

FRITEUSE À AIR

GUIDE DE L'UTILISATEUR



Model:KDF-4610DTW

Introduction

Merci d'avoir acheté cette friteuse à air de haute qualité. Vous pouvez désormais cuisiner une grande variété de plats de manière plus saine, avec peu ou pas d'huile !

Associée à une circulation d'air à grande vitesse, la friteuse à air utilise de l'air chaud et une grille supérieure pour préparer vos plats rapidement et simplement. Les ingrédients sont chauffés de tous les côtés et dans la plupart des cas, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile.

Description générale

A/D: Grille

B/E: Plateau

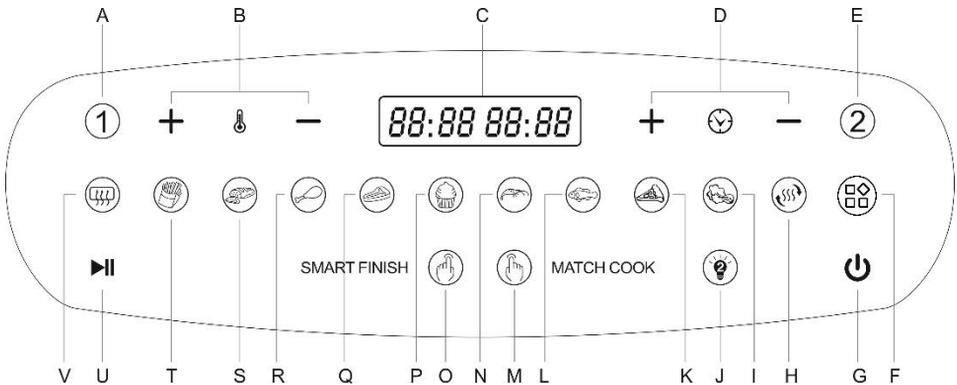
C/F: Poignée du panier

G: Entrée d'air

H: Panneau de contrôle

I: Orifices de ventilation

J: Câble d'alimentation



A: Zone1

B : Température plus/moins

C : Affichage timer/température

D: Timer plus/moins

E: Zone2

F : DIY

G : ON/OFF

H: Chauffage

I : Légumes

J : Lampe

K : Pizza

L : Poisson

M : Match cook

N: Crevettes

O : Smart finish

P : Gâteau

Q : Steak

R: Cuisses

S: Viande

T : Frites

U : Démarrer/Pause

V : Préchauffage

Informations importantes

Veillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le en lieu sûr pour référence ultérieure.

Danger

- Ne jamais immerger le boîtier, qui contient des composants électriques et des éléments chauffants, dans l'eau ni le rincer sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autre liquide pénétrer dans l'appareil afin de prévenir un choc électrique.
- Toujours mettre les ingrédients à frire dans le plateau, afin d'éviter qu'ils ne soient en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez pas le plateau de friture d'huile, car cela pourrait présenter un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale de votre pays avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer dans un centre de service autorisé par des personnes également qualifiées afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas adapté aux enfants ni aux personnes physiquement ou mentalement handicapées, ou à celles qui manquent d'expérience et de connaissances. Si vous souhaitez qu'une autre personne utilise l'appareil, cette personne doit recevoir des instructions appropriées sur son utilisation.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsque l'appareil est allumé ou en train de refroidir.
- Éloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'actionnez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Branchez uniquement l'appareil sur une prise murale mise à la terre et assurez-vous toujours que la prise est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez jamais cet appareil à un interrupteur minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils ; laissez au moins 100cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés, et 10cm d'espace libre au-dessus de l'appareil ; ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures d'évacuation d'air ; gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures d'évacuation d'air ; faites attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez le plateau de friture de l'appareil.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez une fumée noire en sortir ; attendez que

l'émission de fumée cesse avant de retirer le plateau de friture de l'appareil.

Attention

- Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Retirez les résidus brûlés.
- Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les bureaux, les fermes ou d'autres environnements de travail, ni pour être utilisé par des clients dans des hôtels ou d'autres environnements similaires.
- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel de l'utilisateur, la garantie devient nulle et non avenue et le vendeur refuse toute responsabilité pour tout dommage qui pourrait en résulter.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de l'étiquette de classement.
3. Nettoyez soigneusement le plateau de friture avec de l'eau chaude et un peu de savon liquide pour la vaisselle en utilisant une éponge non abrasive.

Note : Vous pouvez également nettoyer ces éléments au lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
 2. Placez correctement la grille de croustillance dans le plateau de friture.
- Ne remplissez pas le plateau de friture avec de l'huile ou tout autre liquide.
Ne placez rien sur le dessus de l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la cuisson à l'air.

Utilisation de l'appareil

1. Mise sous tension

Branchez, il y a un son de BIPS. Allumage. 1 seconde plus tard, retour en mode veille : toutes les lumières seront éteintes sauf  .

Zone1 ou Zone2 fonctionne individuellement.

Branchez, l'appareil est en mode veille. Appuyez sur , puis appuyez sur  ou , sélectionnez la fonction de cuisson. Vous pouvez ajuster librement le temps et la température en utilisant les boutons Time +/- et Temperature +/- . Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuisiner différents aliments. Ensuite, appuyez sur  pour que l'unité commence à fonctionner.

Zone1 et Zone2 fonctionnent en même temps.

1) Branchez, l'appareil est en mode veille. Appuyez sur , puis appuyez de nouveau sur

, pour sélectionner la fonction de cuisson. Vous pouvez librement ajuster le temps et la température à l'aide des boutons Time +/- et Temperature +/- . Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuisiner différents aliments.

2) Une fois la fonction  terminée, appuyez sur  et sélectionnez la fonction de cuisson. Vous pouvez ajuster librement le temps et la température en utilisant les boutons Time +/- et Temperature +/- . Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuisiner différents aliments.

3) Après avoir terminé le programme ci-dessus, appuyez sur  pour que l'appareil commence à fonctionner. Chaque fonction a son propre temps et température par défaut (comme indiqué dans le tableau). Le client peut ajuster le temps et la température librement à l'aide des boutons Time +/- et Temperature +/- .

Remarque : utilisation de la lampe 

Lorsque la machine est en état de fonctionnement ou en veille, appuyez sur le bouton de la lampe, la zone2 s'illuminera. La lampe s'éteindra automatiquement après 3 minutes, ou peut être allumée à tout moment.

La plage de contrôle de la température est de 50-200° C. Chaque clic sur les boutons +/- de la température augmentera ou réduira de 10° C. À 200° C, appuyer sur '+' fera revenir la température à 50° C, et appuyer sur '-' à 50° C fera revenir la température à 200° C. Lors du réglage de la température, l'affichage numérique de la température clignotera à l'écran (ne clignote pas pendant le fonctionnement). Après avoir clignoté 3 fois, la température a été définie.

La plage de réglage du temps est de 1 à 60 minutes. Chaque clic sur les boutons +/- du temps augmentera ou réduira de 1 minute. À 60 minutes, si vous appuyez sur '+', le temps reviendra à 01 minute. À 01 minute, si vous appuyez sur '-', le temps reviendra à 60 minutes. Lors du réglage du temps, l'affichage numérique du temps clignotera à l'écran (ne clignote pas pendant le fonctionnement). Après avoir clignoté 3 fois, le temps a été défini.

2. Démarrage, pause/arrêt

Après avoir sélectionné la fonction et défini le temps et la température appropriés, appuyez sur , le  commencera à clignoter. Après un signal sonore (BEEPS), la machine commence à fonctionner. Pendant que la machine est en marche, appuyez sur ,

après un signal sonore, la machine s'arrête et le  cesse de clignoter. Si vous appuyez sur , pendant le fonctionnement de la machine, après un signal sonore, la machine s'arrête et retourne en mode

veille.

Remarque :

(1). Pendant le fonctionnement, vous pouvez retirer le plateau de friture, arrêter la machine, vérifier le résultat de la cuisson ou ajouter plus de nourriture. La machine reprendra le programme si vous remettez le plateau de friture.

3. Fin du programme

L'élément chauffant cesse de fonctionner lorsque le temps de cuisson est écoulé et affiche 00 min. Le moteur continue de fonctionner, avec une alerte sonore. Le moteur continue de fonctionner pendant 1 minute pour refroidir la machine, puis la machine retourne en mode veille.

SMART FINISH



Cuisiner 2 aliments avec 2 fonctions, températures ou temps de cuisson différents ?
Programmez chaque zone et utilisez SMART SET pour que les deux zones finissent en même temps.

Étape1 : Programmez la Zone1

Placez la nourriture dans le panier



Appuyez sur

Sélectionnez une fonction de cuisson

Sélectionnez une fonction de cuisson

Étape2 : Programmez la Zone2

Placez la nourriture dans le panier



Appuyez sur

Sélectionnez une fonction de cuisson

Étape3 : Commencez la cuisson

Sélectionnez Fin Intelligente

Appuyez sur  pour commencer la cuisson

MATCH COOK



Vous cuisinez le même aliment dans chaque zone ?

Réglez la Zone 1 et utilisez CUISSON SYNCHRO pour synchroniser automatiquement les réglages avec la zone 2.

Étape1 : Sélectionnez CUISSON SYNCHRO

Placez la nourriture dans le panier

Étape2 : Sélectionnez une fonction de cuisson

Appuyez sur  pour commencer la cuisson.

Tableau des Menus

Logistique du projet			
	Menu	Temps par défaut (min)	Température par défaut (°C)
Fonction	 Préchauffage	3	180
	 Frites	20	200
	 Pain	12	200
	 Cuisses de poulet	20	200
	 Gâteau	12	180
	 Pastel	25	160
	 Crevettes	8	180
	 Poisson	10	180
	 Pizza	20	180
	 Légumes	10	160
	 Réchauffer	15	150
	 DIY	15 (Réglez à votre convenance)	160 (Réglez à votre convenance)

Attention : Ne touchez pas le plateau pendant et environ 30 minutes après utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez le plateau que par la poignée.

Étapes d'utilisation

1. Branchez la prise principale dans une prise murale mise à la terre.
2. Mettez les ingrédients dans le plateau de friture.
3. Placez le plateau de friture dans la bonne position; choisissez la fonction dans le menu et appuyez sur START/PAUSE pour commencer la cuisson.
4. Affichage à l'écran
Il montrera la température et le temps. La température est la température réglée et le temps est le temps de travail restant.
La fonction que nous avons sélectionnée clignote.
5. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-temps (voir la section 'Paramètres' de ce chapitre). Pour les secouer, vous pouvez sortir le plateau de l'appareil par la poignée et le secouer. Ensuite, vous pouvez remettre le plateau dans la friteuse à air.
6. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation défini est écoulé. Vous pouvez sortir le plateau de l'appareil et le poser sur une surface résistante à la chaleur.
7. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, vous pouvez simplement remettre le plateau dans l'appareil et ajouter quelques minutes de cuisson.
8. Videz le plateau dans un bol ou sur une assiette.
Astuce : Pour retirer les gros ou fragiles ingrédients, utilisez une pince pour les sortir du plateau.
9. Lorsqu'une tournée d'ingrédients est prête, la friteuse à air est immédiatement prête pour préparer une autre tournée.

Remarque: Lorsque vous utilisez la friteuse à air pour la première fois, une légère fumée ou odeur peut se dégager. C'est normal et disparaîtra rapidement. Il est essentiel de s'assurer qu'il y a une ventilation suffisante autour de la friteuse à air.

Paramètres

En plus du menu prédéfini, vous pouvez également utiliser cette friteuse à air pour préparer d'autres aliments en réglant le temps et la température. Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Remarque : Gardez à l'esprit que ces paramètres ne sont donnés qu'à titre indicatif. Comme les ingrédients diffèrent selon leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients. La technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement le plateau de l'appareil pendant la cuisson à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils de cuisson

La friteuse à air et ses pièces deviendront chaudes pendant le processus de cuisson.
Ne remplissez pas trop le plateau de friture avec des aliments.
Ne tassez pas les aliments dans le plateau de friture.

Utilisation de l'huile

Ajouter une petite quantité d'huile aux aliments peut les rendre plus croustillants.
Les sprays d'huile sont bons pour appliquer de petites quantités d'huile uniformément sur les aliments.

Conseils sur les aliments

Vous pouvez faire frire à l'air des aliments surgelés qui peuvent être cuits au four.

Pour réaliser des gâteaux, des chaussons ou tout aliment avec une garniture ou une pâte, vous pouvez placer les aliments dans un contenant résistant à la chaleur et mettre celui-ci dans le plateau de friture.

Séchez bien les aliments marinés avant de les ajouter au plateau de friture.

Réchauffage des aliments

Réglez simplement la température à 150° C pendant jusqu'à 10 minutes.

GUIDE DE CUISSON

Remarque : ces réglages sont indicatifs. Comme les ingrédients diffèrent en taille, en forme et en marque, vous devrez peut-être ajuster les temps et les températures de cuisson.

Remarque: Il est préférable d'ajouter 3 minutes au temps de préparation avant de commencer la cuisson si l'appareil est froid.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le plateau de friture, le gril et l'intérieur de l'appareil possèdent un revêtement antiadhésif.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de matériaux de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la prise principale de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Note : Retirez le plateau de friture pour que la friteuse à air refroidisse plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le plateau de friture et le gril avec de l'eau chaude, un peu de savon liquide et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide vaisselle pour éliminer toute saleté restante.

Note : Le plateau de friture et le gril sont compatibles avec le lave-vaisselle.

Astuce : Si des saletés sont collées au gril, ou au fond du plateau de friture, remplissez le plateau de friture avec de l'eau chaude et du savon liquide. Placez le gril dans le plateau de friture et laissez tremper pendant environ 10 minutes.

1. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

2. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché à l'électricité.	Branchez la prise dans une prise de courant avec mise à terre.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Tournez le bouton du minuteur au temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
La nourriture n'est pas entièrement cuite.	La quantité d'ingrédients est trop importante.	Mettez des portions plus petites d'ingrédients dans le plateau de friture. Des portions plus petites sont cuites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température au niveau souhaité (voir la section 'Paramètres').
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton du minuteur au temps de préparation requis (voir la section 'Paramètres').
Les ingrédients ne sont pas uniformément frits.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui sont superposés ou entremêlés (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-cuisson (voir la section 'Paramètres').
Les snacks ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse.	Vous utilisez un snack destiné à une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks adaptés pour la cuisson au four ou badigeonnez légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Il est difficile d'insérer correctement le plateau dans l'appareil.	Il y a trop de nourriture dans le plateau de friture.	Ne remplissez pas le plateau au-delà de la quantité maximale indiquée dans le tableau de la page précédente.

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous cuisinez des ingrédients gras.	Notez que la température est bien contrôlée pour rester inférieure à 180° C lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse.
	Le plateau contient encore des résidus de graisse de la dernière utilisation.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le plateau. Assurez-vous de bien nettoyer le plateau après chaque utilisation.
Les frites maison ne sont pas uniformément cuites.	Vous n'avez pas correctement pré-trempe les bâtonnets de pommes de terre.	Trempez les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes, puis séchez-les avec du papier absorbant.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
Les frites maison ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant de les enduire d'huile.
		Coupez les pommes de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.