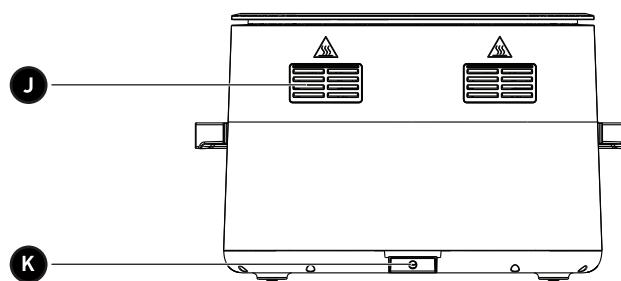
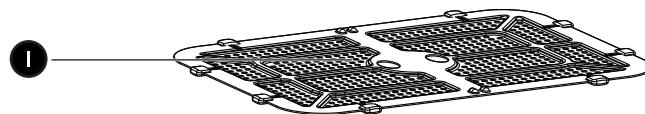
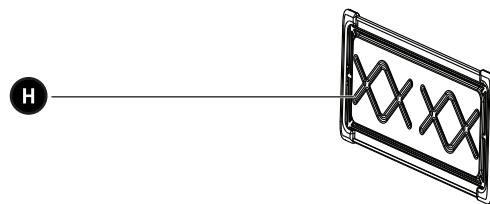
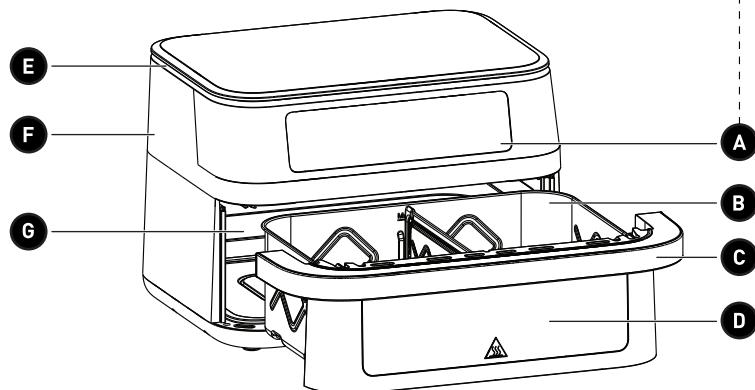
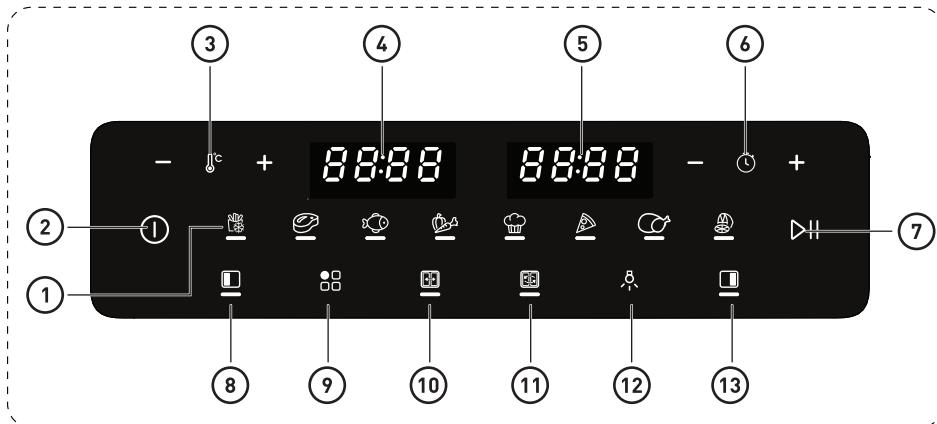


**Air fryer
Friteuse sans huile
Airfryer
Freidora de aire**

10010509 - VAL-AF11.5LFLEX

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION16
GEBRUIKSAANWIJZINGEN30
INSTRUCCIONES DE USO44

VALBERG



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 !



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>



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 à air chaud
Programmes de cuisson
Conseils d'utilisation de la friteuse à air chaud

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Guide de dépannage
Rangement

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

Pièces

Description

A Panneau de commande tactile numérique

1

Icones des programmes de cuisson préréglés (avec barre d'indication de sélection)



Icone du programme Frites



Icone du programme Steaks



Icone du programme Poisson



Icone du programme Légumes



Icone du programme Gâteau



Icone du programme Pizza



Icone du programme Volaille



Icone du programme Déshydratation

2



Touche Marche/Arrêt

3



Touches Température +/-

4

88:88

Écran du compartiment de gauche (affichage de la température (°C)/du minuteur en alternance)

5

88:88

Écran du compartiment de droite (affichage de la température (°C)/du minuteur en alternance)

6



Touches Minuteur +/-

7



Touche Démarrer/Pause

8



Touche du compartiment de gauche (avec barre d'indication de sélection)

9



Touche Mode

10



Touche Cuisson double

11

Touche Synchronisation

12

Touche Éclairage

13

Touche du compartiment de droite (avec barre d'indication de sélection)

B

Panier

C

Poignée du panier

D

Hublot

E

Entrées d'air

F

Boîtier principal

G

Cavité de cuisson

H

Séparateur

I

Grille

J

Sorties d'air

K

Cordon d'alimentation (non illustré)

**REMARQUE :**

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

Présentation du produit

- 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 à air chaud 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 :	10010509 - VAL-AF11.5LFLEX
Tension de fonctionnement :	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	1800 W
Consommation d'énergie en mode arrêt :	0,44 W
Délai après lequel l'appareil passe automatiquement en mode d'arrêt :	3 minutes (sauf en cas de mise en pause)
Plage de température réglable :	80 °C à 200 °C ; 30 °C à 80 °C (Déshydratation)
Plage de durée réglable :	1 à 60 minutes ; 1 minute à 12 heures (Déshydratation)
Capacité :	11 litres
Classe de protection :	I

Avant la première utilisation

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

Utilisation de la friteuse à air chaud

Fonctionnement

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



AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURES !

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

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

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

**REMARQUE :**

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

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

Cuisson double

Pour définir les mêmes réglages dans les deux compartiments :

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

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

**REMARQUE :**

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

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

Fin synchronisée

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

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

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

Cuisson dans un compartiment

1. Veillez à ce que le séparateur soit installé dans le panier.
2. Lorsque les deux écrans affichent « --- », appuyez sur la touche du compartiment de gauche ou du compartiment de droite **(8/13)** pour activer le compartiment souhaité. L'écran correspondant affichera en alternance la température et le minuteur du programme manuel par défaut.

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

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

Touche Éclairage

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

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

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

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

Après la cuisson à l'air chaud

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



ATTENTION !

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

- Débranchez la friteuse à air chaud de la prise secteur après chaque utilisation.

Programmes de cuisson

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

Conseils d'utilisation de la friteuse à air chaud

Guide de cuisson en friture

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

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

*Retournez ces aliments à mi-cuisson.

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

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

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

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

Pièces	Méthode de nettoyage
Extérieur du boîtier principal Intérieur du boîtier principal (la partie qui abrite le panier uniquement)	Essuyez avec un chiffon légèrement humide et séchez.
Panier Grille Séparateur	Nettoyez avec une éponge dans de l'eau chaude savonneuse et séchez. Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle. 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.	<ul style="list-style-type: none"> La friteuse n'est pas branchée. Vous n'avez pas appuyé sur la touche ①. 	<ul style="list-style-type: none"> Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur reliée à la terre. Appuyez sur la touche ① pour que l'appareil quitte le mode Veille, puis sélectionnez un programme de cuisson. Appuyez à nouveau sur ① une fois le programme sélectionné pour démarrer la cuisson.
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	<ul style="list-style-type: none"> Il y a une trop grande quantité d'aliments. La température réglée est trop basse. La durée de cuisson est trop courte. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Certains aliments doivent être secoués à mi-cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Secouez les aliments qui se chevauchent (p. ex. les frites) à mi-cuisson.
Les aliments frits ne sont pas croustillants.	<ul style="list-style-type: none"> Les aliments utilisés sont destinés à la friture à l'huile. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 à air chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Il y a trop d'aliments dans le panier. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne dépassiez pas les niveaux d'aliments maximaux recommandés dans le chapitre GUIDE DE CUISSON À L'AIR CHAUD.
De la fumée blanche s'échappe de la friteuse à air chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Vous faites cuire des aliments gras. Le panier contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none">Les pommes de terre utilisées ne sont pas du bon type.Les frites n'ont pas été rincées correctement.	<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">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 croustillant.

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.

WARRANTY CONDITIONS

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

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

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

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.

EN

FR

NL

ES

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr

