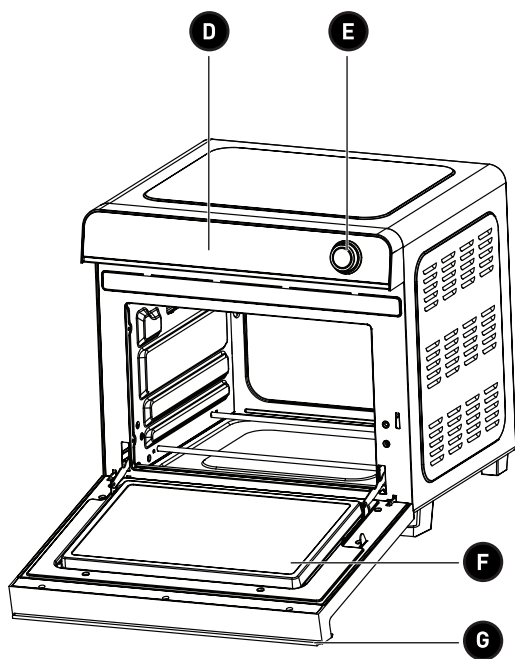
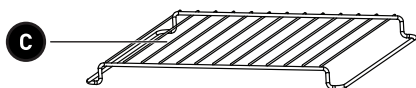
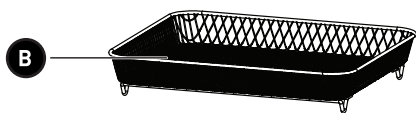
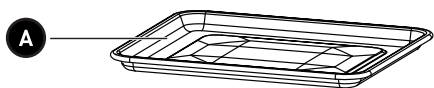


Mini airfryer oven
Mini four à friture sans huile
Mini-airfryer oven
Mini horno-freidora de aire

10003497 - MO 28L MF 225C

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	12
GEbruIKSAANWIJZINGEN	24
INSTRUCCIONES DE USO	36

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
Specifications

B

Product usage

Control panel
Preparing to use your air fryer oven for the first time
How to use
Digital air fryer oven setting & cooking chart

C

Cleaning and maintenance

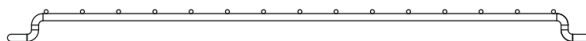
Cleaning and maintenance
Storage

Parts

- A** Baking pan
- B** Air Fry basket
- C** Wire rack
- D** Control panel
- E** Knob
- F** Glass door
- G** Door handle

**NOTE:**

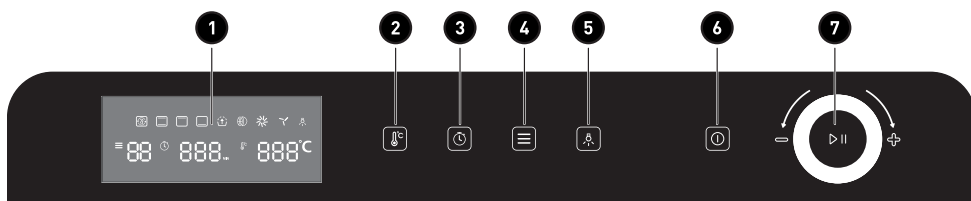
Wire rack should be positioned with the indentations pointing down.

**CORRECT****WRONG**

Specifications

Model No.:	10003497 - MO 28L MF 225C
Voltage:	220-240V~ 50/60Hz
Power:	1600W

Control panel



1 LED display

5 Lamp

2 Temperature key

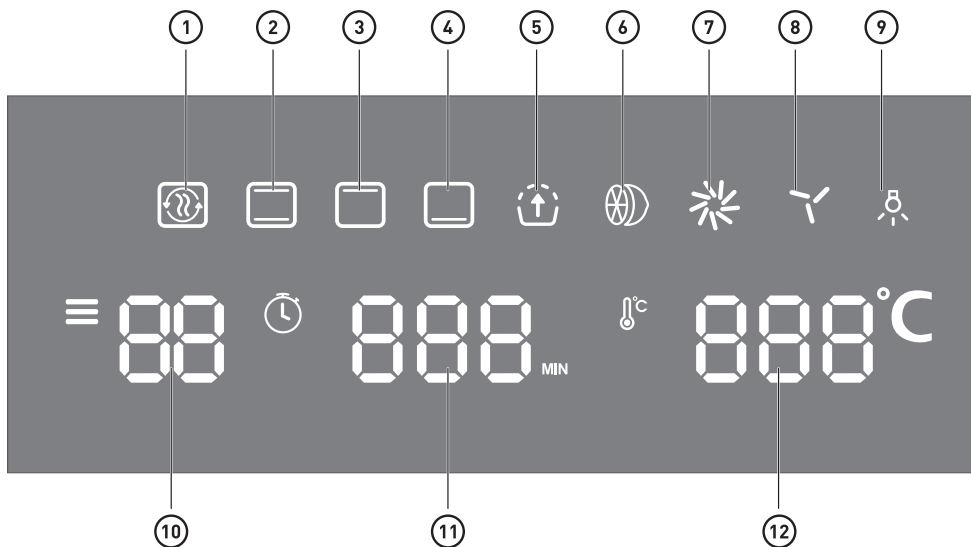
6 On / Off / Cancel key

3 Time key

7 Knob Start / Pause key

4 Menu key

The LED display is shown below:



Setting description:

- | | | |
|---|---|--|
| ① |  | Air fry: 4 pcs upper heating elements+ strong convection. |
| ② |  | Upper+lower heating: 2 pcs upper + 2 pcs lower heating elements+ convection. |
| ③ |  | Upper heating: 2 pcs upper heating elements+ convection. |
| ④ |  | Lower heating: 2 pcs lower heating elements+ convection. |
| ⑤ |  | Ferment: 2 pcs lower heating elements. |
| ⑥ |  | Dry fruit: 2 pcs lower heating elements+ convection. |
| ⑦ |  | Strong convection |
| ⑧ |  | Convection |
| ⑨ |  | Lamp |
| ⑩ | | Menu no. |
| ⑪ | | Display of time |
| ⑫ | | Display of temperature |

Preparing to use your air fryer oven for the first time**NOTE:**

During initial start up you may detect a slight smell and/or smoke. Adjust the temperature to max and let run for approximately 5 minutes.

If you are using your air fryer oven for the first time, please be sure to:

- Remove any stickers from the surface of the oven.

- Open oven door and remove all printed documents and paper from inside the air fryer oven.
- Clean the rack, pan and air fry basket with hot water, a small amount of dish washing liquid and a non-abrasive cleaning pad.



CAUTION! DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.

- Dry the unit thoroughly before using.
- Select a location for the air fryer oven. The location should be in an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.
- Plug the air fryer oven into a 220-240 Volt AC electrical outlet.



WARNING: When air fryer oven is in use or cooling down, please be sure there is a 6-inch clearance between the air fryer oven and any other surface including cords. Be sure the cord is not resting against the back of the air fryer oven.

To open the oven door:

- **Step 1:** Grab the center of the handle underhanded with fingertips
- **Step 2:** Pull down the oven door carefully



CAUTION: This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs per above instructions.

How to use

1. Function selection mode



NOTE:

When select by manual, the baking time will be different based on the temperature, type, thickness and container of the food, please adjust it according to the actual situation.

- Plug in the power cord, and the display will flash once to enter the standby state.
- Press the On/Off/Cancel key once to enter the Function option mode, and the function will flash in Function option mode.
- When the air fryer oven is working: press the On/Off/Cancel key once, the air fryer oven will stop working, change to Function option mode and flash.
- When the air fryer oven is in Function option mode, press the On/Off/Cancel key once, the air fryer oven will enter the standby state.

2. **Function selection:**

- Adjust by manual, turn the knob to select the function in the Function option mode. The selected function image will flash, press Start/Pause key once to start within 1 min, if the time exceeds 1 min, the air fryer oven will enter the Function option mode.

**NOTE:**

Once function selected, could add lamp by pressing the key.

- Selection in the default setting mode, press the Menu key once in the Function option mode, then turn the knob to select the function. The selected function image will flash, press Start/Pause key once to start within 1 min, if the time exceeds 1 min, the air fryer oven will enter the Function option mode.

**NOTE:**

Under the default menu mode, the convection type cannot be manually selected, while the time, temperature and lamp can be manually selected.

3. **Temperature setting**

- Press the temperature key to enter the temperature setting mode (according to the food attributes and personal preferences, turn the knob to set).
- Turn left to decrease, and turn right to increase.
- Once selected, press Start/Pause key once to start within 1 min, if the time exceeds 1 min, the air fryer oven will enter the Function option mode.
- The function default temperature and setting range, please refer to the “setting & cooking chart”.

4. **Working time setting**

- Press the time key to enter the time setting mode (according to the food attributes and personal preferences, turn the knob to set).
- Turn left to decrease, and turn right to increase.
- Once selected, press Start/Pause key once to start within 1 min, if the time exceeds 1 min, the air fryer oven will enter the Function option mode.
- The function default time and setting range, please refer to the “setting & cooking chart”.

5. **Put the food in the air fryer oven cavity**

- Place food in baking pan, wire rack or air fry basket.
- Choose the appropriate baking layer based on the height of the food in baking pan, wire rack or air fry basket.

6. **Start baking** (after putting the food, please close the glass door and press the (Pause/Start) key to start baking)

- During the baking process, you can freely set the temperature and time.
- When you want to increase or decrease the heating time: press the time key and turn the knob to make additional settings. (If there is no operation within 3 seconds, it will return to the working mode of baking)

- When you want to increase or decrease the temperature: press the temperature key and turn the knob to make additional settings. (If there is no operation within 3 seconds, it will return to the working mode of baking)
- When you want to pause: press the Start/Pause key to enter the pause mode, and the time and temperature can be reset in the pause mode. (No operation within 5 minutes into Function option mode)
- If you need to cancel the baking, please press the Start/Pause key to return to the Function option mode.
- When the buzzer sounds, the baking finished.

7. Cooking is complete, take out the food

- When opening the glass door, do not put your face close to the oven, please remove baking pan, wire rack carefully, be careful, the unit is hot.
- When opening/closing the glass door, please handle it with care to prevent glass door damage. Do not pour cold water on the glass door when it is hot during or after use.

8. Unplug it and allow it to cool.

Digital air fryer oven setting & cooking chart

Manual Mode

Function	Temperature (°C)			Time (min)		
	Default	Adjustable range	Adjustable unit	Default	Adjustable range	Adjustable unit
Air fry	200	90 ~ 200	5	15	1 ~ 120	1
Upper+lower heating	150	30 ~ 220	5	30	1 ~ 120	1
Upper heating	150	60 ~ 200	5	30	1 ~ 120	1
Lower heating	150	30 ~ 200	5	30	1 ~ 120	1
Ferment	38	28 ~ 43	5	60	10 ~ 720	10
Dry fruit	50	30 ~ 90	5	60	10 ~ 720	10

Default setting mode

No.	Food	Function	Temperature (°C)			Time (min)		
			Default	Adjustable range	Adjustable unit	Default	Adjustable range	Adjustable unit
1	Hand-Cut Fires	Air fry	180	160 ~ 200	5	18	1 ~ 35	1
2	Chicken Nuggets	Air fry	200	180 ~ 200	5	15	1 ~ 30	1

No.	Food	Function	Temperature (°C)			Time (min)		
			Default	Adjustable range	Adjustable unit	Default	Adjustable range	Adjustable unit
3	Chicken wing	Air fry	180	160 ~ 200	5	15	1 ~ 30	1
4	Chestnut	Air fry	150	130 ~ 170	5	25	1 ~ 50	1
5	Beefsteak	Upper+lower heating	220	200 ~ 220	5	12	1 ~ 20	1
6	Full chicken	Upper+lower heating	200	180 ~ 220	5	70	1 ~ 120	1
7	Prawn	Upper+lower heating	180	160 ~ 200	5	8	1 ~ 15	1
8	Fish	Upper+lower heating	220	210 ~ 220	5	15	1 ~ 30	1
9	Toast	Upper+lower heating	180	160 ~ 200	5	50	1 ~ 100	1
10	Cookie	Upper+lower heating	150	130 ~ 170	5	30	1 ~ 60	1
11	Pizza	Upper+lower heating	200	180 ~ 220	5	15	1 ~ 30	1
12	Bread	Upper+lower heating	150	130 ~ 170	5	45	1 ~ 90	1
13	Portuguese egg tart	Upper+lower heating	200	180 ~ 220	5	25	1 ~ 50	1
14	Apple pie	Upper+lower heating	175	155 ~ 195	5	40	1 ~ 80	1
15	Sweet potato	Upper+lower heating	220	200 ~ 220	5	50	1 ~ 100	1
16	Dried sweet potato	Dry fruit	70	50 ~ 90	5	480	10 ~ 600	10
17	Dried mango	Dry fruit	90	50 ~ 90	5	180	10 ~ 360	10
18	Defrost	Dry fruit	30	30 ~ 55	5	30	10 ~ 720	10

**NOTE:**

- The oven does not need to preheat for Air Fry function.
- Cook times are estimates and may vary based on food type and preparation.

Cleaning and maintenance

- Before cleaning your air fryer oven, unplug it and allow it to cool.
- To clean, wipe with damp cloth.



WARNING!

DO NOT IMMERSE IN WATER.

- Make sure to use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit. Empty crumb tray(if any) frequently to avoid accumulation of crumbs. Air fry basket, wire rack, and baking pan are dishwasher safe. (top of dishwasher only).

Storage

- Allow the appliance to cool completely before storing. If storing the air fryer oven for long periods of time, make certain that the air fryer oven is clean and free of food particles. Store the air fryer oven in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

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
Spécifications

B

Utilisation de l'appareil

Panneau de commande
Avant d'utiliser votre four à friture sans huile pour la première fois
Fonctionnement
Tableau des réglages et des cuissons pour le four à friture sans huile numérique

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

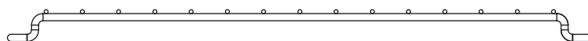
Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Pièces

- A** Plaque de cuisson
- B** Panier de friture
- C** Grille métallique
- D** Panneau de commande
- E** Bouton
- F** Porte vitrée
- G** Poignée de porte

**REMARQUE :**

La grille métallique doit être positionnée de sorte que les parties saillantes soient orientées vers le bas.

**CORRECT****INCORRECT**

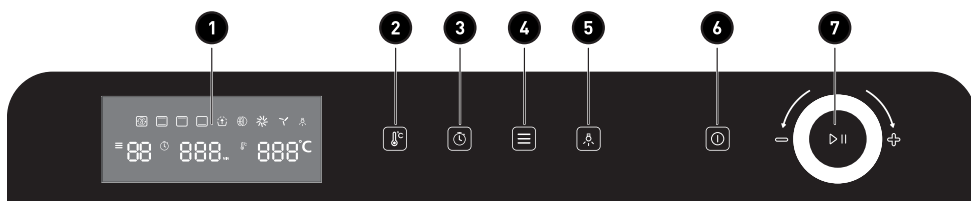
Spécifications

Numéro du modèle : 10003497 - MO 28L MF 225C

Tension : 220-240 V~ 50/60 Hz

Puissance : 1 600 W

Panneau de commande



1 Écran LED

5 Lampe

2 Touche Température

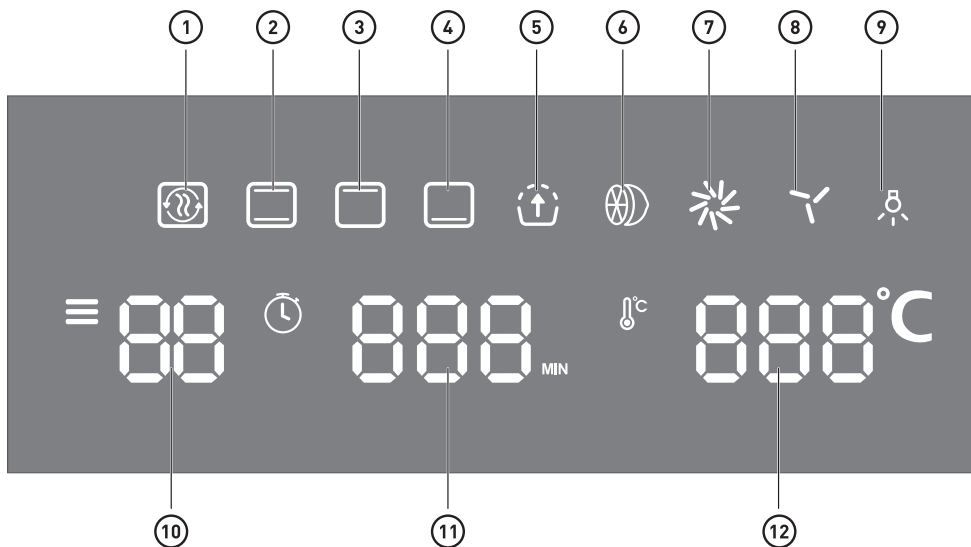
6 Touche Marche/Arrêt/Annuler

3 Touche Temps

7 Bouton Démarrer/Pause

4 Touche Menu

L'écran LED est illustré ci-dessous :



Description des réglages :

- | | | |
|---|---|--|
| ① |  | Friture sans huile : 4 éléments chauffants supérieurs + puissante convection. |
| ② |  | Cuisson par le haut + par le bas : 2 éléments chauffants supérieurs + 2 éléments chauffants inférieurs + convection. |
| ③ |  | Cuisson par le haut : 2 éléments chauffants supérieurs + convection. |
| ④ |  | Cuisson par le bas : 2 éléments chauffants inférieurs + convection. |
| ⑤ |  | Levée de pâte : 2 éléments chauffants inférieurs. |
| ⑥ |  | Déshydratation de fruits : 2 éléments chauffants inférieurs + convection. |
| ⑦ |  | Puissante convection |
| ⑧ |  | Convection |
| ⑨ |  | Lampe |
| ⑩ | | N° de menu |
| ⑪ | | Affichage du temps |
| ⑫ | | Affichage de la température |

Avant d'utiliser votre four à friture sans huile pour la première fois**REMARQUE :**

Lors de la mise en marche initiale, vous pourriez remarquer une légère odeur et/ou une légère fumée. Réglez la température au maximum et laissez l'appareil fonctionner pendant environ 5 minutes.

Lors de la première utilisation du four à friture sans huile, veuillez à :

- Retirer tous les autocollants de la surface du four.
- Ouvrir la porte du four et retirer tous les documents papier à l'intérieur du four à friture sans huile.
- Nettoyer la grille, le plat et le panier de friture avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.



ATTENTION ! N'IMMERGEZ PAS LA PARTIE PRINCIPALE DE L'APPAREIL DANS L'EAU.

- Séchez soigneusement l'appareil après l'utilisation.
- Choisissez un emplacement où installer le four à friture sans huile. Cet emplacement doit se trouver dans un endroit dégagé, sur un plan de travail plat avec une prise de courant à portée de la fiche d'alimentation.
- Branchez le four à friture sans huile sur une prise secteur de 220 à 240 volts.



AVERTISSEMENT : Lorsque le four à friture sans huile est en cours d'utilisation ou de refroidissement, assurez-vous de laisser un espace de 15,2 cm entre le four et toute autre surface, y compris des cordons. Veuillez à ce que le cordon d'alimentation ne repose pas contre la paroi arrière du four à friture sans huile.

Pour ouvrir la porte du four :

- **Étape 1 :** Saisissez la poignée par son centre, en plaçant les doigts sur le dos de la poignée.
- **Étape 2 :** Tirez délicatement la porte du four vers le bas.



ATTENTION : Cet appareil produit de la chaleur pendant l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons en suivant les instructions mentionnées plus haut.

Fonctionnement

1. Mode de sélection de fonction



REMARQUE :

Lors d'un réglage manuel, le temps de cuisson variera selon la température de cuisson, le type d'aliments, l'épaisseur des aliments et le récipient. Veuillez donc le régler selon la situation.

- Branchez le cordon d'alimentation et l'écran clignotera une fois en passant en mode Veille.
- Appuyez une fois sur la touche Marche/Arrêt/Annuler pour entrer en mode de sélection de fonction. L'icône Fonction clignotera alors.

- Lorsque le four à friture sans huile est en fonctionnement : appuyez une fois sur la touche Marche/Arrêt/Annuler pour arrêter le four et passer en mode de sélection de fonction ; l'icône correspondante clignotera alors.
- Lorsque le four à friture sans huile est en mode de sélection de fonction, appuyez une fois sur la touche Marche/Arrêt/Annuler pour que le four passe en mode Veille.

2. Sélection de la fonction :

- Effectuez le réglage manuellement en tournant le bouton pour choisir la fonction en mode de sélection de fonction.

L'icône de la fonction sélectionnée clignotera alors. Appuyez une fois sur la touche Marche/Arrêt/Annuler dans la minute qui suit ; si vous attendez plus d'une minute, le four à friture sans huile passera en mode de sélection de fonction.



REMARQUE :

Une fois la fonction sélectionnée, vous pouvez activer la lampe en appuyant sur la touche correspondante.

- Pour choisir un mode de réglage par défaut, appuyez une fois sur la touche Menu en mode de sélection de fonction, puis tournez le bouton pour choisir une fonction. L'icône de la fonction sélectionnée clignotera alors. Appuyez une fois sur la touche Marche/Arrêt/Annuler dans la minute qui suit ; si vous attendez plus d'une minute, le four à friture sans huile passera en mode de sélection de fonction.



REMARQUE :

En mode de réglage par défaut, le type de convection ne peut pas être sélectionné manuellement, tandis que le temps de cuisson, la température de cuisson et l'activation de la lampe peuvent être réglés manuellement.

3. Réglage de la température

- Appuyez sur la touche Température pour passer en mode de réglage de la température (tournez le bouton pour la régler selon les aliments et vos goûts personnels).
- Tournez le bouton vers la gauche pour réduire la valeur et vers la droite pour l'augmenter.
- Une fois la valeur réglée, appuyez une fois sur la touche Marche/Arrêt/Annuler dans la minute qui suit ; si vous attendez plus d'une minute, le four à friture sans huile passera en mode de sélection de fonction.
- Vous trouverez les températures par défaut des fonctions et les plages de réglage de la température dans le « Tableau des réglages et des cuissons ».

4. Réglage du temps de cuisson

- Appuyez sur la touche Temps pour passer en mode de réglage du temps de cuisson (tournez le bouton pour le régler selon les aliments et vos goûts personnels).
- Tournez le bouton vers la gauche pour réduire la valeur et vers la droite pour l'augmenter.
- Une fois la valeur réglée, appuyez une fois sur la touche Marche/Arrêt/Annuler dans la minute qui suit ; si vous attendez plus d'une minute, le four à friture sans huile passera en mode de sélection de fonction.

- Vous trouverez les temps de cuisson par défaut des fonctions et les plages de réglage du temps dans le « Tableau des réglages et des cuissons ».
- 5. Placez les aliments dans la cavité du four à friture sans huile.**
 - Placez les aliments sur la plaque de cuisson, sur la grille métallique ou dans le panier de friture.
 - Choisissez la quantité d'aliments appropriée selon la hauteur des aliments sur la plaque de cuisson, sur la grille métallique ou dans le panier de friture.
 - 6. Démarrez la cuisson** (après avoir ajouté les aliments, fermez la porte vitrée et appuyez sur la touche (Démarrer/Pause) pour commencer la cuisson)
 - Vous pouvez changer la température et le temps de cuisson en cours de cuisson.
 - Pour augmenter ou réduire le temps de cuisson : appuyez sur la touche Temps et tournez le bouton pour changer le réglage. (Si aucune action n'est effectuée dans les 3 secondes, le mode de cuisson actuel sera conservé.)
 - Pour augmenter ou réduire la température de cuisson : appuyez sur la touche Température et tournez le bouton pour changer le réglage. (Si aucune action n'est effectuée dans les 3 secondes, le mode de cuisson actuel sera conservé.)
 - Pour mettre la cuisson en pause : appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour passer en mode Pause. Le temps et la température de cuisson peuvent être modifiés en mode Pause. (L'appareil entre en mode de sélection de fonction si aucune action n'est effectuée dans les 5 minutes.)
 - Pour annuler la cuisson, appuyez sur la touche Démarrer/Pause afin de revenir en mode de sélection de fonction.
 - La sonnerie retentit lorsque la cuisson est terminée.
 - 7. La cuisson est terminée, sortez les aliments**
 - Lorsque vous ouvrez la porte vitrée, ne placez pas votre visage à proximité du four. Veuillez retirer la plaque de cuisson ou la grille métallique avec prudence, car l'appareil sera brûlant.
 - Ouvrez et fermez la porte vitrée avec délicatesse pour éviter de l'endommager. Ne versez pas d'eau froide sur la porte vitrée lorsque qu'elle est chaude, que ce soit pendant ou après l'utilisation.
 - 8. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.**

Tableau des réglages et des cuissons pour le four à friture sans huile numérique

Mode manuel

Fonction	Température (°C)			Temps (min)		
	Par défaut	Plage de réglage	Intervalle de réglage	Par défaut	Plage de réglage	Intervalle de réglage
Friture sans huile	200	90 - 200	5	15	1 - 120	1
Cuisson par le haut + par le bas	150	30 - 220	5	30	1 - 120	1
Cuisson par le haut	150	60 - 200	5	30	1 - 120	1
Cuisson par le bas	150	30 - 200	5	30	1 - 120	1
Levée de pâte	38	28 - 43	5	60	10 - 720	10
Déshydratation de fruits	50	30 - 90	5	60	10 - 720	10

Mode de réglage par défaut

N°	Aliments	Fonction	Température (°C)			Temps (min)		
			Par défaut	Plage de réglage	Intervalle de réglage	Par défaut	Plage de réglage	Intervalle de réglage
1	Frites maison	Friture sans huile	180	160 - 200	5	18	1 - 35	1
2	Nuggets de poulet	Friture sans huile	200	180 - 200	5	15	1 - 30	1
3	Ailes de poulet	Friture sans huile	180	160 - 200	5	15	1 - 30	1
4	Marrons	Friture sans huile	150	130 - 170	5	25	1 - 50	1
5	Steak de bœuf	Cuisson par le haut + par le bas	220	200 - 220	5	12	1 - 20	1
6	Poulet entier	Cuisson par le haut + par le bas	200	180 - 220	5	70	1 - 120	1
7	Crevettes	Cuisson par le haut + par le bas	180	160 - 200	5	8	1 - 15	1

N°	Aliments	Fonction	Température (°C)			Temps (min)		
			Par défaut	Plage de réglage	Intervalle de réglage	Par défaut	Plage de réglage	Intervalle de réglage
8	Poissons	Cuisson par le haut + par le bas	220	210 - 220	5	15	1 - 30	1
9	Pain à griller	Cuisson par le haut + par le bas	180	160 - 200	5	50	1 - 100	1
10	Biscuits	Cuisson par le haut + par le bas	150	130 - 170	5	30	1 - 60	1
11	Pizza	Cuisson par le haut + par le bas	200	180 - 220	5	15	1 - 30	1
12	Pain	Cuisson par le haut + par le bas	150	130 - 170	5	45	1 - 90	1
13	Flan	Cuisson par le haut + par le bas	200	180 - 220	5	25	1 - 50	1
14	Tarte aux pommes	Cuisson par le haut + par le bas	175	155 - 195	5	40	1 - 80	1
15	Patates douces	Cuisson par le haut + par le bas	220	200 - 220	5	50	1 - 100	1
16	Patates douces séchées	Déshydratation de fruits	70	50 - 90	5	480	10 - 600	10
17	Mangues séchées	Déshydratation de fruits	90	50 - 90	5	180	10 - 360	10
18	Dégivrage	Déshydratation de fruits	30	30 - 55	5	30	10 - 720	10

**REMARQUE :**

- Le four n'a pas besoin de préchauffage avec la fonction de friture sans huile.
- Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier selon le type d'aliments et les préparations.

Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer votre four à friture sans huile, débranchez-le et laissez-le refroidir.
- Pour le nettoyer, utilisez un chiffon humide.



AVERTISSEMENT !

NE PLONGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU.

- Veillez à utiliser uniquement de l'eau tiède savonneuse. Les nettoyants abrasifs, les brosses à récurer et les nettoyants chimiques endommageront l'appareil. Videz le plateau ramasse-miettes (le cas échéant) pour éviter toute accumulation de miettes. Le panier à friture, la grille métallique et la plaque de cuisson peuvent passer au lave-vaisselle (dans la partie supérieure du lave-vaisselle uniquement).

Rangement

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. Assurez-vous que le four à friture sans huile est propre et ne contient pas de particules alimentaires si vous comptez le ranger pour une période prolongée. Rangez le four à friture sans huile dans un endroit sec, tel que sur une table, un plan de travail ou dans un placard. Aucune opération d'entretien par l'utilisateur, autre que le nettoyage recommandé, ne devrait être nécessaire.



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
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Bedieningspaneel
Uw airfryer oven voorbereiden voor het eerste gebruik
Gebruik
Instellings- en kooktabel voor digitale airfryer oven

C

Reiniging en onderhoud

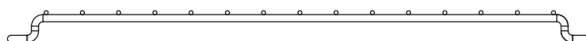
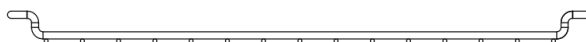
Reiniging en onderhoud
Opslag

Onderdelen

- A** Bakschaal
- B** Airfryermand
- C** Rooster
- D** Bedieningspaneel
- E** Knop
- F** Glazen deur
- G** Deurgreep

**OPMERKING:**

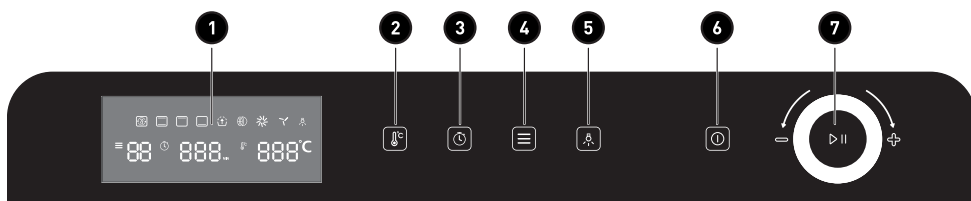
Plaats het rooster met de inkepingen naar beneden gericht.

**JUIST****FOUT**

Specificaties

Modelnr.:	10003497 - MO 28L MF 225C
Spanning:	220-240V~ 50/60Hz
Vermogen:	1600W

Bedieningspaneel



1 LED-scherm

5 Lamp

2 Temperatuur-toets

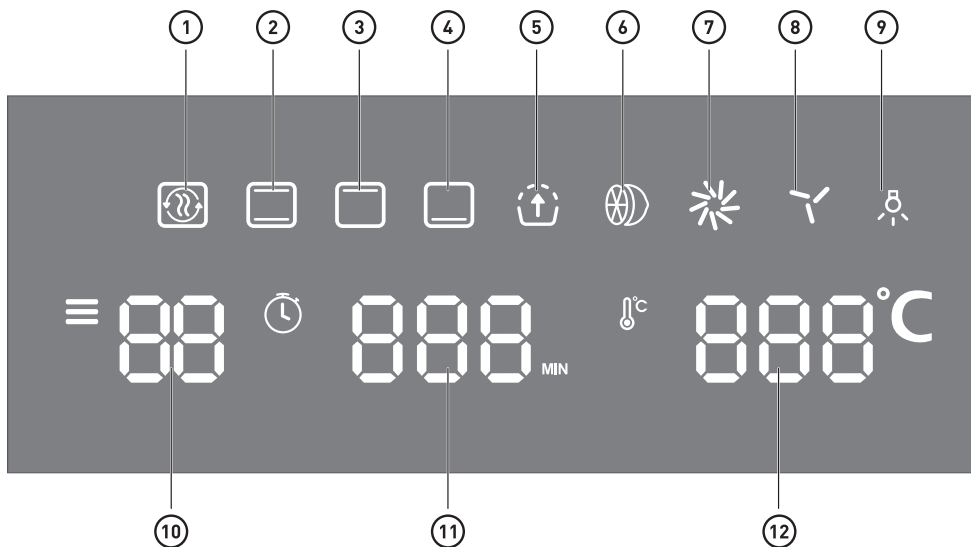
6 Aan / Uit / Annuleren-toets

3 Tijd-toets

7 Start / Pauze-toets

4 Menu-toets

Het LED-scherm wordt hieronder weergegeven:



Beschrijving van de instellingen:

- | | | |
|---|---|--|
| ① |  | Airfryen: 4 bovenste verwarmingselementen + sterke convectie. |
| ② |  | Boven- en onderverwarming: 2 bovenste + 2 onderste verwarmingselementen + convectie. |
| ③ |  | Bovenverwarming: 2 bovenste verwarmingselementen + convectie. |
| ④ |  | Onderverwarming: 2 onderste verwarmingselementen + convectie. |
| ⑤ |  | Fermenteren: 2 onderste verwarmingselementen. |
| ⑥ |  | Droog fruit: 2 onderste verwarmingselementen + convectie. |
| ⑦ |  | Sterke convectie |
| ⑧ |  | Convectie |
| ⑨ |  | Lamp |
| ⑩ | | Menu-nr. |
| ⑪ | | Tijdweergave |
| ⑫ | | Temperatuurweergave |

Uw airfryer oven voorbereiden voor het eerste gebruik**OPMERKING:**

Bij het eerste gebruik kunt u een lichte geur of rook waarnemen. Stel de temperatuur in op maximum en laat het apparaat ongeveer 5 minuten werken.

Als u de airfryer oven voor het eerst gebruikt, zorg er dan voor dat u:

- Alle stickers aan de buitenkant van de oven verwijdt.

- De ovendeur opent en alle documenten en papier uit de airfryer oven haalt.
- Het rooster, de schaal en de airfryermand schoonmaakt met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende schoonmaakdoek.



VOORZICHTIG! DOMPEL HET TOESTEL NIET ONDER IN WATER.

- Veeg het apparaat grondig droog voordat u het gebruikt.
- Kies een geschikte locatie voor de airfryer oven. De locatie moet een open ruimte zijn op een vlak aanrecht waar de stekker een stopcontact kan bereiken.
- teek de stekker van de airfryer oven in een 220-240 Volt AC-stopcontact.



WAARSCHUWING: Wanneer de airfryer oven in werking of aan het afkoelen is, zorg ervoor dat er een vrije ruimte is van minstens 15 cm tussen de airfryer oven en andere oppervlakken, waaronder snoeren. Zorg ervoor dat het snoer niet tegen de achterkant van de airfryer oven ligt.

Om de ovendeur te openen:

- **Stap 1:** Pak het midden van de handgreep onderhands vast met uw vingertoppen.
- **Stap 2:** Trek de ovendeur voorzichtig naar beneden



VOORZICHTIG: Dit apparaat genereert warmte tijdens gebruik. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik altijd de handgrepen of knoppen volgens de bovenstaande instructies.

Gebruik

1. Functieselectiemodus



OPMERKING:

Bij een handmatige selectie kan de baktijd variëren op basis van de temperatuur, het type, de dikte en de bakvorm van het voedsel. Pas deze aan volgens de werkelijke situatie.

- Steek de stekker in het stopcontact en het scherm knippert eenmaal om de stand-bymodus te openen.
- Druk eenmaal op de Aan/Uit/Annuleren-toets om de Functieselectiemodus te openen en de functie knippert in de Functieselectiemodus.
- Wanneer de airfryer oven in werking is: druk één keer op de Aan/Uit/Annuleren-toets, de airfryer oven stopt met werken en schakelt over naar de Functieselectiemodus en knippert.
- Wanneer de airfryer oven in de Functieselectiemodus staat, druk één keer op de Aan/Uit/Annuleren-toets en de airfryer oven gaat in stand-by.

2. Functie selecteren:

- Pas handmatig aan, draai de knop om de gewenste functie in de Functieselectiemodus te selecteren.

Het geselecteerde functiepictogram knippert, druk eenmaal op de Start/Pauze-toets om binnen 1 minuut te starten. Als het langer dan 1 minuut duurt, keert de airfryer oven terug naar de Functieselectiemodus.



OPMERKING:

Zodra een functie is geselecteerd, kan de binnenverlichting worden aangezet door op de toets te drukken.

- Selectie in de standaard instellingsmodus: druk eenmaal op de Menutoets in de Functieselectiemodus en draai vervolgens aan de knop om de functie te selecteren. Het geselecteerde functiepictogram knippert, druk eenmaal op de Start/Pauze-toets om binnen 1 minuut te starten. Als het langer dan 1 minuut duurt, keert de airfryer oven terug naar de Functieselectiemodus.



OPMERKING:

In de standaard menumodus kan het convectietype niet handmatig worden geselecteerd, terwijl de tijd, temperatuur en verlichting wel handmatig kunnen worden ingesteld.

3. Temperatuur instellen

- Druk op de temperatuur-toets om de temperatuurinstelmodus te openen (op basis van de voedselkenmerken en persoonlijke voorkeuren, draai aan de knop om in te stellen).
- Draai naar links om te verlagen en draai naar rechts om te verhogen.
- Zodra geselecteerd, druk eenmaal op de Start/Pauze-toets om binnen 1 minuut te starten. Als het langer dan 1 minuut duurt, keert de airfryer oven terug naar de Functieselectiemodus.
- Voor de standaardtemperatuur en het instelbereik van de functie, raadpleeg de 'instellings- en kooktabel'.

4. Werkingstijd instellen

- Druk op de tijd-toets om de tijdstelmodus te openen (op basis van de voedselkenmerken en persoonlijke voorkeuren, draai aan de knop om in te stellen).
- Draai naar links om te verlagen en draai naar rechts om te verhogen.
- Zodra geselecteerd, druk eenmaal op de Start/Pauze-toets om binnen 1 minuut te starten. Als het langer dan 1 minuut duurt, keert de airfryer oven terug naar de Functieselectiemodus.
- Voor de standaardtijd en het instelbereik van de functie, raadpleeg de "instellings- en kooktabel".

5. Doe het voedsel in de ovenruimte van de airfryer

- Plaats het voedsel in de bakschaal, de airfryermand of op het rooster.

- Kies de juiste baklaag op basis van de hoogte van het voedsel in de bakschaal, het rooster of de airfryermand.
6. **Start met bakken** (na het plaatsen van het voedsel, sluit de glazen deur en druk op de (Pauze/Start)-toets om het bakproces te beginnen).
- Tijdens het bakproces is het mogelijk om de temperatuur en tijd te wijzigen.
 - Wanneer u de baktijd wilt verlengen of verkorten: druk op de tijd-toets en draai aan de knop om bijkomende instellingen te maken. (Als er binnen 3 seconden geen handeling plaatsvindt, keert het apparaat terug naar de bakmodus)
 - Wanneer u de temperatuur wilt verhogen of verlagen: druk op de temperatuurtoets en draai aan de knop om bijkomende instellingen te maken. (Als er binnen 3 seconden geen handeling plaatsvindt, keert het apparaat terug naar de bakmodus)
 - Als u wilt pauzeren: druk op de Start/Pauze-toets om de pauzmodus in te schakelen. In de pauzmodus kunnen de tijd en temperatuur opnieuw worden ingesteld. (Als er binnen 5 minuten geen handeling plaatsvindt, schakelt het apparaat over naar de Functieselectiemodus)
 - Als u het bakproces wilt annuleren, druk op de Start/Pauze-toets om terug te keren naar de Functieselectiemodus.
 - Wanneer de zoemer klinkt, is het bakproces voltooid.

7. Het voedsel na het kookproces uithalen

- Wanneer u de glazen deur opent, houd uw gezicht niet te dicht bij de oven. Verwijder de bakschaal en het rooster voorzichtig. Opgelet, het apparaat is heet.
- Wees voorzichtig bij het openen/sluiten van de glazen deur om beschadiging van de glazen deur te voorkomen. Giet tijdens of na gebruik geen koud water op de glazen deur wanneer deze heet is

8. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Instellings- en kooktabel voor digitale airfryer oven

Handmatige modus

Functie	Temperatuur (°C)			Tijd (min)		
	Standaard	Instelbaar bereik	Instelbare eenheid	Standaard	Instelbaar bereik	Instelbare eenheid
Airfryen	200	90 ~ 200	5	15	1 ~ 120	1
Boven- en onderverwarming	150	30 ~ 220	5	30	1 ~ 120	1
Bovenverwarming	150	60 ~ 200	5	30	1 ~ 120	1
Onderverwarming	150	30 ~ 200	5	30	1 ~ 120	1
Fermenteren	38	28 ~ 43	5	60	10 ~ 720	10
Droog fruit	50	30 ~ 90	5	60	10 ~ 720	10

Standaard instelmodus

Nr.	Voedsel	Functie	Temperatuur (°C)			Tijd (min)		
			Standaard	Instelbaar bereik	Instelbare eenheid	Standaard	Instelbaar bereik	Instelbare eenheid
1	Handgesneden friet	Airfryen	180	160 ~ 200	5	18	1 ~ 35	1
2	Kipnuggets	Airfryen	200	180 ~ 200	5	15	1 ~ 30	1
3	Kippenvleugel	Airfryen	180	160 ~ 200	5	15	1 ~ 30	1
4	Kastanje	Airfryen	150	130 ~ 170	5	25	1 ~ 50	1
5	Biefstuk	Boven- en onderverwarming	220	200 ~ 220	5	12	1 ~ 20	1
6	Hele kip	Boven- en onderverwarming	200	180 ~ 220	5	70	1 ~ 120	1
7	Garnalen	Boven- en onderverwarming	180	160 ~ 200	5	8	1 ~ 15	1
8	Vis	Boven- en onderverwarming	220	210 ~ 220	5	15	1 ~ 30	1
9	Geroosterd brood	Boven- en onderverwarming	180	160 ~ 200	5	50	1 ~ 100	1
10	Koekjes	Boven- en onderverwarming	150	130 ~ 170	5	30	1 ~ 60	1
11	Pizza	Boven- en onderverwarming	200	180 ~ 220	5	15	1 ~ 30	1
12	Brood	Boven- en onderverwarming	150	130 ~ 170	5	45	1 ~ 90	1
13	Portugees eiertaartje	Boven- en onderverwarming	200	180 ~ 220	5	25	1 ~ 50	1
14	Appeltaart	Boven- en onderverwarming	175	155 ~ 195	5	40	1 ~ 80	1
15	Zoete aardappel	Boven- en onderverwarming	220	200 ~ 220	5	50	1 ~ 100	1
16	Gedroogde zoete aardappel	Droog fruit	70	50 ~ 90	5	480	10 ~ 600	10
17	Gedroogde mango	Droog fruit	90	50 ~ 90	5	180	10 ~ 360	10
18	Ontdooien	Droog fruit	30	30 ~ 55	5	30	10 ~ 720	10

**OPMERKING:**

- De oven hoeft niet voorverwarmd te worden voor de functie Airfryen.
- Kooktijden zijn schattingen en kunnen variëren afhankelijk van het type voedsel en de bereiding.

Reiniging en onderhoud

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat de airfryer afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Veeg schoon met een vochtige doek.



WAARSCHUWING!

NIET ONDERDOMPELEN IN WATER.

- Gebruik alleen mild zeepwater. Schurende schoonmaakmiddelen, schrobborstels en chemische reinigers zullen het apparaat beschadigen. Maak de kruimellade (indien aanwezig) regelmatig leeg om ophoping van kruimels te voorkomen. De airfryermand, het rooster en de bakschaal zijn vaatwasmachinebestendig (alleen in de bovenste korf).

Opslag

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt. Als u de airfryer oven voor langere tijd opbergt, zorg er dan voor dat deze schoon en vrij van etensresten is. Berg de airfryer oven op in een droge omgeving, zoals op een tafel, aanrecht of in een keukenkast. Behalve de aanbevolen reiniging is er geen verder onderhoud door de gebruiker nodig.



¡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
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Panel de control
Preparación para usar el horno-freidora de aire por primera vez
Modo de uso
Tabla de ajuste y cocción del horno-freidora de aire digital

C

Limpieza y mantenimiento

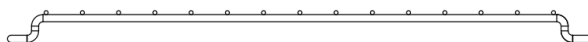
Limpieza y mantenimiento
Almacenamiento

Partes

- A** Bandeja de horno
- B** Cesta para freír con aire
- C** Rejilla
- D** Panel de control
- E** Mando
- F** Puerta de cristal
- G** Asa de la puerta

**NOTA:**

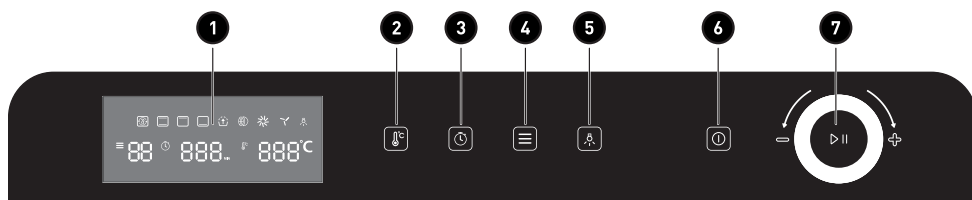
La rejilla deberá colocarse con las muescas apuntando hacia abajo.

**CORRECTO****INCORRECTO**

Especificaciones

N.º modelo:	10003497 - MO 28L MF 225C
Voltaje:	~220-240 V, 50/60 Hz
Potencia:	1600 W

Panel de control



1 Pantalla LCD

5 Luz

2 Botón de Temperatura

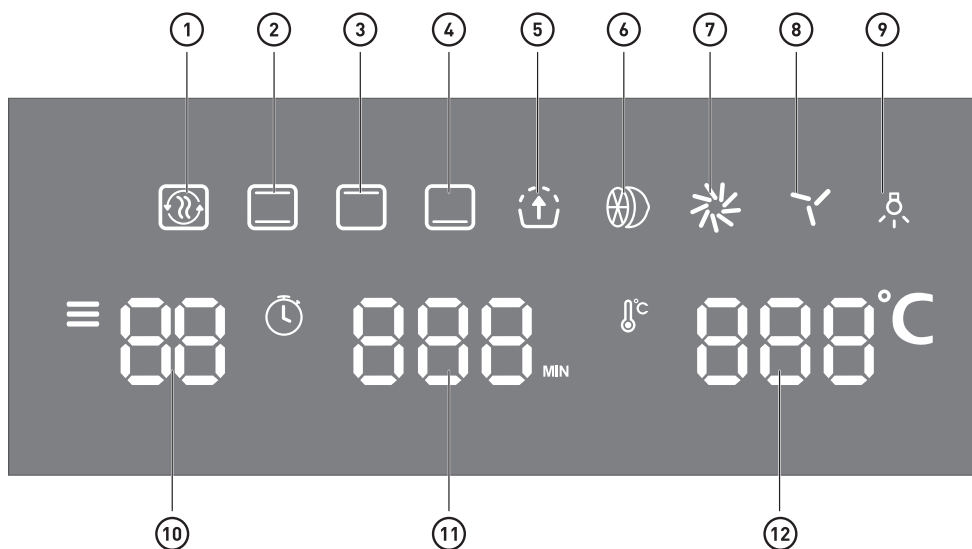
6 Botón de Encendido/Apagado/
Cancelar

3 Botón de Tiempo

7 Mando de Inicio/Pausa

4 Botón de Menú

La pantalla LED se muestra a continuación:



Descripción del ajuste:

- | | | |
|---|---|--|
| ① |  | Freír con aire: 4 elementos calefactores superiores + convección potente. |
| ② |  | Calentamiento superior + inferior: 2 elementos calefactores superiores + 2 elementos calefactores inferiores + convección. |
| ③ |  | Calentamiento superior: 2 elementos calefactores superiores + convección. |
| ④ |  | Calentamiento inferior: 2 elementos calefactores inferiores + convección. |
| ⑤ |  | Fermentar: 2 elementos calefactores inferiores. |
| ⑥ |  | Deshidratar fruta: 2 elementos calefactores inferiores + convección. |
| ⑦ |  | Convección potente |
| ⑧ |  | Convección |
| ⑨ |  | Luz |
| ⑩ | | N.º Menú |
| ⑪ | | Visualización del tiempo |
| ⑫ | | Visualización de la temperatura |

Preparación para usar el horno-freidora de aire por primera vez**NOTA:**

Cuando lo ponga en marcha por primera vez, es posible que note un ligero olor y/o humo. Ajuste la temperatura al máximo y deje que funcione durante aproximadamente 5 minutos.

Si va a utilizar su horno-freidora de aire por primera vez, asegúrese de:

- Retirar todas las pegatinas de la superficie del horno.
- Abrir la puerta del horno y sacar todos los papeles y documentos impresos del interior del horno-freidora de aire.
- Limpie la cesta para freír con aire, la rejilla y la bandeja con agua caliente, una pequeña cantidad de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.



¡PRECAUCIÓN! NO SUMERJA EL CUERPO DEL APARATO EN EL AGUA.

- Seque bien el aparato antes de usarlo.
- Elija una ubicación para el horno-freidora de aire. La ubicación deberá estar en una zona abierta sobre una encimera plana donde el enchufe llegue a una toma de corriente.
- Enchufe el horno-freidora de aire en una toma de corriente de 220-240 voltios de CA.



ADVERTENCIA: Cuando el horno-freidora de aire esté en funcionamiento o se esté enfriando, asegúrese de que haya un espacio libre de 15 cm entre el horno-freidora de aire y cualquier otra superficie, incluidos los cables. Asegúrese de que el cable no esté apoyado en la parte posterior del horno-freidora de aire.

Para abrir la puerta del horno:

- **Paso 1:** Agarre el centro del asa por debajo con las yemas de los dedos.
- **Paso 2:** Tire de la puerta del horno hacia abajo con cuidado.



PRECAUCIÓN: Este aparato genera calor durante el uso. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o los mandos según las instrucciones anteriores.

Modo de uso

1. Modo de selección de función



NOTA:

Cuando se seleccione manualmente, el tiempo de horneado será diferente según la temperatura, el tipo, el grosor y el recipiente de los alimentos, ajústelo según la situación real.

- Enchufe el cable de alimentación y la pantalla parpadeará una vez para entrar en el modo de espera.
- Pulse el botón de Encendido/Apagado/Cancelar una vez para entrar en el modo de selección de función, y la función parpadeará en el modo de selección de función.

- Cuando el horno-freidora de aire esté funcionando: pulse el botón de Encendido/Apagado/Cancelar una vez, el horno-freidora de aire dejará de funcionar, cambiará al modo de selección de función y parpadeará.
- Cuando el horno-freidora de aire esté en el modo de selección de función, pulse el botón de Encendido/Apagado/Cancelar una vez, el horno-freidora de aire entrará en el modo de espera.

2. Selección de función:

- Para ajustarla manualmente, gire el mando para seleccionar la función en el modo de selección de función.
Parpadeará el icono de la función seleccionada, pulse el botón Inicio/Pausa una vez para iniciar el funcionamiento en 1 minuto; si el tiempo supera 1 minuto, el horno-freidora de aire entrará en el modo de selección de función.



NOTA:

Una vez seleccionada la función, se puede encender la luz interior pulsando el botón.

- Para seleccionarla en el modo de ajuste predeterminado, pulse el botón de Menú una vez en el modo de selección de función y, después, gire el mando para seleccionar la función.
Parpadeará el icono de la función seleccionada, pulse el botón Inicio/Pausa una vez para iniciar el funcionamiento en 1 minuto; si el tiempo supera 1 minuto, el horno-freidora de aire entrará en el modo de selección de función.



NOTA:

En el modo de menú predeterminado, el tipo de convección no se puede seleccionar manualmente; mientras que el tiempo, la temperatura y la luz interior sí se pueden seleccionar manualmente.

3. Ajuste de la temperatura

- Pulse el botón de temperatura para entrar en el modo de ajuste de la temperatura (gire el mando para ajustarla según las características de los alimentos y las preferencias personales).
- Gírelo a la izquierda para disminuir el ajuste, y a la derecha para aumentarlo.
- Una vez seleccionada, pulse el botón Inicio/Pausa una vez para iniciar el funcionamiento en 1 minuto; si el tiempo supera 1 minuto, el horno-freidora de aire entrará en el modo de selección de función.
- Para conocer el rango de ajuste y la temperatura predeterminada de la función, consulte la "Tabla de ajuste y cocción".

4. Ajuste del tiempo de funcionamiento

- Pulse el botón de tiempo para entrar en el modo de ajuste del tiempo (gire el mando para ajustarlo según las características de los alimentos y las preferencias personales).
- Gírelo a la izquierda para disminuir el ajuste, y a la derecha para aumentarlo.

- Una vez seleccionado, pulse el botón Inicio/Pausa una vez para iniciar el funcionamiento en 1 minuto; si el tiempo supera 1 minuto, el horno-freidora de aire entrará en el modo de selección de función.
 - Para conocer el rango de ajuste y el tiempo predeterminado de la función, consulte la "Tabla de ajuste y cocción".
5. **Colocación de los alimentos en la cavidad del horno-freidora de aire**
- Coloque los alimentos en la bandeja de horno, la rejilla o la cesta para freír con aire.
 - Elija el nivel de horneado adecuado según la altura de los alimentos colocados en la bandeja de horno, la rejilla o la cesta para freír con aire.
6. **Empiece a hornear** (después de colocar los alimentos, cierre la puerta de cristal y pulse el botón Pausa/Inicio para empezar a hornear)
- Durante el proceso de horneado, puede ajustar libremente la temperatura y el tiempo.
 - Cuando desee aumentar o disminuir el tiempo de calentamiento, pulse el botón de tiempo y gire el mando para realizar ajustes adicionales. (Si no se realiza ninguna acción en 3 segundos, volverá al modo de funcionamiento de horneado)
 - Cuando desee aumentar o disminuir la temperatura, pulse el botón de temperatura y gire el mando para realizar ajustes adicionales. (Si no se realiza ninguna acción en 3 segundos, volverá al modo de funcionamiento de horneado)
 - Cuando desee pausar el funcionamiento, pulse el botón Inicio/Pausa para entrar en el modo de pausa. El tiempo y la temperatura se pueden restablecer en el modo de pausa. (Si no se realiza ninguna acción en 5 minutos, entrará en el modo de selección de función)
 - Si necesita cancelar el horneado, pulse el botón Inicio/Pausa para volver al modo de selección de función.
 - Cuando suene el timbre, habrá finalizado el horneado.
7. **Se habrá completado la cocción, saque los alimentos**
- Cuando abra la puerta de cristal, no acerque la cara al horno, saque la bandeja de horno o la rejilla cuidadosamente. Tenga cuidado, el aparato estará caliente.
 - Cuando abra/cierre la puerta de cristal, manéjela con cuidado para evitar dañar la puerta de cristal. No eche agua fría sobre la puerta de cristal cuando esté caliente durante o después del uso.
8. **Desenchúfelo y deje que se enfríe.**

Tabla de ajuste y cocción del horno-freidora de aire digital

Modo Manual

Función	Temperatura (°C)			Tiempo (min.)		
	Por defecto	Rango ajustable	Unidad ajustable	Por defecto	Rango ajustable	Unidad ajustable
Freír con aire	200	90 ~ 200	5	15	1 ~ 120	1
Calentamiento superior + inferior	150	30 ~ 220	5	30	1 ~ 120	1
Calentamiento superior	150	60 ~ 200	5	30	1 ~ 120	1
Calentamiento inferior	150	30 ~ 200	5	30	1 ~ 120	1
Fermentar	38	28 ~ 43	5	60	10 ~ 720	10
Deshidratar fruta	50	30 ~ 90	5	60	10 ~ 720	10

Modo de ajuste por defecto

N.º	Alimento	Función	Temperatura (°C)			Tiempo (min.)		
			Por defecto	Rango ajustable	Unidad ajustable	Por defecto	Rango ajustable	Unidad ajustable
1	Patatas fritas caseras	Freír con aire	180	160 ~ 200	5	18	1 ~ 35	1
2	Nuggets de pollo	Freír con aire	200	180 ~ 200	5	15	1 ~ 30	1
3	Alitas de pollo	Freír con aire	180	160 ~ 200	5	15	1 ~ 30	1
4	Castañas	Freír con aire	150	130 ~ 170	5	25	1 ~ 50	1
5	Bistec	Calentamiento superior + inferior	220	200 ~ 220	5	12	1 ~ 20	1
6	Pollo entero	Calentamiento superior + inferior	200	180 ~ 220	5	70	1 ~ 120	1
7	Langostinos	Calentamiento superior + inferior	180	160 ~ 200	5	8	1 ~ 15	1

N.º	Alimento	Función	Temperatura (°C)			Tiempo (min.)		
			Por defecto	Rango ajustable	Unidad ajustable	Por defecto	Rango ajustable	Unidad ajustable
8	Pescado	Calentamiento superior + inferior	220	210 ~ 220	5	15	1 ~ 30	1
9	Tostadas	Calentamiento superior + inferior	180	160 ~ 200	5	50	1 ~ 100	1
10	Galletas	Calentamiento superior + inferior	150	130 ~ 170	5	30	1 ~ 60	1
11	Pizza	Calentamiento superior + inferior	200	180 ~ 220	5	15	1 ~ 30	1
12	Pan	Calentamiento superior + inferior	150	130 ~ 170	5	45	1 ~ 90	1
13	Pasteles de Belém	Calentamiento superior + inferior	200	180 ~ 220	5	25	1 ~ 50	1
14	Tarta de manzana	Calentamiento superior + inferior	175	155 ~ 195	5	40	1 ~ 80	1
15	Boniato	Calentamiento superior + inferior	220	200 ~ 220	5	50	1 ~ 100	1
16	Boniato deshidratado	Deshidratar fruta	70	50 ~ 90	5	480	10 ~ 600	10
17	Mango deshidratado	Deshidratar fruta	90	50 ~ 90	5	180	10 ~ 360	10
18	Descongelación	Deshidratar fruta	30	30 ~ 55	5	30	10 ~ 720	10

**NOTA:**

- El horno no necesita precalentarse para la función Freír con aire.
- Los tiempos de cocción son estimados y pueden variar según el tipo de alimento y la preparación.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar su horno-freidora de aire, desenchúfelo y deje que se enfríe.
- Límpielo con un paño húmedo.



¡ADVERTENCIA!

NO LO SUMERJA EN EL AGUA.

- Asegúrese de usar solamente agua con un jabón suave. Los limpiadores abrasivos, los cepillos para fregar y los limpiadores químicos dañarán el aparato. Vacíe la bandeja de migas (si la hay) frecuentemente para evitar la acumulación de migas. La cesta para freír con aire, la rejilla y la bandeja de horno son aptas para lavavajillas (solo en la parte superior del lavavajillas).

Almacenamiento

- Deje que el aparato se enfríe totalmente antes de guardarlo. Si guarda el horno-freidora de aire durante un largo periodo de tiempo, asegúrese de que el horno-freidora de aire esté limpio y libre de partículas de alimentos. Guarde el horno-freidora de aire en un lugar seco; como por ejemplo, sobre una mesa, una encimera o un estante de armario. Aparte de la limpieza recomendada, no debería ser necesario ningún mantenimiento adicional por parte del usuario.







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

