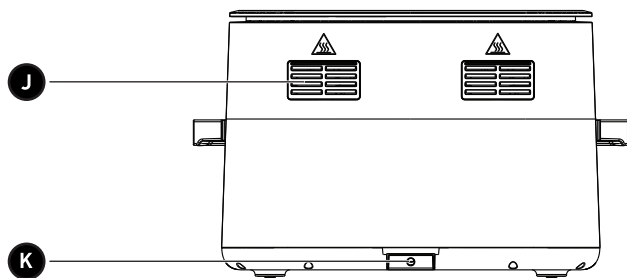
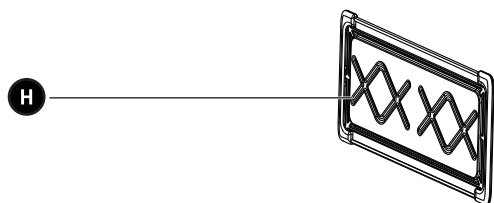
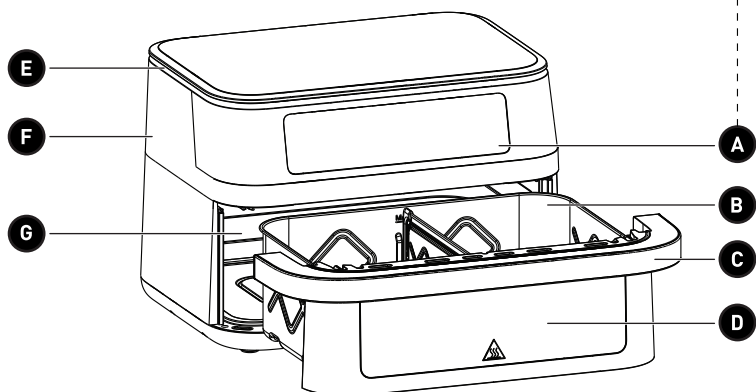
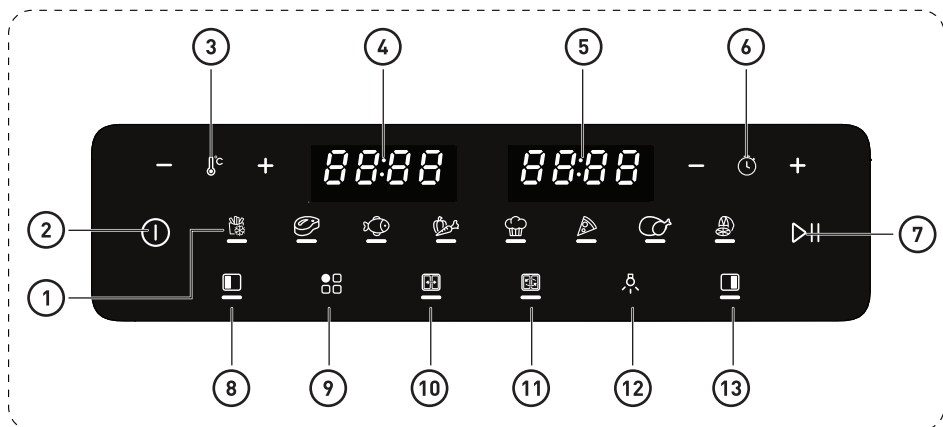


Air fryer
Friteuse sans huile
Airfryer
Freidora de aire

10016118 - VAL-AF11.5Flex-V2

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	18
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	34
INSTRUCCIONES DE USO	50

VALBERG





Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

Before first use
Using the air fryer
Cooking programmes
Tips for using your air fryer

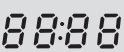
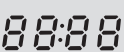
C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting
Storage

Parts

Description

- A** Digital touch control panel
- | | | |
|---|---|--|
| ① |  | Preset Cooking Programme icons (with selection indicator bar) |
| |  | Fries Programme icon |
| |  | Steaks Programme icon |
| |  | Fish Programme icon |
| |  | Vegetables Programme icon |
| |  | Cake Programme icon |
| |  | Pizza Programme icon |
| |  | Poultry Programme icon |
| |  | Dehydrate Programme icon |
| ② |  | Power button |
| ③ |  | Temperature +/- buttons |
| ④ |  | Left compartment display screen (alternates Temperature (°C)/Timer) |
| ⑤ |  | Right compartment display screen (alternates Temperature (°C)/Timer) |
| ⑥ |  | Timer +/- buttons |
| ⑦ |  | Start/Pause button |
| ⑧ |  | Left Compartment button (with flashing indicator bar) |
| ⑨ |  | Menu button |
| ⑩ |  | Dual button |

- | | | |
|-----------|---|--|
| 11 |  | Sync button |
| 12 |  | Light button |
| 13 |  | Right Compartment button (with flashing indicator bar) |
- B** Basket
 - C** Basket handle
 - D** Viewing window
 - E** Air inlets
 - F** Main body
 - G** Cooking cavity
 - H** Divider
 - I** Food rack
 - J** Air outlets
 - K** Power cable (not shown)

**NOTE:**

When an indicator bar lights up under an icon or button, it indicates that the function is activated.

Product overview

- Unpack the unit. Remove all the labels from the product except the nameplate. Check that it is complete and in good condition. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children and pets. There is a risk of accidents if children or pets play with packaging materials.

Intended use

Use this air fryer to cook meat, vegetables and breaded foods (like cheese or chicken). It is intended for household use only and should not be used for commercial purposes. Any other use may damage the unit or cause injury.

Specifications

Model:	10016118 - VAL-AF11.5Flex-V2
--------	------------------------------

Operating voltage:	220-240 V ~, 50-60 Hz
--------------------	-----------------------

Power consumption:	2950 W
--------------------	--------

Off mode power consumption:	0.4 W
-----------------------------	-------

The period after which the equipment reaches automatically off mode:	3 minutes
--	-----------

Adjustable temperature range:	80 °C to 200 °C; 30 °C to 80 °C (Dehydrate)
-------------------------------	--

Adjustable timer range:	1 to 60 minutes; 1 minute to 12 hours (Dehydrate)
-------------------------	--

Capacity:	11.5 litre
-----------	------------

Protection Class:	I
-------------------	---

Before first use

- Clean the unit before first use (→ **CLEANING AND MAINTENANCE**).
- Do not place the unit on a hot surface (such as a hob) or near the edge of a counter where it could accidentally fall.
- Place the unit on a stable, level, non-slip and heat-resistant surface.
- The unit may give off a little smoke or a slight odour on the first use. This is normal for new units and will wear off with regular use. Alternatively, you can turn the unit on for 10 minutes prior to use to remove the smell and smoke.

Using the air fryer

Operation

The air fryer offers the flexibility of separating the basket into two compartments using the divider, allowing you to cook in one or both compartments. The compartments can be programmed with different temperatures and times or with the same ones.



WARNING - RISK OF BURNS!

- Make sure children are kept a safe distance away from the unit at all times when it is being used and/or cooling down.
 - Never pour oil or grease into the basket or base. The unit has been designed to fry the food via hot air which circulates from the top to the bottom of the unit. If necessary, the food can be lightly coated with oil to make it crispier.
 - Make sure that the unit is well ventilated (leave at least 10 cm all around).
 - Never move the unit when it is in use or cooling down.
 - Never touch the unit anywhere (except for the handles or control panel buttons) when it is warming up, in use or cooling down. In particular the basket and food rack can become hot when the air fryer has been used.
 - When cooking or when removing the basket, be cautious and bear in mind that steam may escape from the air vents/openings or the basket itself. Keep your face and hands away from the steam.
1. Fully unwind the power cable and plug it into a mains socket. The displays will light up and turn off with a beep, indicating the unit is connected to the mains supply.
 2. Pull the basket out of the air fryer. Both displays will show "**Open**" (open) (4 and 5).
 - Place the food rack (I) in the bottom of the basket. Do not use the unit without the food rack.
 - Insert the divider (H) into the basket if you are going to cook in only one compartment or cook different foods in both compartments.

- Place the ingredients on the food rack. Do not fill the basket above the "MAX" mark. Arrange food with small gaps between pieces to allow hot air to circulate around the food and achieve even cooking. Refer to the **AIR FRYING GUIDE** section for the minimum and maximum amounts of different types of food that can be cooked in the air fryer. Do not exceed the maximum recommended food volumes.
- Slide the basket into the air fryer. Both displays will turn off (4 and 5).

**NOTE:**

The air fryer cannot be used when the basket is open or not closed properly and the displays show "Open" (open).

- To turn the air fryer on:** touch the Power button (2). The displays will show "-- --" (4 and 5), indicating that the air fryer is on and no compartments have been programmed yet.
- Follow the next sections to set the compartments for cooking.

Dual cooking

To set the same settings in both compartments:

- Touch the Dual button (10) to activate and select both compartments at the same time. A solid indicator bar will illuminate under the Dual button (10) when the function is activated and the indicator bars under the Left and Right Compartment buttons (8 + 13) will start to flash simultaneously, indicating that both compartments will be set at the same time. Both displays will alternate the temperature and timer of the Manual Programme by default. [To cancel, touch the Dual button (10) again to deactivate the indicator bar under it.]
- Perform one of the following steps to set the compartments simultaneously:
 - Touch (or touch and hold) the Temperature +/- button (3) or the Timer +/- button (6) to adjust the displayed temperature or timer.
 - Or select a Preset Programme by touching the Menu button (9) repeatedly. Eight preset programmes are available (1) (→ **Cooking programmes**). You can adjust the temperature and timer in the same manner.
- Touch the Start/Pause button (7) to start cooking. The timer will start to count down on both displays simultaneously.
 - To manually pause the cooking process, touch the Start/Pause button (7), the timers will pause. Touch the button again to resume cooking.
- Optional: Halfway through cooking, pull out the basket from the air fryer, turn the food over with a pair of tongs, and reinsert it to resume cooking automatically (→ **Air frying guide**).

**NOTE:**

Turning food – Some foods require turning halfway through the cooking time for even cooking. When removing the basket, always keep your face and hands at a safe distance from any escaping steam. Avoid turning food for more than 30 seconds, as the air fryer will begin to cool down.

- Adjust the Temperature or Timer (3/6) during the cooking process if needed.
- When the timer ends, both displays will show "End" (end), the fan will continue to run for 20 seconds and stop, then the air fryer and displays will automatically turn off with 5 beeps.

7. Remove the food from the basket.
 - If you need to cancel the cooking process before the timer ends, touch the Power button (2).

Sync finish

You can set different temperatures and times on the Left and Right compartments and synchronize them to finish cooking at the same time.

1. Touch the Left Compartment button (8) to activate and select the compartment. The indicator bar will start flashing under the button, and the Left display (4) will alternate the temperature and timer of the Manual Programme by default.
2. Perform one of the following steps to set the compartment:
 - a) Touch (or touch and hold) the Temperature +/- button (3) or the Timer +/- button (6) to adjust the displayed temperature or timer.
 - b) Or select a Preset Programme by touching the Menu button (9) repeatedly. Eight preset programmes are available (1) (→ **Cooking programmes**). You can adjust the temperature and timer in the same manner.
3. Touch the Right Compartment button (13) to activate and select the compartment. Repeat the previous step to set the Right Compartment.
4. Touch the Sync button (11) to activate the indicator bar under it.
[To cancel, touch the Sync button (11) again to deactivate the indicator bar under it. When deactivated, the compartments will start cooking at the same time and finish at different times.]
5. Touch the Start/Pause button (7) to start cooking. The air fryer will start cooking in one compartment and automatically synchronise the second compartment to finish cooking at the same time.
 - To manually pause the cooking process, touch the Start/Pause button (7), the timers will pause. Touch the button again to resume cooking.
6. Optional: Halfway through cooking, pull out the basket from the air fryer, turn the food over with a pair of tongs, and reinsert it to resume cooking automatically (→ **Air frying guide**).
7. To adjust the temperature or timer during the cooking process, touch the Left Compartment or Right Compartment button (8/13) and then touch the Temperature or Timer +/- button (3/6).
8. When the timer ends, both displays will show “End” (end), the fan will continue to run for 20 seconds and stop, then the air fryer and displays will automatically turn off with 5 beeps.
9. Remove the food from the basket.
 - If you need to cancel the cooking process in one compartment before its timer ends, touch the Left Compartment or Right Compartment button (8/13) to select the compartment and then touch the Power button (2). The corresponding display will show “End” (end), the air fryer will emit 5 beeps after 20 seconds while the other compartment continues cooking.

Cooking in one compartment

1. Make sure the divider is inserted into the basket.
2. While both displays are showing “-- --”, touch the Left Compartment or Right Compartment button (8/13) to activate the compartment. The corresponding display will alternate the temperature and timer of the Manual Programme by default.
[To deactivate the compartment, touch the button again. The display will show “-- --”.]

3. Perform one of the following steps to set the compartment:
 - a) Touch (or touch and hold) the Temperature +/- button **(3)** or the Timer +/- button **(6)** to adjust the displayed temperature or timer.
 - b) Or select a Preset Programme by touching the Menu button **(9)** repeatedly. Eight preset programmes are available **(1)** (→ **Cooking programmes**). You can adjust the temperature and timer in the same manner.
4. Touch the Start/Pause button **(7)** to start cooking.
5. Optional: Halfway through cooking, pull out the basket from the air fryer, turn the food over with a pair of tongs, and reinsert it to resume cooking automatically (→ **Air frying guide**).
6. Adjust the Temperature or Timer **(3/6)** during the cooking process if needed.
7. When the timer ends, the display of the compartment will show **"End"** (end), the fan will continue to run for 20 seconds and stop, then the air fryer and displays will automatically turn off with 5 beeps.
8. Remove the food from the basket.
 - If you need to cancel the cooking process before the timer ends, touch the Power button **(2)**.

Light button

The unit features left and right cooking lights. The cooking lights turn off automatically after 30 seconds.

- Touch the Light button **(12)** to turn on the lights. The left and right lights will turn on at the same time when the indicator bars are flashing simultaneously under the Left and Right Compartment buttons **(8 + 13)**.
- To turn on the light in the desired compartment when both compartments are cooking, touch the Left or Right Compartment button **(8/13)** to activate the flashing indicator bar under that button, then touch the Light button **(12)**.

Auto-Off feature (inactivity) / Manual off (Pause)

- The air fryer is designed to automatically turn off after 3 minutes of inactivity if no buttons are touched after turning it on with the Power button **(2)**, or if you do not start cooking with the Start/Pause button **(7)** after setting a cooking program.
- However, if you pause the cooking process using the Start/Pause button **(7)**, the air fryer will not turn off automatically. To turn off the air, you must touch the Power button **(2)**. Or, touch the Start/Pause button to resume cooking and allow the timer to automatically turn off the air fryer.

After air frying

- Always check if the food is cooked through. Cook for a few more minutes if necessary.
- Remove the basket and place it on a heat-resistant surface. Transfer the food to a serving plate with a pair of tongs.



CAUTION!

The basket is heavy! Do not turn over the basket. The food rack may fall out, along with any excess oil, fat or cooking juices collected at the bottom of the basket.

- Unplug the air fryer from the mains socket after each use.

Cooking programmes

Icon	Programme	Default temperature (°C)		Default time (minutes)	
		Default	Adjustable range	Default	Adjustable range
	Manual (default)	180 °C	80-200 °C	15	1-60 min
Preset Programmes					
	Fries	200 °C	80-200 °C	22	1-60 min
	Steaks	200 °C	80-200 °C	10	1-60 min
	Fish	200 °C	80-200 °C	20	1-60 min
	Vegetables	180 °C	80-200 °C	10	1-60 min
	Cake	160 °C	80-200 °C	20	1-60 min
	Pizza	180 °C	80-200 °C	15	1-60 min
	Chicken	200 °C	80-200 °C	35	1-60 min
	Dehydrate	60 °C	30-80 °C	12H	1 min - 12 hr

Tips for using your air fryer

Air frying guide

Food	Min-Max (g)	Cooking time (minutes)	Temperature (°C)	Turn*	Remark
Potatoes					
Thin-cut fries (frozen)	300-700	9-16	200	Yes	
Thick-cut fries (frozen)	300-700	11-20	200	Yes	
Home-made fries (8x8mm)	300-800	16-20	200	Yes	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Yes	Add 1/2 tbsp of oil

Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Yes	Add 1/2 tbsp of oil
	250	15-18	180	Yes	
Potato gratin	500	15-18	200	—	
Meats					
Steaks	100-500	8-12	180	Yes	
Pork chops	100-500	10-14	180	Yes	
Hamburger	100-500	7-14	180	Yes	
Sausage rolls	100-500	13-15	200	—	
Chicken drumsticks	100-500	18-22	180	Yes	
Chicken breasts	100-500	10-15	180	Yes	
Chicken nuggets (frozen)	100-500	6-10	200	Yes	Use oven-ready
Fish/Seafood					
Breaded fish fingers (frozen)	100-400	6-10	200	Yes	Use oven-ready
Snacks					
Spring rolls (frozen)	100-400	8-10	200	Yes	Use oven-ready
Breaded cheese (frozen)	100-400	8-10	180	Yes	Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160	—	
Baking					
Cake	300	20-25	160	—	Use baking tin
Quiche	400	20-22	180	—	Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200	—	Use baking tin
Sweet snacks	400	1-20	160	—	Use baking tin/oven dish

* Turn these foods halfway through the cooking process.

Dehydration guide

Food	Min-Max	Cooking time	Temperature	Turn*	Remark
Apple Slice thickness: ≤2mm	180-200g	75 min	80		

Tips

- For best results when making homemade chips or crisps, use potatoes suitable for frying. Rinse the cut potatoes in cold water to remove some of the starch. This will prevent them from sticking together when frying. Dry them, then coat them lightly with oil before cooking them.
- Do not leave fried foods in the basket for too long as the residual heat may soften them.
- Cooking food in small batches will result in crispier and more evenly cooked food. If your food is not crispy enough, try brushing it lightly with oil and/or increasing the cooking temperature.
- Oil sprays are an effective way to evenly apply small amounts of oil to all the food.
- When air frying different types of food, always fry the food that requires the lowest temperature setting first.
- Some food, like steaks, will benefit from being turned during the cooking process to ensure that they cook evenly.
- Dry marinated food by dabbing it with kitchen roll before air frying to prevent it from splattering and producing excess smoke during the cooking process.
- For foods that need to be shaken you can set the timer to the halfway point so that you will know when it's time to shake the food. Then reset the timer and adjust it to the remaining cooking time.
- Store-bought dough tends to require a shorter cooking time than homemade dough. Adjust the timer accordingly.
- To reheat cold food, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

Cleaning and maintenance



WARNING!

- To prevent the risk of electrocution, turn off and unplug the unit from the mains socket before cleaning.
- Allow the unit to cool down completely (at least 30 minutes) before cleaning. Remove the basket to help the unit cool down.
- Do not immerse the unit's power cable, plug, or main body in water or any other liquids as they contain electrical components. Do not rinse them under the tap.
- Never use solvents, chemical or abrasive cleaning products, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the unit.

Disassemble the unit and clean it after each use as follows:

Parts	Cleaning method
Main body exterior Main body interior (the part that houses the basket only)	Wipe with a slightly damp cloth and dry.
Basket Food rack Divider	Clean with a sponge in warm soapy water and dry. Alternatively, you can clean these parts in the dishwasher (please ensure you do not use an intensive cycle). NOTE: Clean thoroughly to prevent a build-up of dirt that could start to smoke during the cooking process.
Heating elements	Use a soft brush to remove food residues.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer does not work.	• The air fryer is not plugged in. • The ① button has not been pressed.	• Plug the power cable into an earthed mains socket. • Press the ① button to come out of standby mode and then select a cooking programme. Press ① again when you have selected your cooking programme to begin cooking.
Ingredients are not fully cooked.	• The amount of ingredients is too large. • The set temperature is too low. • The cooking time is too short.	• Cook smaller batches for more even frying. • Increase the temperature. • Increase the time.
Ingredients are fried unevenly.	• Some ingredients need to be shaken halfway through cooking.	• Shake ingredients that overlap (e.g., fries) halfway through cooking.
Fried ingredients are not crispy.	• Ingredients meant for traditional deep frying were used.	• Use oven-ready ingredients or lightly brush oil on ingredients for crispier results.
I cannot slide the basket into the air fryer.	• The basket is overfilled with ingredients.	• Do not exceed the recommended maximum ingredients levels as shown in the AIR FRYING GUIDE section.
White smoke comes from the air fryer.	• Greasy ingredients are being cooked. • The basket has grease residues from previous use.	• Excess oil from greasy ingredients can create white smoke and excess heat, which is normal. • Clean the basket thoroughly after each use to prevent smoke from heating grease.
French fries (skinny fries) are fried unevenly.	• The wrong type of potatoes was used. • The fries were not rinsed properly.	• Use fresh, firm potatoes for frying. • Rinse fries to remove excess starch before frying.

Problem	Possible Cause	Solution
French fries (skinny fries) are not crispy.	• The amount of oil and water in the fries affected the crispiness. • Thinner fries yield crispier fries. • Insufficient oil used.	• Dry potato sticks thoroughly before adding oil. • Cut potato sticks smaller for better crispiness. • Add a little extra oil for improved crispiness.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque VALBERG vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Présentation du produit
Utilisation prévue
Spécifications

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation de la friteuse sans huile
Programmes de cuisson
Conseils d'utilisation de la friteuse sans huile

C

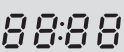
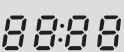
Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Guide de dépannage
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Pièces

Description

- A** Panneau de commande tactile numérique
- | | | |
|---|---|--|
| ① |  | Icônes des programmes de cuisson prérégls (avec barre d'indication de sélection) |
| |  | Icône du programme Frites |
| |  | Icône du programme Steaks |
| |  | Icône du programme Poisson |
| |  | Icône du programme Légumes |
| |  | Icône du programme Gâteau |
| |  | Icône du programme Pizza |
| |  | Icône du programme Volaille |
| |  | Icône du programme Déshydratation |
| ② |  | Touche Marche/Arrêt |
| ③ |  | Touches Température +/- |
| ④ |  | Écran du compartiment de gauche (affichage de la température (°C)/du minuteur en alternance) |
| ⑤ |  | Écran du compartiment de droite (affichage de la température (°C)/du minuteur en alternance) |
| ⑥ |  | Touches Minuteur +/- |
| ⑦ |  | Touche Démarrer/Pause |
| ⑧ |  | Touche du compartiment de gauche (avec barre d'indication de sélection) |
| ⑨ |  | Touche Menu |
| ⑩ |  | Touche Cuisson double |

- | | | |
|----|---|---|
| 11 |  | Touche Synchronisation |
| 12 |  | Touche Éclairage |
| 13 |  | Touche du compartiment de droite (avec barre d'indication de sélection) |
- B** Panier
- C** Poignée du panier
- D** Hublot
- E** Entrées d'air
- F** Boîtier principal
- G** Cavité de cuisson
- H** Séparateur
- I** Grille
- J** Sorties d'air
- K** Cordon d'alimentation (non illustré)

**REMARQUE :**

Lorsque la barre d'indication s'affiche sous une icône ou une touche, cela signifie que la fonction correspondante est activée.

Présentation du produit

- Déballiez l'appareil. Retirez toutes les étiquettes du produit, à l'exception de la plaque signalétique. Vérifiez qu'il est au complet et en bon état. Si l'appareil est endommagé ou défectueux, ne l'utilisez pas et confiez-le à votre revendeur ou à un centre de service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques. Il y a un risque d'accident si les enfants ou les animaux domestiques jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

Cette friteuse sans huile est destinée à faire cuire de la viande, des légumes et des aliments panés (tels que du fromage ou du poulet). Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé à un usage commercial. Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou provoquer des blessures.

Spécifications

Modèle :	10016118 - VAL-AF11.5Flex-V2
Tension de fonctionnement :	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	2950 W
Consommation d'énergie en mode arrêt :	0,4 W
Délai après lequel l'appareil passe automatiquement en mode d'arrêt :	3 minutes
Plage de température réglable :	80 °C à 200 °C ; 30 °C à 80 °C (Déshydratation)
Plage de durée réglable :	1 à 60 minutes ; 1 minute à 12 heures (Déshydratation)
Capacité :	11,5 litres
Classe de protection :	I

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (→ **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**).
- Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude (telle qu'une cuisinière) ou près du bord d'un plan de travail, d'où il pourrait tomber accidentellement.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane, antidérapante et résistant à la chaleur.
- L'appareil peut émettre une légère fumée ou une légère odeur lors de la première utilisation. Cela est un phénomène normal pour les nouveaux appareils et s'estompera avec une utilisation régulière. Si vous le souhaitez, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant de l'utiliser pour éliminer l'odeur et la fumée.

Utilisation de la friteuse sans huile

Fonctionnement

Cette friteuse sans huile vous offre la possibilité de diviser le panier en deux compartiments à l'aide du séparateur, vous permettant ainsi de cuire dans l'un des compartiments ou dans les deux. Il est possible de programmer différentes températures et durées dans chaque compartiment ou d'utiliser les mêmes dans les deux.



AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURES !

- Veillez à ce que les enfants restent constamment à une distance sûre de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et/ou lorsqu'il refroidit.
- Ne versez jamais d'huile ou de graisse dans le panier ou la base. Cet appareil a été conçu pour faire frire les aliments avec de l'air chaud qui circule du haut vers le bas de l'appareil. Si nécessaire, vous pouvez légèrement enduire les aliments d'huile pour les rendre plus croustillants.
- Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé (laissez au moins 10 cm d'espace libre tout autour).
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou en cours de refroidissement.
- Ne touchez jamais l'appareil (à l'exception des poignées ou des touches du panneau de commande) lorsqu'il est en train de chauffer, en cours d'utilisation ou en train de refroidir. Le panier et la grille peuvent notamment devenir brûlants lorsque la friteuse sans huile a été utilisée.
- Lors de la cuisson ou du retrait du panier, faites preuve de prudence et n'oubliez pas que de la vapeur peut s'échapper des orifices d'aération ou du panier. Gardez votre visage et vos mains à distance de la vapeur.

9. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le sur une prise secteur. L'écran s'allumera et s'éteindra en émettant un bip pour indiquer que l'appareil est branché sur le secteur.

10. Sortez le panier de la friteuse sans huile. Les deux écrans affichent alors « **Open** » (Ouvvert) (4 et 5).
 - Installez la grille (I) au fond du panier. N'utilisez pas l'appareil sans la grille.
 - Insérez le séparateur (H) dans le panier pour une cuisson dans un compartiment uniquement ou pour la cuisson d'aliments différents dans les deux compartiments.
11. Placez les aliments sur la grille. Ne remplissez pas le panier au-delà du repère « MAX ». Disposez les aliments en laissant un peu d'espace entre eux, afin de permettre la bonne circulation de l'air chaud autour des aliments et une cuisson uniforme. Consultez le chapitre **GUIDE DE CUISSON À L'AIR CHAUD** pour connaître les quantités minimales et maximales pouvant être cuites dans la friteuse sans huile pour différents types d'aliments. Ne dépassez pas les volumes d'aliments maximaux recommandés.
12. Insérez le panier dans la friteuse sans huile. Les deux écrans s'éteindront alors (4 et 5).


REMARQUE :

Cette friteuse sans huile ne peut pas être utilisée lorsque le panier est ouvert ou mal fermé et que l'écran affiche « **Open** » (Ouvvert).

13. **Pour mettre la friteuse sans huile en marche :** appuyez sur la touche Marche/Arrêt (2). L'écran affichera « -- -- » (4 et 5) pour indiquer que la friteuse sans huile est en marche et qu'aucun programme n'a encore été choisi pour les compartiments.
14. Pour régler la cuisson dans les compartiments, suivez les consignes des paragraphes suivants.

Cuisson double

Pour définir les mêmes réglages dans les deux compartiments :

1. Appuyez sur la touche Cuisson double (10) pour activer et sélectionner les deux compartiments en même temps. Une barre d'indication pleine s'allumera sous la touche Cuisson double (10) une fois la fonction activée et les barres d'indication sous les touches des compartiments de gauche et de droite (8 + 13) se mettront à clignoter simultanément pour indiquer que les réglages s'appliqueront aux deux compartiments en même temps. Les deux écrans afficheront en alternance la température et le minuteur du programme manuel par défaut.
[Pour annuler, appuyez à nouveau sur la touche Cuisson double (10) pour que la barre d'indication sous la touche disparaisse.]
2. Utilisez l'une des méthodes suivantes pour définir les réglages pour les deux compartiments en même temps :
 - a) Appuyez sur la touche Température +/- (3) ou la touche Minuteur +/- (6), ou maintenez-les appuyées, pour régler la température ou le minuteur à l'écran.
 - b) Vous pouvez aussi sélectionner un programme préréglé en appuyant plusieurs fois sur la touche Menu (9). Huit programmes préréglés sont disponibles (1) (→ **Programmes de cuisson**). Vous pouvez régler la température et le minuteur de la même manière.
3. Appuyez sur la touche Démarrer/Pause (7) pour commencer la cuisson. Le minuteur commencera un compte à rebours sur les deux écrans en même temps.
 - Pour mettre la cuisson en pause manuellement, appuyez sur la touche Démarrer/Pause (7) et les minuteurs seront interrompus. Appuyez à nouveau sur cette touche pour reprendre la cuisson.

4. Facultatif : À mi-cuisson, sortez le panier de la friteuse sans huile, retournez les aliments avec une pince, puis remettez le panier en place dans la friteuse pour que la cuisson reprenne automatiquement (→ **Guide de cuisson à l'air chaud**).



REMARQUE :

Retourner les aliments – Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour obtenir une cuisson uniforme. Lorsque vous sortez le panier, veillez à toujours garder votre visage et vos mains à une distance suffisante de la vapeur qui s'échappe. Évitez de retourner les aliments pendant plus de 30 secondes, car la friteuse sans huile commencera alors à refroidir.

5. Ajustez la température ou le minuteur (**3/6**) pendant la cuisson si nécessaire.
6. Lorsque la durée du minuteur s'est écoulée, les deux écrans affichent « **End** » (Fin). Le ventilateur continuera de tourner pendant 20 secondes avant de s'arrêter, puis la friteuse sans huile et les écrans s'éteindront automatiquement en émettant 5 bips.
7. Sortez les aliments du panier.
 - S'il vous faut arrêter la cuisson avant la fin du minuteur, appuyez sur la touche Marche/Arrêt (**2**).

Fin synchronisée

Vous pouvez régler des températures et des durées différentes pour le compartiment de gauche et le compartiment de droite, et les synchroniser pour que la cuisson se termine en même temps dans les deux.

1. Appuyez sur la touche du compartiment de gauche (**8**) pour activer et sélectionner le compartiment. La barre d'indication se met à clignoter sous la touche, puis l'écran du compartiment de gauche (**4**) affiche en alternance la température et le minuteur du programme manuel par défaut.
2. Utilisez l'une des méthodes suivantes pour effectuer les réglages pour le compartiment :
 - a) Appuyez sur la touche Température +/- (**3**) ou la touche Minuteur +/- (**6**), ou maintenez-les appuyées, pour régler la température ou le minuteur à l'écran.
 - b) Vous pouvez aussi sélectionner un programme pré-réglé en appuyant plusieurs fois sur la touche Menu (**9**). Huit programmes pré-réglés sont disponibles (**1**) (→ **Programmes de cuisson**). Vous pouvez régler la température et le minuteur de la même manière.
3. Appuyez sur la touche du compartiment de droite (**13**) pour activer et sélectionner le compartiment. Répétez l'étape précédente pour effectuer les réglages pour le compartiment de droite.
4. Appuyez sur la touche Synchronisation (**11**) pour activer la barre d'indication sous la touche. [Pour annuler, appuyez à nouveau sur la touche Synchronisation (**11**) pour que la barre d'indication sous la touche disparaisse. Une fois la fonction désactivée, la cuisson commencera en même temps dans les deux compartiments et se terminera à des moments différents.]

5. Appuyez sur la touche Démarrer/Pause **(7)** pour commencer la cuisson. La friteuse sans huile démarrera la cuisson dans un compartiment et synchronisera automatiquement le début de la cuisson dans l'autre compartiment de sorte que la cuisson se finisse en même temps dans les deux compartiments.
 - Pour mettre la cuisson en pause manuellement, appuyez sur la touche Démarrer/Pause **(7)** et les minuteurs seront interrompus. Appuyez à nouveau sur cette touche pour reprendre la cuisson.
6. Facultatif : À mi-cuisson, sortez le panier de la friteuse sans huile, retournez les aliments avec une pince, puis remettez le panier en place dans la friteuse pour que la cuisson reprenne automatiquement (→ **Guide de cuisson à l'air chaud**).
7. Pour ajuster la température ou la durée pendant la cuisson, appuyez sur la touche du compartiment de gauche ou du compartiment de droite **(8/13)**, puis appuyez sur la touche Température +/- ou Minuteur +/- **(3/6)**.
8. Lorsque la durée du minuteur s'est écoulée, les deux écrans affichent « **End** » (Fin). Le ventilateur continuera de tourner pendant 20 secondes avant de s'arrêter, puis la friteuse sans huile et les écrans s'éteindront automatiquement en émettant 5 bips.
9. Sortez les aliments du panier.
 - S'il vous faut arrêter la cuisson dans l'un des compartiments avant la fin du minuteur, appuyez sur la touche du compartiment de gauche ou du compartiment de droite **(8/13)** pour sélectionner le compartiment, puis appuyez sur la touche Marche/Arrêt **(2)**. L'écran correspondant affichera « **End** » (Fin) et la friteuse sans huile émettra 5 bips au bout de 20 secondes tandis que la cuisson continuera dans l'autre compartiment.

Cuisson dans un compartiment

1. Veillez à ce que le séparateur soit installé dans le panier.
2. Lorsque les deux écrans affichent « -- -- », appuyez sur la touche du compartiment de gauche ou du compartiment de droite **(8/13)** pour activer le compartiment souhaité. L'écran correspondant affichera en alternance la température et le minuteur du programme manuel par défaut.
[Pour désactiver le compartiment, appuyez à nouveau sur la touche. L'écran affichera « -- -- ».]
3. Utilisez l'une des méthodes suivantes pour effectuer les réglages pour le compartiment :
 - a) Appuyez sur la touche Température +/- **(3)** ou la touche Minuteur +/- **(6)**, ou maintenez-les appuyées, pour régler la température ou le minuteur à l'écran.
 - b) Vous pouvez aussi sélectionner un programme pré-réglé en appuyant plusieurs fois sur la touche Menu **(9)**. Huit programmes pré-réglés sont disponibles **(1)** (→ **Programmes de cuisson**). Vous pouvez régler la température et le minuteur de la même manière.
4. Appuyez sur le bouton Démarrer/Pause **(7)** pour commencer la cuisson.
5. Facultatif : À mi-cuisson, sortez le panier de la friteuse sans huile, retournez les aliments avec une pince, puis remettez le panier en place dans la friteuse pour que la cuisson reprenne automatiquement (→ **Guide de cuisson à l'air chaud**).
6. Ajustez la température ou le minuteur **(3/6)** pendant la cuisson si nécessaire.
7. Lorsque la durée du minuteur s'est écoulée, l'écran du compartiment affiche « **End** » (Fin). Le ventilateur continuera de tourner pendant 20 secondes avant de s'arrêter, puis la friteuse sans huile et les écrans s'éteindront automatiquement en émettant 5 bips.
8. Sortez les aliments du panier.

- S'il vous faut arrêter la cuisson avant la fin du minuteur, appuyez sur la touche Marche/Arrêt (2).

Touche Éclairage

Cet appareil dispose de lampes à gauche et à droite. Les lampes s'éteignent automatiquement au bout de 30 secondes.

- Appuyez sur la touche Éclairage (12) pour allumer les lampes. Les lampes de gauche et de droite s'allument en même temps lorsque les barres d'indication clignotent simultanément sous les touches du compartiment de gauche et du compartiment de droite (8 + 13).
- Pour allumer la lampe du compartiment souhaité lorsqu'une cuisson est en cours dans les deux compartiments, appuyez sur la touche du compartiment de gauche ou du compartiment de droite (8/13) pour activer l'indicateur clignotant sous la touche correspondante, puis appuyez sur la touche Éclairage (12).

Fonction d'arrêt automatique (inactivité)/Arrêt manuel (Pause)

- Cette friteuse sans huile est conçue pour s'arrêter automatiquement après 3 minutes d'inactivité si vous n'appuyez sur aucune touche après l'avoir mise en marche via la touche Marche/Arrêt (2), ou si vous ne commencez pas la cuisson en appuyant sur la touche Démarrer/Pause (7) après avoir réglé un programme de cuisson.
- Cependant, si vous mettez la cuisson en pause en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (7), la friteuse ne s'éteindra pas automatiquement. Pour arrêter la friteuse sans huile, vous devez alors appuyer sur la touche Marche/Arrêt (2). Vous pouvez sinon appuyer sur la touche Démarrer/Pause pour reprendre la cuisson et laisser la friteuse sans huile s'éteindre automatiquement lorsque la durée du minuteur s'est écoulée.

Après la cuisson à l'air chaud

- Vérifiez toujours que les aliments sont complètement cuits. Ajoutez quelques minutes de cuisson si nécessaire.
- Sortez le panier et posez-le sur une surface résistante à la chaleur. Transférez les aliments sur un plat de service avec une pince.



ATTENTION !

Le panier est lourd ! Ne retournez pas le panier. La grille pourrait en effet tomber et l'excès d'huile, de graisse ou de jus de cuisson accumulé au fond du panier pourrait couler.

- Débranchez la friteuse sans huile de la prise secteur après chaque utilisation.

Programmes de cuisson

Icône	Programme	Température par défaut (°C)		Durée par défaut (minutes)	
		Par défaut	Plage de réglage	Par défaut	Plage de réglage
	Manuel (par défaut)	180 °C	80-200 °C	15	1-60 min
Programmes préréglés					
	Frites	200 °C	80-200 °C	22	1-60 min
	Steak	200 °C	80-200 °C	10	1-60 min
	Poisson	200 °C	80-200 °C	20	1-60 min
	Légumes	180 °C	80-200 °C	10	1-60 min
	Gâteaux	160 °C	80-200 °C	20	1-60 min
	Pizza	180 °C	80-200 °C	15	1-60 min
	Poulet	200 °C	80-200 °C	35	1-60 min
	Déshydratation	60 °C	30-80 °C	12 h	1 min-12 h

Conseils d'utilisation de la friteuse sans huile

Guide de cuisson en friture

Aliments	Min-Max (g)	Temps de cuisson (minutes)	Température (°C)	Retourner*	Remarques
Pommes de terre					
Frites allumettes (surgelées)	300-700	9-16	200	Oui	
Frites épaisses (surgelées)	300-700	11-20	200	Oui	
Frites maison (8 x 8 mm)	300-800	16-20	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile

Quartiers de pommes de terre maison	300-800	18-22	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre en cubes maison	300-750	12-18	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
	250	15-18	180	Oui	
Gratin de pommes de terre	500	15-18	200	—	
Viandes					
Steak	100-500	8-12	180	Oui	
Côtelettes de porc	100-500	10-14	180	Oui	
Hamburger	100-500	7-14	180	Oui	
Friands à la saucisse	100-500	13-15	200	—	
Pilons de poulet	100-500	18-22	180	Oui	
Blancs de poulet	100-500	10-15	180	Oui	
Nuggets de poulet (surgelés)	100-500	6-10	200	Oui	Utiliser des produits prêts à cuire
Poissons/Fruits de mer					
Bâtonnets de poisson pané (surgelés)	100-400	6-10	200	Oui	Utiliser des produits prêts à cuire
En-cas					
Rouleaux de printemps (surgelés)	100-400	8-10	200	Oui	Utiliser des produits prêts à cuire
Fromage pané (surgelé)	100-400	8-10	180	Oui	Utiliser des produits prêts à cuire
Légumes farcis	100-400	1-10	160	—	
Pâtisserie					
Gâteaux	300	20-25	160	—	Utiliser un moule de cuisson
Quiche	400	20-22	180	—	Utiliser un moule/un plat pour four
Muffins	300	15-18	200	—	Utiliser un moule de cuisson
En-cas sucrés	400	1-20	160	—	Utiliser un moule/un plat pour four

*Retournez ces aliments à mi-cuisson.

Guide de déshydratation

Aliments	Min.-Max.	Durée de cuisson	Température	Retourner*	Remarque
Tranches de pomme, épaisseur : ≤ 2 mm	180-200 g	75 min	80		

Conseils

- Pour de meilleurs résultats lors de la préparation de frites ou de chips maison, utilisez des pommes de terre adaptées à la friture. Rincez les pommes de terre coupées à l'eau froide pour enlever un peu de leur amidon. Cela permettra d'éviter qu'elles ne collent les unes aux autres pendant la cuisson. Séchez-les, puis enduisez-les d'un peu d'huile avant de les cuire.
- Ne laissez pas les aliments frits dans le panier trop longtemps, car la chaleur résiduelle pourrait les ramollir.
- En faisant cuire les aliments en petites quantités, vous obtiendrez une cuisson plus homogène et un résultat plus croustillant. Si vos aliments ne sont pas suffisamment croustillants, essayez de les badigeonner avec un peu d'huile et/ou d'augmenter la température de cuisson.
- L'huile en spray est un moyen efficace d'appliquer uniformément de petites quantités d'huile sur tous les aliments.
- Lorsque vous faites frire différents types d'aliments à l'air chaud, commencez toujours par ceux qui nécessitent la température la plus basse.
- Certains aliments, tels que les steaks, gagneront à être retournés en cours de cuisson, afin d'assurer une cuisson homogène.
- Séchez les aliments marinés en les tapotant avec de l'essuie-tout avant la cuisson, afin d'éviter des éclaboussures et la production excessive de fumée pendant la cuisson.
- Pour les aliments devant être secoués, vous pouvez régler le minuteur sur la moitié de la durée de cuisson, afin de savoir quand les secouer. Réinitialisez ensuite le minuteur en le réglant sur la durée de cuisson restante.
- La pâte achetée en magasin nécessite généralement un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison. Réglez le minuteur en conséquence.
- Pour réchauffer des aliments froids, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

- Pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez et débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir complètement (au moins 30 minutes) avant de le nettoyer. Sortez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
- N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le boîtier principal de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, car ils renferment des composants électriques. Ne les rincez pas sous le robinet.
- N'utilisez en aucun cas des solvants, des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, des brosses métalliques, des objets pointus ou des tampons à récurer pour nettoyer l'aspirateur.

Démontez l'appareil et nettoyez-le après chaque utilisation comme suit :

Pièces	Méthode de nettoyage
Extérieur du boîtier principal Intérieur du boîtier principal (la partie qui abrite le panier uniquement)	Essuyez avec un chiffon légèrement humide et séchez.
Panier Grille Séparateur	Nettoyez avec une éponge dans de l'eau chaude savonneuse et séchez. Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle (veillez à ne pas utiliser de programme intensifs). REMARQUE : Nettoyez soigneusement pour éviter une accumulation de saletés susceptibles de dégager de la fumée pendant la cuisson.
Résistance	Utilisez une brosse douce pour enlever les résidus alimentaires.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	- La friteuse n'est pas branchée. - Vous n'avez pas appuyé sur la touche ①.	- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur reliée à la terre. - Appuyez sur la touche ① pour que l'appareil quitte le mode Veille, puis sélectionnez un programme de cuisson. Appuyez à nouveau sur ① une fois le programme sélectionné pour démarrer la cuisson.
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	- Il y a une trop grande quantité d'aliments. - La température réglée est trop basse. - La durée de cuisson est trop courte.	- Faites cuire les aliments en plus petites quantités pour une cuisson plus homogène. - Augmentez la température. - Augmentez la durée de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Certains aliments doivent être secoués à mi-cuisson.	Secouez les aliments qui se chevauchent (p. ex. les frites) à mi-cuisson.
Les aliments frits ne sont pas croustillants.	Les aliments utilisés sont destinés à la friture à l'huile.	Utilisez des aliments à cuire au four ou badigeonnez légèrement les aliments d'huile pour les rendre plus croustillants.
Il est impossible d'insérer le panier dans la friteuse sans huile.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les niveaux d'aliments maximaux recommandés dans le chapitre GUIDE DE CUISSON À L'AIR CHAUD.
De la fumée blanche s'échappe de la friteuse sans huile.	- Vous faites cuire des aliments gras. - Le panier contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	- L'excès d'huile issu des aliments gras peut entraîner l'apparition d'une fumée blanche et une chaleur excessive, ce qui est normal. - Nettoyez soigneusement le panier après chaque utilisation pour éviter l'apparition de fumée causée par la graisse chaude.

Problème	Cause possible	Solution
Les frites allumettes ne sont pas cuites uniformément.	• Les pommes de terre utilisées ne sont pas du bon type. • Les frites n'ont pas été rincées correctement.	• Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes pour préparer des frites. • Rincez les frites pour éliminer l'excès d'amidon avant de les faire cuire.
Les frites allumettes ne sont pas croustillantes.	• La quantité d'huile et d'eau dans les frites affecte le croustillant des frites. • Des frites plus fines donnent des frites plus croustillantes. • La quantité d'huile utilisée n'est pas suffisante.	• Séchez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter de l'huile. • Coupez des bâtonnets de pommes de terre plus petits pour des frites plus croustillantes. • Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus crouillant.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et exempt de poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Conservez l'emballage et utilisez-le pour ranger votre appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van VALBERG, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de VALBERG toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Productoverzicht
Beoogd gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor het eerste gebruik
De airfryer gebruiken
Kookprogramma's
Tips voor het gebruik van uw airfryer

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing
Opslag

Onderdelen

Beschrijving

A Digitaal aanraakbedieningspaneel

- | | | |
|---|---|---|
| ① |  | <p>Pictogrammen van vooraf ingestelde kookprogramma's (met selectie-indicatorbalk)</p> <p>Pictogram van het programma voor frieten</p> <p>Pictogram van het programma voor steak</p> <p>Pictogram van het programma voor vis</p> <p>Pictogram van het programma voor groenten</p> <p>Pictogram van het programma voor gebak</p> <p>Pictogram van het programma voor pizza</p> <p>Pictogram van het programma voor gevogelte</p> <p>Pictogram voor het programma voor drogen</p> |
| ② |  | <p>Aan/uit-knop</p> |
| ③ |  | <p>+/- temperatuurknoppen</p> |
| ④ |  | <p>Scherf linkercompartiment (wisselt tussen temperatuur (° C)/timer)</p> |
| ⑤ |  | <p>Scherf rechtercompartiment (wisselt tussen temperatuur (° C) /timer)</p> |
| ⑥ |  | <p>+/- timerknoppen</p> |
| ⑦ |  | <p>Start/Pauze-knop</p> |
| ⑧ |  | <p>Linkercompartimentknop (met knipperende indicatorbalk)</p> |
| ⑨ |  | <p>Menuknop</p> |
| ⑩ |  | <p>Dubbele knop</p> |

- | | | |
|----|---|---|
| 11 |  | Synchronisatieknop |
| 12 |  | Lichtknop |
| 13 |  | Rechtercompartimentknop (met knipperende indicatorbalk) |
- B** Mandje
 - C** Handgreep van mand
 - D** Kijkvenster
 - E** Luchtinlaten
 - F** Behuizing
 - G** Kookuitsparing
 - H** Verdeler
 - I** Rooster
 - J** Luchttuitlaten
 - K** Stroomkabel (niet afgebeeld)

**OPMERKING:**

Wanneer een indicatorbalk onder een pictogram of knop oplicht, betekent dit dat de functie is geactiveerd.

Productoverzicht

- Pak het toestel uit. Verwijder alle labels van het product behalve het typeplaatje. Controleer of het product compleet en in goede staat is. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het dan niet en breng het naar uw winkel of klantenservice.
- Houd alle verpakkingen buiten het bereik van kinderen en huisdieren. Er kunnen ongevallen gebeuren als kinderen of huisdieren met verpakkingsmaterialen spelen.

Beoogd gebruik

Gebruik deze airfryer voor het bereiden van vlees, groenten en gepaneerde levensmiddelen (zoals kaas of kip). Het is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt. Elk ander gebruik kan het apparaat beschadigen of letsel veroorzaken.

Specificaties

Model:	10016118 - VAL-AF11.5Flex-V2
Bedrijfsspanning:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Stroomverbruik:	2950 W
Stroomverbruik in uit-stand:	0,4 W
De periode waarna het apparaat automatisch naar de uit-stand schakelt:	3 minuten
Instelbaar temperatuurbereik:	80 °C tot 200 °C; 30 °C tot 80 °C (drogen)
Instelbaar timerbereik:	1 tot 60 minuten; 1 minuut tot 12 uur (drogen)
Capaciteit:	11,5 liter
Beschermingsklasse:	I

Voor het eerste gebruik

- Reinig het toestel voor het eerste gebruik (→ **REINIGING EN ONDERHOUD**).
- Plaats het toestel niet op een heet oppervlak (zoals een kookplaat) of in de buurt van de rand van een aanrecht waar het per ongeluk af kan vallen.
- Plaats het apparaat op een stabiel, vlak, antislip- en hittebestendig oppervlak.
- Het toestel kan bij het eerste gebruik een beetje rook of een lichte geur afgeven. Dit is normaal voor nieuwe toestellen en zal bij regelmatig gebruik verdwijnen. U kunt het toestel tevens 10 minuten voor gebruik inschakelen om de geur en rook te verwijderen.

De airfryer gebruiken

Bediening

De airfryer biedt de flexibiliteit om het mandje met behulp van de verdeler in twee compartimenten te verdelen, zodat u in een of beide compartimenten kunt koken. De compartimenten kunnen worden geprogrammeerd met verschillende temperaturen en tijden of met dezelfde.



WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR BRANDWONDEN!

- Zorg ervoor dat kinderen op elk moment op een veilige afstand van het toestel worden gehouden wanneer het toestel wordt gebruikt en/of aan het afkoelen is.
- Giet nooit olie of vet in het mandje of de bodem. Het toestel is ontworpen om voedsel te bakken met behulp van de hete lucht die van de bovenkant naar de onderkant van het toestel circuleert. Indien nodig kan het voedsel lichtjes worden bestreken met olie om het krokanter te maken.
- Zorg ervoor dat het toestel goed geventileerd is (laat minstens 10 cm ruimte rondom het toestel).
- Verplaats het toestel nooit wanneer het in werking is of aan het afkoelen is.
- Raak het toestel nooit aan (behalve aan de handvatten of bedieningsknoppen) bij opwarming, gebruik of afkoeling van het toestel. Het mandje en het rooster in het bijzonder kunnen heet worden bij gebruik van de airfryer.
- Wees voorzichtig tijdens het bakproces of verwijderen van het mandje en houd er rekening mee dat er stoom kan vrijkomen uit de ventilatieopeningen of het mandje zelf. Houd uw gezicht en handen uit de buurt van de stoom.

9. Rol de stroomkabel volledig af en steek deze in een stopcontact. De schermen gaan branden en gaan uit met een pieptoon om aan te geven dat het apparaat is aangesloten op de netvoeding.
10. Haal het mandje uit de airfryer. Op beide schermen verschijnt "**Open**" (open) (4 en 5).
 - Plaats het rooster (I) onderin het mandje. Gebruik het apparaat niet zonder het rooster.
 - Plaats de verdeler (H) in het mandje als u in slechts één compartiment wilt koken of verschillende gerechten in beide compartimenten wilt bereiden.

11. Leg de ingrediënten op het rooster. Vul het mandje niet boven de "MAX"-markering. Verdeel het voedsel met een kleine opening tussen de stukken, zodat hete lucht rond het voedsel kan circuleren en een gelijkmatige garing mogelijk is. Raadpleeg de sectie **BEREIDINGSGIDS** voor de minimale en maximale hoeveelheden van verschillende soorten voedsel die in de airfryer kunnen worden bereid. Overschrijd de maximaal aanbevolen hoeveelheden niet.
12. Schuif het mandje in de airfryer. Beide schermen worden uitgeschakeld (4 en 5).

**OPMERKING:**

De airfryer kan niet worden gebruikt als het mandje open of niet goed gesloten is en op de schermen "Open" (open) wordt weergegeven.

13. **De airfryer aanzetten:** tik op de Aan/uit-knop (2). Op het scherm verschijnt "-- --" (4 en 5), wat aangeeft dat de airfryer is ingeschakeld en dat er nog geen compartimenten zijn geprogrammeerd.
14. Volg de volgende secties om de compartimenten voor het koken in te stellen.

Dubbel koken

Dezelfde instellingen in beide compartimenten instellen:

1. Tik op de Dubbele knop (10) om beide compartimenten tegelijkertijd te activeren en te selecteren. Als de functie is geactiveerd, gaat er een vaste indicatorbalk branden onder de Dubbele knop (10) en de indicatorbalken onder de Linker- en Rechtercompartimentknop (8 + 13) beginnen tegelijkertijd te knipperen, wat aangeeft dat beide compartimenten tegelijkertijd worden ingesteld. Beide schermen wisselen standaard de temperatuur en de timer van het handmatige programma af.
[Als u wilt annuleren, tikt u nogmaals op de dubbele knop (10) om de indicatorbalk eronder te deactiveren.]
2. Voer een van de volgende stappen uit om de compartimenten tegelijkertijd in te stellen:
 - a) Tik op de +/- temperatuurknop (3) of de +/- timerknop (6) (of houd deze ingedrukt) om de weergegeven temperatuur of timer aan te passen.
 - b) Of selecteer een vooraf ingesteld programma door herhaaldelijk op de Menuknop (9) te drukken. Er zijn acht vooraf ingestelde programma's beschikbaar (1) (→ **Kookprogramma's**). U kunt de temperatuur en de timer op dezelfde manier aanpassen.
3. Tik op de Start/Pauze-knop (7) om te beginnen met koken. De timer begint op beide schermen tegelijk af te tellen.
 - Als u het kookproces handmatig wilt onderbreken, tikt u op de Start/Pauze-knop (7). De timers pauzeren. Tik nogmaals op de knop om het koken te hervatten.
4. Optioneel: Haal halverwege de bereiding het mandje uit de airfryer, draai het voedsel om met een tang en steek het mandje er opnieuw in om het koken automatisch te hervatten (→ **Bereidingsgids**).

**OPMERKING:**

Voedsel omdraaien: sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden omgedraaid om gelijkmatig te garen. Houd bij het verwijderen van het mandje uw gezicht en handen altijd op veilige afstand van eventueel ontsnappende stoom. Draai het voedsel niet langer dan 30 seconden om, omdat de airfryer dan begint af te koelen.

5. Pas indien nodig de temperatuur of de timer **(3/6)** aan tijdens het bereidingsproces.
6. Wanneer de timer afloopt, wordt op beide schermen **"End"** (einde) weergegeven, de ventilator blijft 20 seconden draaien en stopt, waarna de airfryer en de schermen automatisch worden uitgeschakeld met 5 pieptonen.
7. Haal het eten uit het mandje.
 - Als u het bereidingsproces moet annuleren voordat de timer afloopt, tikt u op de Aan/uit-knop **(2)**.

Synchronisatie voltooid

U kunt verschillende temperaturen en tijden instellen in het linker- en rechtercompartiment en deze synchroniseren om de bereiding tegelijkertijd te beëindigen.

1. Tik op de Linkercompartimentknop **(8)** om het compartiment te activeren en te selecteren. De indicatorbalk begint onder de knop te knipperen en het linkerscherm **(4)** wisselt standaard de temperatuur en de timer van het handmatige programma af.
2. Voer een van de volgende stappen uit om het compartiment in te stellen:
 - a) Tik op de +/- temperatuurknop **(3)** of de +/- timerknop **(6)** (of houd deze ingedrukt) om de weergegeven temperatuur of timer aan te passen.
 - b) Of selecteer een vooraf ingesteld programma door herhaaldelijk op de Menuknop **(9)** te tikken. Er zijn acht vooraf ingestelde programma's beschikbaar **(1)** (→ **Kookprogramma's**). U kunt de temperatuur en de timer op dezelfde manier aanpassen.
3. Druk op de Rechtercompartimentknop **(13)** om het compartiment te activeren en te selecteren. Herhaal de vorige stap om het rechtercompartiment in te stellen.
4. Tik op de Synchronisatieknop **(11)** om de indicatorbalk eronder te activeren. [Als u wilt annuleren, tikt u opnieuw op de Synchronisatieknop **(11)** om de indicatorbalk eronder te deactiveren. Als ze gedeactiveerd zijn, beginnen de compartimenten tegelijkertijd met de bereiding en eindigen ze op verschillende tijdstippen.]
5. Tik op de Start/Pauze-knop **(7)** om te beginnen met koken. De airfryer begint met de bereiding in één compartiment en synchroniseert automatisch het tweede compartiment om de bereiding tegelijkertijd te beëindigen.
 - Als u het kookproces handmatig wilt onderbreken, tikt u op de Start/Pauze-knop **(7)**. De timers pauzeren. Tik nogmaals op de knop om het koken te hervatten.
6. Optioneel: Haal halverwege de bereiding het mandje uit de airfryer, draai het voedsel om met een tang en steek het mandje er opnieuw in om het koken automatisch te hervatten (→ **Bereidingsgids**).

7. Als u de temperatuur of de timer tijdens het bereidingsproces wilt aanpassen, tikt u op de Linkercompartiment- of Rechtercompartimentknop **(8/13)** en vervolgens op de +/- temperatuur- of timerknop **(3/6)**.
8. Wanneer de timer afloopt, wordt op beide schermen "**End**" (einde) weergegeven, blijft de ventilator 20 seconden draaien en stopt, waarna de airfryer en de schermen automatisch worden uitgeschakeld met 5 pieptonen.
9. Haal het eten uit het mandje.
 - Als u het bereidingsproces in een compartiment moet annuleren voordat de timer afloopt, tikt u op de Linkercompartiment- of Rechtercompartimentknop **(8/13)** om het compartiment te selecteren en vervolgens op de Aan/uit-knop **(2)**. Op het bijbehorende scherm verschijnt "**End**" (einde), de airfryer laat na 20 seconden 5 pieptonen horen terwijl de bereiding in het andere compartiment verder gaat.

Koken in één compartiment

1. Zorg ervoor dat de verdeler in het mandje is geplaatst.
2. Terwijl op beide schermen "-- --" wordt weergegeven, tikt u op de Linkercompartiment- of Rechtercompartimentknop **(8/13)** om het compartiment te activeren. Het bijbehorende scherm wisselt standaard de temperatuur en de timer van het handmatige programma af. [Als u het compartiment wilt deactiveren, tikt u opnieuw op de knop. "-- --" wordt op het scherm weergegeven.]
3. Voer een van de volgende stappen uit om het compartiment in te stellen:
 - a) Tik op de +/- temperatuurknop **(3)** of de +/- timerknop **(6)** (of houd deze ingedrukt) om de weergegeven temperatuur of timer aan te passen.
 - b) Of selecteer een vooraf ingesteld programma door herhaaldelijk op de Menuknop **(9)** te tikken. Er zijn acht vooraf ingestelde programma's beschikbaar **(1)** (→ **Kookprogramma's**). U kunt de temperatuur en de timer op dezelfde manier aanpassen.
4. Tik op de Start/Pauze-knop **(7)** om te beginnen met koken.
5. Optioneel: Haal halverwege de bereiding het mandje uit de airfryer, draai het voedsel om met een tang en steek het mandje er opnieuw in om het koken automatisch te hervatten (→ **Bereidingsgids**).
6. Pas indien nodig de temperatuur of de timer **(3/6)** aan tijdens het bereidingsproces.
7. Wanneer de timer afloopt, verschijnt op het scherm van het compartiment "**End**" (einde), blijft de ventilator 20 seconden draaien en stopt, waarna de airfryer en de schermen automatisch worden uitgeschakeld met 5 pieptonen.
8. Haal het eten uit het mandje.
 - Als u het bereidingsproces moet annuleren voordat de timer afloopt, tikt u op de Aan/uit-knop **(2)**.

Lichtknop

Het apparaat is voorzien van kooklampjes links en rechts. De kooklampjes gaan na 30 seconden automatisch uit.

- Tik op de Lichtknop **(12)** om de verlichting aan te zetten. De linker- en rechterlampjes gaan tegelijkertijd branden wanneer de indicatorbalken tegelijkertijd knipperen onder de knoppen voor het Linker- en Rechtercompartiment **(8 + 13)**.
- Om het licht in het gewenste compartiment aan te zetten wanneer een bereiding bezig is in beide compartimenten, tikt u op de Linker- of Rechtercompartimentknop **(8/13)** om de knipperende indicatorbalk onder die knop te activeren en vervolgens op de Lichtknop **(12)**.

Auto-Off-functie (inactiviteit)/Handmatig uit (Pauze)

- De airfryer is ontworpen om automatisch uit te schakelen na 3 minuten inactiviteit als er na het inschakelen met de Aan/uit-knop (2) geen knoppen worden aangetikt of als u niet begint met koken met de Start/Pauze-knop (7) nadat u een kookprogramma hebt ingesteld.
- Als u het bereidingsproces echter pauzeert met de Start/Pauze-knop (7), wordt de airfryer niet automatisch uitgeschakeld. Om de lucht uit te schakelen, moet u op de Aan/uit-knop (2) tikken. Of tik op de Start/Pauze-knop om het koken te hervatten en laat de timer de airfryer automatisch uitschakelen.

Na de bereiding

- Controleer altijd of het eten voldoende gaar is. Laat indien nodig nog een paar minuten verder garen.
- Verwijder het mandje en plaats het op een hittebestendig oppervlak. Leg het eten met een tang op een schotel.

**VOORZICHTIG!**

Het mandje is zwaar! Draai het mandje niet om. Het rooster kan eruit vallen, samen met overtollige olie, vet of kookvocht die zich op de bodem van de mand hebben verzameld.

- Haal de stekker van de airfryer na elk gebruik uit het stopcontact.

Kookprogramma's

Pictogram	Programma	Standaardtemperatuur (°C)		Standaardtijd (minuten)	
		Standaard	Instelbaar bereik	Standaard	Instelbaar bereik
	Handmatig (standaard)	180 °C	80-200 °C	15	1-60 min
Vooraf ingestelde programma's					
	Frietten	200 °C	80-200 °C	22	1-60 min
	Steak	200 °C	80-200 °C	10	1-60 min
	Vis	200 °C	80-200 °C	20	1-60 min
	Groente	180 °C	80-200 °C	10	1-60 min
	Gebak	160 °C	80-200 °C	20	1-60 min

	Pizza	180 °C	80-200 °C	15	1-60 min
	Kip	200 °C	80-200 °C	35	1-60 min
	Drogen	60 °C	30-80 °C	12u	1 min - 12 uur

Tips voor het gebruik van uw airfryer

Bereidingsgids

Voedsel	Min-Max (g)	Bereidingstijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Draaien*	Opmerking
Aardappelen					
Dunne frietjes (diepvries)	300-700	9-16	200	Ja	
Dikke frieten (diepvries)	300-700	11-20	200	Ja	
Zelfgemaakte frietjes (8x8 mm)	300-800	16-20	200	Ja	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelpartjes	300-800	18-22	180	Ja	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelblokjes	300-750	12-18	180	Ja	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
	250	15-18	180	Ja	
Aardappelgratin	500	15-18	200	—	
Vlees					
Steak	100-500	8-12	180	Ja	
Karbonades	100-500	10-14	180	Ja	
Hamburger	100-500	7-14	180	Ja	
Worstenbroodjes	100-500	13-15	200	—	
Kippenbouten	100-500	18-22	180	Ja	
Kipfilet	100-500	10-15	180	Ja	
Kipnuggets (diepvries)	100-500	6-10	200	Ja	Ovenklaar gebruiken
Vis/Zeevruchten					
Vissticks (diepvries)	100-400	6-10	200	Ja	Ovenklaar gebruiken
Snacks					
Loempia's (diepvries)	100-400	8-10	200	Ja	Ovenklaar gebruiken

Kaaskroket (diepvries)	100-400	8-10	180	Ja	Ovenklaar gebruiken
Gevulde groenten	100-400	1-10	160	—	
Gebak					
Gebak	300	20-25	160	—	Bakvorm gebruiken
Quiche	400	20-22	180	—	Bakvorm/ ovenschaal gebruiken
Muffins	300	15-18	200	—	Bakvorm gebruiken
Zoete snacks	400	1-20	160	—	Bakvorm/ ovenschaal gebruiken

*Draai deze voedingsmiddelen halverwege het bereidingsproces om.

Drooggids

Voedingsmiddel	Min-Max	Bereidingstijd	Temperatuur	Omdraaien*	Opmerking
Dikte appelschijfjes: ≤2mm	180-200 g	75 min	80		

Tips

- Voor het beste resultaat bij het maken van zelfgemaakte frieten of chips, gebruikt u aardappelen die geschikt zijn om te bakken. Spoel de gesneden aardappelen af onder koud water om een deel van het zetmeel te verwijderen. Dit voorkomt dat ze tijdens het bakken aan elkaar blijven plakken. Droog de aardappelen goed af en bestrijk ze vervolgens lichtjes met olie voordat u ze gaat bereiden.
- Laat gebakken voedsel niet te lang in het mandje liggen, omdat de restwarmte het knapperig resultaat kan verminderen.
- Door voedsel in kleine porties te bereiden, wordt het krokanter en gelijkmatiger gebakken. Als uw gerecht niet knapperig genoeg is, probeer het dan lichtjes met olie te bestrijken en/of de temperatuur te verhogen.
- Oliesprays zijn een effectieve manier om een kleine hoeveelheid olie gelijkmatig over het voedsel aan te brengen.
- Wanneer u verschillende soorten voedsel bereidt met de airfryer, begin dan altijd met het voedsel dat de laagste temperatuur vereist.
- Sommige gerechten, zoals biefstuk, garen gelijkmatiger als u ze halverwege omdraait.
- Dep gemarineerd voedsel droog met keukenpapier voordat u het in de airfryer plaatst, om spatten en overmatige rookvorming te voorkomen.
- Voor gerechten die geschud moeten worden, kunt u de timer instellen op de helft van de bereidingstijd, zodat u weet wanneer het tijd is om het voedsel te schudden. Stel de timer vervolgens opnieuw in op de resterende bereidingstijd.
- Deeg uit de winkel heeft meestal een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg. Pas de timer hierop aan.
- Om koud voedsel op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150 °C voor maximaal 10 minuten.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

- Om het risico op elektrocutie te voorkomen, schakelt u het toestel uit en haalt u de stekker uit het stopcontact voordat u het toestel schoonmaakt.
- Laat het toestel volledig afkoelen (minstens 30 minuten) voordat u het schoonmaakt. Verwijder het mandje om het apparaat te helpen afkoelen.
- Dompel het snoer, de stekker of de behuizing niet in water of een andere vloeistof, deze onderdelen bevatten elektrische componenten. Spoel ze niet onder de kraan schoon.
- Gebruik nooit oplosmiddelen, chemische of schurende reinigingsmiddelen, staalborstels, scherpe voorwerpen of schuursponsjes om het toestel schoon te maken.

Haal het toestel uit elkaar en reinig het na elk gebruik als volgt:

Onderdelen	Reinigingsmethode
Buitenkant van behuizing Binnenkant van behuizing (het gedeelte waarin het mandje wordt geplaatst)	Veeg schoon met een licht bevochtigde doek en veeg dan droog.
Mandje Rooster Verdeler	Reinig in een warm sopje en veeg droog. U kunt deze onderdelen tevens in de vaatwasser reinigen (gebruik geen intensieve programma's). OPMERKING: Maak grondig schoon om ophoping van vuil te voorkomen, aangezien dit tijdens het bakproces rook kan veroorzaken.
Verwarmingselementen	Gebruik een zachte borstel om etensresten te verwijderen.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet.	• De stekker van de airfryer zit niet in het stopcontact. • De ① knop is niet ingedrukt.	• Steek de stekker in een geaard stopcontact. • Druk op de ① knop om de stand-bymodus te verlaten en selecteer vervolgens een bakprogramma. Druk nogmaals op de ① knop nadat u een programma hebt gekozen om het bakproces te starten.
De ingrediënten zijn niet volledig gaar.	• De hoeveelheid ingrediënten is te groot. • De ingestelde temperatuur is te laag. • De baktijd is te kort.	• Bereid kleinere porties voor een gelijkmatiger bakproces. • Verhoog de temperatuur. • Verleng de bereidingstijd.
Ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken.	• Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereiding worden geschud.	• Schud overlappende ingrediënten (bijv. frieten) halverwege de bereiding.
Gefrituurde ingrediënten zijn niet knapperig.	• Er zijn ingrediënten gebruikt die bedoeld zijn voor traditioneel frituren.	• Gebruik ovenklare ingrediënten of bestrijk de ingrediënten lichtjes met olie voor een knapperig resultaat.
Ik krijg de mand niet in de airfryer geschoven.	• De mand is te vol met ingrediënten.	• Overschrijd de aanbevolen maximale ingrediëntenniveaus niet, zoals aangegeven in de sectie BEREIDINGSGIDS.
Er komt witte rook uit de airfryer.	• Vette ingrediënten worden bereid. • De mand bevat vetresten van eerder gebruik.	• Overtollige olie uit vette ingrediënten kan witte rook en extra hitte veroorzaken, dit is normaal. • Reinig de mand grondig na elk gebruik om rookvorming door verhitting van vetresten te voorkomen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De (dunne) frieten worden ongelijkmatig gebakken.	• De gebruikte aardappelen zijn niet geschikt om frieten van te maken. • De frieten zijn niet goed afgespoeld.	• Gebruik verse, stevige aardappelen om te bakken. • Spoel frieten goed af om overtollig zetmeel te verwijderen vóór het bakken.
De (dunne) frieten zijn niet krokant.	• De hoeveelheid olie en vocht in de frietjes beïnvloedt de knapperigheid. • Dunnere frieten worden meer knapperig. • Er is te weinig olie gebruikt.	• Dep de aardappelstaafjes goed droog voordat u olie toevoegt. • Snijd de aardappelstaafjes kleiner voor een knapperig resultaat. • Voeg een klein beetje extra olie toe voor meer knapperigheid.

Opslag

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en stofvrije ruimte, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik deze om uw apparaat in op te bergen wanneer u denkt het langere tijd niet te gebruiken.



¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

50

ES

A

Descripción del aparato

Partes
Descripción general del producto
Uso previsto
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Uso de la freidora de aire
Programas de cocción
Consejos para usar su freidora de aire

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas
Almacenamiento

Partes

Descripción

- A** Panel de control táctil digital
- | | | |
|----|---|--|
| 1 |  | Iconos de los programas de cocción preestablecidos (con barra indicadora de selección) |
| |  | Icono del programa Patatas fritas |
| |  | Icono del programa Filetes |
| |  | Icono del programa Pescado |
| |  | Icono del programa Verduras |
| |  | Icono del programa Tarta |
| |  | Icono del programa Pizza |
| |  | Icono del programa Aves |
| |  | Icono del programa Deshidratación |
| 2 |  | Botón de alimentación |
| 3 |  | Botones de Temperatura +/- |
| 4 |  | Pantalla del compartimento izquierdo (alterna Temperatura (°C)/Temporizador) |
| 5 |  | Pantalla del compartimento derecho (alterna Temperatura (°C)/Temporizador) |
| 6 |  | Botones de Temporizador +/- |
| 7 |  | Botón Inicio/Pausa |
| 8 |  | Botón del compartimento Izquierdo (con barra indicadora intermitente) |
| 9 |  | Botón de Menú |
| 10 |  | Botón dual |

- | | | |
|----|---|--|
| 11 |  | Botón de sincronización |
| 12 |  | Botón Luz |
| 13 |  | Botón del compartimento derecho
(con barra indicadora intermitente) |

B Cajón

C Asa del cajón

D Ventana de visualización

E Entradas de aire

F Cuerpo principal

G Cavidad de cocción

H Divisor

I Rejilla para alimentos

J Salidas de aire

K Cable de alimentación (no se muestra)

**NOTA:**

Cuando se enciende una barra indicadora debajo de un icono o botón, indica que la función está activada.

Descripción general del producto

- Desembale el aparato. Retire todas las etiquetas del producto, excepto la placa de especificaciones. Compruebe que esté completo y en buen estado. Si el aparato estuviera dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o centro de servicio de postventa.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños y las mascotas. Si los niños o las mascotas juegan con los materiales de embalaje, podrían correr el riesgo de sufrir accidentes.

Uso previsto

Utilice esta freidora de aire para cocinar carnes, verduras y alimentos rebozados (como queso o pollo). Está destinado únicamente a un uso doméstico y no deberá utilizarse para fines comerciales. Cualquier otro uso puede dañar el aparato o causar lesiones.

Especificaciones

Modelo:	10016118 - VAL-AF11.5Flex-V2
Voltaje de funcionamiento:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consumo de energía:	2950 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,4 W
El periodo tras el cual el equipo se apaga automáticamente es:	3 minutos
Rango de temperatura ajustable:	80 °C a 200 °C; 30 °C a 80 °C (deshidratar)
Intervalo ajustable del temporizador:	1 a 60 minutos; 1 minuto a 12 horas (deshidratar)
Capacidad:	11,5 litros
Clase de protección:	I

Antes del primer uso

- Limpie el aparato antes del primer uso (→ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**).
- No coloque el aparato sobre una superficie caliente (como los fuegos de una cocina), ni cerca del borde de una encimera, donde podría caerse accidentalmente.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana, antideslizante y resistente al calor.
- El aparato puede desprender un poco de humo o un ligero olor durante el primer uso. Esto es normal en los aparatos nuevos y desaparecerá con el uso regular. Alternativamente, puede encender el aparato durante 10 minutos antes de usarlo para eliminar el olor y el humo.

Uso de la freidora de aire

Funcionamiento

La freidora de aire ofrece la flexibilidad de separar el cajón en dos compartimentos utilizando el divisor, lo que le permite cocinar en uno o en ambos compartimentos. Los compartimentos se pueden programar con diferentes temperaturas y tiempos o con los mismos.



ADVERTENCIA: ¡RIESGO DE QUEMADURAS!

- Asegúrese de que los niños se mantengan a una distancia segura del aparato en todo momento cuando se esté utilizando y/o cuando se esté enfriando.
- Nunca eche aceite o grasa en el cajón ni en la base. El aparato ha sido diseñado para freír los alimentos mediante aire caliente que circula de arriba a abajo del aparato. Si es necesario, se pueden engrasar ligeramente los alimentos con un poco de aceite para que queden más crujientes.
- Asegúrese de que el aparato esté bien ventilado (deje al menos 10 cm alrededor).
- Nunca mueva el aparato cuando esté utilizándose o enfriándose.
- Nunca toque ninguna parte del aparato (excepto las asas y los botones del panel de control) cuando se esté calentando, utilizando o enfriando. Especialmente, el cajón y la rejilla para alimentos pueden calentarse cuando se utiliza la freidora de aire.
- Al cocinar o al retirar el cajón, tenga cuidado y tenga en cuenta que puede salir vapor por las rejillas/aberturas de ventilación o por el propio cajón. Mantenga la cara y las manos alejadas del vapor.

9. Desenrolle completamente el cable de alimentación y enchúfelo en una toma de corriente. Las pantallas se encenderán y se apagarán con un pitido, que indica que el aparato está conectado a la red eléctrica.
10. Saque el cajón de la freidora de aire. En ambas pantallas aparecerá «Open» (abierto) (4 y 5).
 - Coloque la rejilla para alimentos (I) en la parte inferior del cajón. No utilice el aparato sin la rejilla para alimentos.

- Inserte el divisor (**H**) en el cajón si va a cocinar solo en un compartimento o va a cocinar distintos alimentos en cada compartimento.
- Coloque los ingredientes en la rejilla para alimentos. No llene el cajón por encima de la marca «MAX». Coloque los alimentos con pequeños espacios entre las piezas para que el aire caliente circule alrededor de ellos y la cocción sea uniforme. Consulte el apartado **GUÍA DE FRITURA CON AIRE** para conocer las cantidades mínimas y máximas de los diferentes tipos de alimentos que se pueden cocinar en la freidora de aire. No exceda los volúmenes máximos de alimentos recomendados.
 - Introduzca el cajón en la freidora de aire. Ambas pantallas se apagarán (**4** y **5**).

**NOTA:**

La freidora de aire no se puede utilizar cuando el cajón está abierto o mal cerrado y en las pantallas aparece «Open» (abierto).

- Para encender la freidora de aire:** toque el botón de encendido (**2**). En las pantallas aparecerá «-- --» (**4** y **5**) para indicar que la freidora de aire está encendida y no se han programado aún los compartimentos.
- Siga las instrucciones de las siguientes secciones para configurar los compartimentos para cocinar.

Cocción dual

Para establecer la misma configuración en ambos compartimentos:

- Toque el botón Dual (**10**) para activar y seleccionar ambos compartimentos a la vez. Se iluminará una barra indicadora fija debajo del botón Dual (**10**) cuando la función esté activada y las barras indicadoras de debajo de los botones del compartimento izquierdo y del derecho (**8** y **13**) empezarán a parpadear simultáneamente para indicar que se van a configurar los dos compartimentos a la vez. Ambas pantallas alternarán la temperatura y el temporizador del Programa Manual por defecto.
[Para cancelar, toque el botón Dual (**10**) de nuevo para desactivar la barra indicadora que tiene debajo.]
- Efectúe uno de los siguientes pasos para configurar los compartimentos simultáneamente:
 - Toque (o toque y mantenga pulsado) el botón de Temperatura +/- (**3**) o el botón de Temporizador +/- (**6**) para ajustar la temperatura o el temporizador que aparece.
 - O seleccione un Programa Preestablecido tocando el botón de Menú (**9**) repetidamente. Hay ocho programas preestablecidos disponibles (**1**) (→ **Programas de cocción**). Puede ajustar la temperatura y el temporizador de la misma manera.
- Toque el botón de Inicio/Pausa (**7**) para iniciar la cocción. El temporizador empezará a contar hacia atrás en ambas pantallas simultáneamente.
 - Para pausar manualmente el proceso de cocción, toque el botón de Inicio/Pausa (**7**) y los temporizadores se pausarán. Vuelva a tocar el botón para reanudar la cocción.
- Opcional: a mitad de la cocción, saque el cajón de la freidora de aire, dé la vuelta a los alimentos con unas pinzas y vuelva a introducirlo para reanudar la cocción automáticamente (→ **Guía de fritura con aire**).

**NOTA:**

Dar la vuelta a los alimentos: algunos alimentos requieren que se les dé la vuelta a mitad del tiempo de cocinado para que la cocción sea uniforme. Al sacar el cajón, mantenga siempre el rostro y las manos a una distancia segura porque podría salir vapor. Intente no tardar más de 30 segundos en dar la vuelta a los alimentos porque la freidora de aire empezará a enfriarse.

5. Ajuste la temperatura o el temporizador **(3/6)** durante el proceso de cocción si es necesario.
6. Cuando el temporizador termine, en ambas pantallas aparecerá «End» (fin), el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos y se detendrá. Entonces se apagarán automáticamente la freidora de aire y las pantallas con 5 pitidos.
7. Retire la comida del cajón.
 - Si tiene que cancelar el proceso de cocción antes de que termine el temporizador, toque el botón de alimentación **(2)**.

Sincronizar la finalización

Puede establecer diferentes temperaturas y tiempos en los compartimentos izquierdo y derecho y sincronizarlos para que terminen de cocinar al mismo tiempo.

1. Toque el botón del compartimento izquierdo **(8)** para activar y seleccionar el compartimento. La barra indicadora de debajo del botón empezará a parpadear y la pantalla Izquierda **(4)** alternará la temperatura y el temporizador del Programa Manual por defecto.
2. Efectúe uno de los siguientes pasos para configurar el compartimento:
 - a) Toque (o toque y mantenga pulsado) el botón de Temperatura +/- **(3)** o el botón de Temporizador +/- **(6)** para ajustar la temperatura o el temporizador que aparece.
 - b) O seleccione un Programa Preestablecido tocando el botón de Menú **(9)** repetidamente. Hay ocho programas preestablecidos disponibles **(1)** (→ **Programas de cocción**). Puede ajustar la temperatura y el temporizador de la misma manera.
3. Toque el botón del compartimento derecho **(13)** para activar y seleccionar el compartimento. Repita el paso anterior para configurar el compartimento derecho.
4. Toque el botón de sincronización **(11)** para activar la barra indicadora que tiene debajo. [Para cancelar, toque el botón de sincronización **(11)** de nuevo para desactivar la barra indicadora que tiene debajo. Cuando esté desactivado, los compartimentos comenzarán a cocinar al mismo tiempo y terminarán en diferentes momentos.]
5. Toque el botón de Inicio/Pausa **(7)** para iniciar la cocción. La freidora de aire empezará a cocinar en un compartimento y sincronizará automáticamente el segundo compartimento para terminar de cocinar al mismo tiempo.
 - Para pausar manualmente el proceso de cocción, toque el botón de Inicio/Pausa **(7)** y los temporizadores se pausarán. Vuelva a tocar el botón para reanudar la cocción.
6. Opcional: a mitad de la cocción, saque el cajón de la freidora de aire, dé la vuelta a los alimentos con unas pinzas y vuelva a introducirlo para reanudar la cocción automáticamente (→ **Guía de fritura con aire**).
7. Para ajustar la temperatura o el temporizador durante el proceso de cocción, toque el botón del compartimento izquierdo o del compartimento derecho **(8/13)** y luego toque el botón de Temperatura o Temporizador +/- **(3/6)**.
8. Cuando el temporizador termine, en ambas pantallas aparecerá «End» (fin), el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos y se detendrá. Entonces se apagarán automáticamente la freidora de aire y las pantallas con 5 pitidos.

9. Retire la comida del cajón.
 - Si tiene que cancelar el proceso de cocción en un compartimento antes de que termine su temporizador, toque el botón del compartimento izquierdo o del compartimento derecho **(8/13)** para seleccionar el compartimento y luego toque el botón de alimentación **(2)**. En la pantalla correspondiente aparecerá «End» (fin), la freidora de aire emitirá 5 pitidos al cabo de 20 segundos, mientras el otro compartimento seguirá con la cocción.

Cocinar en un compartimento

1. Asegúrese de que el divisor esté insertado en el cajón.
2. Mientras en ambas pantallas aparece «-- --», toque el botón del compartimento izquierdo o del compartimento derecho **(8/13)** para activar el compartimento. La pantalla correspondiente alternará la temperatura y el temporizador del Programa Manual por defecto.
[Para desactivar el compartimento, vuelva a tocar el botón. En la pantalla aparecerá «-- --».]
3. Efectúe uno de los siguientes pasos para configurar el compartimento:
 - a) Toque (o toque y mantenga pulsado) el botón de Temperatura +/- **(3)** o el botón de Temporizador +/- **(6)** para ajustar la temperatura o el temporizador que aparece.
 - b) O seleccione un Programa Preestablecido tocando el botón de Menú **(9)** repetidamente. Hay ocho programas preestablecidos disponibles **(1)** (→ **Programas de cocción**). Puede ajustar la temperatura y el temporizador de la misma manera.
4. Toque el botón de Inicio/Pausa **(7)** para iniciar la cocción.
5. Opcional: a mitad de la cocción, saque el cajón de la freidora de aire, dé la vuelta a los alimentos con unas pinzas y vuelva a introducirlo para reanudar la cocción automáticamente (→ **Guía de fritura con aire**).
6. Ajuste la temperatura o el temporizador **(3/6)** durante el proceso de cocción si es necesario.
7. Cuando el temporizador termine, en la pantalla del compartimento aparecerá «End» (fin), el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos y se detendrá. Entonces se apagarán automáticamente la freidora de aire y las pantallas con 5 pitidos.
8. Retire la comida del cajón.
 - Si tiene que cancelar el proceso de cocción antes de que termine el temporizador, toque el botón de alimentación **(2)**.

Botón Luz

El aparato cuenta con luces de cocción izquierda y derecha. Las luces de cocción se apagan automáticamente pasados 30 segundos.

- Toque el botón de Luz **(12)** para encender las luces. Las luces izquierda y derecha se encenderán al mismo tiempo cuando parpadeen simultáneamente las barras indicadoras de debajo de los botones de los compartimentos izquierdo y derecho **(8 + 13)**.
- Para encender la luz del compartimento deseado cuando ambos compartimentos estén cocinando, toque el botón del compartimento izquierdo o derecho **(8/13)** para activar la barra indicadora parpadeante debajo de ese botón y luego toque el botón de Luz **(12)**.

Función de apagado automático (inactividad) / apagado manual (pausa)

- La freidora de aire está diseñada para apagarse automáticamente al cabo de 3 minutos de inactividad si no se toca ningún botón después de encenderla con el botón de alimentación **(2)** o si no se empieza a cocinar con el botón de Inicio/Pausa **(7)** después de configurar un programa de cocción.

- Sin embargo, si pausa el proceso de cocción usando el botón de Inicio/Pausa (7), la freidora de aire no se apagará automáticamente. Para apagar el aire, debe tocar el botón de alimentación (2). O toque el botón de Inicio/Pausa para reanudar la cocción y permitir que el temporizador apague automáticamente la freidora de aire.

Después de freír con aire

- Compruebe siempre que la comida esté hecha. Cocínela durante unos minutos más si es necesario.
- Saque el cajón y póngalo sobre una superficie resistente al calor. Ponga la comida en una bandeja o plato para servirla utilizando unas pinzas.



¡PRECAUCIÓN!

¡El cajón pesa! No le dé la vuelta. La rejilla para alimentos puede caerse, junto con el aceite, la grasa o los jugos de cocción que hayan quedado en el fondo del cajón.

- Desenchufe la freidora de aire de la toma de corriente después de cada uso.

Programas de cocción

Icono	Programa	Temperatura predeterminada (°C)		Tiempo predeterminado (minutos)	
		Por defecto	Rango ajustable	Por defecto	Rango ajustable
	Manual (predeterminado)	180 °C	80-200 °C	15	1-60 min.
Programas preestablecidos					
	Patatas fritas	200 °C	80-200 °C	22	1-60 min.
	Filetes	200 °C	80-200 °C	10	1-60 min.
	Pescado	200 °C	80-200 °C	20	1-60 min.
	Verduras	180 °C	80-200 °C	10	1-60 min.
	Tarta	160 °C	80-200 °C	20	1-60 min.
	Pizza	180 °C	80-200 °C	15	1-60 min.
	Pollo	200 °C	80-200 °C	35	1-60 min.



Deshidratar

60 °C

30-80 °C

12 h

1 min - 12 h

Consejos para usar su freidora de aire

Guía de fritura con aire

Alimento	Mín-Máx (g)	Tiempo de cocción (minutos)	Temperatura (°C)	Voltear*	Observación
Patatas					
Patatas fritas finas (congeladas)	300-700	9-16	200	Sí	
Patatas fritas gruesas (congeladas)	300-700	11-20	200	Sí	
Patatas fritas caseras (8x8 mm)	300-800	16-20	200	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Patatas fritas caseras en gajos	300-800	18-22	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Patatas fritas caseras en dados	300-750	12-18	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
	250	15-18	180	Sí	
Patata gratinada	500	15-18	200	—	
Carnes					
Filetes	100-500	8-12	180	Sí	
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180	Sí	
Hamburguesa	100-500	7-14	180	Sí	
Rollos de salchicha	100-500	13-15	200	—	
Muslos de pollo	100-500	18-22	180	Sí	
Pechugas de pollo	100-500	10-15	180	Sí	
Nuggets de pollo (congelados)	100-500	6-10	200	Sí	Usar listo para horno
Pescado/Marisco					
Palitos de pescado rebozados (congelados)	100-400	6-10	200	Sí	Usar listo para horno
Snacks					
Rollitos de primavera (congelados)	100-400	8-10	200	Sí	Usar listo para horno

Queso rebozado (congelado)	100-400	8-10	180	Sí	Usar listo para hornear
Verduras rellenas	100-400	1-10	160	—	
Repostería					
Tarta	300	20-25	160	—	Usar un molde para hornear
Quiche	400	20-22	180	—	Usar un molde para hornear/ fuente para horno
Magdalenas	300	15-18	200	—	Usar un molde para hornear
Snacks dulces	400	1-20	160	—	Usar un molde para hornear/ fuente para horno

*Dé la vuelta a estos alimentos a la mitad del proceso de cocción.

Guía de deshidratación

Alimento	Mín.-Máx.	Tiempo de cocción	Temperatura	Voltear*	Observación
Grosor de las rodajas de manzana: ≤2 mm	180-200 g	75 min	80		

Consejos

- Para obtener los mejores resultados al preparar chips o patatas fritas caseras, utilice patatas que sean adecuadas para freír. Lave las patatas cortadas con agua fría para eliminar un poco el almidón. Esto ayudará a evitar que se peguen al freírlas. Séquelas y luego engráselas ligeramente con aceite antes de cocinarlas.
- No deje los alimentos fritos en el cajón durante demasiado tiempo, ya que el calor residual puede ablandarlos.
- Cocinar los alimentos en tandas pequeñas hará que queden más crujientes y se cocinen de una manera más uniforme. Si sus alimentos no quedan lo suficientemente crujientes, intente cubrirlos ligeramente con aceite y/o aumente la temperatura de cocción.
- Los aerosoles de aceite son una forma eficaz de aplicar pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme a todos los alimentos.
- Cuando esté friendo con aire diferentes tipos de alimentos, fría siempre primero los alimentos que requieran el ajuste de temperatura más bajo.
- Algunos alimentos, como los filetes, quedarán mejor si se dan la vuelta durante el proceso de cocción para garantizar que se cocinen uniformemente.
- Seque los alimentos marinados secándolos con papel de cocina antes de freírlos con aire para evitar que salpiquen y produzcan exceso de humo durante el proceso de cocción.
- Para los alimentos que necesitan agitarse, puede ajustar el temporizador a la mitad para saber cuándo será el momento de agitarlos. A continuación, restablezca el temporizador y ajústelo al tiempo de cocción restante.
- Las masas disponibles en tiendas suelen requerir un tiempo de cocción más corto que las masas caseras. Ajuste el temporizador según corresponda.
- Para recalentar comida fría, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

- Para evitar el riesgo de electrocución, apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Deje que el aparato se enfríe completamente (al menos 30 minutos) antes de limpiarlo. Retire el cajón para ayudar a que se enfríe el aparato.
- No sumerja el cable de alimentación del aparato, el enchufe ni el cuerpo principal en el agua ni en ningún otro líquido, ya que contienen componentes eléctricos. No los aclare bajo el grifo.
- No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados ni estropajos para limpiar el aparato.

Desmonte el aparato y límpielo después de cada uso de la siguiente manera:

Partes	Método de limpieza
Exterior del cuerpo principal Interior del cuerpo principal (la parte donde se coloca solo el cajón)	Límpielos con un paño ligeramente húmedo y séquelos.
Cajón Rejilla para alimentos Divisor	Lávelos con una esponja y agua tibia jabonosa, y séquelos. También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas (no utilice programas intensivos). NOTA: Lávelas a fondo para evitar que se acumule suciedad que podría empezar a producir humo durante el proceso de cocción.
Elementos calefactores	Use un cepillo suave para eliminar los restos de alimentos.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	• La freidora de aire no está enchufada. • No se ha pulsado el botón ①.	• Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente con conexión a tierra. • Presione el botón ① para salir del modo de espera y luego seleccione un programa de cocción. Pulse ① de nuevo cuando haya seleccionado su programa de cocción para comenzar a cocinar.
Los ingredientes no están completamente cocinados.	• La cantidad de ingredientes es demasiado grande. • La temperatura ajustada es demasiado baja. • El tiempo de cocción es demasiado corto.	• Cocine en tandas más pequeñas para que se frían de manera más uniforme. • Aumente la temperatura. • Aumente el tiempo.
Los ingredientes no se fríen uniformemente.	• Algunos ingredientes necesitan agitarse a mitad de cocción.	• Agite los ingredientes que se superpongan (por ejemplo, las patatas fritas) a mitad de cocción.
Los ingredientes fritos no quedan crujientes.	• Se han utilizado ingredientes destinados a la fritura tradicional.	• Utilice ingredientes listos para horno o engrase ligeramente los ingredientes con aceite para obtener resultados más crujientes.
No puedo deslizar el cajón dentro de la freidora de aire.	• El cajón se ha llenado con demasiados ingredientes.	• No supere los niveles máximos de ingredientes recomendados, tal y como se muestra en el apartado GUÍA DE FRITURA CON AIRE.
Sale humo blanco de la freidora de aire.	• Se están cocinando ingredientes grasientos. • El cajón tiene restos de grasa del uso anterior.	• El exceso de aceite de los ingredientes grasientos puede producir humo blanco y un calor excesivo, lo cual es normal. • Limpie a fondo el cajón después de cada uso para evitar que salga humo al calentar la grasa.

Problema	Posible causa	Solución
Las patatas fritas finas no se fríen uniformemente.	• Se ha utilizado un tipo de patatas inadecuado. • Las patatas fritas no se habían lavado bien.	• Utilice patatas frescas y firmes para freír. • Lave las patatas para eliminar el exceso de almidón antes de freírlas.
Las patatas fritas (patatas fritas finas) no quedan crujientes.	• La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan. • Las patatas fritas más finas dan como resultado patatas fritas más crujientes. • No se ha utilizado suficiente aceite.	• Seque bien las patatas cortadas antes de añadir el aceite. • Corte las patatas más pequeñas para que queden más crujientes. • Añada un poco más de aceite para que queden más crujientes.

Almacenamiento

- Desenchufe siempre la unidad antes de guardarla.
- Guarde el aparato en un lugar fresco, seco y libre de polvo, y fuera del alcance de los niños y los animales de compañía.
- Conserve el embalaje y utilícelo para guardar su unidad cuando no la utilice durante un período prolongado de tiempo.



WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr

