GUIDE DE L'UTILISATEUR

Modèle:KDF-561DW



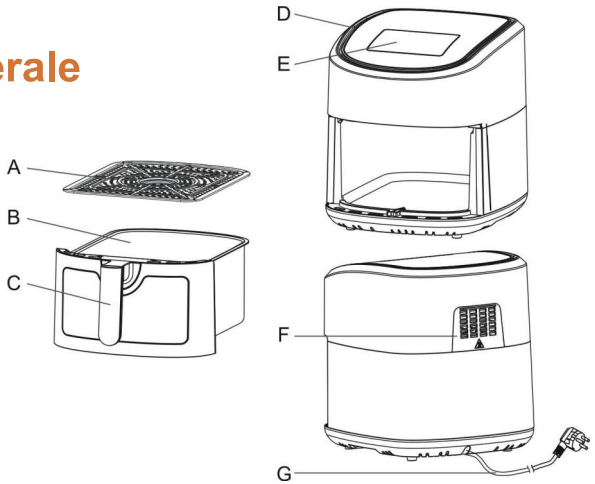
Friteuse à air

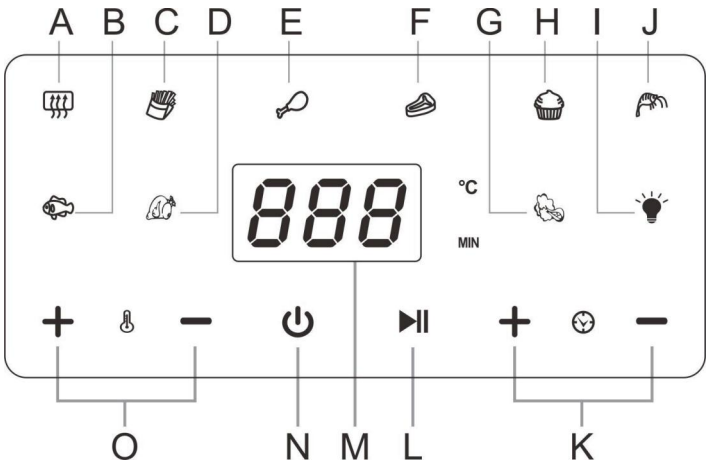
Introduction

Merci d'avoir acheté cette friteuse à air de qualité supérieure. Vous pourrez désormais cuisiner un large assortiment d'aliments de manière plus saine - avec peu ou pas d'huile ! La friteuse à air utilise de l'air chaud, en combinaison avec une circulation d'air à grande vitesse et un gril supérieur pour préparer vos plats rapidement et facilement. Les ingrédients sont chauffés de tous les côtés, à la fois, et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile dans la plupart des cas.

Description générale

A: La cesta
B: La bandeja
C: El asa de la bandeja
D: Entrada de aire
E: Panel de control
F: Ventanas de ventilación
G: Cable de alimentación





A:Préchauffage B:Poisson C: Frites D:Poulet E:Pilons F:Steak
G:Légumes H:Gâteau I:Léger J:Crevettes K:Temps plus/moins
L:PAUSE M:Temps/Température N:ON/OFF O:Température plus/moins

Important

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le précieusement pour référence future.

Danger

* Ne plongez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau ni ne le rincez sous le robinet.

* Ne laissez pas d'eau ou d'autre liquide pénétrer dans l'appareil – pour éviter tout choc électrique.

* Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.

* Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.

* Ne remplissez pas la lèchefrite d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.

* Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.

* Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond au réseau local

tension dans votre pays avant de brancher l'appareil.

* N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui*même est endommagé.

* Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer dans un centre de service agréé par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

* Cet appareil ne convient pas aux enfants ou aux personnes handicapées physiques ou mentales ou manquant d'expérience et de connaissances. Si vous souhaitez que quelqu'un d'autre utilise l'appareil, cette personne doit être correctement guidée sur son utilisation.

* Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsque l'appareil est allumé ou en cours de refroidissement.

* Maintenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.

* Ne branchez pas l'appareil et ne faites pas fonctionner le panneau de commande avec les mains mouillées.

* Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez*vous toujours que la fiche est insérée correctement dans la prise murale.

* Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe.

* Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité 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 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au*dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.

* N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.

* Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

* Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures d'évacuation d'air. Maintenez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures d'évacuation d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez la lèchefrite de l'appareil.

* La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.

* Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la lèchefrite de l'appareil.

Mise en garde

* Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

* Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les bureaux, les fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels ou d'autres environnements similaires.

* Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et le vendeur décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient en résulter.

* Débranchez toujours l'appareil après utilisation.

* Laissez l'appareil refroidir pendant env. 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.

* Enlevez les restes brûlés.

Avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage.

2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil – autres que l'étiquette signalétique.

3. Nettoyez soigneusement le panier et le plateau de friture avec de l'eau chaude et un peu de savon liquide à l'aide d'une éponge non abrasive.

Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces 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 plane qui résiste également à la chaleur.

2.Placez correctement le panier dans la lèchefrite.

Ne remplissez pas la lèchefrite d'huile ou de tout autre liquide.

Ne posez rien sur le dessus de l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à l'air.

Utilisation de l'appareil

1. Allumez

Branchez, il y a des sons BEEPS. Allumer. 1 seconde sera de retour en mode veille : toutes les lumières seront éteintes ⏻.

2. Sélection de menu/Température/Heure

Branchez-le, il est en mode veille. appuyez sur ⏻, la température par défaut et l'heure par défaut du programme sont respectivement de 180 °C, 15 min, à ce moment-là, vous pouvez régler librement l'heure et la température en utilisant les boutons Heure +/- et Température +/-.

Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuisiner différents aliments. Lorsque vous appuyez sur ⏯ l'icône de fonction, les lumières clignotent, puis appuyez sur l'unité pour commencer à fonctionner. Chaque fonction a sa propre heure et température par défaut (comme indiqué dans le tableau). Le client peut régler librement l'heure et la température en utilisant les boutons Time +/- et Temperature +/-.

(1). La plage de contrôle de la température est de 50 à 200 °C, chaque clic sur la température +/- augmentera ou réduira de 10 °C. À 200 °C, appuyez sur le "+", le cycle reviendra à une température de 50 °C, appuyez sur le "-" à 50 °C, la température reviendra à 200 °C. Dans le processus de contrôle de la température, l'affichage numérique de la température clignotera sur l'écran (ne clignotera pas pendant le travail), après avoir clignoté 3 fois, la température a été réglée.

(2). La plage de temps de réglage est de 1 à 60 min. chaque clic sur le +/- temps augmentera ou diminuera de 1 min. A 60 min si vous appuyez sur "+", le temps reviendra à 01 min. A 01 min, si vous appuyez sur "-", la température reviendra à 60 min. Dans le processus de contrôle du temps, l'affichage numérique de l'heure clignotera sur l'écran (ne clignotera pas pendant le travail), après avoir clignoté 3 fois, le temps a été réglé.

3. Démarrer, mettre en pause/arrêter

Après avoir sélectionné la fonction, réglez la bonne heure et la bonne température, appuyez sur ⏯, ⏯ le début du scintillement, après le bip sonore, la machine commence à fonctionner. Pendant le fonctionnement de la machine, appuyez sur ⏯, après que les bips retentissent, la machine cesse de fonctionner, ⏯ Arrêtez de scintiller. Pendant que la machine fonctionne, appuyez sur ⏻, après les bips, la machine s'arrête de fonctionner et la machine revient en mode veille.

Noté:

(1). Pendant le travail, vous pouvez retirer le plateau de friture, arrêter de travailler et vous pouvez vérifier le résultat de la cuisson ou ajouter plus de nourriture, la machine continue à fonctionner sur le programme si vous tirez sur le plateau de friture.

(2). Coupure de courant ou débranchement pendant le travail, la machine s'arrête de fonctionner, toutes les lumières s'éteignent, la machine continue de fonctionner sur le programme lorsqu'elle est allumée ou rebranchée.

(3). pendant le travail, cinq feux rouges clignotent un par un tout le temps.

(4).Secouer : Lorsque les aliments sont cuits pendant la moitié du temps, vous devez retourner les aliments une fois que vous avez entendu un bip.

4. Fin du programme

L'élément chauffant s'arrête de fonctionner lorsque le temps de travail est écoulé, affiche 00 min, le moteur continue de fonctionner, l'avertisseur sonore retentit. Le moteur continue de fonctionner pendant 1 minute, la machine se refroidit, puis la machine passe en mode veille.

Tableau des menus

logistique du programme			
	menu	**Temps par défaut (min)**	**Température par défaut (°C)**
function	 vorwärmen	3	180
	 Pommes frites	18	200
	 Drumsticks	20	200
	 Steak	12	180
	 Kuchen	25	160
	 Garnelen	8	180
	 Fisch	10	180
	 Hühnchen	30	200
	 Gemüse	10	160

Attention : Ne touchez pas la casserole pendant et environ 30 minutes après utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la casserole uniquement par la poignée.

Étape d'opération

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2.Mettez les ingrédients dans le bac à légumes et placez le bac à légumes dans le plateau à frire
3. placez la plaque à frire dans la bonne position. Choisissez la fonction dans le menu et appuyez sur START/PAUSE pour démarrer la cuisson.
4. écran d'affichage
Il affichera la température et l'heure. La température est la température de réglage et le temps reste le temps de travail
La fonction que nous avons sélectionnée est le scintillement
5.Certains ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation (voir la section « Réglages » dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, tirez la lèchefrite hors de l'appareil par la poignée et secouez-la. Faites ensuite glisser le plateau de friture dans la friteuse à air.
6.Lorsque vous entendez la cloche du minuteur, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.
7.Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement la plaque à frire dans l'appareil et faites-la cuire quelques minutes supplémentaires.
Après la friture à l'air chaud, la lèchefrite et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air chaud, de la vapeur peut s'échapper du plateau de friture.
8. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.
Astuce : Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez une paire de pinces pour soulever les ingrédients hors du panier.
9. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est instantanément prête à préparer un autre lot.
Remarque : lorsque vous utilisez la friteuse de la santé pour la première fois, une légère fumée ou une odeur peut être émis. C'est normal et va bientôt disparaître. Assurez-vous qu'il y a suffisamment ventilation autour de la santé fryer.

Réglages

À l'exception du menu prédéfini, vous pouvez également utiliser cette friteuse à air pour préparer d'autres aliments en réglant l'heure et la température. Ce tableau ci*dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.
Remarque : Gardez à l'esprit que ces paramètres sont uniquement à titre de référence. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme ainsi que leur marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.
Étant donné que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, tirer brièvement le plateau de friture hors de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.
Conseils:* Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.

* Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
* Secouer les ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à prévenir les ingrédients frits de manière inégale.
* Vous pouvez enrober les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
* Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.
* Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
* La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
* Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des collations fourrées. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
* Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients en réglant la température sur 150°C et la minuterie sur environ 10 minutes.

	Temps (Min.)	Température (°C)	Secouer	informations supplémentaires
Pommes de terre & frites				
Pommes de terre & frites	12-16	200 secousses	Secouer	
Frites maigres surgelées	12-20	200 secousses	Secouer	
Frites épaisses surgelées	18-25	180	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Frites maison (8 x 8 mm)	18-22	180	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	12-18	200 secousses	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
pommes de terre rissolées	15-18	180		
Gratin dauphinois	18-22	180		
viande de volaille				
bifteck	8-12	180		
côtes de porc	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
rouleau de saucisse	13-15	200		
pilons	18-22	180		
Poitrine de poulet	10-15	180		

	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitare	Ulteriori informazioni
Spuntini				
involtini primavera	8-10	200	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Bocconcini Di Pollo Surgelati	6-10	200	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Bastoncini Di Pesce Congelati	6-10	200		Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Snack al formaggio impanati surgelati	10	200		Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Verdure ripiene	10	160		Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de préparation avant de commencer la friture si l'appareil est froid.

Faire des frites maison

Pour de meilleurs résultats, nous conseillons d'utiliser des frites précuites. Si vous souhaitez faire des frites maison, suivez les étapes ci-dessous :

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes, sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez les bâtonnets dessus et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets
sont enduits d'huile.
4. Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtons dans le panier.
Remarque : Ne pas incliner le bol pour mettre tous les bâtonnets dans le panier en une seule fois, afin d'éviter que l'excès d'huile ne s'accumule au fond de la lèchefrite.
5. Frire les bâtonnets de pomme de terre selon les instructions de ce chapitre.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
La lèchefrite, le panier et l'intérieur de l'appareil sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.
Remarque : Retirez le plateau de friture pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la lèchefrite et le panier avec de l'eau chaude, du savon liquide et une éponge non abrasive.
Vous pouvez utiliser un liquide de lavage pour enlever toute saleté restante.
Remarque : La lèchefrite et le panier sont lavables au lave-vaisselle.
Conseil : Si de la saleté est collée au panier ou au fond de la lèchefrite, remplissez la lèchefrite d'eau chaude et d'un peu de lessive liquide. Placez le panier dans la lèchefrite et laissez tremper la lèchefrite et le panier 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 les résidus alimentaires.

Espace de rangement

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 chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas connecté au secteur.	Branchez le cordon d'alimentation dans une prise mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Placez de plus petits lots d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le cadran de température au réglage de température désiré (voir la section Réglages).
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité (voir la section Paramètres).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation.	Les ingrédients qui se superposent (par exemple des frites) doivent être secoués à mi-temps de la préparation (voir le chapitre "Réglages").
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air	Vous avez utilisé un type de collation censé être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement les collations d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de la capacité maximale indiquée dans le tableau de la page précédente.

Problema	Causa possibile	soluzione
	Le panier n'est pas correctement placé dans le bac.	Poussez le panier vers le bas dans le bac jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
De la fumée blanche sort de l'appareil	Ils préparent des ingrédients gras.	Assurez-vous que la température est bien contrôlée et inférieure à 180 ℃ lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air.
	La poêle contient encore des résidus graisseux d'une utilisation précédente.	La fumée blanche provient du chauffage de la graisse dans une casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas bien trempé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Faire tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes; retirer et sécher avec du papier absorbant.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	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 badigeonner d'huile.
		Pour un résultat plus croustillant, coupez la pomme de terre en bâtonnets plus fins.
		Ajouter un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.