



8865 – CROUSTY LIGHT DUO FLEX 9L

AIR FRYER – FRITEUSE DIÉTÉTIQUE

MODE D'EMPLOI



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. Évitez de tenir votre tête ou vos mains au-dessus du tiroir. Évitez 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. Éteindre les flammes à l'aide d'une couverture anti-feu ou d'un extincteur approprié.

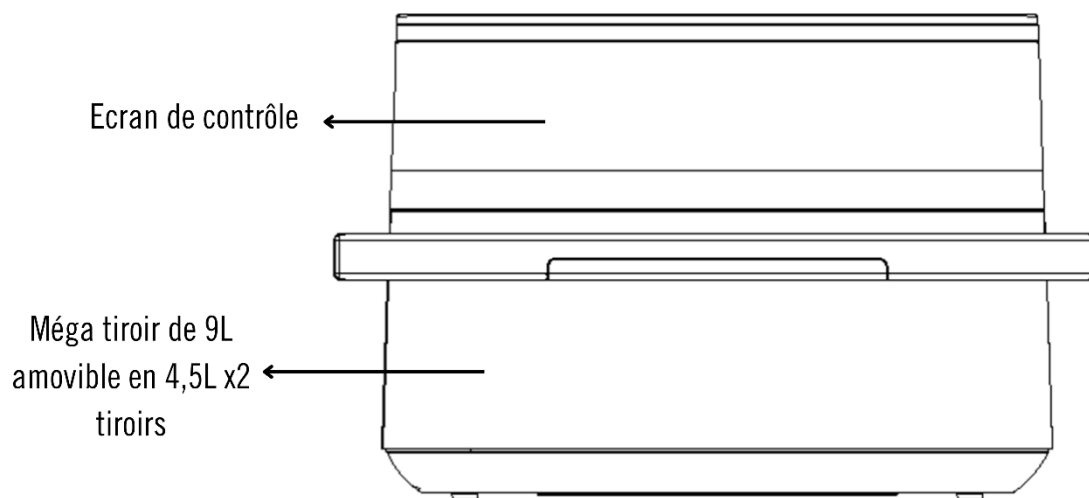


DE MANIERE GENERALE

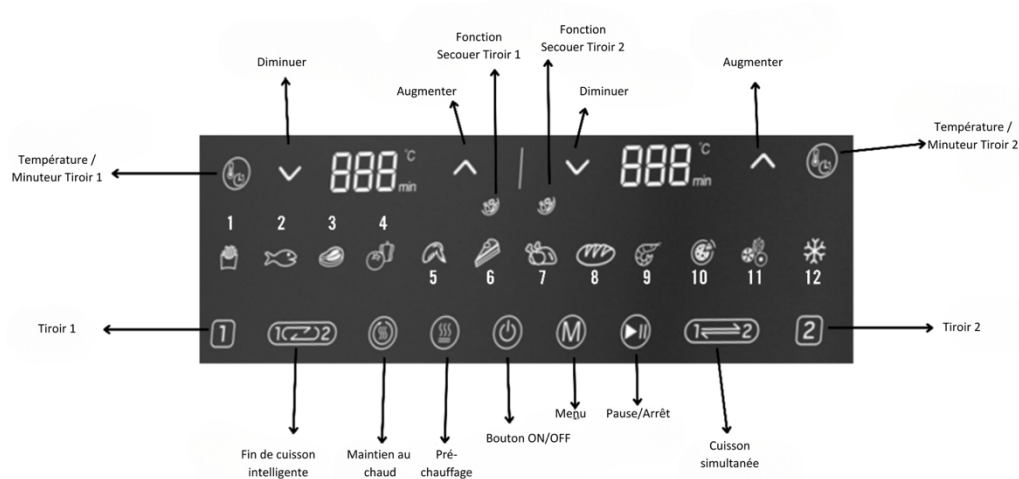
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Placez toujours votre appareil le plus loin possible du bord du plan de travail.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- Placez l'appareil à un endroit où il ne peut pas être touché accidentellement.
- Utiliser 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.
- Évitez 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...

VOTRE CROUSTY LIGHT DUO FLEX 9L



ECRAN DE CONTRÔLE






Programmes :



1. Frites
2. Poissons
3. Viandes
4. Légumes
5. Ailes de poulet
6. Gâteaux
7. Poulet


- 8. Pains
- 9. Crevettes
- 10. Pizzas
- 11. Déshydratation
- 12. Décongélation

INSTRUCTIONS POUR L'ÉCRAN DE CONTRÔLE






1. Après le branchement, un long bip se fait entendre, tous les indicateurs de l'écran de commande s'allument pendant une seconde et l'appareil passe en mode d'arrêt. À ce moment-là, le voyant du bouton d'alimentation s'allume fixement, tandis que les autres boutons et voyants passent en mode veille.


2. Appuyez brièvement sur le bouton d'alimentation , les boutons Tiroir 1  et Tiroir 2  du panneau de commande sont activés.



Ensuite, appuyez brièvement sur le bouton Tiroir 1  ou sur le bouton Tiroir 2 . À ce moment-là, la température par défaut est de 200°C et la durée par défaut est de 15 minutes.

3. Appuyez brièvement sur  pour passer d'un menu à l'autre. L'indicateur du menu sélectionné clignote tandis que les indicateurs des autres menus s'allument fixement.



MODE MANUEL


4. Appuyez sur Tiroir 1  ou Tiroir 2  Appuyez brièvement sur la touche MIN/TEMP  pour passer de la température à la durée, puis réglez la température ou la durée à l'aide des touches  ou .

5. Après avoir réglé la température, l'heure ou le menu, appuyez brièvement sur la touche ON/OFF , l'appareil commence à fonctionner.

6. Pendant le fonctionnement, appuyez brièvement sur la touche ON/OFF , l'appareil s'arrête de fonctionner. Appuyer à nouveau sur la touche ON/OFF , l'appareil se remet à fonctionner.

7. Une fois la cuisson terminée, cinq bips retentissent, l'écran affiche « 000 » et « 000 » clignote. Lorsque l'écran s'éteint complètement (seul le voyant du bouton ON/OFF s'allume), l'appareil passe en mode d'arrêt.

8. Pour la fonction Préchauffage, la température par défaut est de 200°C et la durée par défaut est de 3 minutes. Avant de sélectionner le menu ou le mode pause, appuyez brièvement sur le bouton PRE-CHAUFFAGE  pour sélectionner la fonction (appuyez à nouveau pour annuler la sélection). Appuyez brièvement sur la touche ON/OFF  pour entrer dans le mode préchauffage et revenir à l'état par défaut.

9. Pour la fonction de maintien au chaud, la température par défaut est de 80°C et la durée par défaut est de 60 minutes. Avant de sélectionner le menu ou le mode pause, appuyez brièvement sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD  pour sélectionner la fonction (appuyez à nouveau pour annuler la sélection). Une fois le préchauffage terminé, l'appareil entre en mode maintien au chaud.

10. Après la mise sous tension de l'appareil, vous pouvez retirer le tiroir intérieur à tout moment ; à ce moment-là, l'appareil s'arrête de fonctionner, l'écran s'allume en continu pour indiquer que le tiroir intérieur a été retiré ; l'appareil ne peut pas être utilisé. L'appareil continuera à fonctionner une fois que le tiroir intérieur aura été replacé correctement.

11. Pour les frites, lorsqu'il reste 1/2 et 1/6 du temps de cuisson et pour les autres programmes (hors programmes gâteaux, pizzas et déshydratation) lorsqu'il reste 1/3 du temps de cuisson, l'indicateur SHAKE clignote et un signal sonore est émis pendant 30 secondes pour rappeler à l'utilisateur de secouer le tiroir. Une fois l'opération effectuée, l'indicateur s'éteint.

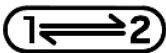

L'opération « Secouer » sera annulée si l'une des opérations suivantes est effectuée :



(1) L'utilisateur retire le tiroir et effectue l'opération « SECOUER » dans les 30 secondes, puis replace le tiroir dans le corps principal.

(2) Aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes.

L'une ou l'autre des conditions ci-dessus est considérée comme l'achèvement de l'opération « SECOUER ». Une fois l'opération « SECOUER » terminée, le signal sonore s'arrête, le voyant SECOUER s'éteint et l'appareil continue à fonctionner.

12. Pour la fonction de cuisson assortie, lorsque vous avez réglé le menu pour le Tiroir 1 ou le Tiroir 2, appuyez brièvement sur la touche CUISSON SIMULTANEE

 les données du Tiroir 1 réglée sont copiées pour le Tiroir 2, appuyez brièvement sur la touche ON/OFF  l'appareil commence à fonctionner et retourne en mode d'arrêt après la fin du travail.

13. Pour la fonction de FIN DE CUISSON INTELLIGENTE, lorsque vous avez réglé le menu pour le Tiroir 1 et la Tiroir 2, appuyez brièvement sur la touche FIN INTELLIGENTE  appuyez brièvement sur la touche ON/OFF  l'appareil commence à fonctionner et revient en mode d'arrêt après la fin du travail. En utilisant cette fonction, différents aliments peuvent être cuits au même moment.

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.
- Votre friteuse à air est livrée avec des grilles placées dans le tiroir. Tirez sur la poignée pour retirer le tiroir de l'appareil principal, puis posez-le sur une surface propre et plane.
- 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, 50/60Hz).
- 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.

- **NE PLONGEZ PAS** le corps de la friteuse dans l'eau. Nettoyez-le simplement avec un chiffon humide. Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, il est possible que la friteuse dégage une légère odeur. Cela est tout à fait normal.

AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas conçu pour faire bouillir de l'eau.

FONCTIONNEMENT DU CROUSTY LIGHT

1. Placez la friteuse à air sur une surface plane, résistante à la chaleur et à proximité d'une prise électrique.
2. Tenez fermement la poignée pour retirer le panier intérieur du corps principal, puis posez-le sur une surface propre et plane.
3. Disposez les aliments sur la grille, sans surcharger le panier.
4. Insérez le panier intérieur dans le corps principal en vous assurant qu'il est correctement placé.
5. Branchez l'appareil à une source d'alimentation.
6. La température est réglable entre 60 °C et 200 °C, et le temps de cuisson entre 1 et 60 minutes.
7. Si l'appareil est froid, sélectionnez la fonction Préchauffage (sans y mettre d'aliments). Le voyant de chauffe s'allumera et la friteuse commencera à chauffer. Un préchauffage améliore le résultat de cuisson.
8. Suivez les instructions de la section « INSTRUCTIONS POUR L'ECRAN DE CONTROLE » pour sélectionner le temps et la température adaptés aux aliments, puis démarrez la cuisson.
9. Lorsque le panier est retiré, l'élément chauffant s'arrête et l'écran indique que le panier a été retiré. Une fois le panier correctement replacé, la cuisson reprend automatiquement.
10. Retournez les aliments pour vérifier le brunissement et la cuisson. Si nécessaire, ajustez la température et le temps pour continuer la cuisson jusqu'à ce que les aliments soient cuits à point.

11. Une fois la cuisson terminée, retirez le panier intérieur et placez-le sur une surface plane résistante à la chaleur. Transférez les aliments cuits dans un récipient approprié.
12. Vous pouvez poursuivre la cuisson si besoin. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

REMARQUE : La friteuse ne chauffe pas si le bouton START/STOP n'est pas activé. Si le panier n'est pas correctement installé, elle ne chauffera pas non plus, et l'écran indiquera que le panier a été retiré. Une fois la cuisson terminée, veuillez appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.

AVERTISSEMENTS :

- Faites attention en retournant les aliments dans le panier. Pour éviter toute blessure ou dommage, ne secouez pas l'appareil pour retourner les aliments.
- Soyez particulièrement prudent lors du retrait ou de la mise en place du panier, afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur chaude.
- Après la cuisson, ne posez pas la grille ou le panier directement sur une table en plastique, cela risquerait de la faire fondre. Ne retournez pas le panier avec la grille à l'intérieur.

INTRODUCTION POUR LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	MAINTIEN AU CHAUD	PLAGE DE TEMP.	PLAGE DE TEMPS	SECOUER
FRITES	200°C	20 min	OUI	60~200°C	1~60 min	OUI
POISSONS	190°C	20 min	OUI	60~200°C	1~60 min	OUI
VIANDES	200°C	10 min	OUI	60~200°C	1~60 min	OUI
LÉGUMES	190°C	10 min	OUI	60~200°C	1~60 min	OUI
AILES DE POULET	200°C	20 min	OUI	60~200°C	1~60 min	OUI

GÂTEAUX	150°C	30 min	OUI	60~200°C	1~60 min	NON
POULET	200°C	30 min	OUI	60~200°C	1~60 min	OUI
PAINS	160°C	10 min	OUI	60~200°C	1~60 min	OUI
CREVETTES	200°C	8 min	OUI	60~200°C	1~60 min	OUI
PIZZA	200°C	10 min	OUI	60~200°C	1~60 min	NON
DESHYDRATATION	60°C	360 min	OUI	60~200°C	120~540 min	NON
DECONGELATION	60°C	40 min	OUI	60~200°C	1~120 min	NON

REMARQUES :

1. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande, la volaille et le poisson sont bien cuits avant de les consommer.
2. L' « INTRODUCTION DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES » est donnée à titre indicatif. La quantité, l'épaisseur ou la densité des aliments, ainsi que le fait qu'ils soient frais, décongelés ou surgelés, peuvent influencer le temps de cuisson.
3. L' « INTRODUCTION DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES » indiquent le temps de cuisson moyen, le temps nécessaire pour certaines manipulations, ainsi que les mesures prises pour obtenir un résultat de cuisson optimal.
4. Faire frire une petite quantité d'aliments permet d'obtenir un temps de cuisson plus court et un meilleur résultat. Ajustez la température et la durée selon vos préférences.

CONSEILS D'UTILISATION

1. L'huile d'olive ou l'huile végétale conviennent bien à la cuisson à l'air. Vous pouvez appliquer un peu d'huile sur les aliments pour de meilleurs résultats de cuisson. Veillez à ce que les aliments soient bien secs avant d'ajouter l'huile.

2. Coupez les aliments en petits morceaux pour augmenter la surface de cuisson et obtenir une texture plus croustillante. Activez la fonction de préchauffage avant la cuisson pour un meilleur résultat.
3. Ne surchargez pas le panier intérieur. Ne le remplissez jamais à plus de la moitié de sa capacité maximale.
4. Pour un résultat optimal, certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson.
5. Lors de la cuisson d'aliments naturellement riches en graisses, comme les ailes de poulet ou les saucisses, il peut être nécessaire de vider l'excès de graisse du panier entre deux utilisations afin d'éviter une production excessive de fumée.
6. Séchez toujours les aliments avant cuisson pour améliorer le brunissage et réduire la fumée.
7. Les aliments placés dans le panier ne doivent pas dépasser la hauteur du rebord afin de permettre une bonne circulation de l'air à l'intérieur.

INSTRUCTIONS POUR LE STOCKAGE DU CROUSTY LIGHT

1. Assurez-vous que la friteuse est débranchée et que toutes les pièces sont nettoyées et séchées avant de la ranger.
2. Ne rangez jamais l'Air Fryer dans un endroit chaud et humide.
3. Rangez l'Air Fryer dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.

DÉPANNAGE

Problème	Raison	Solution
Aucune indication ou le panneau de commande ne fonctionne pas.	La prise n'a pas été correctement insérée ou le tiroir intérieur est mal positionné.	Insérez correctement la prise d'alimentation, placez correctement le tiroir intérieur et assurez-vous que le bouton d'alimentation est activé.
Brunissage inégal	Les aliments ne sont pas secoués pendant la cuisson.	Lorsque le rappel de SECOUER (« Shake ») apparaît, retirez le tiroir intérieur et secouez les aliments.
Beaucoup de fumée est produite.	Il y a trop d'humidité à la surface des aliments.	Essuyez l'humidité à la surface des aliments avec du papier absorbant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de procéder au nettoyage, arrêtez l'appareil et débranchez-le.
- Nettoyez le tiroir et la grille 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 et pas au lave-vaisselle. En cas de salissures tenaces, faites tremper la grille et le tiroir 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 Crousty Light. Rangez-le dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants et des animaux.

ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS

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.

