraies frites. Grâce à la cuillère graduée livrée avec l'appareil, utilisez la juste quantité nécessaire.

* 600 g de frites fraîches, section 10x10 mm, cuisson à -55 % de perte en poids avec 0,85 cl d'huile.

Des frites et bien plus encore !

ACTIFRY mini vous permet de cuisiner une grande variété de recettes.

- En plus des frites et des potatoes, vous pouvez varier votre quotidien avec des poêlées de légumes croquants, des émincés de viandes tendres et goûteux, des crevettes croustillantes, des fruits...
- ACTIFRY mini cuisine aussi très bien les surgelés qui offrent une bonne alternative aux produits frais. Ils sont pratiques, gardent les qualités nutritionnelles et le goût des aliments.

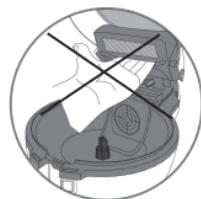
Encore plus de recettes sur notre site web : www.seb.fr
Et sur l'application mobile "Mon ActiFry" (téléchargement gratuit).



Recommandations importantes

Cuisson

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
- Votre appareil est équipé d'un anneau de retournement de frites. Cet anneau est prévu pour la cuisson des frites. Nous vous recommandons, également, de l'utiliser lors de la réalisation de recettes avec les quantités maximales d'aliments. Il doit être enlevé pour les recettes avec du liquide.
- Reportez-vous au livret de consignes de sécurité.
- Respectez toujours les quantités maximum d'ingrédients et de liquides indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.
- Ne passez pas la main à l'intérieur, dans le capot supérieur.



Description

- | | |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1. Couvercle transparent | 12. Filtre amovible |
| 2. Verrous du couvercle (x2) | 13. Grille de sortie d'enceinte |
| 3. Cuillère doseuse 0,85 cl | 14. Commande d'ouverture du couvercle |
| 4. Bouton de déverrouillage de la pale | 15. Ecran LCD |
| 5. Contenance maxi liquides et frites | 16. Bouton de démarrage et arrêt de la cuisson |
| 6. Pale de brassage amovible | 17. Bouton "+" pour régler le temps de cuisson |
| 7. Plat amovible | 18. Bouton "-" pour régler le temps de cuisson |
| 8. Bouton de déverrouillage de la poignée | 19. Câble d'alimentation |
| 9. Poignée du plat | |
| 10. Anneau | |
| 11. Corps | |

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

- Lors du déballage, veillez à bien retirer la cuillère doseuse du calage.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur un des boutons de commande d'ouverture - **fig.1** et Appuyez sur les boutons pour retirer le couvercle - **fig.2**.
- Retirez la pale en poussant le bouton de déverrouillage - **fig.3**.
- Retirez l'anneau en soulevant les clips vers le haut - **fig.4**.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - **fig.5**.
- Retirez le filtre amovible - **fig.6**.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - **fig.7** 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.8**.
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur sans nocivité. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.

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

Pour une bonne mise en route de l'appareil, nous vous conseillons de faire une première cuisson d'au moins 20 minutes avec 1/2 litre d'eau. Dès la seconde cuisson, ActiFry Mini vous donnera entière satisfaction.

Préparez les aliments

Pour les recettes liquides, ne dépassez jamais le niveau maxi indiqué sur la pale amovible - fig.9. Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat.

- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Mettez les aliments dans le plat et respectez les quantités indiquées dans le tableau des temps de cuisson p. 7 à 8 et recettes.
- Remplissez la cuillère avec la matière grasse recommandée (voir tableau de cuisson p. 7 à 8) et versez le contenu sur les aliments de manière homogène - fig.10.
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement - fig.11.
- Fermez le couvercle.

Une cuisson légère

Démarrez la cuisson

- Branchez l'appareil sur une prise électrique.
- L'appareil émet deux bips sonores et l'écran affiche 00 - fig.12.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches + et - (voir tableau de cuisson p. 7 à 8) - fig.13
- Appuyez sur la touche  - fig.14, et la cuisson démarre grâce à la circulation d'air chaud dans l'enceinte de cuisson.
- Le temps sélectionné décompte minute par minute. 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 modifier le temps à tout moment pendant la cuisson et à l'aide des touches + et - - fig 13.
- Il est possible de mettre l'appareil en pause. Il suffit d'appuyer sur la touche  - fig.14, puis d'appuyer à nouveau sur cette touche pour reprendre la cuisson.
- A l'ouverture du couvercle, l'appareil s'éteint. Pour redémarrer la cuisson, fermez le couvercle et appuyez sur la touche  - fig.14.

Vous pouvez faire défiler les minutes plus rapidement en faisant un appui long sur les touches + ou -.

Retirez les aliments

Si vous laissez l'appareil branché, il passe automatiquement en mode veille après 3 minutes (dans ce mode, la consommation électrique du produit est réduite à son minimum).

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal de fin de cuisson retentit et l'écran affiche 00 : l'appareil stoppe automatiquement la cuisson de votre préparation. Vous pouvez arrêter la sonnerie en appuyant sur la touche .
- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Levez la poignée jusqu'au "CLIC" pour retirer le plat et sortir les aliments.
- Débranchez l'appareil.

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

FR

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
FRITES 8 mm x 8 mm	fraîches	600 g	1 cuillère d'huile	20 - 24 min.
	fraîches	500 g	1 cuillère d'huile	18 - 20 min.
	fraîches	300 g	½ cuillère d'huile	17 - 19 min.
FRITES 10 mm x 10 mm	fraîches	600 g	1 cuillère d'huile	22 - 26 min.
	fraîches	500 g	1 cuillère d'huile	19 - 21 min.
	fraîches	300 g	½ cuillère d'huile	18 - 20min.
FRITES	surgelées	600 g	sans	20 - 24 min.
Potatoes	surgelées	600 g	sans	18 - 20 min.

Autres légumes

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Courgettes	Fraîches en lamelles	450 g	1 cuillère d'huile + 50 ml d'eau	20 - 25 min.
Poivrons	Frais en lamelles	400 g	1 cuillère d'huile	25 - 28 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	Frais	450 g	sans	8 - 11 min.
Nuggets	Surgelés	450 g	sans	12 - 24 min.
Pilons de poulet	Frais	4	sans	18 - 20 min.
Blancs de poulet	Frais	4	sans	18 - 20 min.
Boulettes de bœuf	Surgelées	300 g	sans	17 - 20 min.

Poissons - Crustacés

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Beignets de calamars	Surgelés	500 g	sans	15 - 18 min.
Crevettes	cuites	550 g	sans	9 - 11 min.

Desserts

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Bananes	en rondelles	3	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre roux	8 - 10 min.
Pommes	coupées en 2	2	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	8 - 10 min.

Préparations surgelées

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Poêlée de légumes	Surgelée	450 g	-	16 - 18 min.
Poêlée savoyarde	Surgelée	450 g	-	15 - 17 min.

Un nettoyage facile

Nettoyez l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de commande d'ouverture - **fig.1** et appuyez sur les boutons pour retirer le couvercle - **fig.2**.
- Retirez la pale en poussant le bouton de déverrouillage - **fig.3**.
- Retirez l'anneau en soulevant les clips vers le haut - **fig.4**.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - **fig.5**.
- Retirez le filtre amovible - **fig.6**.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - **fig.7** 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.
- Le plat amovible dispose d'un revêtement naturel, d'une haute résistance et durabilité (cuve recyclable, résistance aux rayures).
- Il est important de nettoyer la grille de sortie d'enceinte pour éviter que des aliments restent déposés dessus. Attention à ne pas utiliser d'ustensiles pour retirer les aliments sur cette grille. Il suffit de la déclipser - **fig.15** et de la nettoyer (passage au lave-vaisselle ou avec une éponge humide et du liquide vaisselle). Veillez, également, à ne pas introduire de pièces dans l'enceinte.

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

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 la touche Ø.	Appuyez sur la touche Ø.
	Vous avez appuyé sur la touche Ø mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	L'appareil ne chauffe pas.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Repositionnez la pale jusqu'au "CLIC" - fig.8 .
La cuisson des préparations n'est pas homogène.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez les aliments tous de la même taille.
	Les frites ne sont pas coupées de façon régulière.	Coupez les frites toutes de la même taille.
	La pale est en place mais elle ne tourne pas.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
Les frites ne sont pas assez crosticantes.	Vous n'utilisez pas des pommes de terre spéciales frites.	Choisissez des pommes de terre spéciales frites.
	Les pommes de terre ne sont pas suffisamment lavées et séchées.	Lavez, égouttez et séchez bien les pommes de terre avant cuisson.
	Les frites sont trop épaisses.	Coupez-les plus fines.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Augmentez la quantité d'huile (voir tableau de cuisson p. 7 à 8).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les frites sont cassées lors de la cuisson.	La quantité n'est pas adaptée.	Réduisez la quantité de pommes de terre et adaptez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord du plat.	Le plat est trop chargé.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson. Réduisez la quantité d'aliment.
	Niveau maxi dépassé.	Réduisez les quantités.
Des liquides de cuisson ont coulé dans le corps de l'appareil.	Plat défectueux.	Changez le plat.
	Le niveau maxi a été dépassé.	Respecter le niveau maxi.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'écran LCD ne fonctionne plus.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Le couvercle est ouvert.	Fermez le couvercle.
L'écran LCD indique Er.	C'est une anomalie dans le fonctionnement de l'appareil.	Débranchez l'appareil, attendre 10 secondes, rebranchez l'appareil, Appuyez sur la touche Ø. Si l'écran LCD indique toujours Er, reportez-vous au tableau des codes erreur p. 10 .
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement des moteurs de l'appareil.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.

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

Tableau des codes erreur : Er.

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

▲SEB

Das gesunde Genießen

Seb bietet Ihnen einzigartige Lösungen

▲SEB investiert in die Forschung, um Geräte mit einzigartigem, ernährungsspezifischem Leistungsvermögen zu entwickeln, die durch wissenschaftliche Studien belegt werden.

Willkommen in der Welt von ACTIERY mini !

Genießen Sie leckere Pommes frites mit nur einem Löffel Öl...

Die Pommes frites sind außen knusprig und innen weich Dank patentierter Technologie: Ein rotierender Rührarm, der das Öl leicht verteilt sowie ein zirkulierender Heißluftstrom. Wählen Sie Ihre Zutaten, Ihr Öl, Ihre Gewürze, Kräuter, Aromen... ACTIERY mini erledigt den Rest.

Nur 3 %* Fett: 1 Messlöffel Öl genügt!

Mit nur einem Messlöffel Öl Ihrer Wahl können Sie bis zu 600 g echte Pommes Frites herstellen. Dank dem mitgelieferten Messlöffeln verwenden Sie immer nur die nötige Menge.

* 600 g frische Pommes Frites, Durchmesser 10x10 mm, beim Garen -55 % Gewichtsverlust mit 0,85 cl Öl.

Pommes frites und Vieles mehr !

ACTIERY mini steht auch für Vielseitigkeit.

• Neben Pommes frites und Kartoffeln, können Sie auch knusprig angebratenes Gemüse, dünn geschnittenes Fleisch, Garnelen und Früchte uvm. zubereiten.

• ACTIERY mini eignet sich auch ideal für die Zubereitung von tiefgefrorenen Speisen.

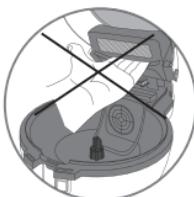
Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Web-Seite: www.seb.fr
und als App "Meine ActiFry" (kostenloser Download).



Wichtige Hinweise

Garen

- Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.
- Geben Sie keine zu großen Mengen in den Gargutbehälter und halten Sie sich an die empfohlenen Mengen.
- Ihr Gerät ist mit einem abnehmbaren, überstehenden Ring ausgestattet. Sein Einsatz ist insbesondere bei der Zubereitung von Pommes frites, aber auch von Rezepten empfehlenswert, bei denen Sie die Höchstmengen an Zutaten verwenden. Er muss für Rezepte mit Flüssigkeit entfernt werden.
- Folgen Sie den Sicherheitshinweisen im beigelegten Heft.
- Halten Sie stets die in der Gebrauchsanweisung und im Rezeptbuch angegebenen Zutaten- und Flüssigkeitsmengen ein.
- Greifen Sie nicht in die obere Abdeckung hinein.



DE

Beschreibung

1. Durchsichtiger Deckel
2. Deckel Verriegelung (x2)
3. Dosierlöffel 0,85 cl
4. Verriegelungsknopf für die Rührvorrichtung
5. Maximales Fassungsvermögen Flüssigkeiten und Pommes frites
6. Abnehmbare Rührvorrichtung (Rührblatt)
7. Herausnehmbarer Gargutbehälter
8. Entriegelungstaste für den Griff
9. Griff des Gargutbehälters
10. Ring
11. Gehäuse
12. Herausnehmbarer Filter
13. Austrittsgitter
14. Knopf zum Öffnen des Deckels
15. LCD-Display
16. An/Aus-Taste für Frittivorgang
17. "+"-Taste zu Einstellung der Frittierzeit
18. "-"-Taste zu Einstellung der Frittierzeit
19. Netzkabel

Schnelle Zubereitung

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Achten Sie darauf, dass Sie beim Entpacken den Dosierlöffel herausnehmen.
- Machen Sie den Deckel auf, indem Sie auf einen der Öffnungsknöpfe drücken - Abb. 1 und drücken Sie auf die Knöpfe, um den Deckel abzunehmen - Abb. 2.
- Zum Herausnehmen der Rührvorrichtung: Drücken Sie den Entriegelungsknopf - Abb. 3.
- Entfernen Sie den Ring, indem Sie die Clips nach oben klappen - Abb. 4.
- Zum Herausnehmen des Gargutbehälters: Heben Sie den Griff des abnehmbaren Gargutbehälters waagerecht nach oben, bis ein Klicken ertönt - Abb. 5.
- Nehmen Sie den abnehmbaren Filter ab - Abb. 6.
- Alle abnehmbaren Teile des Geräts sind spülmaschinengeeignet - Abb. 7 oder können mit einem weichen Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Setzen Sie die Rührvorrichtung wieder ein; es ertönt ein Klicken - Abb. 8.
- Bei der ersten Benutzung kann es zu einer leichten, aber unbedenklichen Geruchsbildung kommen. Diese Erscheinung hat keinerlei Folgen für die Benutzung des Geräts und verschwindet schnell von selbst. Das Gerät muss vor der ersten Benutzung, unbedingt solange bei geöffnetem Fenster aufgeheizt werden, bis keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellbar ist.

Entfernen Sie alle Aufkleber und Verpackungsteile. Halten Sie das Gerät niemals unter das Wasser. Für eine optimale Inbetriebnahme des Geräts, empfehlen wird Ihnen, einen ersten Garvorgang von mindestens 30 Minuten mit 1/2 Liter Wasser vorzunehmen. Bereits ab dem zweiten Garvorgang erhalten Sie mit ActiFry Mini Ergebnisse zu Ihrer vollsten Zufriedenheit.

Vorbereitung der Lebensmittel

Überschreiten Sie nie den auf dem herausnehmbaren Rührarm angegebenen, maximalen Füllstand bei der Zubereitung von flüssigen Speisen - Abb. 9.
Lassen Sie den Dosierlöffel nicht im Garbehälter.

- Öffnen Sie den Deckel - Abb. 1.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Garbehälter und beachten Sie die angegebenen Mengen der Garzeitentabelle S. 15 bis 16 und in den Rezepten.
- Geben Sie die empfohlene Menge Öl in den Messlöffel (siehe Garzeittabellen S. 15 bis 16) und verteilen Sie es gleichmäßig über den Lebensmitteln - Abb. 10.
- Entriegeln Sie den Griff und klappen Sie ihn ganz nach unten - Abb. 11.
- Schließen Sie den Deckel.

Garen mit ActiFry Mini

Starten Sie den Garvorgang

- Schließen Sie das Gerät an den Strom an.
- Es ertönt ein Signalton und die Anzeige zeigt 00 an - Abb. 12.
- Drücken Sie die Tasten + und -, um die Frittierzzeit einzustellen (siehe Tabelle der Frittierzzeiten S. 15 – 16) - Abb. 13
- Drücken Sie auf die Taste Ø - Abb. 14, und der Frittievorgang beginnt mit der Warmluftzirkulation im Gerät.
- Die ausgewählte Dauer wird nach Minuten heruntergezählt. Die Einstellung und die Zeitanzeige werden in Minuten angezeigt, die Anzeige von Zeiten unter 1 Minute erfolgt in Sekunden.
- Die Frittierzzeit kann jederzeit während dem Frittievorgang geändert werden, indem die Tasten + und - betätigt werden - Abb. 13.
- Das Gerät verfügt über eine Pausenfunktion. Dazu braucht nur die Taste Ø - Abb. 14, gedrückt zu werden; bei erneuter Betätigung der Taste nimmt das Gerät den Betrieb wieder auf.
- Das Gerät schaltet sich aus, sobald der Deckel geöffnet wird. Um den Frittievorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf die Taste Ø - Abb. 14.

Sie können die Minuten schneller scrollen, indem Sie die Tasten + oder - drücken.

Wenn Sie das Gerät eingeschaltet lassen, setzt es sich automatisch nach 3 Minuten in den Standby-Modus (in diesem Modus wird der Stromverbrauch auf ein Minimum reduziert).

- Wenn der Frittievorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und auf der Anzeige steht 00: Das Gerät stoppt automatisch den Frittievorgang. Sie können den Signalton abschalten, indem Sie auf die Taste Ø drücken.
- Öffnen Sie den Deckel - Abb. 1.
- Heben Sie den Griff an, bis er einrastet, um den Gargutbehälter mit den Lebensmitteln herauszunehmen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Die Garzeit

Die Garzeiten hängen vom Frischezustand, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie vom persönlichen Geschmack ab. 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 8 mm x 8 mm	Frisch	600 g	1 Messlöffel Öl	20 - 24 min.
	Frisch	500 g	1 Messlöffel Öl	18 - 20 min.
	Frisch	300 g	½ Messlöffel Öl	17 - 19 min.
POMMES FRITES 10 mm x 10 mm	Frisch	600 g	1 Messlöffel Öl	22 - 26 min.
	Frisch	500 g	1 Messlöffel Öl	19 - 21 min.
	Frisch	300 g	½ Messlöffel Öl	18 - 20min.
POMMES FRITES	Tiefgekühlte	600 g	keine	20 - 24 min.
Kartoffeln	Tiefgekühlte	600 g	keine	18 - 20 min.

DE

Sonstige Gemüsesorten

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Zucchini	Frisch, in Streifen geschnitten	450 g	1 Messlöffel Öl + 50 ml Wasser	20 - 25 min.
Paprikaschoten	Frisch, in Streifen geschnitten	400 g	1 Messlöffel Öl	25 - 28 min.

Fleisch – Geflügel

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

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Hähnchen nuggets	frisch	450 g	keine	8 - 11 min.
	tiefgefroren	450 g	keine	12 - 24 min.
Hähnchenschenkel	frisch	4	keine	18 - 20 min.
Hähnchenbrust	frisch	4	keine	18 - 20 min.
Hackfleischbällchen	Tiefgekühlte	300 g	keine	17 - 20 min.

Fisch - Schalentiere

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Tintenfischringe	tiefgefroren	500 g	keine	15 - 18 min.
Shrimps	gekocht	550 g	keine	9 - 11 min.

Desserts

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Bananen	in Scheiben geschnitten	3	1 Messlöffel Öl + 2 Messlöffel Brauner Zucker	8 - 10 min.
Äpfel	in die Hälfte geschnitten	2	1 Messlöffel Öl + 2 Messlöffel Zucker	8 - 10 min.

Tiefgefrorene Zubereitungen

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Gemüsepfanne	Tiefgekühlte	450 g	-	16 - 18 min.
Kartoffeln Savoyer Art	Tiefgekühlte	450 g	-	15 - 17 min.

Einfache Reinigung

Reinigen Sie das Gerät

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Machen Sie den Deckel auf, indem Sie auf einen der Öffnungsknöpfe drücken - Abb. 1 und drücken Sie auf die Knöpfe, um den Deckel abzunehmen - Abb. 2.
- Zum Herausnehmen des Rührarms: Drücken Sie den Entriegelungsknopf - Abb. 3.
- Entfernen Sie den Ring, indem Sie die Clips nach oben klappen - Abb. 4.
- Zum Herausnehmen des Gargutbehälters: Heben Sie den Griff des herausnehmbaren Gargutbehälter waagerecht nach oben, bis er hörbar einrastet - Abb. 5.
- Nehmen Sie den abnehmbaren Filter ab - Abb. 6.
- Alle diese abnehmbaren Teile des Geräts sind spülmaschinengeeignet - Abb. 7 oder können mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Wir garantieren dafür, dass der herausnehmbare Gargutbehälter DEN BESTIMMUNGEN hinsichtlich der Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln ENTSPRICHT.
- Der herausnehmbare Gargutbehälter verfügt über eine, besonders widerstandsfähige Beschichtung aus natürlichen Materialien.
- Das Austrittsgitter sollte regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass Lebensmittel darauf liegen bleiben. Verwenden Sie keine Utensilien, um Lebensmittel vom Gitter zu entfernen. Es genügt, dieses herauszunehmen - Abb. 15 und es anschließend zu reinigen (in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel). Achten Sie darauf, dass Sie keine Teile in die Fritteuse einführen.

Wir empfehlen nicht die Verwendung von Reinigungsmittel außer Spülmittel

Ein paar Tipps für den Problemfall...

PROBLEME	MÖGLICHE URSAECHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
	Sie haben noch nicht auf die Taste Ø gedrückt.	Drücken Sie auf die Taste Ø.
	Sie haben die Ø Taste gedrückt, aber das Gerät funktioniert nicht.	Schließen Sie den Deckel.
	Das Gerät heizt nicht auf.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstcenter.
	Die Rührvorrichtung dreht sich nicht.	Vergewissern Sie sich, dass alles richtig eingesetzt ist und bringen Sie das Gerät andernfalls in ein autorisiertes Kundendienstcenter.
Die Rührvorrichtung sitzt nicht fest.	Der Verriegelungshebel der Rührvorrichtung ist nicht eingerastet/verriegelt.	Lassen Sie die Rührvorrichtung erneut einrasten bis ein Klicken ertönt - Abb. 8.
Die Zubereitung ist nicht gleichmäßig gegart.	Sie haben die Rührvorrichtung nicht benutzt.	Setzen Sie sie 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.
	Die Rührvorrichtung ist eingesetzt, dreht sich aber nicht.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstcenter.
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 S. 15 bis 16).
	Der Filter ist verstopft.	Reinigen Sie den herausnehmbaren Filter.
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 Lebensmittel bleiben am abnehmbaren Ring des Gargutbehälters liegen.	Der Gargutbehälter ist zu voll.	Halten Sie sich an die in der Garzeitentabelle angegebenen Mengen. Benutzen Sie den abnehmbaren, überstehenden Ring. Bereiten Sie kleinere Mengen an Lebensmitteln zu.
	Die Höchstmenge wurde überschritten.	Bereiten Sie kleinere Mengen zu.

PROBLEME	MÖGLICHE URSAECHEN	LÖSUNGEN
Die beim Garen entstandene Flüssigkeit gelangt in das Gehäuse des Geräts.	Der Gargutbehälter ist defekt.	Tauschen Sie den Gargutbehälter aus.
	Die Höchstmenge wurde überschritten.	Halten Sie die Höchstmengen ein.
Das LCD-Display funktioniert nicht mehr.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an.
	Der Deckel ist offen.	Schließen Sie den Deckel.
Auf dem LCD-Bildschirm wird "Er" (error) angezeigt.	Dies ist eine Funktionsstörung des Geräts.	Trennen Sie das Gerät vom Strom, warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie es wieder an. Drücken Sie nun erneut auf die Taste Ø. Wenn die LCD-Anzeige noch immer Er anzeigen, sehen Sie in der Fehlertabelle S. 18 nach.
Das Gerät läuft ungewöhnlich laut.	Sie haben den Verdacht, dass die Motoren des Geräts nicht richtig funktionieren.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstcenter.

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

Fehlertabelle: Er.

Er. 1 oder 2	Die Ventilation Ihres Geräts funktioniert nicht einwandfrei.	Überprüfen Sie, ob alle abnehmbaren Teile sich in ihrer korrekten Position befinden (Lufteinlass- oder Luftauslassgitter, Frittierpföf, Deckel). Überprüfen Sie, ob sich keine Fremdkörper in den abnehmbaren Teilen befinden. Nachdem Sie überprüft haben, dass sich keine Fremdkörper im Luftkanal befinden, und das Problem weiterhin besteht, bringen Sie das Gerät bitte zu einer zugelassenen Kundendienststelle.
Er. 2 oder 3	Dieses Problem kann auftreten, wenn das Gerät längere Zeit bei zu niedrigen Temperaturen gelagert wurde.	Lassen Sie das Gerät eine Stunde in einer Umgebung mit einer Temperatur von 15°C stehen und nehmen Sie erst anschließend in Betrieb. Wenn das Problem weiterhin besteht, bringen Sie das Gerät bitte zu einer zugelassenen Kundendienststelle.
Er. 4	Ihr Gerät hat ein Problem mit dem Temperaturfühler.	Bringen Sie das Gerät bitte zu einer zugelassenen Kundendienststelle.
Er. 5	Die Spannung Ihres Heimnetzes ist zu niedrig: Die Frittierleistungen können variieren.	Wenden Sie sich an Ihrem Stromanbieter.
Er. 6	Die Spannung Ihres Heimnetzes ist zu hoch; das Gerät schützt sich vor Überhitzungsrisiken.	Wenden Sie sich an Ihrem Stromanbieter.

▲SEB **Lekkere Voeding**

Unieke oplossingen bieden

▲SEB investeert in apparaten die unieke voedingskundige, door wetenschappelijk onderzoek gemeten, prestaties leveren.

Welkom in de wereld van ACTIFRY mini !

Maak echte frietjes op uw eigen manier...

Maak echte frietjes op uw eigen manier. De frietjes zijn krokant en zacht dankzij de gepatenteerde technologieën : gerecht draait en bakt automatisch gaar dankzij de heteluchtcirculatie en pendelarm. Kies uw ingrediënten, uw olie, uw specerijen, uw kruiden, uw aroma's... ACTIFRY mini doet de rest.

Slechts 3%* vet: 1 lepel olie is voldoende!

Eén lepel olie naar keuze om 600 g lekkere patat te maken. Met behulp van de met het apparaat meegeleverde lepel met maatverdeling gebruikt u de juiste hoeveelheid. Het gebruik van frituurvet is hierdoor overbodig..

* 600 g verse patat, van 10 x 10 mm, bereid met 1 eetlepel olie (0,85 cl), zorgt voor 55 % minder calorieën.

Frietjes en nog veel meer !

Met ACTIFRY mini kunt u verschillende recepten maken.

- U kunt niet alleen frietjes en aardappels bakken maar tevens uw dagelijkse gerechten opdienen met knapperig gebakken groenten, zacht en smakelijk, vlees, krokante garnalen, fruit,...
- Met ACTIFRY mini kunt u ook diepvriesproducten bereiden, een goed alternatief voor verse producten. Deze producten zijn praktisch en bewaren de voedingswaarde en de smaak van het voedsel.

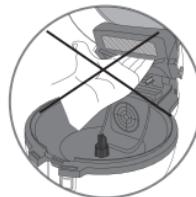
U vindt nog meer recepten op onze webpagina : www.seb.be



Belangrijke instructies

Bakken

- Laat het apparaat nooit aanstaan als het leeg is.
- Leg niet te veel in de binnenpan, neem de aanbevolen hoeveelheden in acht.
- Uw apparaat is voorzien van een voedselkeerring. Wij raden u aan deze ring te gebruiken wanneer u recepten met maximale hoeveelheden voedingsmiddelen bereidt. Verwijderen voor recepten met vloeistof.
- Raadpleeg het boekje met de veiligheidsvoorschriften.
- Respecteer altijd de maximale hoeveelheden van de ingrediënten en de vloeistoffen die in de gebruiksaanwijzing en het receptenboek worden vermeld.
- Steek uw hand niet in het apparaat via het deksel bovenaan.



NL

Omschrijving

- | | |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1. Transparant deksel | 12. Afneembaar filter |
| 2. Ontgrendelingsknop deksel (x2) | 13. Rooster |
| 3. Maatlepel 0,85 cl | 14. Bedieningsknop voor het openen van het deksel |
| 4. Ontgrendelingsknop van de pendelarm | 15. LCD display |
| 5. Max. inhoud vloeistoffen en frietjes | 16. Start- en stopknop van de kooktijd |
| 6. Afneembare pendelarm | 17. "+"-knop om de kooktijd te regelen |
| 7. Uitneembare binnenpan | 18. "-"-knop om de kooktijd te regelen |
| 8. Ontgrendelingsknop van de handgreep | 19. Netsnoer |
| 9. Handgreep van de binnenpan | |
| 10. Ring | |
| 11. Behuizing | |

Een snelle voorbereiding

Voor het eerste gebruik

- Verwijder de maatlepel tijdens het uitpakken.
- Druk op één van de openingsknoppen om het deksel te openen - fig.1 en druk op de knoppen om het deksel van de pan te halen - fig.2.
- Neem de pendelarm uit door op de ontgrendelknop te drukken - fig.3.
- Til de clips op om de ring te verwijderen - fig.4.
- Plaats de handgreep van de uitneembare binnenpan horizontaal tot aan de "KLIK" om de binnenpan te kunnen verwijderen - fig.5.
- Het uitneembare filter verwijderen - fig.6.
- Alle uitneembare delen mogen in de vaatwasmachine worden gewassen - fig.7 of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige spons en een beetje afwasmiddel.
- Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Breng de pendelarm tot de "KLICK" op zijn plaats - fig.8.
- 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.

Verwijder alle stickers en al het verpakkingsmateriaal. Houd het apparaat nooit onder de kraan. Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, raden we u aan om het apparaat gedurende minstens 30 minuten te gebruiken met 1/2 liter water. Na de eerste ingebruikname zal ActiFry Mini naar uw volle tevredenheid werken.

Het bereiden van voedsel

**Respecteer altijd de maximumaanduiding op de afneembare pendelarm voor de vloeibare recepten - fig.9.
Laat de maatlepel nooit in de kom tijdens het kookproces.**

- Open het deksel - **fig.1**.
- Doe de ingrediënten in de kom en respecteer de hoeveelheden die worden aangegeven in de kooktabel p.23 tot 24 en de recepten.
- Vul de doseerlepel met de aanbevolen hoeveelheid olie (zie baktijden tabel p. 23 tot 24) en schenk de inhoud gelijk verdeeld over de voedingsmiddelen - **fig.10**.
- Ontgrendel de handgreep en klap deze volledig in - **fig.11**.
- Sluit het deksel.

“Light” bakken

Begin met bakken

- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Het apparaat piept twee keer en 00 verschijnt op het scherm - **fig.12**.
- Regel de kooktijd met de + en - knoppen (zie kooktabel p. 23 tot 24) - **fig.13**.
- Druk op de knop Ø - **fig.14**. De bereiding start dankzij de circulatie van hete lucht in de kookruimte.
- De geselecteerde tijd loopt af in intervallen van één minuut. De selectie en de weergave van de tijd is in minuten, alleen tijden onder 1 minuut worden in seconden weergegeven.
- Tijdens het koken kunt u de tijd op elk moment opnieuw instellen met behulp van de + en - knoppen - **fig.13**.
- U kunt het apparaat op pauze zetten. Druk op de knop Ø - **fig.14** om het apparaat op pauze te zetten. Druk nogmaals op deze knop om de bereiding te hernemen.
- Als u het deksel opent, schakelt het apparaat uit. Sluit het deksel en druk op de knop Ø om de bereiding te hernemen - **fig.14**.

U kunt sneller door de minuten scrollen door de knop + of -.

Verwijder de etenswaren

Als u de stekker in het stopcontact laat, schakelt het apparaat na 3 minuten automatisch over naar stand-by (in deze modus is het elektriciteitsverbruik minimaal).

- Wanneer de bereiding klaar is, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt 00 op het scherm: het apparaat stopt de bereiding van uw gerecht automatisch. U kunt de timer stoppen door op de knop Ø te drukken.
- Open het deksel - **fig.1**.
- Plaats de handgreep tot aan de “KLIK” om de binnenpan uit te nemen en de etenswaren te verwijderen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.

De 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 benodigheden. Indien u nog knapperigere frietjes wenst, dient u een paar minuten langer te bakken

Aardappelen

NL

	TYPE	HOEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
FRIETJES 8 mm x 8 mm	Vers	600 g	1 lepel olie	20 - 24 min.
	Vers	500 g	1 lepel olie	18 - 20 min.
	Vers	300 g	½ lepel olie	17 - 19 min.
FRIETJES 10 mm x 10 mm	Vers	600 g	1 lepel olie	22 - 26 min.
	Vers	500 g	1 lepel olie	19 - 21 min.
	Vers	300 g	½ lepel olie	18 - 20min.
FRIETJES	Diepvries	600 g	geen	20 - 24 min.
Aardappels	Diepvries	600 g	geen	18 - 20 min.

Groenten

	TYPE	HOEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Courgettes	Vers in plakjes	450 g	1 lepel olie + 50 ml water	20 - 25 min.
Paprika	Vers in reepjes	400 g	1 lepel olie	25 - 28 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	450 g	geen	8 - 11 min.
	Diepvries	450 g	geen	12 - 24 min.
Drumsticks	Vers	4	geen	18 - 20 min.
Kipfilet	Vers	4	geen	18 - 20 min.
Rundergehaktballen	Diepvries	300 g	geen	17 - 20 min.

Vis - Schaaldieren

	TYPE	HOEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Calamarisbeignets	Diepvries	500g	geen	15 - 18 min.
Garnalen	Gaar	550 g	geen	9 - 11 min.

Desserts

	TYPE	HOEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Bananen	in plakjes	3	1 lepel olie + 2 lepel bruine suiker	8 - 10 min.
Appels	in tweeën gesneden	2	1 lepel olie + 2 lepels suiker	8 - 10 min.

Diepvriesbereidingen

	TYPE	HOEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Boerenschotel	Diepvries	450 g	-	16 - 18 min.
Schotel uit de Savoie	Diepvries	450 g	-	15 - 17 min.

Eenvoudig te reinigen

Het apparaat reinigen

- Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het gaat reinigen.
- Druk op één van de openingsknoppen om het deksel te openen - fig.1 en druk op de knoppen om het deksel te verwijderen - fig.2.
- Neem de pendelarm uit door op de ontgrendelknop te drukken - fig.3.
- Til de clips op om de ring te verwijderen - fig.4.
- Plaats de handgreep van de uitneembare binnenpan horizontaal tot aan de "KLIK" om de binnenpan te kunnen verwijderen - fig.5.
- Het uitneembare filter verwijderen - fig.6.
- Alle uitneembare onderdelen mogen in de vaatwasmachine worden gewassen - fig.7 of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige spons en een beetje afwasmiddel.
- Droog het apparaat goed af voordat u het weer in elkaar zet.
- Wij garanderen dat de uitneembare binnenpan CONFORM HET REGLEMENT aangaande materialen die in contact komen met voedingsmiddelen is.
- De uitneembare binnenpan beschikt over een natuurlijke coating die een lange levensduur garandeert (recyclebare uitneembare binnenpan, krasbestendig).
- Maak het rooster goed schoon om te voorkomen dat er restjes aan blijven hangen. Gebruik geen keukengerei om de restjes van dit rooster te verwijderen. Maak het rooster los - fig.15 - en maak het schoon (in de vaatwasser of met een vochtige spons en afwasmiddel). Steek nooit voorwerpen in de kookruimte.

Wij raden het gebruik van andere reinigingsmiddelen dan afwasmiddel af.

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 hebt nog niet op de knop Ø gedrukt.	Druk op de knop Ø.
	U hebt op de knop Ø gedrukt maar het apparaat werkt 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.
De pendelarm blijft niet op zijn plaats.	De pendelarm is niet goed bevestigd.	Breng de pendelarm tot aan de "KLIK" op zijn plek. - fig.8.
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 frietjes zijn niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de frietjes 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 frietjes.	Kies speciale aardappelen voor frietjes.
	De aardappelen zijn onvoldoende gewassen en afgedroogd.	Was de aardappelen, laat ze uitlekken en droog ze af voor het bakken.
	De frietjes zijn te dik.	Snijd de frietjes dunner.
	Er is onvoldoende olie.	Gebruik meer olie (zie baktijden tabel p. 23 tot 24).
	Het filter zit verstoppt.	Reinig het uitneembare filter.
De frites breekt tijdens het bakken.	De hoeveelheid is niet aangepast.	Breng de hoeveelheid aardappelen terug en pas de baktijd aan.
De voedingsmiddelen blijven op de rand van de binnenpan liggen.	De binnenpan is te vol.	Neem de in de baktijden tabel aangegeven hoeveelheden in acht. Brek de ring op zijn plaats. Verminder de hoeveelheid voedingsmiddelen.
	Maximaal niveau overschreden.	Verminder de hoeveelheden.
Bakvocht is in de behuizing van het apparaat gelekt.	Schaal is defect.	Vervang de binnenpan.
	Maximaal niveau werd overschreden.	Neem het maximaal niveau in acht.

NL

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het LCD display werkt niet meer.	Het apparaat is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan.
	Het deksel staat open.	Sluit het deksel.
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 knop Ø. Als het LCD-scherm nog steeds Er (fout) aangeeft, raadpleegt u de tabel met foutcodes op p.26.
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.

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

Tabel met foutcodes: Er. (fout)

Er. (fout) 1 of 2	De ventilatie van uw apparaat is defect.	Controleer de aanwezigheid en de goede plaatsing van alle afneembare onderdelen (inlaat- en uitlaatventilatieroosters, bak, deksel). Verwijder de resten van alle afneembare onderdelen. Als u de ventilatiepijp op restjes hebt nagekeken en het probleem zich blijft voordoen, brengt u het apparaat naar een Erkend Service Center.
Er. (fout) 2 of 3	Deze storing kan zich voordoen als u het apparaat lange tijd in een te koude ruimte hebt bewaard.	Zet het apparaat een uur in een ruimte met een kamertemperatuur van minstens 15°C en start het opnieuw. Als het probleem zich blijft voordoen, brengt u het apparaat naar een Erkend Service Center.
Er. (fout) 4	De temperatuursensor van uw apparaat is defect.	Breng uw apparaat naar een Erkend Service Center.
Er. (fout) 5	De spanning van uw elektriciteitsnet is te zwak en dit kan de kookresultaten beïnvloeden.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
Er. (fout) 6	De spanning van uw elektriciteitsnet is te sterk. Voor uw veiligheid is het apparaat beveiligd tegen oververhitting.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.