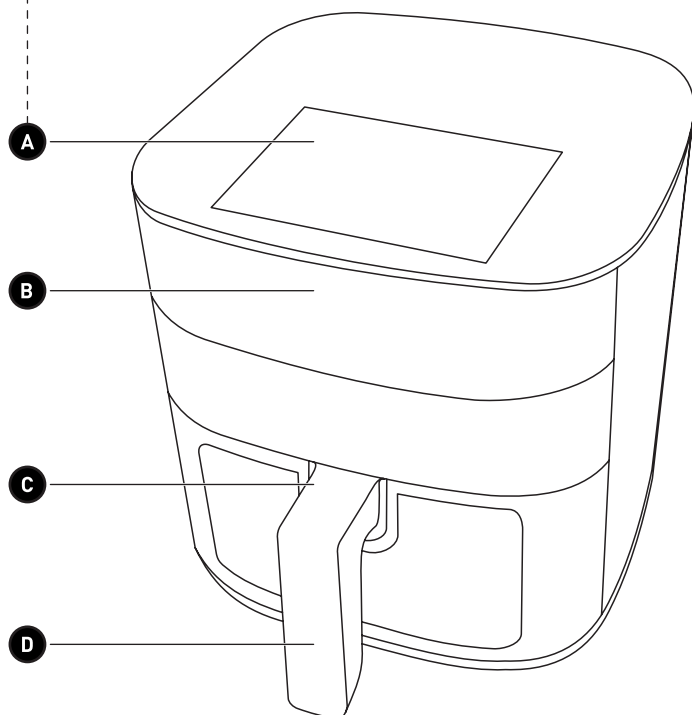
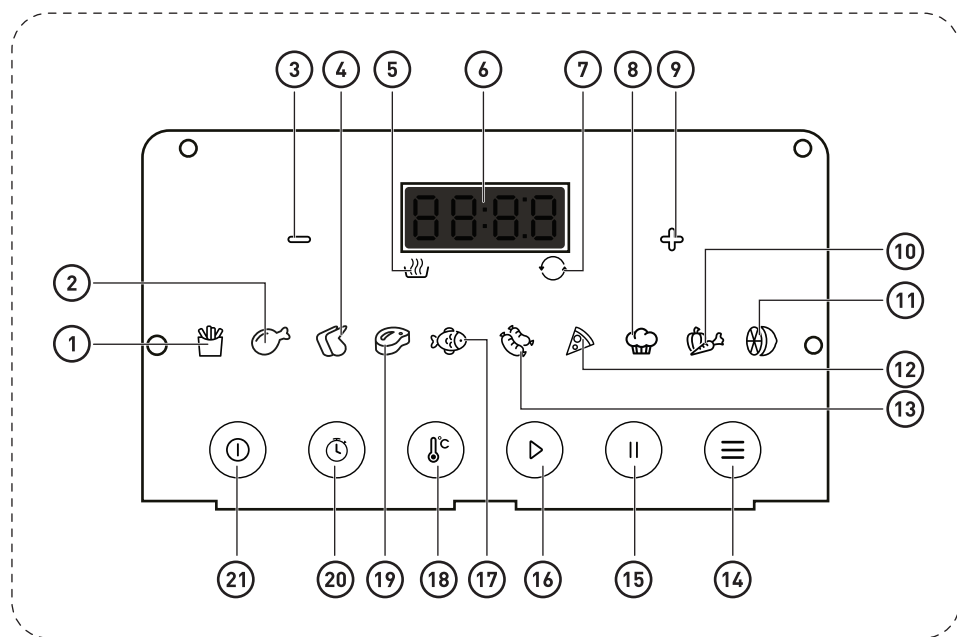


Air fryer
Friteuse à air chaud
Air fryer
Freidora de aire

10004140 - VB-AF7LDG

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	14
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	28
INSTRUCCIONES DE USO	40

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

Before first use
Operation
Cooking table

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting
Storage

Parts

		Description
A		Control panel and display
1		French fries cooking option
2		Chicken drumsticks cooking option
3		Touch to reduce temperature or time settings
4		Chicken wing cooking option
5		Cook indicator Lights up when the appliance is cooking
6		Temperature/Time display Shows the cook temperature and cook time remaining
7		Turn indicator Lights up when turning is recommended
8		Cake cooking option
9		Touch to increase temperature or time setting
10		Vegetable cooking option
11		Dehydrating option
12		Pizza cooking option
13		Sausage cooking option
14		Touch to select among different cooking options
15		Touch to pause the cooking process
16		Touch to start the cooking process
17		Fish cooking option
18		Touch to adjust the cooking temperature

- | | | |
|-----------|---|--|
| 19 |  | Steak cooking option |
| 20 |  | Touch to adjust the cooking time |
| 21 |  | Touch to switch the appliance on
Long press to switch the appliance off to standby mode |
| B | | Main body |
| C | | Drawer containing rack |
| D | | Drawer handle |

Specifications

Power supply:	220 - 240V~, 50/60Hz
Power consumption:	1500 - 1800W
Off mode power consumption:	0.4 W
The period after which the equipment reaches automatically off mode:	Max. 4 minutes
Temperature range:	40°C - 200°C
Timer period (< 100°C):	1 min - 12 hours
Timer period (> 100°C):	1 - 60 minutes
Drawer Capacity:	7L max
Cooking Capacity:	6L max
Weight:	5.2kg
Protection class:	Class I



IMPORTANT!

- THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Before first use

Remove any packing stickers, tapes and labels from the appliance except the nameplate.

Operation

First use

- Before cooking food in your air fryer, you should follow the cleaning instructions in the Cleaning and maintenance section to clean the component parts and remove any manufacturing residue.
- Before cooking for the first time with the air fryer, run the appliance for 10 minutes without any food.



NOTE:

- When first used, there may be a little smoke and a hot smell from the air fryer. This is normal and will subside with further use.
- The air fryer works on hot air. DO NOT fill the pan with oil, fat or any other liquid.

Using the rack

- The rack is placed in the bottom of the drawer.
- When cooking food that may drip liquid, fat, etc., the liquid will pass through the rack and collect in the bottom of the drawer.

Placement

- Place the air fryer securely on a table or work-surface within easy reach of a power outlet.
- Ensure that the air fryer is located out of the reach of children.
- Never place the air fryer under a cupboard or overhanging surface. Exposure to the appliance to heat source may damage the surface or cause a fire hazard.
- If the air fryer or drawer is standing on a heat-sensitive surface, a heat-proof mat will be necessary.
- Ensure that no combustible items such as paper towels, etc., are placed near the air fryer when operational.

Food preparation

Which food items can be cooked?

- Many food items are suitable for air-frying including meat, fish, shrimp, frozen fries and snacks such as spring rolls, fish fingers and chicken nuggets. The air fryer can also be used for baking food such as cakes, quiche and muffins.

Breaded and battered food and snacks

- The air fryer is suitable for cooking breaded food such as chicken nuggets and fish fillets, but not battered fish or fritters, unless they have been previously cooked.

Preparing meat items

- Meat items may include poultry cuts, steak, meatballs, sausages, hamburgers, crispy bacon, etc.

Preparing fish

- Clean, bone and fillet the fish as necessary.
- The fish may be breaded or coated with seasoned flour before cooking.
- A baking tray can be placed in the drawer if the flesh is delicate.

Baking

- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the drawer if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients.

Reheating food

- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Preparing to cook

- Prepare the food you plan to cook and organise a clear space to operate the fryer.
- If necessary, check the COOKING TABLE section for a guide on cooking time and temperature for the food you want to cook.
Remember to add about 3 minutes warm-up time if the fryer is cold.
- Pull out the drawer and place it on a heat-proof surface.
- Fit the rack in the base of the drawer if required.
- Place the food you want to cook in the drawer.
Never overload the drawer. The food level should always be at least 1cm beneath the top edge of the drawer.
- Place the drawer into the fryer.
- Connect the mains plug to a convenient outlet.
- Touch  to switch on the fryer.
The display will light and show the default temperature (200°C) and cook time (11 minutes).

Changing the temperature setting

You can change the cooking temperature at any time before or during cooking.

- Touch  once to select temperature setting.
- Touch + or - repeatedly to set the temperature you want.

Changing the time setting

You can change the cooking time at any time before or during cooking.

- Touch  to select time setting.
- Touch + or - repeatedly to set the cooking time you want.

Start cooking

- Touch  when you are ready to start cooking.
The cook indicator  will show on the control panel. The interior of the drawer will illuminate while cooking.

The cooking process will begin.

The cook time will be displayed during the cooking process.

Pausing the cooking process

- Touch  at any time to pause the cooking process.
- Touch  to re-start cooking.

Resetting the cooking temperature and time

- Touch  any time to reset the cooking temperature and cooking time to the default settings (200°C and 11 minutes).

Removing the drawer during cooking

You may want to remove the drawer during cooking to check if food is cooked or to shake the ingredients and distribute them for more even cooking.

The fryer will beep and  will be displayed on the control panel if turning is recommended or you may prefer to turn and re-distribute the food as you require.

- Carefully remove the drawer.
The fryer will switch off and the timer will be paused. The display shows "OPEN".
- Place the drawer on a heat-proof surface.
- Shake or turn the food in the drawer gently.
- Re-install the drawer into the fryer and the timer will resume.

Cooking menu

Ten cooking options are available to select preset cooking temperatures and times for different food types.

- Touch  to display the cooking options available.
The cooking options will light up on the control panel.
- Touch  repeatedly to select among the 10 cooking options.
- When your preferred option is selected, the preset cooking temperature and time will be displayed.
- Follow the instructions in the previous column to change the temperature and time settings (if required).
- Touch  to start the cooking process.
The fryer will resume cooking and the timer will resume.

Turn indicator

For some cooking options, the turn indicator  will light up during cooking and the fryer will beep 5 times. This indicates that the food may require turning.

- To turn the food, remove the drawer from the fryer and place it on a heat-proof surface.
- Turn or shake the food as required.
- Place the drawer back in the fryer.
The fryer will continue the cooking process.

When the food is cooked

The fryer will continue to operate until the cooking time has elapsed.

When the food is cooked, the fryer will beep five times and display "End", then return to standby mode.

- Carefully remove the drawer, holding only the handle. Keep the drawer horizontal to avoid spilling any liquid that has collected in the base during the cooking process.
- Place the drawer on a heat-proof surface.
- Check that the food is cooked. If not, place the drawer back in the fryer and set a further cooking time.
- When the food is cooked to your satisfaction, transfer it from the drawer to a serving plate using heat-proof wood or plastic utensils to avoid damaging the nonstick surface of the drawer or rack.
- Empty any liquid that has collected in the drawer during the cooking process.

Cooking more food

If you plan to cook another batch of food, repeat the instructions in the previous section, but omit the time to allow for pre-heating of the fryer.

When you have finished cooking

- Disconnect the air fryer from mains power and allow it to cool.
- Move the fryer and drawer to a place out of the reach of children and pets to cool completely.
- Once the fryer and drawer have completely cooled, follow the instructions in the Cleaning and maintenance section to clean the fryer.

Cooking table

The cooking times and temperatures in the table below are guidelines for setting the cooking process manually. With experience you may want to vary these settings according to taste and the quantity you are cooking.

Always check that your food is completely cooked before serving. If you are in any doubt, return it to the fryer for a further cooking period until it is fully cooked.

Food	Min-Max amount (grams)	Temperature	Time (minutes)	Additional
Thin, frozen fries	300-400	180°C	18-25*	
Thick, frozen fries	300-400	180°C	20-25*	
Potato gratin	500	200°C	20-25*	
Steak	100-500	200°C	10-15	
Pork chops	100-500	200°C	10-20	
Hamburger	100-500	170°C	10-20	
Sausage roll	100-500	170°C	13-15	
Drumsticks	100-500	180°C	18-27	
Chicken breast	100-500	180°C	15-20	

Food	Min-Max amount (grams)	Temperature	Time (minutes)	Additional
Whole chicken	1000	170°C	30	Turn once after 15 mins
Spring rolls	100-400	200°C	8-10*	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	180°C	11-21*	
Frozen fish fingers	100-400	200°C	11-21	
Frozen bread-crumbed cheese snacks	100-400	170°C	8-10	
Stuffed vegetables	100-400	170°C	8-12	
Cake	300	170°C	13-20	Use baking tin
Quiche	400	180°C	20-22	
Muffins	300	200°C	15-18	Use baking tin/oven dish
Sweet snacks	400	160°C	20	

* Shake or turn over when half the cooking time has elapsed

Cleaning and maintenance

- Never clean the air fryer with scourers, abrasive pads or chemicals.
- Never immerse the body of the air fryer in water or any other cleaning solution.
- Clean the fryer after each use.
- Always wait for the fryer to cool completely before cleaning it.
- The air fryer drawer and rack are dishwasher safe at temperatures below 70°C.
- Disconnect the air fryer from mains power and ensure it has cooled completely before cleaning it.

Cleaning the drawer and rack

- Pull out the drawer.
- Lift the rack out of the drawer.
- These components may be cleaned in a dishwasher or hand washed in a warm detergent solution.



NOTE:

If food deposits are stuck to the drawer or rack, soak for 10 minutes before cleaning.

- Dry thoroughly before use.

Cleaning the main body

- Wipe the body with a slightly damp cloth.
- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a brush to remove any food residues.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer does not work (no display).	• The appliance is not plugged in. • The drawer is not correctly fitted.	• Connect the power cable to an earthed wall socket. • Check that the drawer clicks into place in the fryer body.
The ingredients fried with the air fryer are not cooked.	• The drawer is too full. • The set temperature is too low. • The preparation time is too short.	• Put smaller batches of ingredients in the drawer. • Cook at a higher temperature. • Increase the cooking time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	• Some ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	• Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) may need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	• You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	• Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the drawer into the appliance properly.	• The drawer is too full.	• Do not fill the drawer beyond 1cm of its top edge.
White smoke comes out of the appliance.	• You are preparing greasy ingredients. • The drawer still contains grease residues from previous use.	• When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the drawer. The oil produces white smoke and the drawer may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. • White smoke is caused by grease heating up in the drawer. Clean the drawer after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	• You did not use the right potato type. • You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	• Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. • Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

Problem	Possible Cause	Solution
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	• The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	• Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. • Cut the potato sticks smaller for a crispier result. • Add slightly more oil for a crispier result.
Error codes E1 or E2 are displayed.	• The appliance may be faulty.	• Disconnect mains power and re-connect. If the error code is still present, return the appliance to the store.

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
Spécifications

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Fonctionnement
Tableau de cuisson

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/documents>

Pièces

		Description
A		Panneau de commande et écran
1		Option de cuisson Frites
2		Option de cuisson Pilons de poulet
3		Appuyez sur cette touche pour réduire le réglage de la température ou de la durée
4		Option de cuisson Ailes de poulet
5		Voyant de cuisson S'allume lorsqu'une cuisson est en cours
6		Affichage de la température/durée Affiche la température de cuisson et la durée de cuisson restante
7		Voyant de retournement S'allume lorsqu'il est conseillé de retourner les aliments
8		Option de cuisson Gâteau
9		Appuyez sur cette touche pour augmenter le réglage de température ou de durée
10		Option de cuisson Légumes
11		Option Déshydratation
12		Option de cuisson Pizza
13		Option de cuisson Saucisses
14		Appuyez sur cette touche pour choisir parmi différentes options de cuisson
15		Appuyez sur cette touche pour mettre la cuisson en pause
16		Appuyez sur cette touche pour démarrer la cuisson

- | | | |
|----|---|---|
| 17 |  | Option de cuisson Poisson |
| 18 |  | Appuyez sur cette touche pour régler la température de cuisson |
| 19 |  | Option de cuisson Steak |
| 20 |  | Appuyez sur cette touche pour régler la durée de cuisson |
| 21 |  | Appuyez sur cette touche pour mettre l'appareil en marche
Appuyez longuement pour arrêter l'appareil et le faire passer en mode veille |
| B | | Boîtier principal |
| C | | Tiroir avec grille |
| D | | Poignée du tiroir |

Spécifications

Alimentation :	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Consommation électrique :	1 500 - 1 800 W
Consommation d'énergie en mode d'arrêt :	0,4 W
Délai après lequel l'appareil entre automatiquement en mode d'arrêt :	4 minutes max.
Plage de température :	40 °C - 200 °C
Durée du minuteur (< 100 °C) :	1 min - 12 heures
Durée du minuteur (> 100 °C) :	1 - 60 minutes
Capacité du tiroir :	7 l max.
Capacité de cuisson :	6 l max.
Poids :	5,2 kg
Classe de protection :	Classe I



IMPORTANT !

- CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

Avant la première utilisation

Retirez tous les autocollants, rubans adhésifs ou étiquettes se trouvant sur l'appareil, à l'exception de la plaque signalétique.

Fonctionnement

Première utilisation

- Avant de faire cuire des aliments dans votre friteuse sans huile, vous devez suivre les instructions de nettoyage figurant dans la partie Nettoyage et entretien afin de nettoyer les composants et d'éliminer tout résidu restant issu de la fabrication.
- Avant la première cuisson avec la friteuse sans huile, faites-la fonctionner pendant 10 minutes sans aliments.



REMARQUE :

- Lors de la première utilisation, une légère fumée et une odeur de chaud pourraient émaner de la friteuse sans huile. Ce phénomène est normal et se dissipera au fil des utilisations.
- Cette friteuse sans huile fonctionne avec de l'air chaud. NE remplissez PAS la cuve d'huile, de graisse ou de tout autre liquide.

Utilisation de la grille

- La grille se trouve au fond du tiroir.
- Lorsque vous faites cuire des aliments susceptibles de produire du liquide, de la graisse, etc., le liquide s'écoulera à travers la grille pour être recueilli au fond du tiroir.

Positionnement

- Placez la friteuse sans huile sur une table ou un plan de travail à proximité d'une prise de courant facile d'accès.
- Assurez-vous que la friteuse sans huile est située hors de portée des enfants.
- Ne placez jamais la friteuse sans huile sous un placard ou une surface en surplomb. L'exposition de l'appareil à une source de chaleur pourrait endommager sa surface ou entraîner un risque d'incendie.
- Si la friteuse sans huile ou son tiroir sont posés sur une surface sensible à la chaleur, il peut être nécessaire d'utiliser un tapis résistant à la chaleur.
- Veillez à ce qu'aucun objet combustible, tel que des serviettes en papier, etc., ne se trouve à proximité de la friteuse sans huile pendant l'utilisation.

Préparation des ingrédients

Quels aliments peuvent être cuits dans la friteuse sans huile ?

- La plupart des aliments sont adaptés à une cuisson à la friteuse sans huile, comme la viande, le poisson, les crevettes, les frites surgelées et les en-cas tels que les rouleaux de printemps, les bâtonnets de poisson et les nuggets de poulet. Cette friteuse sans huile peut également être utilisée pour cuire des aliments comme des gâteaux, des quiches et des muffins.

Aliments et en-cas panés ou trempés dans de la pâte

- Cette friteuse sans huile convient à la cuisson des aliments panés, tels que les nuggets de poulet et les gilets de poisson panés, mais il n'est pas conçu pour cuire le poisson trempé dans de la pâte ou les beignets, à moins qu'ils n'aient été cuits au préalable.

Préparation des aliments à base de viande

- Les aliments à base de viande peuvent comprendre les découpes de volaille, les steaks, les boulettes de viande, les saucisses, les hamburgers, le bacon croustillant, etc.

Préparation du poisson

- Lavez le poisson, retirez ses arêtes et coupez-le en filets au besoin.
- Le poisson peut être pané ou enrobé de farine assaisonnée avant la cuisson.
- Vous pouvez placer un plat de cuisson dans le tiroir si la chair est délicate.

Cuisson au four

- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des en-cas fourrés rapidement et facilement. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également un temps de cuisson plus court que les pâtes faites maison.
- Placez un moule ou plat pour four dans le tiroir pour cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients délicats ou farcis.

Réchauffage des aliments

- Vous pouvez également utiliser la friteuse sans huile pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.

Préparation à la cuisson

- Préparez les aliments à cuire et préparez un espace libre pour l'utilisation de la friteuse sans huile.
- Si nécessaire, consultez la partie TABLEAU DE CUISSON qui vous donnera des indications sur la température et la durée de cuisson pour les aliments à cuire. N'oubliez pas d'ajouter 3 minutes de préchauffage si la friteuse est froide.
- Sortez le tiroir et placez-le sur une surface résistant à la chaleur.
- Insérez la grille au fond du tiroir si nécessaire.
- Placez les aliments à cuire dans le tiroir.
Ne remplissez jamais le tiroir à l'excès. La hauteur des aliments doit toujours être inférieure d'au moins 1 cm au bord supérieur du tiroir.
- Insérez le tiroir dans la friteuse.
- Branchez la fiche secteur sur une prise adaptée.

- Appuyez sur  pour mettre la friteuse en marche.
L'écran s'allumera et affichera la température et la durée de cuisson par défaut (200 °C et 11 minutes).

Changement du réglage de la température

Vous pouvez changer la température de cuisson à tout moment avant ou durant la cuisson.

- Appuyez une fois sur  pour sélectionner le réglage de la température.
- Appuyez plusieurs fois sur + ou - pour régler la température souhaitée.

Changement du réglage de la durée

Vous pouvez changer la durée de cuisson à tout moment avant ou durant la cuisson.

- Appuyez sur  pour sélectionner le réglage de la durée.
- Appuyez plusieurs fois sur + ou - pour régler la durée de cuisson souhaitée.

Démarrage de la cuisson

- Appuyez sur  lorsque vous êtes prêt à démarrer la cuisson.
Le voyant de cuisson  s'affiche sur le panneau de commande. L'intérieur du tiroir s'allume pendant la cuisson.
La cuisson commencera alors.
La durée de cuisson s'affichera pendant la cuisson.

Mise en pause de la cuisson

- Appuyez sur  à tout moment pour mettre la cuisson en pause.
- Appuyez sur  pour reprendre la cuisson.

Réinitialisation de la température et de la durée de cuisson

- Appuyez sur  à tout moment pour réinitialiser la température et la durée de cuisson aux réglages par défaut (200 °C et 11 minutes).

Retrait du tiroir en cours de cuisson

Vous pouvez sortir le tiroir en cours de cuisson pour vérifier si les aliments sont cuits ou pour les retourner et mieux les répartir afin d'obtenir une cuisson plus uniforme.

La friteuse émettra un bip et  apparaîtra sur le panneau de commande s'il est recommandé de retourner les aliments ou vous pouvez également retourner et changer la répartition des aliments quand vous le souhaitez.

- Retirez délicatement le tiroir.
La friteuse s'arrêtera et le minuteur sera mis en pause. L'écran affiche alors « OPEN ».
- Posez le tiroir sur une surface résistant à la chaleur.
- Secouez ou retournez délicatement les aliments dans le tiroir.
- Insérez à nouveau le tiroir dans la friteuse et le minuteur redémarrera.

Menu de cuisson

Vous avez le choix entre dix options de cuisson vous permettant de sélectionner des températures et des durées de cuisson préétablies pour différents types d'aliments.

- Appuyez sur  pour afficher les options de cuisson disponibles.
Les options de cuisson s'allumeront sur le panneau de commande.
- Appuyez plusieurs fois sur  pour choisir parmi les 10 options de cuisson.

- Une fois l'option souhaitée sélectionnée, la température et la durée de cuisson préréglées seront affichées.
- Suivez les instructions de la partie précédente pour changer les réglages de la température et de la durée (si nécessaire).
- Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.
La friteuse reprendra la cuisson et le minuteur redémarrera.

Voyant de retournement

Pour certaines options de cuisson, le voyant de retournement  s'allumera pendant la cuisson et la friteuse émettra 5 bips. Cela indique qu'il faut peut-être retourner les aliments.

- Pour retourner les aliments, sortez le tiroir de la friteuse pour le poser sur une surface résistant à la chaleur.
- Retournez ou secouez les aliments si nécessaire.
- Insérez à nouveau le tiroir dans la friteuse.
La friteuse continuera la cuisson.

Une fois les aliments cuits

La friteuse continuera de fonctionner jusqu'à la fin du temps de cuisson.

Une fois les aliments cuits, la friteuse émettra cinq bips et affichera « End » avant de revenir en mode veille.

- Sortez délicatement le tiroir en le tenant uniquement par sa poignée. Maintenez le tiroir à l'horizontale pour éviter de renverser les liquides qui pourraient s'être accumulés au fond pendant la cuisson.
- Posez le tiroir sur une surface résistant à la chaleur.
- Vérifiez que les aliments sont cuits. Si ce n'est pas le cas, insérez à nouveau le tiroir dans la friteuse et réglez une nouvelle durée de cuisson.
- Lorsque les aliments sont cuits à votre préférence, transférez-les du tiroir vers un plat de service à l'aide d'ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur afin d'éviter d'endommager la surface antiadhésive du tiroir ou de la grille.
- Videz le tiroir des liquides pouvant s'être accumulés au fond durant la cuisson.

Pour cuire davantage d'aliments

Si vous prévoyez de faire cuire une autre fournée d'aliments, répétez les étapes de la partie précédente, en excluant la durée nécessaire au préchauffage de la friteuse.

Une fois la cuisson terminée

- Débranchez la friteuse sans huile de la prise secteur et laissez-la refroidir.
- Placez la friteuse et le tiroir dans un endroit hors de la portée des enfants et des animaux domestiques pour les laisser refroidir complètement.
- Une fois que la friteuse et le tiroir ont complètement refroidi, suivez les instructions de la partie Nettoyage et entretien pour nettoyer la friteuse.

Tableau de cuisson

Les températures et les durées de cuisson figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif afin de régler la cuisson manuellement. Avec l'expérience, vous pourrez ajuster ces réglages selon vos goûts et selon la quantité d'aliments à cuire.

Vérifiez toujours que les aliments sont complètement cuits avant de les servir. En cas de doute, remplacez-les dans la friteuse pour les faire cuire plus longtemps jusqu'à ce qu'ils soient complètement cuits.

Aliments	Quantité min.-max. (grammes)	Température	Durée (minutes)	Instructions supplémentaires
Frites allumettes surgelées	300-400	180 °C	18-25*	
Frites épaisses surgelées	300-400	180 °C	20-25*	
Gratin de pommes de terre	500	200 °C	20-25*	
Steaks	100-500	200 °C	10-15	
Côtelettes de porc	100-500	200 °C	10-20	
Hamburger	100-500	170 °C	10-20	
Friands à la saucisse	100-500	170 °C	13-15	
Pilons de poulet	100-500	180 °C	18-27	
Blancs de poulet	100-500	180 °C	15-20	
Poulet entier	1 000	170 °C	30	Retourner une fois au bout de 15 min
Rouleaux de printemps	100-400	200 °C	8-10*	
Nuggets de poulet surgelés	100-500	180 °C	11-21*	
Bâtonnets de poisson pané surgelés	100-400	200 °C	11-21	Utiliser des produits prêts à cuire
Fromage pané surgelé	100-400	170 °C	8-10	
Légumes farcis	100-400	170 °C	8-12	

Aliments	Quantité min.-max. (grammes)	Température	Durée (minutes)	Instructions supplémentaires
Gâteaux	300	170 °C	13-20	Utiliser un moule de cuisson
Quiche	400	180 °C	20-22	
Muffins	300	200 °C	15-18	Utiliser un moule/un plat pour four
En-cas sucrés	400	160 °C	20	

* Secouer ou retourner les aliments à mi-cuisson

Nettoyage et entretien

- Ne nettoyez jamais la friteuse sans huile avec une brosse à récurer, un tampon abrasif ou des produits chimiques.
- N'immergez jamais le boîtier de la friteuse sans huile dans l'eau ou dans toute autre solution de nettoyage.
- Nettoyez la friteuse après chaque utilisation.
- Attendez toujours que l'appareil refroidisse complètement avant de le nettoyer.
- Le tiroir et la grille de la friteuse sans huile peuvent être lavés au lave-vaisselle à des températures inférieures à 70 °C.
- Débranchez la friteuse sans huile de la prise secteur et assurez-vous qu'elle a refroidi complètement avant de la nettoyer.

Nettoyage du tiroir et de la grille

- Sortez le tiroir.
- Soulevez la grille hors du tiroir.
- Ces composants peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main dans une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle.



REMARQUE :

Si des résidus alimentaires sont collés au tiroir ou à la grille, laissez-les tremper pendant 10 minutes avant de les nettoyer.

- Séchez-les bien avant l'utilisation.

Nettoyage du boîtier principal

- Essuyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse afin d'éliminer tout résidu de nourriture.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas (aucun affichage à l'écran).	• L'appareil n'est pas branché. • Le tiroir n'est pas inséré correctement.	• Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale mise à la terre. • Vérifiez que vous entendez un clic indiquant que le tiroir est bien enclenché dans le boîtier de la friteuse.
Les ingrédients frits dans la friteuse sans huile ne sont pas cuits.	• Le tiroir est trop rempli. • La température réglée est trop basse. • Le temps de cuisson est trop court.	• Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans le tiroir. • Utilisez une température de cuisson plus élevée. • Augmentez la durée de cuisson.
Les ingrédients cuisent de façon inégale dans la friteuse.	• Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	• Les ingrédients posés les uns sur les autres (comme les frites, par exemple) devront peut-être être secoués à mi-cuisson.
Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	• Vous avez utilisé un type d'en-cas censés être cuits dans une friteuse traditionnelle.	• Utilisez des en-cas destinés à la cuisson au four ou appliquez un peu d'huile avec un pinceau sur les en-cas pour les rendre plus croustillants.
Il est impossible d'insérer correctement le tiroir dans l'appareil.	• Le tiroir est trop rempli.	• Ne remplissez pas le tiroir au-delà d'une limite située à 1 cm du bord supérieur.

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée blanche émane de l'appareil.	• Vous tentez de cuire des ingrédients gras. • Le tiroir contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	• Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoulera dans le tiroir. Cette huile produit une fumée blanche et le tiroir pourrait chauffer plus que d'ordinaire. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final. • La fumée blanche est causée par de la graisse qui chauffe dans le tiroir. Nettoyez le tiroir après chaque utilisation.
Les frites fraîches cuisent de façon inégale dans la friteuse.	• Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre. • Vous n'avez pas rincé les bâtonnets de pommes de terre correctement avant de les faire frire.	• Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture. • Rincez les bâtonnets de pommes de terre correctement pour éliminer l'amidon à la surface.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	• La quantité d'huile et d'eau dans les frites affecte le croustillant des frites.	• Veillez à sécher les bâtonnets de pommes de terre correctement avant d'ajouter l'huile. • Coupez des bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus crouillant. • Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus crouillant.
Les codes d'erreur E1 ou E2 sont affichés.	• L'appareil est peut-être défectueux.	• Débranchez-le de la prise secteur et rebranchez-le. Si le code d'erreur s'affiche toujours, rapportez l'appareil au magasin.

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
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Vóór ingebruikname
Werking
Baktabel

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing
Opslag

Onderdelen

Beschrijving		
A		Bedieningspaneel en display
1		Bakoptie voor frieten
2		Bakoptie voor kippenbouten
3		Raak aan om de temperatuur- of tijdstelling te verlagen
4		Bakoptie voor kippenvleugels
5		Bakken-indicator Is opgelicht wanneer het bakproces actief is
6		Temperatuur-/tijdweergave Toont de baktemperatuur en de resterende baktijd
7		Draaien-indicator Is opgelicht wanneer het wordt aanbevolen om te draaien
8		Bakoptie voor cake
9		Raak aan om de temperatuur- of tijdstelling te verhogen
10		Bakoptie voor groente
11		Droogoptie
12		Bakoptie voor pizza
13		Bakoptie voor worst
14		Raak aan om een van de verschillende bakopties te kiezen
15		Raak aan om het bakproces te onderbreken
16		Raak aan om het bakproces te starten
17		Bakoptie voor vis

A

Overzicht van het toestel

- | | | |
|-----------|---|---|
| 18 |  | Raak aan om de baktemperatuur aan te passen |
| 19 |  | Bakoptie voor biefstuk |
| 20 |  | Raak aan om de baktijd aan te passen |
| 21 |  | Raak aan om het apparaat in te schakelen
Druk lang om het apparaat uit te schakelen en in stand-by te zetten |
| B | | Behuizing |
| C | | Lade met rooster |
| D | | Handgreep van lade |

Specificaties

Voeding:	220 - 240V~, 50/60Hz
Stroomverbruik:	1500 - 1800W
Stroomverbruik in Uit-modus:	0,4 W
De periode waarna het apparaat automatisch in de uit-modus gaat:	Max. 4 minuten
Temperatuurbereik:	40°C - 200°C
Timer (< 100°C):	1 min - 12 uur
Timer (> 100°C):	1 - 60 minuten
Inhoud lade:	7L max
Bakcapaciteit:	6L max
Gewicht:	5,2 kg
Beschermingsklasse:	Klasse I



BELANGRIJK!

- DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.

Vóór ingebruikname

Verwijder alle verpakkingsstickers, tape en labels van het apparaat, behalve het typeplaatje.

Werking

Eerste gebruik

- Voordat u voedsel in uw airfryer bereidt, volg de reinigingsinstructies in de sectie Reiniging en onderhoud om alle onderdelen schoon te maken en eventuele fabricageresten te verwijderen.
- Voor ingebruikname van de airfryer, gebruik deze 10 minuten zonder voedsel.



OPMERKING:

- Bij het eerste gebruik van de airfryer kan er een beetje rook en een brandgeur waarneembaar zijn. Dit is normaal en zal afnemen bij verder gebruik.
- De airfryer werkt op hete lucht. Vul de pan NIET met olie, vet of een andere vloeistof.

Het rooster gebruiken

- Het rooster wordt op de bodem van de lade aangebracht.
- Bij het bereiden van voedsel waarbij vloeistof, vet, etc. kan druppelen, zal de vloeistof door het rooster sijpelen en zich onderin de lade verzamelen.

Plaatsing

- Plaats de airfryer stevig op een tafel of werkblad binnen het bereik van een stopcontact.
- Zorg ervoor dat de airfryer zicht buiten het bereik van kinderen bevindt.
- Plaats de airfryer nooit onder een kast of overhangend oppervlak. Blootstelling van het apparaat aan een warmtebron kan het oppervlak beschadigen of een brandgevaar opleveren.
- Als de airfryer of lade op een hittegevoelig oppervlak staat, is een hittebestendige mat noodzakelijk.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare items, zoals keukenpapier, in de buurt van de airfryer worden geplaatst tijdens gebruik.

Voedsel bereiden

Welke etenswaren kunnen worden bereid?

- Vele etenswaren zijn geschikt voor bereiding in de airfryer, waaronder vlees, vis, garnalen, diepvriesfrietten en snacks zoals loempia's, vissticks en kipnuggets. De airfryer kan ook worden gebruikt voor het bakken van etenswaren zoals cakes, quiche en muffins.

Gepaneerd en gefrituurd voedsel en snacks

- De airfryer is geschikt voor het bereiden van gepaneerd voedsel zoals kipnuggets en visfilets, maar niet voor gefrituurde vis of beignets, tenzij deze vooraf zijn gebakken.

Vleesgerechten bereiden

- Vleesgerechten kunnen bestaan uit stukken gevogelte, biefstuk, gehaktballetjes, worstjes, hamburgers, krokant spek, etc.

Vis bereiden

- Reinig, ontgraat en fileer de vis indien nodig.
- De vis kan gepaneerd worden of bedekt met gekruide bloem voor het bakken.
- Als het visvlees delicaat is, kan een bakplaat in de lade worden geplaatst.

Bakken

- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg heeft tevens een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg nodig.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de lade als u een cake of quiche wilt bakken, of als u delicate of gevulde ingrediënten wilt bereiden.

Voedsel opwarmen

- U kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Om ingrediënten opnieuw op te warmen, stel de temperatuur in op 150°C gedurende maximaal 10 minuten.

Voorbereiding voor het bakken

- Bereid het voedsel dat u wilt bakken en zorg voor voldoende vrije ruimte om de airfryer te bedienen.
- Raadpleeg indien nodig de sectie BAKTABEL voor de gepaste baktijd en temperatuur voor het gerecht dat u wilt bereiden. Houd er rekening mee dat u ongeveer 3 minuten opwarmtijd moet toevoegen als de airfryer koud is.
- Plaats indien nodig het rek op de bodem van de lade.
- Plaats het rooster indien nodig op de bodem van de lade.
- Leg het voedsel dat u wilt bereiden in de lade. Zorg ervoor dat de lade niet te vol is. Het voedselniveau moet altijd minstens 1 cm onder de bovenrand van de lade blijven.
- Plaats de lade terug in de airfryer.
- Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
- Raak  aan om de airfryer in te schakelen. Het display licht op en toont de standaardtemperatuur (200°C) en baktijd (11 minuten).

De temperatuurinstelling wijzigen

U kunt de baktemperatuur op elk moment vóór of tijdens het bakproces aanpassen.

- Raak  eenmaal aan om de temperatuurinstelling te selecteren.
- Raak + of - herhaaldelijk aan om de gewenste temperatuur in te stellen.

De tijdstelling wijzigen

U kunt de baktijd op elk moment vóór of tijdens het bakproces aanpassen.

- Raak  aan om de tijdstelling te selecteren.
- Raak + of - herhaaldelijk aan om de gewenste baktijd in te stellen.

Bakproces starten

- Raak  aan wanneer u klaar bent om het bakproces te starten.
De bakken-indicator  verschijnt op het bedieningspaneel. De binnenkant van de lade is opgelicht tijdens het bakproces.
Het bakproces begint.
De baktijd wordt tijdens het bakproces weergegeven.

Het bakproces onderbreken

- Raak  op elk moment aan om het bakproces te pauzeren.
- Raak  aan om het bakproces te hervatten

De baktemperatuur en tijd terugzetten

- Raak  op elk moment aan om de temperatuur en baktijd terug te zetten naar de standaardinstellingen (200°C en 11 minuten).

De lade tijdens het bakproces verwijderen

U kunt de lade tijdens het koken verwijderen om te controleren of het voedsel gaar is of om de ingrediënten te schudden en gelijkmatiger te verdelen.

De airfryer piept en  wordt weergegeven op het bedieningspaneel als draaien wordt aanbevolen of u kunt ervoor kiezen het voedsel zelf te draaien en opnieuw naar wens te verdelen.

- Verwijder de lade voorzichtig.
De friteuse wordt uitgeschakeld en de timer wordt gepauzeerd. Het display toont "OPEN".
- Plaats de lade op een hittebestendig oppervlak.
- Schud of draai het voedsel in de lade voorzichtig om.
- Plaats de lade terug in de airfryer en de timer telt opnieuw af.

Bakmenu

Er zijn tien bakopties beschikbaar met een vooraf ingestelde temperatuur en tijd voor verschillende soorten voedsel.

- Raak  aan om de beschikbare bakopties weer te geven.
De bakopties lichten op het bedieningspaneel op.
- Raak  herhaaldelijk aan om een van de 10 bakopties te selecteren.
- Wanneer uw gewenste optie is geselecteerd, worden de vooraf ingestelde baktemperatuur en -tijd weergegeven.
- Volg de instructies uit de vorige kolom om de temperatuur- en tijdinstellingen aan te passen (indien nodig).
- Raak  aan om het bakproces te starten.
De airfryer hervat het bakproces en de timer telt verder af.

Draaien-indicator

Bij sommige bakopties zal de draaien-indicator  oplichten tijdens het bakproces en piept de airfryer 5 keer. Dit geeft aan dat het voedsel mogelijk moet worden gedraaid.

- Om het voedsel te draaien, verwijder de lade uit de airfryer en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
- Draai of schud het voedsel zoals nodig.
- Plaats de lade terug in de airfryer.
De airfryer hervat het bakproces.

Wanneer het voedsel gaar is

De airfryer blijft werken tot de ingestelde baktijd is verstreken.

Wanneer het voedsel gaar is, piept de airfryer vijf keer en wordt "End" weergegeven. Daarna schakelt de airfryer over naar de stand-bymodus.

- Verwijder de lade voorzichtig en houd alleen de handgreep vast. Houd de lade horizontaal om te voorkomen dat vloeistof, die tijdens het koken op de bodem is verzameld, gemorst wordt.
- Plaats de lade op een hittebestendig oppervlak.
- Controleer of het eten gaar is. Als het voedsel nog niet gaar is, plaats de lade terug in de airfryer en stel een extra baktijd in.
- Wanneer het voedsel naar wens gaar is, haal het voedsel uit de lade en leg het op een serveerschaal. Gebruik hiervoor hittebestendig houten of plastic keukengerei om schade aan de antiaanbaklaag van de lade of het rooster te voorkomen.
- Leeg eventuele vloeistof die zich tijdens het koken in de lade heeft verzameld.

Meer voedsel bereiden

Als u een nieuwe batch voedsel wilt bereiden, herhaal dan de instructies uit de vorige sectie, maar sla de opwarmtijd over omdat de airfryer al warm is.

Wanneer u klaar bent met bakken

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat de airfryer afkoelen.
- Zet de airfryer en de lade op een plek buiten het bereik van kinderen en huisdieren om ze volledig te laten afkoelen.
- Zodra de airfryer en lade volledig zijn afgekoeld, volg de instructies in de sectie Reiniging en onderhoud om de airfryer schoon te maken.

Baktabel

De baktijden en -temperaturen in de onderstaande tabel zijn richtlijnen voor het handmatig instellen van het bakproces. Met enige ervaring kunt u deze instellingen aanpassen naargelang uw smaak en de hoeveelheid voedsel die u bereidt.

Controleer altijd of het voedsel volledig gaar is voordat u het serveert. Als u twijfelt, plaats het voedsel terug in de airfryer en verleng de baktijd totdat het volledig gaar is.

Voedsel	Min-max hoeveelheid (gram)	Temperatuur	Tijd (minuten)	Extra
Dunne diepvriesfrietten	300-400	180°C	18-25*	
Dikke diepvriesfrietten	300-400	180°C	20-25*	
Aardappelgratin	500	200°C	20-25*	
Steak	100-500	200°C	10-15	

Voedsel	Min-max hoeveelheid (gram)	Temperatuur	Tijd (minuten)	Extra
Karbonades	100-500	200°C	10-20	
Hamburger	100-500	170°C	10-20	
Worstenbroodje	100-500	170°C	13-15	
Kippenbouten	100-500	180°C	18-27	
Kipfilet	100-500	180°C	15-20	
Hele kip	1000	170°C	30	Na 15 minuten eenmaal omdraaien
Loempia's	100-400	200°C	8-10*	
Diepgevroren kipnuggets	100-500	180°C	11-21*	
Diepgevroren vissticks	100-400	200°C	11-21	Ovenklaar gebruiken
Diepgevroren gepaneerde kaassnacks	100-400	170°C	8-10	
Gevulde groenten	100-400	170°C	8-12	
Cake	300	170°C	13-20	Bakvorm gebruiken
Quiche	400	180°C	20-22	
Muffins	300	200°C	15-18	Bakvorm/ ovenschaal gebruiken
Zoete snacks	400	160°C	20	

* Schud of draai om als de helft van de baktijd is verstreken

Reiniging en onderhoud

- Gebruik nooit schuurmiddelen, schuursponsjes of chemische reinigingsmiddelen om de airfryer schoon te maken.
- Dompel de behuizing van de airfryer nooit in water of een andere reinigungsoplossing.
- Reinig de airfryer na elk gebruik.
- Wacht altijd tot de airfryer volledig is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.
- De lade en het rek van de airfryer zijn vaatwasmachinebestendig bij een temperatuur onder 70°C.
- Haal de stekker uit het stopcontact zorg ervoor dat de airfryer volledig is afgekoeld voordat u met de reiniging begint.

De lade en het rooster reinigen

- Trek de lade uit de airfryer.
- Til het rooster uit de lade.
- Deze onderdelen kunnen worden gereinigd in de vaatwasser of met de hand worden gewassen in een warm sopje.



OPMERKING:

Als etensresten aan de lade of het rooster vastkleven, laat ze 10 minuten weken voordat u gaat schoonmaken

- Veeg grondig droog voordat u het opnieuw gebruikt.

De behuizing reinigen

- Veeg de behuizing schoon met een licht bevochtigde doek.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met behulp van heet water en een niet-schurende spons.
- Maak het verwarmingselement schoon met een borstel om eventuele etensresten te verwijderen.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet (geen display).	• De stekker zit niet in het stopcontact. • De lade is niet goed geplaatst.	• Steek de stekker in een geaard stopcontact. • Controleer of de lade op zijn plaats klikt in de behuizing van de airfryer.
De ingrediënten die in de airfryer zijn gebakken zijn niet gaar.	• De lade is te vol. • De ingestelde temperatuur is te laag. • De bereidingstijd is te kort.	• Doe kleinere porties van de ingrediënten in de lade. • Bak op een hogere temperatuur. • Verleng de baktijd.
De ingrediënten worden ongelijkmatig in de airfryer gebakken.	• Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	• Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. frieten) moeten mogelijk halverwege de bereidingstijd worden geschud.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	• U gebruikte een soort snacks die bedoeld was om in een traditionele friteuse te worden bereid.	• Gebruik ovensnacks of strijk lichtjes wat olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de lade niet goed in het apparaat schuiven.	• De lade is te vol.	• Vul de lade niet meer dan 1 cm van de bovenrand.
Er komt witte rook uit het apparaat.	• U bereidt vette ingrediënten. • De lade bevat nog vetresten van eerder gebruik.	• Wanneer u vette ingrediënten in de airfryer bakt, lekt er een grote hoeveelheid olie in de lade. De olie produceert witte rook en de lade wordt warmer dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat. • Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de lade opwarmt. Reinig de lade na elk gebruik.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Verse frieten wordt ongelijkmatig in de airfryer gebakken.	• U hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt. • U hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat u ze bakte.	• Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig tijdens het frituren blijven. • Spoel de aardappelstokjes goed af om het zetmeel aan de buitenkant van de sticks te verwijderen.
De verse frieten zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	• De knapperigheid van de frieten is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de frieten.	• Zorg ervoor dat u de aardappelsticks goed droogt voordat u de olie toevoegt. • Snijd de aardappelstokjes kleiner voor een knapperig resultaat. • Voeg iets meer olie toe voor een knapperig resultaat.
Foutcode E1 of E2 wordt weergegeven.	• Het apparaat kan defect zijn.	• Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er opnieuw in. Als de foutcode nog steeds aanwezig is, breng het apparaat terug naar de winkel.

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

40

ES

A

Descripción del aparato

Partes
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Funcionamiento
Tabla de cocción

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas
Almacenamiento

Partes

Descripción		
A		Panel de control y pantalla
1		Opción Cocinar patatas fritas
2		Opción Cocinar muslos de pollo
3		Tóquelo para bajar la temperatura o reducir el ajuste de tiempo
4		Opción Cocinar alitas de pollo
5		Indicador de Cocción Se ilumina cuando el aparato está cocinando
6		Pantalla de Temperatura/Tiempo Muestra la temperatura de cocción y el tiempo de cocción restante
7		Indicador de Dar la vuelta Se ilumina cuando se recomienda dar la vuelta a los alimentos
8		Opción Cocinar pasteles
9		Tóquelo para subir la temperatura o aumentar el ajuste de tiempo
10		Opción Cocinar verduras
11		Opción Deshidratar
12		Opción Cocinar pizza
13		Opción Cocinar salchichas
14		Tóquelo para seleccionar diferentes opciones de cocción
15		Tóquelo para pausar el proceso de cocción
16		Tóquelo para iniciar el proceso de cocción

- | | | |
|----|---|--|
| 17 |  | Opción Cocinar pescado |
| 18 |  | Tóquelo para ajustar la temperatura de cocción |
| 19 |  | Opción Cocinar filete |
| 20 |  | Tóquelo para ajustar el tiempo de cocción |
| 21 |  | Tóquelo para encender el aparato
Manténgalo presionado para apagar el aparato y dejarlo en modo de espera |
| B | | Cuerpo principal |
| C | | Cajón con rejilla |
| D | | Asa del cajón |

Especificaciones

Alimentación:	~220-240 V, 50/60 Hz
Consumo de energía:	1500-1800 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,4 W
El período después del cual el equipo alcanza automáticamente el modo apagado:	Máx. 4 minutos
Rango de temperatura:	40 °C - 200 °C
Tiempo del temporizador (<100 °C):	1 min. - 12 horas
Tiempo del temporizador (>100 °C):	1-60 minutos
Capacidad del cajón:	7 L máx.
Capacidad de cocción:	6 L máx.
Peso:	5,2 kg
Clase de protección:	Clase I



¡IMPORTANTE!

- ESTE APARATO DEBERÁ ESTAR CONECTADO A TIERRA

Antes del primer uso

Retire todas las pegatinas, cintas y etiquetas de embalaje del aparato, excepto la placa de identificación.

Funcionamiento

Primer uso

- Antes de cocinar alimentos en su freidora de aire, deberá seguir las instrucciones de limpieza del apartado Limpieza y mantenimiento para limpiar los componentes y eliminar cualquier residuo de la fabricación.
- Antes de cocinar por primera vez con la freidora de aire, ponga en funcionamiento el aparato durante 10 minutos sin ningún alimento.



NOTA:

- Cuando se utilice por primera vez, es posible que la freidora de aire desprenda un poco de humo y un ligero olor a quemado. Esto es normal y desaparecerá con el uso.
- La freidora de aire funciona con aire caliente. NO llene la cubeta con aceite, grasa ni ningún otro líquido.

Uso de la rejilla

- La rejilla se coloca en el fondo del cajón.
- Cuando se cocinen alimentos que puedan gotear líquido, grasa, etc., el líquido pasará a través de la rejilla y se acumulará en el fondo del cajón.

Colocación

- Coloque la freidora de aire de forma segura sobre una mesa o encimera donde haya una toma de corriente fácilmente accesible.
- Asegúrese de colocar la freidora de aire fuera del alcance de los niños.
- Nunca coloque la freidora de aire debajo de un armario o una superficie que sobresalga. La exposición del aparato a una fuente de calor puede dañar la superficie o provocar un riesgo de incendio.
- Si se coloca la freidora de aire o el cajón sobre una superficie sensible al calor, será necesario utilizar una alfombrilla resistente al calor.
- Asegúrese de que no se coloquen elementos combustibles, como servilletas de papel, etc., cerca de la freidora de aire cuando esté en funcionamiento.

Preparación de los alimentos

¿Qué alimentos se pueden cocinar?

- Muchos alimentos son adecuados para freír con aire; incluidos la carne, el pescado, los langostinos, las patatas fritas congeladas y los snacks, como rollitos de primavera, palitos de pescado y nuggets de pollo. La freidora de aire también se puede utilizar para hornear alimentos como pasteles, quiches y magdalenas.

Alimentos y snacks empanados y rebozados

- La freidora de aire es adecuada para cocinar alimentos empanados, como nuggets de pollo y filetes de pescado, pero no pescado rebozado o buñuelos, a menos que hayan sido cocinados previamente.

Preparación de la carne

- La carne puede incluir aves cortadas en trozos, filetes, albóndigas, salchichas, hamburguesas, beicon crujiente, etc.

Preparación del pescado

- Límpielo, quítele las espinas y filetee el pescado según sea necesario.
- El pescado se puede empanar o rebozar con harina sazónada antes de cocinarlo.
- Se puede colocar una bandeja de horno en el cajón si la carne es delicada.

Horneado

- Use masa precocinada para preparar snacks rellenos de forma rápida y sencilla. Además, la masa precocinada requiere menos tiempo de preparación que la casera.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el cajón si desea hornear una tarta o una quiche, o si desea freír ingredientes delicados o rellenos.

Recalentar los alimentos

- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Preparación para cocinar

- Prepare los alimentos que vaya a cocinar y deje una zona libre para utilizar la freidora.
- Si es necesario, consulte el apartado TABLA DE COCCIÓN para obtener una guía del tiempo y la temperatura de cocción de los alimentos que desee cocinar. Recuerde añadir unos 3 minutos de tiempo de calentamiento si la freidora está fría.
- Saque el cajón y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.
- Encaje la rejilla en la base del cajón si es necesario.
- Coloque los alimentos que desee cocinar en el cajón. Nunca sobrecargue el cajón. El nivel de los alimentos deberá estar siempre al menos 1 cm por debajo del borde superior del cajón.
- Coloque el cajón dentro de la freidora.
- Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Toque  para encender la freidora de aire. La pantalla se iluminará y mostrará la temperatura predeterminada (200 °C) y el tiempo de cocción (11 minutos).

Cambiar el ajuste de temperatura

Puede cambiar la temperatura de cocción en cualquier momento antes o durante la cocción.

- Toque  una vez para seleccionar el ajuste de temperatura.
- Toque + o - repetidamente para ajustar la temperatura deseada.

Cambiar el ajuste del tiempo

Puede cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento antes o durante la cocción.

- Toque  para seleccionar el ajuste de la hora.
- Toque + o - repetidamente para ajustar el tiempo de cocción que desee.

Empezar a cocinar

- Toque  cuando esté listo para empezar a cocinar.
El indicador de cocción  se mostrará en el panel de control. El interior del cajón se iluminará durante la cocción.
Comenzará el proceso de cocción.
El tiempo de cocción se mostrará durante el proceso de cocción.

Pausar el proceso de cocción

- Toque  en cualquier momento para pausar el proceso de cocción.
- Toque  para reiniciar la cocción.

Restablecer la temperatura y el tiempo de cocción

- Toque  en cualquier momento para restablecer la temperatura y el tiempo de cocción a los ajustes predeterminados (200 °C y 11 minutos).

Sacar el cajón durante la cocción

Es posible que desee sacar el cajón durante la cocción para comprobar si los alimentos están cocinados o para agitar los ingredientes y distribuirlos para una cocción más uniforme.

La freidora emitirá un pitido y  se mostrará en el panel de control si se recomienda dar la vuelta a los alimentos, o puede que prefiera darles la vuelta y redistribuirlos como desee.

- Saque el cajón con cuidado.
La freidora se apagará y el temporizador se pausará. En la pantalla aparecerá "OPEN" (abierto).
- Coloque el cajón sobre una superficie resistente al calor.
- Agite o dé la vuelta a los alimentos en el cajón con cuidado.
- Vuelva a introducir el cajón en la freidora y se reanudará el temporizador.

Menú de cocción

Hay diez opciones de cocción disponibles para seleccionar temperaturas y tiempos de cocción preestablecidos para diferentes tipos de alimentos.

- Toque  para mostrar las opciones de cocción disponibles.
Las opciones de cocción se iluminarán en el panel de control.
- Toque  repetidamente para seleccionar 10 opciones de cocción.
- Cuando haya seleccionado la opción que desee, se mostrarán la temperatura y el tiempo de cocción preestablecidos.
- Siga las instrucciones de la columna anterior para cambiar los ajustes de temperatura y tiempo (si es necesario).

- Toque  para iniciar el proceso de cocción.
La freidora reanuda la cocción y el temporizador se reanuda.

Indicador de Dar la vuelta

Para algunas opciones de cocción, el indicador de Dar la vuelta  se iluminará durante la cocción y la freidora emitirá 5 pitidos. Esto indica que es posible que sea necesario dar la vuelta a los alimentos.

- Para dar la vuelta a los alimentos, saque el cajón de la freidora y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.
- Dé la vuelta o agite los alimentos según sea necesario.
- Vuelva a colocar el cajón en la freidora.
La freidora continuará el proceso de cocción.

Cuando se hayan cocinado los alimentos

La freidora seguirá funcionando hasta que haya transcurrido el tiempo de cocción.

Cuando se hayan cocinado los alimentos, la freidora emitirá cinco pitidos y mostrará "End" (Fin). A continuación, volverá al modo de espera.

- Saque el cajón con cuidado, sujetando únicamente el asa. Mantenga el cajón en posición horizontal para evitar derramar cualquier líquido que se haya acumulado en la base durante el proceso de cocción.
- Coloque el cajón sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe que los alimentos estén bien cocinados. Si no lo están, vuelva a colocar el cajón en la freidora y ajuste un tiempo de cocción adicional.
- Cuando los alimentos estén cocinados a su gusto, échelos en una fuente usando utensilios de madera o plástico resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente del cajón o la rejilla.
- Vacíe cualquier líquido que se haya acumulado en el cajón durante el proceso de cocción.

Cocinar más alimentos

Si va a cocinar otra tanda de alimentos, repita las instrucciones del apartado anterior, pero omita el tiempo para permitir que se precaliente la freidora.

Cuando haya terminado de cocinar

- Desconecte la freidora de la toma de corriente y deje que se enfríe.
- Coloque la freidora y el cajón en un lugar donde estén fuera del alcance de los niños y los animales de compañía para que se enfríen completamente.
- Cuando la freidora y el cajón se hayan enfriado totalmente, siga las instrucciones del apartado Limpieza y mantenimiento para limpiar la freidora.

Tabla de cocción

Los tiempos y las temperaturas de cocción que aparecen en la siguiente tabla son pautas para ajustar el proceso de cocción manualmente. Con la experiencia, es posible que desee variar estos ajustes según sus gustos y la cantidad que esté cocinando.

Compruebe siempre que los alimentos estén completamente cocinados antes de servirlos. Si tiene alguna duda, vuelva a colocarlos en la freidora para cocinarlos durante más tiempo hasta que estén totalmente cocinados.

Alimento	Cantidad mín.- máx. (gramos)	Temperatura	Tiempo (minutos)	Notas adicionales
Patatas fritas finas congeladas	300-400	180 °C	18-25*	
Patatas fritas gruesas congeladas	300-400	180 °C	20-25*	
Patata gratinada	500	200 °C	20-25*	
Filete	100-500	200 °C	10-15	
Chuletas de cerdo	100-500	200 °C	10-20	
Hamburguesa	100-500	170 °C	10-20	
Rollo de salchicha	100-500	170 °C	13-15	
Muslos	100-500	180 °C	18-27	
Pechuga de pollo	100-500	180 °C	15-20	
Pollo entero	1000	170 °C	30	Dar la vuelta una vez después de 15 minutos
Rollitos de primavera	100-400	200 °C	8-10*	
Nuggets de pollo congelados	100-500	180 °C	11-21*	
Palitos de pescado congelados	100-400	200 °C	11-21	Usar listo para horno
Snacks de queso rebozados congelados	100-400	170 °C	8-10	
Verduras rellenas	100-400	170 °C	8-12	
Tarta	300	170 °C	13-20	Usar un molde para hornear
Quiche	400	180 °C	20-22	

Alimento	Cantidad mín.- máx. (gramos)	Temperatura	Tiempo (minutos)	Notas adicionales
Magdalenas	300	200 °C	15-18	Usar un molde para hornear/ fuente para horno
Snacks dulces	400	160 °C	20	

* Agitar o dar la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Limpieza y mantenimiento

- Nunca limpie la freidora de aire con estropajos, estropajos abrasivos o productos químicos.
- Nunca sumerja el cuerpo de la freidora de aire en el agua ni en ninguna otra solución de limpieza.
- Limpie la freidora después de cada uso.
- Espere siempre a que la freidora se haya enfriado completamente antes de limpiarla.
- El cajón y la rejilla de la freidora de aire son aptos para el lavavajillas a temperaturas inferiores a 70 °C.
- Desconecte la freidora de aire de la toma de corriente y asegúrese de que se haya enfriado completamente antes de limpiarla.

Limpieza del cajón y la rejilla

- Saque el cajón.
- Retire la rejilla del cajón levantándola.
- Estos componentes se pueden lavar en el lavavajillas o a mano con una solución de detergente tibia.



NOTA:

Si hay restos de comida adheridos al cajón o la rejilla, déjelos en remojo durante 10 minutos antes de limpiarlos.

- Séquelos bien antes de usarlos.

Limpieza del cuerpo principal

- Limpie el cuerpo con un paño ligeramente húmedo.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo para eliminar cualquier resto de comida.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona (no se enciende la pantalla).	• El aparato no está enchufado. • El cajón no está colocado correctamente.	• Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra. • Compruebe que el cajón encaje en su posición mediante el sonido de un clic en el cuerpo de la freidora.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no se cocinan del todo.	• El cajón está demasiado lleno. • La temperatura ajustada es demasiado baja. • El tiempo de preparación es demasiado corto.	• Ponga tandas de ingredientes más pequeñas en el cajón. • Cocine a una temperatura más alta. • Aumente el tiempo de cocción.
Los ingredientes no se frien uniformemente en la freidora de aire.	• Algunos ingredientes necesitan agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	• Es posible que los ingredientes que se colocan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) necesiten agitarse a la mitad del tiempo de preparación.
Los snacks fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	• Ha utilizado un tipo de snacks pensados para ser preparados en una freidora tradicional.	• Utilice snacks para horno o unte ligeramente los snacks con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar el cajón en el aparato correctamente.	• El cajón está demasiado lleno.	• No llene el cajón más allá de 1 cm de su borde superior.
Sale humo blanco del aparato.	• Está preparando ingredientes grasientos. • El cajón aún contiene restos de grasa de un uso anterior.	• Cuando fría ingredientes grasientos en la freidora de aire, caerá una gran cantidad de aceite en el cajón. El aceite produce humo blanco y el cajón puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. • El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en el cajón. Limpie el cajón después de cada uso.

Problema	Posible causa	Solución
Las patatas fritas caseras no se fríen uniformemente en la freidora de aire.	• No ha utilizado el tipo de patata adecuado. • No ha lavado bien con agua las patatas fritas cortadas antes de freírlas.	• Utilice patatas caseras y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura. • Lave bien con agua las patatas fritas cortadas para eliminar el almidón de la parte exterior de las mismas.
Las patatas fritas caseras no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	• La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	• Asegúrese de secar bien las patatas fritas cortadas antes de añadir el aceite. • Corte las patatas fritas más pequeñas para obtener un resultado más crujiente. • Añada un poco más de aceite para obtener una textura más crujiente.
Se muestran los códigos de error E1 o E2.	• El posible que el aparato esté defectuoso.	• Desconéctelo de la toma de corriente y vuelva a conectarlo. Si sigue apareciendo el código de error, devuelva el aparato a la tienda.

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

