



8765 – CROUSTY LIGHT DUO
AIR FRYER – FRITEUSE DIETETIQUE
MODE D'EMPLOI

LB8765_IM_V1



Merci de nous avoir accordé votre confiance.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce manuel même si vous avez l'habitude d'utiliser des produits similaires. N'utilisez ce produit que conformément aux instructions décrites dans ce manuel. Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr où vous pourrez le retrouver facilement en cas d'utilisation ultérieure.

CONSIGNES DE SECURITE

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI – risque de blessure en cas de mauvaise utilisation. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.

- **Cet appareil est destiné à être utilisé pour griller, cuire, décongeler, réchauffer et déshydrater des aliments.**
- Cet appareil fonctionne exclusivement à l'air chaud. Ne versez surtout pas d'huile ou de graisse dans le bac comme vous le feriez avec une friteuse classique.
- L'appareil ne convient pas à la préparation de plats contenant des liquides tels que soupe, sauces, ragouts. Ne versez aucun liquide dans l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus **s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus.**
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent de connaissances, **si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.**
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil – surveillez les enfants.
- Seuls les enfants de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans et des animaux.
- Vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non-respect de cette obligation peut provoquer



un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique

- Déroulez complètement le cordon. En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 1 mm².
- Ne jamais débrancher ou déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché afin d'éviter toute chute de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil, ne pas le tordre.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Le câble d'alimentation doit être régulièrement examiné afin de détecter tout signe de défaut ou de dégradation. Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé.
- La prise de courant doit être facilement accessible à tout moment pour permettre de débrancher rapidement l'appareil de l'alimentation électrique.

DANGER : Risque de choc électrique !

- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces équipées d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine, ni à proximité de lavabos ou de robinets. L'appareil ne doit pas être utilisé ou stocké dans un environnement humide.

- Ne jamais immerger l'appareil et son câble dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Aucune eau ne doit pénétrer la base de l'appareil.
- Ne jamais mettre le corps de l'appareil ou le tiroir au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Veiller à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur, sous la pluie. L'entreposer dans un endroit sec.



ATTENTION : Surfaces chaudes !

- Certaines surfaces et accessoires deviennent très chauds pendant l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine pour les manipuler. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger.
- De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil pendant son fonctionnement ou lors de l'ouverture du tiroir. Evitez de tenir votre tête ou vos mains au-dessus du tiroir. Evitez de placer l'appareil sous un élément mural.



AVERTISSEMENT : Risque d'incendie

- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à proximité de matières combustibles. Ne pas placer de matériaux combustibles sur ou dans l'appareil (carton, papier, plastique...).
- Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement. Les différents orifices de ventilation doivent rester libres (20 cm de distance minimum).
- Garder les ouvertures d'aération dégagées.
- En cas de feu, ne pas éteindre avec de l'eau. Etouffer les flammes à l'aide d'une couverture anti-feu ou d'un extincteur approprié.



DE MANIERE GENERALE

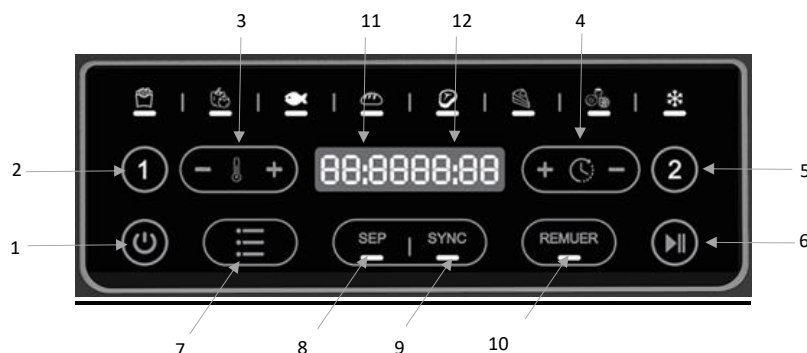
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.

- Placez toujours votre appareil le plus loin possible du bord du plan de travail.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- Placez l'appareil à un endroit où il ne peut pas être touché accidentellement.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
- Cet appareil peut être utilisé dans les environnements tels que :
 - Coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - Fermes
 - Hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
 - Chambres d'hôtes ou environnement assimilables
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Evitez de secouer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit où vous risquez d'endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal. Ils pourraient endommager le revêtement du tiroir et de la grille.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux
 - il est tombé et présente des détériorations ou anomalies de fonctionnement.

Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger.

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne laissez aucune partie de l'emballage accessible aux enfants : risque d'absorption, d'étouffement...

PANNEAU DE CONTROLE



- 1- Touche : Allumer / éteindre l'appareil ; quitter toutes les fonctions
- 2- Touche 1 : Pour régler la zone de cuisson 1
- 3- Touche : Augmenter la température (+), réduire la température (-)
- 4- Touche : Augmenter + le temps de cuisson, réduire - le temps de cuisson
- 5- Touche 2 : Pour régler la zone de cuisson 2
- 6- Touche : Démarrer / interrompre le processus de cuisson
- 7- Choix des programmes : Frites, Légumes, Poissons, Pains, Viandes, Gâteaux, Déshydratation, Décongélation
- 8- Touche SEP : Synchroniser la fin du temps de cuisson pour les deux zones de cuisson
- 9- Touche SYNC : Appliquer tous les réglages de la zone de cuisson 1 à la zone de cuisson 2
- 10- Touche remuer : Activer le rappel automatique à mi-cuisson
- 11- Affichage de la température et du temps de cuisson pour la zone de cuisson 1
- 12- Affichage de la température et du temps de cuisson pour la zone de cuisson 2

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- En déballant votre appareil, veillez à bien retirer tous les éléments d'emballage et autocollants.
- Veuillez lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel.
- Lavez les différentes parties de l'appareil avec une éponge humide.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale (220-240V).
- L'appareil doit être utilisé pour la première fois sans aliments afin d'éliminer par la chaleur toute trace éventuelle de revêtement. Mettez l'appareil à chauffer à

- la température la plus élevée environ 5 minutes sans qu'aucun aliment ne soit placé à l'intérieur.
- Nettoyez à nouveau l'appareil.

FONCTIONNEMENT

Votre CroustyLight Duo fonctionne grâce à la Technologie Air 360°. L'air chaud pulsé circule à grande vitesse et entoure les aliments afin de les rendre fondants à l'intérieur et croustillants à l'extérieur.

A titre indicatif, le tableau suivant vous donne une vue d'ensemble des programmes :

Fonction	Durée prédéfinie	Température prédéfinie	Durée possible	Température possible	Fonction REMUER
Frites	20 min	200°C	1-60 min	120-210°C	Oui
Légumes	10 min	190°C	1-60 min	50-210°C	Oui
Poissons	20 min	180°C	1-60 min	120-210°C	Oui
Pains	20 min	160°C	1-60 min	120-210°C	No
Viandes	10 min	200°C	1-60 min	120-210°C	Oui
Gâteaux	30 min	170°C	1-30 min	120-210°C	No
Déshydratation	480 min	60°C	1-720 min	60-100°C	Oui
Décongélation	40 min	45°C	10-60 min	30-120°C	Oui

L'appareil dispose de deux zones de cuisson. Un programme différent peut être sélectionné pour chaque zone de cuisson et la température et le temps de cuisson peuvent être réglés à votre guise. Il existe 6 programmes.

En outre, les zones de cuisson peuvent être synchronisées de manière à ce que tous les réglages de température et de temps de cuisson soient identiques pour les deux zones de cuisson (fonction SYNC), ou que seule la fin du temps de cuisson soit synchronisée (fonction SEP) afin que les différents aliments puissent être servis en même temps.

Mais les zones de cuisson peuvent également être utilisées indépendamment sans synchronisation.

En outre, il est possible d'utiliser une seule zone de cuisson pour de plus petites quantités d'aliments.

Réglage de la température et du temps de cuisson

Après avoir choisi un programme, il est possible de régler la température à l'aide des touches + et -, et le temps de cuisson à l'aide des touches + et-.

Pour faire défiler rapidement les valeurs, maintenez la touche correspondante enfoncée.

Synchronisation des zones de cuisson

Deux fonctions permettent de synchroniser les zones de cuisson :


- Fonction SEP - pour deux aliments différents dont la température et le temps de cuisson sont différents, mais qui doivent être prêts en même temps.
- Fonction SYNC - pour de plus grandes quantités d'un aliment ou pour des aliments différents ayant la même température et le même temps de cuisson.

Attention : Il n'est pas possible de synchroniser les zones de cuisson pendant que l'appareil fonctionne.

Fonctionnement de la fonction de rappel automatique

Ce modèle de friteuse est doté de la fonction "rappel automatique". Pour utiliser cette fonction, vous devez appuyer sur la touche "REMUER" du panneau de commande de l'appareil après avoir choisi le bouton du programme sélectionné. Lorsque le programme atteint la moitié du temps programmé, la touche "REMUER" commence à clignoter pendant environ 2 minutes et émet 2 bips pour vous rappeler que vous devez remuer les aliments. Il est temps de retirer le tiroir de la friteuse. Une fois le tiroir retiré, le processus passe en mode pause et le panneau avant s'éteint. Dès que l'on remue les aliments et que l'on replace le tiroir dans sa position, la friteuse s'active automatiquement pour terminer le processus de cuisson.

Mode veille


Lorsque l'on appuie sur la touche  le panneau de commande est activé. Si l'appareil n'est pas utilisé dans les 10 minutes, il passe en mode veille.

UTILISATION

1. Préparer les aliments pour la cuisson.
2. Pour favoriser la circulation de l'air chaud, insérez les grilles dans les tiroirs. Les grilles sont placées sur leurs pieds en silicone.

3. Placez les aliments dans les tiroirs, en les séparant par type. Si vous cuisinez une petite quantité d'un seul type d'aliment, vous pouvez utiliser un seul tiroir. Il est également possible d'utiliser des accessoires types moules ou plats.

4. Insérer le(s) tiroir(s) dans le(s) compartiment(s).

5. Appuyez sur la touche  pour activer le panneau de commande.

Le mode de réglage de la zone de cuisson 1 est appelé. (Pour passer à la zone de cuisson 2, appuyez sur la touche)

6. Sélectionnez un programme et réglez éventuellement la température et le temps de cuisson à l'aide des touches + et -.

Si vous souhaitez utiliser la fonction "rappel automatique" pour vous rappeler de remuer les aliments, vous devez appuyer sur la touche REMUER après avoir réglé la température et l'heure.

7. Si un seul tiroir est utilisé, passez à l'étape 9.

Si les deux tiroirs sont utilisés, réglez la température et le temps de cuisson pour la zone de cuisson 2 de l'une des manières suivantes :

a. Pour copier les réglages de la zone de cuisson 1 pour la zone de cuisson 2, appuyez sur la touche SYNC.

b. Sinon, la touche 2 permet d'accéder au mode de réglage de la zone de cuisson 2. Choisissez ensuite un programme et effectuez les réglages nécessaires.


8. Si des réglages différents ont été effectués pour les deux zones de cuisson, mais que les temps de cuisson doivent se terminer simultanément, appuyez sur la touche SEP.

9. Utilisez la touche  pour lancer le processus de cuisson.

Si la fonction SEP est activée, la zone de cuisson dont le temps de cuisson est le plus long démarre en premier. L'autre zone de cuisson n'est activée, accompagnée d'un signal sonore, que lorsque les temps de cuisson restants des deux zones de cuisson sont de même durée. Jusqu'à ce moment, l'affichage associé indique "hold".

Le temps de cuisson restant peut être lu sur l'écran. Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit et le message "End" s'affiche.

10. Sortez le(s) tiroir(s) et posez-le(s) sur une surface résistante à la chaleur. Pas sur l'appareil !

11. Éteignez l'appareil à l'aide de la touche  et débranchez la fiche de la prise

de courant.

12. Retirez les aliments du/des tiroir(s).

13. Laissez le tiroir et la grille refroidir.

Mise en pause du processus de cuisson : Si le processus de cuisson doit être interrompu pour mélanger ou ajouter d'autres ingrédients, par exemple, il suffit de sortir le tiroir. Le décompte du temps de cuisson (pour les deux zones de cuisson si elles sont synchronisées) est arrêté. Il reprend dès que le tiroir est remis en place.

Arrêt manuel d'une zone de cuisson : Pour arrêter le processus de cuisson dans une zone de cuisson, appuyez sur les touches 1 ou 2, puis appuyez sur la touche START / STOP. L'affichage correspondant indique "Fin". L'autre zone de cuisson poursuit le processus de cuisson.

CONSEILS D'UTILISATION

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.
- Ne placez pas d'aliments emballés dans l'appareil
- Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact direct avec les éléments chauffants.
- Ne remplissez pas trop le tiroir afin que l'air chaud puisse circuler de manière optimale à l'intérieur. Ne le remplissez pas à plus d'un tiers.
- Pour une dorure optimale, vaporisez de l'huile sur les aliments ou mélangez-les avec un peu d'huile dans un saladier avant de les positionner dans le tiroir.
- Ne laissez pas l'appareil allumé lorsqu'il est vide (sauf lors de la première utilisation).
- Après utilisation, posez toujours le tiroir sur une surface résistante à la chaleur.
- En général, il n'est pas nécessaire d'utiliser de l'huile ou seulement une petite quantité d'huile (2 à 3 cuillères à café) pour préparer les aliments.
- Les morceaux d'aliments très légers peuvent être entraînés par l'air circulant. Si nécessaire, nous recommandons de les bloquer avec des cure-dents.
- Le temps de cuisson dépend de la taille et de la quantité des aliments,

ainsi que de la température. En général, le temps de cuisson est plus court que dans un four conventionnel. Commencez par un temps de cuisson plus court et augmentez-le progressivement si nécessaire.

- Mélangez les aliments de temps en temps ou retournez-les à l'aide d'une pince en plastique ou en bois pour obtenir une cuisson homogène.
- Vérifiez la cuisson des aliments régulièrement et, s'ils sont cuits, éteignez l'appareil, même si le programme n'est pas encore terminé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de procéder au nettoyage, arrêtez l'appareil et débranchez-le.
- Nettoyez les tiroirs et les grilles avec du détergent et de l'eau chaude. Pour conserver le plus longtemps possible ces pièces en bon état, il est recommandé de les laver à la main plutôt qu'au lave-vaisselle. En cas de salissures tenaces, faites tremper les grilles et les tiroirs dans un mélange d'eau et de détergent.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil, l'intérieur de la chambre et l'élément chauffant avec un chiffon doux et sec, n'utilisez jamais de tampons à récurer ou de produits nettoyants abrasifs.
- Laissez les pièces sécher complètement.
- Ne pas mettre l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau, ne pas laisser d'eau entrer dans l'appareil.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, le cordon d'alimentation peut être enroulé autour du airfryer. Rangez-le dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants et des animaux.

Commenté [CCL1]:

DEPANNAGE

Problème	Cause	Solution
L'Air Fryer ne fonctionne pas	Appareil mal branché	Branchez-le sur une prise de terre
	Tiroir mal fermé	Fermez correctement le tiroir
Les aliments ne sont pas cuits	Trop d'aliments dans le tiroir	Placez de plus petites quantités d'aliments dans le tiroir
	Température de cuisson trop basse	Augmentez la température
Aliments dorés de manière inégale	Aliments superposés ne permettant pas une circulation homogène de l'air chaud	Secouez le tiroir à plusieurs reprises durant la cuisson
	Aliments non préparés correctement	Essuyez les ingrédients et couvrez-les d'une fine couche d'huile
Fumée blanche	Les aliments sont gras	La fumée va disparaître
	Des résidus graisseux de la cuisson précédente sont présents	Veillez à nettoyer correctement l'appareil après chaque utilisation
Vapeur	Les aliments sont humides	Essuyez les aliments
	Les aliments ont un taux d'humidité important	La vapeur va disparaître
L'écran affiche E1 ou E2	Problème de capteur	Contactez un centre service agréé
Le ventilateur ne fonctionne pas	Ventilateur bloqué	Contactez un centre service agréé
	Moteur endommagé	Contactez un centre service agréé

ELIMINATION DES APPAREILS USAGES

Ne vous débarrassez pas de cet appareil dans les systèmes de déchets municipaux. Remettez-le à un point de recyclage et de collecte d'appareils électroniques et électriques. Vérifiez le symbole sur le produit, le manuel de l'utilisateur et le packaging. Les plastiques utilisés pour construire l'appareil peuvent être recyclés conformément au logotage de l'emballage. En choisissant de recycler, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Trouvez le point de collecte le plus proche chez votre distributeur.

