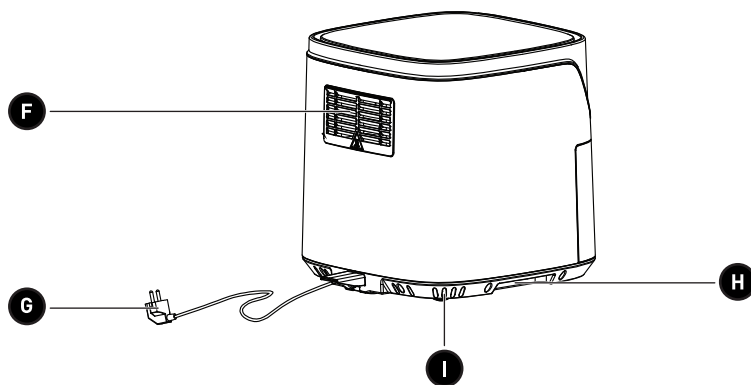
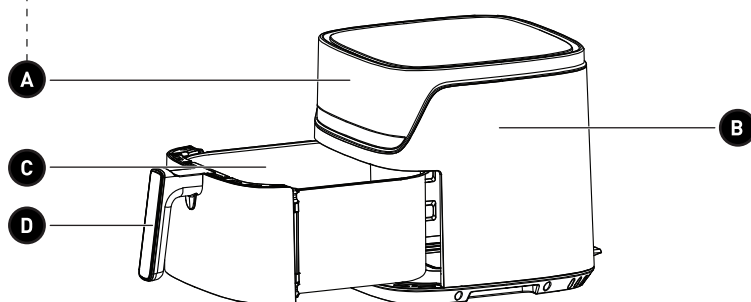
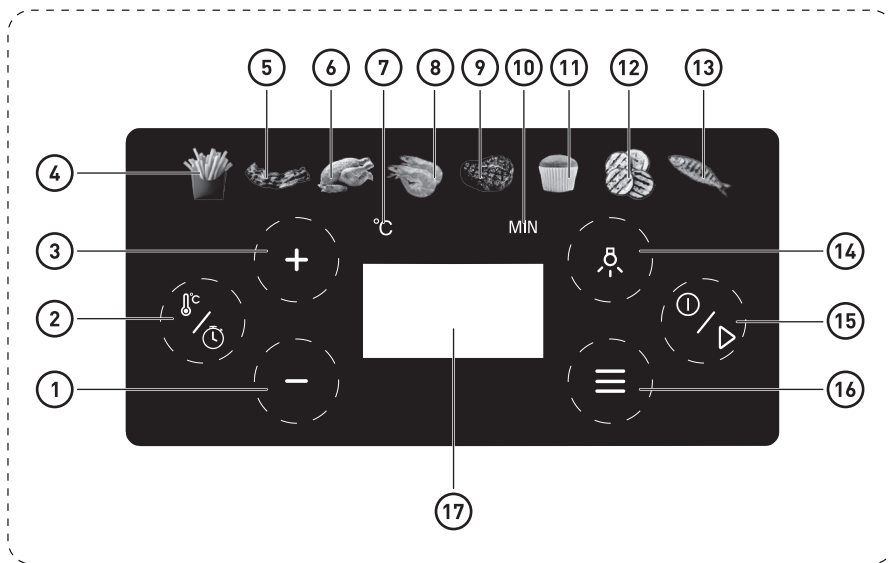


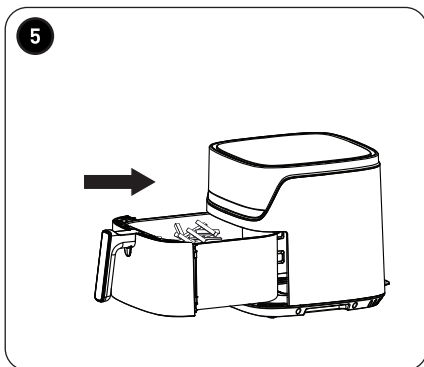
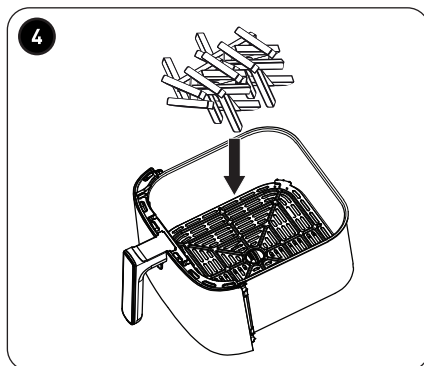
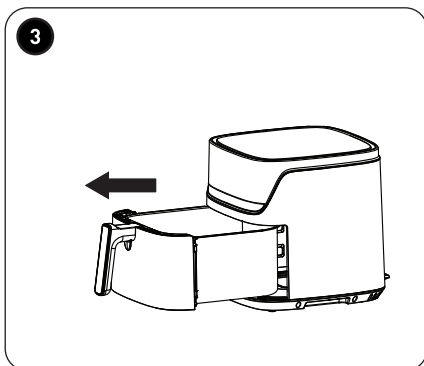
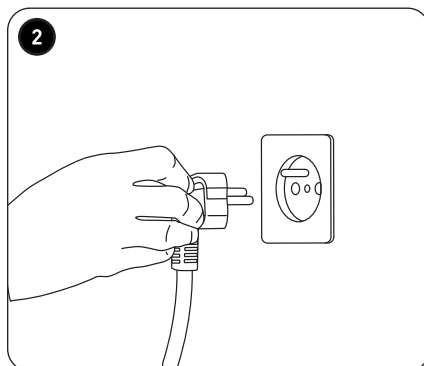
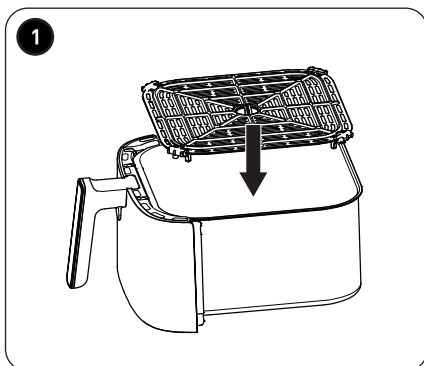
Air fryer
Friteuse sans huile
Airfryer
Freidora de aire

10015516 - VAL-AF76-V2

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	16
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	30
INSTRUCCIONES DE USO	44

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

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting
Storage

Before using the unit, carefully read both the Manual and the Regulatory Warnings booklet. Keep these instructions for future reference and pass them on to possible new owners of the unit.

Parts

		Description
A Control panel		
1		Decrease temperature or timer button
2		Temperature/timer button
3		Increase temperature or timer button
4		Chip programme icon
5		Bacon programme icon
6		Poultry programme icon
7	°C	Temperature icon
8		Prawn programme icon
9		Steak programme icon
10	MIN	Timer icon
11		Cake programme icon
12		Vegetable programme icon
13		Fish programme icon
14		Light button
15		On/off and start/pause button

16



Programme button

17

Screen

B

Main body

C

Basket

D

Basket handle

E

Food rack (removable)

F

Air outlet

G

Power cable and plug

H

Handle

I

Air inlet

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:	10015516 - VAL-AF76-V2
Voltage:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Power consumption:	2800 W
Off mode power consumption:	0.2 W
Thermostat range:	80 °C to 200 °C
Timer duration:	1 to 60 minutes
The period after which the equipment reaches automatically off mode:	10 minutes
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

Inserting the food rack into the basket and subsequently, the air fryer

1.  Insert the food rack into the basket.
2. Slide the basket into the bottom of the main body until it clicks into place. Should the basket be incorrectly positioned, the screen will display **OPE** and the air fryer cannot be used.

Operation



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.

**NOTE:**

- Do not place anything on top of the unit, as this will disturb the air flow and affect the cooking results.
- When using the unit and for 10 minutes after cooking, we recommend opening a window or turning on an extractor hood to keep the room odour-free.
- All handles are made with cool-touch materials for safe handling when the unit is in use.
- Only use silicone or wooden utensils to prevent damaging the basket's and food rack's non-stick coating.
- When the unit is cooled completely, use the handles on the underside of the unit to carry and move it.
- You can use the air fryer without the food rack, but it's recommended to use it for better heating. The hot air will fry out the fat from the food, which collects at the bottom. Using the food rack keeps the food elevated, reducing fat intake and making it healthier.

2 Fully unwind the power cable. Plug the power cable into a mains socket. A beep will sound, the screen will turn on temporarily. Then the unit enters standby mode and the  button displays on the screen. Press the  button to turn on the air fryer and come out of standby mode. The manual programme's default settings will display on the screen.

3 Slide the basket out of the air fryer. **OPE** (open) displays on the screen whenever the food basket is not fixed into the main body.

- Make sure the food rack is in the bottom of the basket.

4 Place the food into the basket. Refer to the **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.

**NOTE:**

For fragile foods or foods that require a container, such as a cake or quiche, you can place a baking tin or oven dish directly into the basket.

5 Slide the basket into the air fryer, making sure it clicks into place and has been closed properly. Should the basket be incorrectly positioned, the screen display will not turn on and the air fryer cannot be used.

- To select a pre-set air-fryer programme or manual air-fryer programme, repeatedly press the  button until the desired programme appears. The corresponding icon will flash to indicate the current programme.

Icon	Programme	Default temperature (°C)	Default time (minutes)
	Chips	200	18
	Bacon	180	6
	Poultry	180	20
	Prawn	180	12
	Steaks	180	12
	Cake	180	6
	Vegetables	175	25
	Fish	180	18
No pre-set programme icon is flashing	Manual	200	15

- Press the  button to select the temperature or timer and then press the  /  buttons to change the temperature or timer settings. Press and hold the  /  buttons to cycle quickly through the values.
 - The temperature can be changed in 5 °C intervals from 80 °C to 200 °C.
 - The timer can be changed in 1-minute intervals from 1 to 60 minutes.
- You can redo a setting by pressing the  button and selecting another program. You can also change the temperature and timer settings during a program.
- Press the  button to start the air fryer.

The air fryer takes about 3 minutes to reach the set temperature. You have two options:

 - Place the food in before the air fryer heats up and include the preheating time in your total cooking time.
 - Wait for the air fryer to preheat, then add the food to the basket before inserting it into the air fryer.
- While cooking, the display screen will alternate between showing the remaining cooking time and the set temperature.
- Press the  button at any time to stop the cooking process. The  button and the cooking programme flashes when the cooking process has been paused. Press the  button again to resume cooking.

- To prevent some foods from sticking together and ensure everything cooks evenly, you may need to shake the food during the cooking process. To do this, hold the basket handle and carefully remove the basket, whilst keeping your face/skin a safe distance away from any steam that may escape. Shake the food, then reposition the basket back into the unit's main body. The cooking programme will resume automatically when the basket is reinserted. Avoid shaking food for more than 30 seconds, as the air fryer will then start to cool down.
- When the cooking time has elapsed, **END** displays on the screen. Check that the food is cooked. Should the food need a little while longer, return it to the air fryer and adjust the time by adding a few minutes.

**NOTE:**

After cooking, the fan will run for about 30 seconds to cool the air fryer. After this time, you'll hear a few beeps, the fan will stop, and the unit will switch to standby mode.

- To abort a cooking programme, press and hold the  button for 3 seconds. **END** displays on the screen and then the air fryer goes into standby mode.
- When the food is cooked, remove the basket via the handle. You can remove the food with silicone tongs (for fragile food) or a wooden/silicone spoon.
- Once a batch of food has finished cooking, you can immediately start to cook a new batch.
- When you have finished using the air fryer, always make sure it is turned off and unplug it to completely disconnect it from the power supply.

**NOTE:**

When cooking food with a high fat content, oil or fat will fall into the bottom of the basket and can heat up to the point of producing white smoke. This will not affect the air fryer or the end result.

Frying guide

The frying times are a guide only and should be adjusted according to quantity.

	Food	Min./max. weight (grams)	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Potatoes	Skinny fries* (frozen)	500-1000	200	18-26
	Thick-cut fries* (frozen)	500-1000	200	22-30
	Gratin dauphinois*	400	200	20-25

Meat	Steaks	100-400	180	10-15
	Pork chops	100-400	180	10-15
	Hamburger	100-400	180	10-15
	Sausage rolls	100-400	200	13-15
	Chicken drumsticks	100-400	180	25-30
	Chicken breasts	100-400	180	15-20
	Chicken nuggets *(frozen)	100-400	200	6-10
Fish / Seafood	Breaded fish fingers (frozen)	100-350	200	6-10
Vegetables / Cheese	Spring rolls* (frozen)	100-350	200	8-10
	Breaded cheese (frozen)	100-350	180	8-10
	Stuffed vegetables	100-350	160	10
Baking	Cake	250	180	8-15
	Quiche	350	180	20-22
	Muffins	250	200	15-18
	Crème caramel	350	160	20

*Shake these foods halfway through the cooking process.



WARNING - RISK OF BURNS!

- Do not pour food directly from the basket into a container. If you do this, the food rack will fall out along with any accumulated oil, fat or cooking juices. This can cause dangerous splattering that may burn you.
- Also, pouring the food this way will result in the oil, fat, and cooking juices spilling onto the food. This will make the food greasy and soggy.

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.

Light

- Press the  button to turn the light inside the air fryer on or off.

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	Clean with a sponge in warm soapy water and dry. Alternatively, you can clean these parts in the dishwasher. These parts are dishwasher safe for temperatures below 70°C. 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  button has not been pressed.	• Plug the power cable into an earthed mains socket. • Press the  button to come out of standby mode and then select a cooking programme. Press  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 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

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>

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le mode d'emploi et le livret d'avertissements réglementaires. Gardez ce mode d'emploi pour vous y reporter ultérieurement et transmettez-le aux nouveaux propriétaires potentiels de l'appareil.

Pièces

Description		
A	Panneau de commande	
1		Touche de réduction de la température ou de la durée du minuteur
2		Touche Température/Minuteur
3		Touche d'augmentation de la température ou de la durée du minuteur
4		Icône du programme Frites
5		Icône du programme Bacon
6		Icône du programme Volaille
7	°C	Icône de la température
8		Icône du programme Crevettes
9		Icône du programme Steak
10	MIN	Icône du minuteur
11		Icône du programme Gâteau
12		Icône du programme Légumes
13		Icône du programme Poisson
14		Touche Éclairage
15		Touche Marche/Arrêt et Démarrer/Pause

16



Touche Programme

17

Écran

B

Boîtier principal

C

Panier

D

Poignée du panier

E

Grille (amovible)

F

Sortie d'air

G

Câble et fiche d'alimentation

H

Poignée

I

Entrée d'air

Présentation du produit

- Déballez 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 :	10015516 - VAL-AF76-V2
Tension :	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	2 800 W
Consommation d'énergie en mode Arrêt :	0,2 W
Plage du thermostat :	80 °C à 200 °C
Durée du minuteur :	1 à 60 minutes
Délai après lequel l'appareil passe automatiquement en mode Arrêt :	10 minutes
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

Installation de la grille dans le panier et insertion du panier dans la friteuse sans huile

1.  Installez la grille dans le panier.
2. Faites glisser le panier dans le fond du boîtier principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Si le panier est mal positionné, l'écran affichera **OPE** et la friteuse sans huile ne pourra pas être utilisée.

Fonctionnement



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.

**REMARQUE :**

- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil, car cela perturbera le flux d'air et affectera les résultats de la cuisson.
- Nous vous recommandons d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer une hotte aspirante pour éviter les odeurs dans la pièce lorsque vous utilisez l'appareil et pendant 10 minutes après la cuisson.
- Toutes les poignées sont faites avec des matériaux qui ne chauffent pas, afin que vous puissiez les toucher en toute sécurité lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Utilisez uniquement des ustensiles en silicone ou en bois afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du panier et de la grille.
- Lorsque l'appareil a complètement refroidi, utilisez les poignées situées sur le dessous de l'appareil pour le transporter et le déplacer.
- Vous pouvez utiliser la friteuse sans huile sans la grille, mais il est recommandé de l'installer pour une meilleure cuisson. L'air chaud fait frire la graisse des aliments, qui coule au fond du panier. L'utilisation de la grille permet de garder les aliments surélevés, réduisant ainsi la consommation de graisses et rendant les aliments plus sains.

2 Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur. Un bip retentira et l'écran s'allumera temporairement. L'appareil entrera ensuite en mode Veille et la touche  s'affichera à l'écran. Appuyez sur la touche  pour mettre la friteuse sans huile en marche et la faire quitter le mode Veille. Les réglages par défaut du programme manuel s'afficheront à l'écran.

3 Sortez le panier de la friteuse sans huile. **OPE** (pour « open », ouvert) s'affiche à l'écran dès que le panier n'est pas inséré dans le boîtier principal.

- Assurez-vous que la grille est installée au fond du panier.

4 Placez les aliments dans le panier. Consultez le chapitre **GUIDE DE CUISSON EN FRITURE** 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.

**REMARQUE :**

Pour les aliments délicats ou les aliments nécessitant un récipient, tels qu'un gâteau ou une quiche, vous pouvez placer un moule ou un plat pour four directement dans le panier.

5 Faites glisser le panier dans la friteuse sans huile en vous assurant qu'il s'enclenche et qu'il est correctement fermé. Si le panier est mal positionné, l'écran ne s'allumera pas et la friteuse sans huile ne pourra pas être utilisée.

- Pour sélectionner un programme pré-réglé ou le programme manuel, appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche. L'icône correspondante clignotera pour indiquer le programme actuel.

icône	Programme	Température par défaut (°C)	Durée par défaut (minutes)
	Frites	200	18
	Bacon	180	6
	Volaille	180	20
	Crevettes	180	12
	Steak	180	12
	Gâteaux	180	6
	Légumes	175	25
	Poisson	180	18
Aucune icône de programme pré-réglé ne clignote	Manuel	200	15

- Appuyez sur la touche  pour sélectionner la température ou le minuteur, puis appuyez sur les touches  /  pour changer les réglages de température ou de durée. Appuyez sur les touches  /  en les maintenant appuyées pour faire défiler rapidement les valeurs.
 - La température peut être modifiée par intervalles de 5 °C, de 80 °C à 200 °C.
 - La durée du minuteur peut être modifiée par intervalles d'1 minute, de 1 à 60 minutes.
- Vous pouvez recommencer un réglage en appuyant sur la touche  et en sélectionnant un autre programme. Vous pouvez également changer les réglages de température et de durée en cours de programme.
- Appuyez sur la touche  pour démarrer la friteuse sans huile. Il faut environ 3 minutes pour que la friteuse sans huile atteigne la température réglée. Deux options sont disponibles :
 - Placer les aliments avant que la friteuse sans huile ne chauffe et inclure le temps de préchauffage au temps de cuisson total ;
 - Attendre que la friteuse sans huile chauffe, puis ajouter les aliments au panier avant d'insérer ce dernier dans la friteuse sans huile.

- Pendant la cuisson, l'écran affichera en alternance la durée de cuisson restante et la température réglée.
- Appuyez sur la touche  à tout moment pour arrêter la cuisson. Lorsque la cuisson est mise en pause, la touche  et le programme de cuisson clignotent. Appuyez à nouveau sur la touche  pour reprendre la cuisson.
- Pour éviter que certains aliments ne collent entre eux et assurer la cuisson homogène de tous les aliments, il peut être nécessaire de les secouer pendant la cuisson. Pour ce faire, tenez la poignée du panier et sortez délicatement le panier, tout en gardant votre visage/peau à distance de la vapeur qui pourrait s'échapper. Secouez les aliments, puis remettez le panier en place dans le boîtier principal de l'appareil. Le programme de cuisson reprendra automatiquement une fois le panier inséré. Évitez de secouer les aliments pendant plus de 30 secondes, car la friteuse sans huile commencera alors à refroidir.
- Une fois la durée de cuisson écoulée, **END** s'affiche à l'écran. Vérifiez que les aliments sont cuits. S'il est nécessaire de cuire les aliments un peu plus longtemps, remettez le panier dans la friteuse sans huile et ajustez la durée de cuisson en ajoutant quelques minutes.



REMARQUE :

Après la cuisson, le ventilateur fonctionnera pendant environ 30 secondes pour refroidir la friteuse sans huile. Après ce délai, quelques bips retentiront, le ventilateur s'arrêtera et l'appareil passera en mode Veille.

- Pour annuler un programme de cuisson, maintenez la touche  appuyée pendant 3 secondes. **END** s'affiche à l'écran, puis la friteuse sans huile entre en mode Veille.
- Lorsque les aliments sont cuits, sortez le panier à l'aide de la poignée. Vous pouvez retirer les aliments à l'aide d'une pince en silicone (pour les aliments délicats) ou d'une spatule en bois/silicone.
- Une fois la cuisson d'une fournée terminée, vous pouvez immédiatement commencer la cuisson d'une nouvelle fournée.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser la friteuse sans huile, assurez-vous toujours qu'elle est éteinte et débranchez-la pour la déconnecter complètement de l'alimentation électrique.



REMARQUE :

Lors de la cuisson d'aliments à haute teneur en graisses, de l'huile ou de la graisse peuvent s'écouler au fond du panier et chauffer au point de produire de la fumée. Cela n'affectera pas la friteuse ni le résultat final.

Guide de cuisson en friture

Les temps de friture sont donnés à titre d'indication uniquement et doivent être ajustés selon les quantités.

	Aliments	Poids min./max. (grammes)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Pommes de terre	Frites allumettes (surgelées)	500-1 000	200	18-26
	Frites épaisses (surgelées)	500-1 000	200	22-30
	Gratin dauphinois*	400	200	20-25
Viandes	Steak	100-400	180	10-15
	Côtelettes de porc	100-400	180	10-15
	Hamburger	100-400	180	10-15
	Friands à la saucisse	100-400	200	13-15
	Pilons de poulet	100-400	180	25-30
	Blancs de poulet	100-400	180	15-20
	Nuggets de poulet *(surgelés)	100-400	200	6-10
Poisson / fruits de mer	Bâtonnets de poisson pané (surgelés)	100-350	200	6-10
Légumes / Fromage	Rouleaux de printemps* (surgelés)	100-350	200	8-10
	Fromage pané (surgelé)	100-350	180	8-10
	Légumes farcis	100-350	160	10
Cuisson au four	Gâteaux	250	180	8-15
	Quiche	350	180	20-22
	Muffins	250	200	15-18
	Crème caramel	350	160	20

*Secouez ces aliments à mi-cuisson.

**AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURES !**

- Ne versez pas directement les aliments du panier dans un récipient. Sinon, la grille tombera, ainsi que l'huile, la graisse et les jus de cuisson accumulés au fond du panier. Cela peut entraîner des éclaboussures dangereuses susceptibles de causer des brûlures.
- En versant les aliments de cette manière, vous ferez également couler l'huile, la graisse et les jus de cuisson sur les aliments, ce qui les rendra gras et mous.

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.

Éclairage

- Appuyez sur la touche  pour allumer ou éteindre la lampe à l'intérieur de la friteuse sans huile.

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 le produit.

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	Nettoyez avec une éponge dans de l'eau chaude savonneuse et séchez. Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle. Ces pièces peuvent passer au lave-vaisselle à des températures inférieures à 70 °C. 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 .	• Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur reliée à la terre. • Appuyez sur la touche  pour que l'appareil quitte le mode Veille, puis sélectionnez un programme de cuisson. Appuyez à nouveau sur  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 EN FRITURE.
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

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing
Opslag

Lees voor gebruik van het toestel zowel de handleiding als het boekje met de wettelijke waarschuwingen zorgvuldig door. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadpleging en geef deze mee aan eventuele nieuwe eigenaars van het apparaat.

Onderdelen

Beschrijving

A Bedieningspaneel

- | | | |
|----|---|---------------------------------|
| 1 |  | Temperatuur/timer verlagen-knop |
| 2 |  | Temperatuur/timer-knop |
| 3 |  | Temperatuur/timer verhogen-knop |
| 4 |  | Frietprogramma-pictogram |
| 5 |  | Spekprogramma-pictogram |
| 6 |  | Gevogelteprogramma-pictogram |
| 7 | °C | Temperatuur-pictogram |
| 8 |  | Garnalenprogramma-pictogram |
| 9 |  | Steakprogramma-pictogram |
| 10 | MIN | Timer-pictogram |
| 11 |  | Cakeprogramma-pictogram |
| 12 |  | Groenteprogramma-pictogram |
| 13 |  | Visprogramma-pictogram |
| 14 |  | Lichtknop |
| 15 |  | Aan/uit- en start/pauze-knop |

16



Programmaknop

17

Scherm

B

Behuizing

C

Mand

D

Handgreep van mand

E

Rooster (uitneembaar)

F

Luchttuitlaat

G

Snoer met stekker

H

Handvat

I

Luchtinlaat

Productoverzicht

- Pak het apparaat 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:	10015516 - VAL-AF76-V2
Spanning:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Stroomverbruik:	2800 W
Stroomverbruik in uit-stand:	0,2 W
Thermostaatbereik:	80 °C tot 200 °C
Duur van timer:	1 tot 60 minuten
De periode waarna het apparaat automatisch naar de uit-stand schakelt:	10 minuten
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

Het rooster in de mand plaatsen en de mand vervolgens in de airfryer aanbrengen

1.  Plaats het rooster in de mand.
2. Schuif de mand weer in de onderkant van de behuizing totdat deze op zijn plaats klikt. Als de mand verkeerd is geplaatst, wordt **OPE** op het scherm weergegeven en kan de airfryer niet worden gebruikt.

Bediening



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 de mand of bodem. Het toestel is ontworpen om voedsel te frituren met behulp van de hete lucht die van de bovenkant naar de onderkant van het toestel circuleert. Indien nodig kan het voedsel lichtjes worden ingesmeerd met olie om het knapperig 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. De mand en het rooster in het bijzonder kunnen heet worden bij gebruik van de airfryer.
- Wees voorzichtig tijdens het bakproces of verwijderen van de mand en houd er rekening mee dat er stoom kan vrijkomen uit de ventilatieopeningen of de mand zelf. Houd uw gezicht en handen uit de buurt van de stoom.

**OPMERKING:**

- Plaats niets op het toestel, dit zal de luchtstroom hinderen en de bakresultaten beïnvloeden.
- Tijdens gebruik van het toestel en gedurende 10 minuten na het bakproces, raden we u aan een raam te openen of een afzuigkap in te schakelen om eventuele geuren uit de kamer te verwijderen.
- Alle handgrepen zijn gemaakt van cool-touch materiaal voor een veilige hantering wanneer het apparaat in gebruik is.
- Gebruik alleen siliconen of houten keukengerei om beschadiging van de antiaanbaklaag van de mand en het rooster te voorkomen.
- Wanneer het toestel volledig is afgekoeld, gebruik de handgrepen aan de onderkant van het toestel om het te dragen en te verplaatsen.
- Je kunt de airfryer gebruiken zonder het rooster, maar het is aan te raden om die te gebruiken voor een betere verwarming. De hete lucht frituurt het vet uit het voedsel, dat zich onderin verzamelt. Het gebruik van het rooster houdt het voedsel omhoog, waardoor er minder vet wordt opgenomen en de maaltijd gezonder wordt.

2 Wikkel het snoer volledig af. Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een pieptoon en het scherm licht tijdelijk op. Daarna gaat het apparaat naar de stand-bymodus en verschijnt de  knop op het scherm. Druk op  knop om de airfryer in te schakelen en de stand-bymodus te verlaten. De standaardinstellingen van het handmatig programma worden vervolgens op het scherm weergegeven.

3 Schuif de mand uit de airfryer. **OPE** (open) wordt op het scherm weergegeven wanneer de voedselmand niet correct in het apparaat is geplaatst.

- Zorg ervoor dat het rooster onderin de mand ligt.

4 Plaats het voedsel in de mand. Raadpleeg de sectie **BAKGIDS** voor de minimale en maximale hoeveelheden van verschillende soorten voedsel die in de airfryer kunnen worden bereid. Overschrijd de maximaal aanbevolen hoeveelheden niet.

**OPMERKING:**

Voor delicate voedingsmiddelen of gerechten die een bakvorm vereisen, zoals een cake of quiche, kunt u een bakblik of ovenschaal rechtstreeks in de mand plaatsen.

5 Schuif de mand in de airfryer en zorg ervoor dat deze hoorbaar vastklikt en goed is gesloten. Als de mand niet correct is geplaatst, wordt het scherm niet ingeschakeld en kan de airfryer niet worden gebruikt.

- Om een vooraf ingesteld airfryerprogramma of het handmatig programma te selecteren, druk herhaaldelijk op de  knop totdat het gewenste programma verschijnt. Het bijbehorend pictogram knippert om het huidige programma aan te geven.

Pictogram	Programma	Standaardtemperatuur (°C)	Standaardtijd (minuten)
	Friet	200	18
	Spek	180	6
	Gevogelte	180	20
	Garnalen	180	12
	Steak	180	12
	Cake	180	6
	Groente	175	25
	Vis	180	18
Er knippert geen pictogram van een voorgeprogrammeerd programma	Handmatig	200	15

- Druk op  knop om de temperatuur of timer te selecteren en gebruik vervolgens de  /  knoppen om de temperatuur- of tijdstelling aan te passen. Houd de  /  knoppen ingedrukt om de waarden snel te doorlopen.
 - De temperatuur kan worden aangepast in stappen van 5 °C, van 80 °C tot 200 °C.
 - De timer kan worden aangepast in stappen van 1 minuut, van 1 tot 60 minuten.
- U kunt een instelling opnieuw instellen door op de  knop te drukken en een ander programma te kiezen. U kunt tevens de temperatuur- en tijdstelling aanpassen tijdens het programma.
- Druk op de  knop om de airfryer te starten.
De airfryer heeft ongeveer 3 minuten nodig om de ingestelde temperatuur te bereiken. U hebt twee opties:
 1. laats het voedsel vóór het voorverwarmen en reken de opwarmtijd mee in de totale bereidingstijd.
 2. Wacht tot de airfryer is voorverwarmd en voeg het voedsel daarna toe aan de mand voordat u deze in de airfryer plaatst.
- Tijdens het bakproces wisselt het scherm af tussen de resterende bereidingstijd en de ingestelde temperatuur.
- Druk op de  knop om het bakproces op elk moment te stoppen. De  knop en het bakprogramma knipperen wanneer het bakproces is gepauzeerd. Druk opnieuw op de  knop om het bakproces te hervatten.

- Om te voorkomen dat sommige etenswaren aan elkaar kleven en om een gelijkmatig bakproces te garanderen, kan het nodig zijn het voedsel tijdens de bereiding te schudden. Hiervoor houdt u het handvat van de mand vast en verwijdt u de mand voorzichtig, terwijl u uw gezicht en huid op veilige afstand houdt van eventuele ontsnappende stoom. Schud het voedsel en plaats de mand daarna weer terug in het apparaat. Het bakprogramma wordt automatisch hervat zodra de mand weer is geplaatst. Schud het voedsel niet langer dan 30 seconden, anders begint de airfryer af te koelen.
- Wanneer de bereidingstijd verstreken is, verschijnt **END** (einde) op het scherm. Controleer of het voedsel gaar is. Indien het voedsel nog niet voldoende gaar is, plaats het terug in de airfryer en stel een paar minuten extra in.

**OPMERKING:**

Na het bakproces blijft de ventilator nog ongeveer 30 seconden draaien om de airfryer af te koelen. Na deze periode klinken er enkele pieptonen, stopt de ventilator en schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus.

- Om een lopend bakprogramma te annuleren, houd de  knop gedurende 3 seconden ingedrukt. **END** (einde) verschijnt op het scherm, waarna de airfryer overschakelt naar de stand-bymodus.
- Wanneer het voedsel is bereid, verwijder de mand met behulp van het handvat. Gebruik bij voorkeur siliconen tangen (voor delicate voedingsmiddelen) of een houten/siliconen lepel.
- Na voltooiing van een bakcyclus kunt u direct een nieuwe portie bereiden.
- Wanneer u klaar bent met het gebruiken van de airfryer, schakel het toestel altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.

**OPMERKING:**

Bij het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte kan olie of vet naar de bodem van de mand druipen en zodanig verhit raken dat er witte rook ontstaat. Dit heeft geen invloed op de airfryer of het eindresultaat.

Bakgids

De baktijden zijn louter indicatief en moeten worden aangepast naargelang de hoeveelheid.

	Voedsel	Min/max gewicht (gram)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
Aardappels	Dun gesneden friet* (diepvries)	500-1000	200	18-26
	Dik gesneden friet* (diepvries)	500-1000	200	22-30
	Gratin dauphinois*	400	200	20-25

Vlees	Steak	100-400	180	10-15
	Karbonades	100-400	180	10-15
	Hamburger	100-400	180	10-15
	Worstenbroodjes	100-400	200	13-15
	Kippenbouten	100-400	180	25-30
	Kipfilet	100-400	180	15-20
	Kipnuggets* (diepvries)	100-400	200	6-10
Vis / Zeevruchten	Vissticks (diepvries)	100-350	200	6-10
Groenten / Kaas	Loempia's* (diepvries)	100-350	200	8-10
	Kaaskroket (diepvries)	100-350	180	8-10
	Gevulde groenten	100-350	160	10
Bakken	Cake	250	180	8-15
	Quiche	350	180	20-22
	Muffins	250	200	15-18
	Karamelvla	350	160	20

*Schud deze voedingsmiddelen halverwege het bakproces.



WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR BRANDWONDEN!

- Giet het voedsel niet rechtstreeks vanuit de mand in een schaal of kom. Als u dit doet, kan het rooster losraken en samen met de opgehoopte olie, vet of kookvocht uit de mand vallen. Dit kan gevaarlijk spatten veroorzaken en tot brandwonden leiden.
- Bovendien zorgt het op deze manier uitgieten ervoor dat olie, vet en kookvocht over het voedsel terechtkomen, waardoor het eten vet en zompig wordt.

Tips

- Voor het beste resultaat bij het maken van zelfgemaakte friet of chips, gebruik aardappelen die geschikt zijn om te frituren. Spoel de gesneden aardappelen af onder koud water om een deel van het zetmeel te verwijderen. Dit voorkomt dat ze tijdens het frituren aan elkaar blijven plakken. Droog de aardappelen goed af en bestrijk ze vervolgens lichtjes met olie voordat u ze gaat bereiden.
- Laat gefrituurd voedsel niet te lang in de mand 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, stel de temperatuur in op 150 °C voor maximaal 10 minuten.

Licht

- Druk op  knop om het licht in de airfryer aan of uit te zetten.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

- Om het risico op elektrocutie te voorkomen, schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het toestel schoonmaakt.
- Laat het toestel volledig afkoelen (minstens 30 minuten) voordat u het schoonmaakt. Verwijder de mand 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 de mand wordt geplaatst)	Veeg schoon met een licht bevochtigde doek en veeg dan droog.
Mand Rooster	Reinig in een warm sopje en veeg droog. U kunt deze onderdelen tevens in de vaatwasser reinigen. Deze onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig bij temperaturen onder 70 °C. 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  knop is niet ingedrukt.	• Steek de stekker in een geaard stopcontact. • Druk op de  knop om de stand-bymodus te verlaten en selecteer vervolgens een bakprogramma. Druk nogmaals op de  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. friet) 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 hoeveelheden niet, zoals aangegeven in de sectie BAKGIDS.
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) friet wordt ongelijkmatig gebakken.	• De gebruikte aardappelen zijn niet geschikt om friet van te maken. • De friet is niet goed afgespoeld.	• Gebruik verse, stevige aardappelen om te bakken. • Spoel friet goed af om overtollig zetmeel te verwijderen vóór het bakken.
De (dunne) friet is niet krokant.	• De hoeveelheid olie en vocht in de frietjes beïnvloedt de knapperigheid. • Dunnere friet wordt 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

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

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas
Almacenamiento

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el Manual y el folleto de Advertencias Reglamentarias. Guarde estas instrucciones para futuras consultas y entréguelas a los posibles nuevos propietarios del aparato.

Partes

		Descripción
A Panel de control		
1		Botón Disminuir la temperatura o temporizador
2		Botón Temperatura/temporizador
3		Botón Aumentar la temperatura o temporizador
4		Icono del programa Chips
5		Icono del programa Beicon
6		Icono del programa Aves
7		Icono de Temperatura
8		Icono del programa Langostinos
9		Icono del programa Filetes
10		Icono del Temporizador
11		Icono del programa Tarta
12		Icono del programa Verduras
13		Icono del programa Pescado
14		Botón Luz
15		Botón de Encendido/Apagado e Inicio/Pausa

16



Botón de Programa

17

Pantalla

B

Cuerpo principal

C

Cajón

D

Asa del cajón

E

Rejilla para alimentos (extraíble)

F

Salida de aire

G

Enchufe y cable de alimentación

H

Asa

I

Entrada de aire

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:	10015516 - VAL-AF76-V2
Voltaje:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consumo de energía:	2800 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,2 W
Rango del termostato:	80 °C a 200 °C
Duración del temporizador:	1 a 60 minutos
El periodo tras el cual el equipo se apaga automáticamente es:	10 minutos
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

Insertar la rejilla para alimentos en el cajón y, posteriormente, en la freidora de aire

1.  Introduzca la rejilla para alimentos en el cajón.
2. Vuelva a deslizar el cajón en la parte inferior del cuerpo principal hasta que encaje en su posición mediante el sonido de un clic. Si el cajón está mal colocado, la pantalla mostrará **OPE** y no se podrá utilizar la freidora de aire.

Funcionamiento



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.

**NOTA:**

- No coloque nada encima del aparato, ya que eso interrumpiría el flujo de aire y afectaría a los resultados de cocción.
- Cuando use el aparato y 10 minutos después de cocinar, le recomendamos que abra una ventana o encienda una campana extractora para mantener la habitación libre de olores.
- Todas las asas están fabricadas con materiales fríos al tacto para una manipulación segura cuando se utilice el aparato.
- Utilice únicamente utensilios de silicona o madera para evitar dañar el revestimiento antiadherente del cajón y de la rejilla para alimentos.
- Cuando el aparato se haya enfriado completamente, use las asas de la parte inferior del mismo para transportarlo y moverlo.
- Puede utilizar la freidora de aire sin la rejilla para alimentos, pero se recomienda utilizarla para un mejor calentamiento. El aire caliente eliminará la grasa de los alimentos, la cual se acumulará en el fondo. El uso de la rejilla para alimentos permite mantener los alimentos elevados, reduciendo la ingesta de grasas y haciéndolos más saludables.

2 Desenrolle completamente el cable de alimentación. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente. Sonará un pitido y la pantalla se encenderá temporalmente. A continuación, el aparato entrará en el modo de espera y el botón  se mostrará en la pantalla. Presione el botón  para encender la freidora de aire y salir del modo de espera. Los ajustes predeterminados del programa manual se mostrarán en la pantalla.

3 Saque el cajón de la freidora de aire deslizándolo hacia fuera. **OPE** (abierto) se mostrará en la pantalla siempre que el cajón de alimentos no esté fijado en el cuerpo principal.

- Asegúrese de que la rejilla para alimentos esté en la parte inferior del cajón.

4 Coloque los alimentos en el cajón. Consulte el apartado **GUÍA DE FRITURA** 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.

**NOTA:**

Para alimentos frágiles o que requieran un recipiente, como un bizcocho o una quiche, puede colocar un molde o fuente para horno directamente en el cajón.

5 Introduzca el cajón dentro de la freidora de aire deslizándolo y asegúrese de que encaje en su posición mediante el sonido de un clic y esté cerrado correctamente. Si el cajón está mal colocado, la pantalla no se encenderá y no se podrá utilizar la freidora de aire.

- Para seleccionar un programa de freidora de aire preestablecido o un programa de freidora de aire manual, presione repetidamente el botón  hasta que aparezca el programa deseado. El icono correspondiente parpadeará para indicar el programa actual.

Icono	Programa	Temperatura predeterminada (°C)	Tiempo predeterminado (minutos)
	Chips	200	18
	Beicon	180	6
	Aves	180	20
	Langostinos	180	12
	Filetes	180	12
	Tarta	180	6
	Verduras	175	25
	Pescado	180	18
No parpadea ningún icono de programa preestablecido	Manual	200	15

- Presione el botón  para seleccionar la temperatura o el temporizador y luego presione los botones / para cambiar los ajustes de la temperatura o del temporizador. Mantenga presionados los botones / para recorrer rápidamente los valores.
 - La temperatura se puede modificar en intervalos de 5 °C desde los 80 °C hasta los 200 °C.
 - El temporizador se puede cambiar en intervalos de 1 minuto desde 1 hasta 60 minutos.
- Puede reajustar una configuración presionando el botón  y seleccionando otro programa. También puede cambiar los ajustes de temperatura y temporizador durante un programa.
- Presione el botón  para iniciar la freidora de aire. La freidora de aire tarda unos 3 minutos en alcanzar la temperatura ajustada. Tiene dos opciones:
 1. Coloque los alimentos antes de que la freidora de aire se caliente e incluya el tiempo de precalentamiento en el tiempo total de cocción.
 2. Espere a que la freidora de aire se precaliente, luego añada los alimentos en el cajón antes de insertarlo en la freidora de aire.
- Durante la cocción, la pantalla alternará entre mostrar el tiempo de cocción restante y la temperatura ajustada.
- Presione el botón  en cualquier momento para detener el proceso de cocción. El botón  y el programa de cocción parpadearán cuando el proceso de cocción se haya pausado. Vuelva a pulsar el botón  para reanudar la cocción.

- Para evitar que algunos alimentos se peguen entre sí y garantizar que todos se cocinen de manera uniforme, es posible que necesite agitar los ingredientes durante el proceso de cocción. Para ello, sujete el asa del cajón y sáquelo con cuidado manteniendo su cara/piel a una distancia segura del vapor que pueda desprender. Agite los alimentos y luego vuelva a colocar el cajón en el cuerpo principal del aparato. El programa de cocción se reanudará automáticamente cuando se vuelva a insertar el cajón. Evite agitar los alimentos durante más de 30 segundos, ya que la freidora de aire comenzará a enfriarse.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, aparecerá **END** en la pantalla. Compruebe que los alimentos estén bien cocinados. Si los alimentos necesitan un poco más de tiempo, vuelva a introducirlos en la freidora de aire y ajuste el tiempo añadiendo unos minutos.

**NOTA:**

Después de cocinar, el ventilador funcionará durante unos 30 segundos para enfriar la freidora de aire. Después de este tiempo, escuchará unos pitidos, el ventilador se detendrá y el aparato entrará en el modo de espera.

- Para cancelar un programa de cocción, mantenga presionado el botón durante 3 segundos. **END** se mostrará en la pantalla y luego la freidora de aire entrará en el modo de espera.
- Cuando los alimentos estén cocinados, retire el cajón sujetándolo por el asa. Puede sacar los alimentos con unas pinzas de silicona (para alimentos frágiles) o una cuchara de madera/silicona.
- Cuando se haya terminado de cocinar una tanda de alimentos, podrá empezar inmediatamente a cocinar otra tanda.
- Cuando haya terminado de usar la freidora de aire, asegúrese siempre de que esté apagada y desenchúfela para desconectarla completamente de la corriente eléctrica.

**NOTA:**

Cuando cocine alimentos con un alto contenido de grasa, el aceite o la grasa caerán al fondo del cajón y pueden calentarse hasta el punto de producir humo blanco. Esto no afectará a la freidora de aire ni al resultado final.

Guía de fritura

Los tiempos de fritura son solo una guía y deberán ajustarse según las cantidades.

	Alimento	Peso mín./máx. (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Patatas	Patatas fritas finas* (congeladas)	500-1000	200	18-26
	Patatas fritas gruesas* (congeladas)	500-1000	200	22-30
	Gratinado dauphinois*	400	200	20-25
Carne	Filetes	100-400	180	10-15
	Chuletas de cerdo	100-400	180	10-15
	Hamburguesa	100-400	180	10-15
	Rollos de salchicha	100-400	200	13-15
	Muslos de pollo	100-400	180	25-30
	Pechugas de pollo	100-400	180	15-20
	Nuggets de pollo* (congelados)	100-400	200	6-10
Pescado/ Marisco	Palitos de pescado rebozados (congelados)	100-350	200	6-10
Verduras/ Queso	Rollitos de primavera* (congelados)	100-350	200	8-10
	Queso rebozado (congelado)	100-350	180	8-10
	Verduras rellenas	100-350	160	10
Horneado	Tarta	250	180	8-15
	Quiche	350	180	20-22
	Magdalenas	250	200	15-18
	Flan	350	160	20

*Agite estos alimentos a la mitad del proceso de cocción.

**ADVERTENCIA: ¡RIESGO DE QUEMADURAS!**

- No eche los alimentos directamente del cajón a un recipiente. Si lo hace, la rejilla para alimentos se caerá junto con el aceite, la grasa o los jugos de cocción acumulados. Esto puede provocar salpicaduras peligrosas que podrían quemarle.
- Además, echar los alimentos de esta manera hará que el aceite, la grasa y los jugos de cocción se derramen sobre los alimentos. Esto hará que los alimentos queden grasientos y blandos.

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 sprays de aceite son una forma eficaz de aplicar pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme a todos los alimentos.
- Cuando esté freiendo 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.

Luz

- Presione el botón  para encender o apagar la luz interior de la freidora de aire.

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	Lávelos con una esponja y agua tibia jabonosa, y séquelos. También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas. Estas piezas son aptas para lavavajillas a temperaturas inferiores a 70 °C. 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 .	• Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente con conexión a tierra. • Presione el botón  para salir del modo de espera y luego seleccione un programa de cocción. Pulse  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 fríen 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 exceda los niveles máximos de ingredientes recomendados, tal y como se muestra en el apartado GUÍA DE FRITURA.
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 la unidad 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

