

## WARRANTY / GARANTIE

### 2 Year Limited Warranty

FOR TWO YEARS from the date of sale this product is warranted against defects in material or workmanship.

WITH PROOF OF SALE a defective product will be repaired or replaced free of charge.

The Kenmore brand is used under license. Direct all claims for warranty service to Koolatron Customer Assistance, call 1-800-265-8456 or email [service@koolatron.com](mailto:service@koolatron.com)

This warranty covers manufacturer's defects including electrical and mechanical defects provided the appliance is correctly assembled, operated and maintained according to the supplied instructions. It does not cover damage caused by accident, misuse or abuse including overheating, unauthorized repairs or alterations, or use with a voltage converter or aftermarket accessories, and it does not apply to scratches, stains, discoloration or other surface damage that does not impair the product function. This warranty is void if the appliance is ever used for purposes other than private household use.

### 2 Ans Garantie limitée

PENDANT DEUX ANS à compter de la date d'achat d'origine ce produit Kenmore sera exempt de défauts de matériaux ou de fabrication.

Un produit défectueux sera réparé ou remplacé gratuitement, AVEC PREUVE DE VENTE.

Le nom de marque Kenmore est utilisé sous licence. Adressez toutes les demandes de service de garantie à Service à la clientèle du Koolatron, au 1-800-265-8456 ou en envoyant un courriel à [service@koolatron.com](mailto:service@koolatron.com)

La présente garantie couvre les défauts de fabrication, y compris les défauts électriques et mécaniques, à condition que l'appareil soit correctement assemblé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou un abus, y compris la surchauffe, les réparations ou modifications non autorisées, ou l'utilisation avec un convertisseur de tension ou des accessoires de rechange, et elle ne s'applique pas aux rayures, taches, décoloration ou autres dommages de surface qui n'affectent pas le fonctionnement du produit. La présente garantie est nulle si l'appareil est utilisé à des fins autres que l'usage domestique privé.

Koolatron Corporation  
4320 Federal Drive, Batavia, NY 14020 U.S.A.  
139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4 Canada

Kenmore and the Kenmore logo are registered trademarks to Transform SR Brands Management LLC and are used under license by Koolatron Corporation  
Kenmore et le logo Kenmore sont des marques déposées de Transform SR Brands Management LLC et sont utilisées sous licence par Koolatron Corporation

09/2024-v8

H1S383

# Kenmore<sup>®/MD</sup>



## 12-in-1 Digital Air Fryer 8 Quart Friteuse numérique à air chaud, 12 en 1 7,8 L



Customer Assistance  
Service à la clientèle  
1-800-265-8456  
[www.koolatron.com](http://www.koolatron.com)

KKAF8Q  
Use & Care Guide  
Guide d'utilisation et d'entretien

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before using the electric appliance. The following basic precautions should always be followed:

1. This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have supervision.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are supervised.
3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local main voltage before you connect the appliance.
4. Do not use the appliance if the plug, the main cord or the appliance itself is damaged. Always make sure that the plug is inserted properly into a wall outlet.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
6. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, nor let it touch hot surfaces.
7. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
8. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
9. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote control system in order to avoid a hazardous situation. To disconnect, turn off the appliance, then remove the plug from wall outlet.
10. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain. The accessible surfaces may become hot during use. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 4 inches of free space on the back and sides and 4 inches of free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
12. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

13. Do not leave the appliance unattended when plugged in.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. Do not touch the hot surfaces; use the handle. During air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
16. After using the appliance, avoid contact with the hot metal inside. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before cleaning.
17. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming from the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.
18. Do not use outdoors.
19. For household use only.
20. For any maintenance other than cleaning, contact Koolatron Customer Assistance.

### CORD AND PLUG SAFETY

- A short power-supply cord is provided to reduce risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
  - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least equal to the electrical rating of the appliance;
  - b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Power: 120V~ 60Hz 1700W

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging stickers and labels from the air fryer, including the tape securing the basket to the unit.
2. To pull out the basket for cleaning, remove the tape securing it into place. Secure the unit with one hand and pull the handle straight back with the other hand.
3. Thoroughly clean the basket and crisper tray with hot water, dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside chamber and outside of the air fryer with a moist cloth.

## NOTE

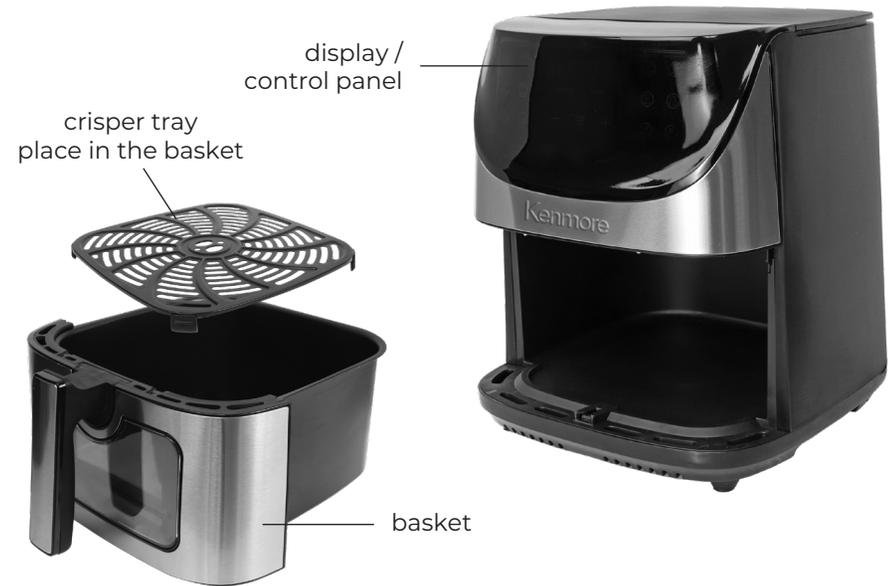
During the first few uses, there might be a "hot plastic" smell. This is perfectly normal in new air fryers as the material is heated for the first time. It will go away after the first few uses.



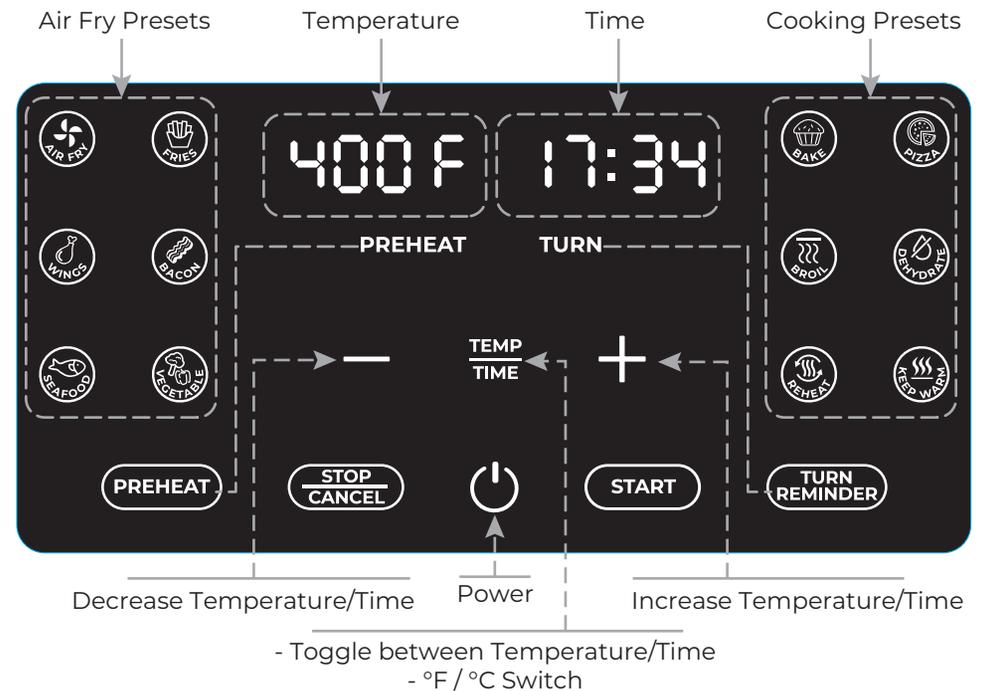
## WARNING

- Do not put anything on top of the air fryer.
- Do not place the air fryer against a wall or against other appliances. It is important to leave at least 4 inches of free space around the back, the sides and at the top of the unit to allow around for the proper back and ventilation.
- Do not fill the basket with oil, frying fat, or any other liquid - this appliance works by circulating hot air.
- When spraying food for a crispier finish, we recommend using regular cooking oil instead of cooking spray, as this may damage the non-stick coating.

## KNOW YOUR AIR FRYER



### CONTROL PANEL



# KNOW YOUR AIR FRYER

## PREHEAT

When enabled, air fryer will preheat and prompt you when to add food. Tap PREHEAT to enable or disable preheating before tapping START. When preheating is enabled, PREHEAT appears in red on the display.

## TURN REMINDER

When enabled, air fryer will prompt you to turn food halfway through cook time. Tap TURN REMINDER to enable or disable turn reminder before tapping START. When turn reminder is enabled, TURN appears in red on the display. See the chart on page 7 for presets that have preheat and turn reminder on by default and those that have the option to toggle the settings on and off.

## DISPLAY, TEMPERATURE and SOUND

Below are display indicators and notifications for guided cooking prompts.

# PREHEAT

Preheat is enabled.

P-r-E HEAT

Add Food

t-u-r-n Food

End

# TURN

Turn Reminder is enabled.

The air fryer is preheating.

The air fryer is preheating.

Reminder to turn or toss food.

The cook time has elapsed.

## MUTE AIR FRYER

To silence the air fryer's beeping sound, press and hold STOP/CANCEL. Press and hold STOP/CANCEL again to turn the sound on.

**NOTE** - The air fryer will still beep for guided cooking prompts

# PRESETS CHART

	TEMPERATURE		TIME		PREHEAT		TURN REMINDER	
	DEFAULT	RANGE	DEFAULT	RANGE	DEFAULT	CHANGE	DEFAULT	CHANGE
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	20 min	1-60 min	ON	✓	ON	✓
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	15 min	1-60 min	ON	✓	ON	✓
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	25 min	1-60 min	ON	✓	ON	✓
	190°C/ 375°F	76-200°C 170-400°F	6 min	1-60 min	OFF	✓	OFF	✓
	150°C/ 300°F	76-200°C 170-400°F	15 min	1-60 min	OFF	✓	OFF	✓
	160°C/ 325°F	76-200°C 170-400°F	25 min	1 min-2 hrs	ON	✓	OFF	✓
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	25 min	1 min-2 hrs	ON	✓	ON	✓
	200°C/ 400°F	200°C/ 400°F	12 min	1-60 min	ON	✓	ON	✓
	56°C/ 135°F	34-76°C 90-170°F	8 hrs	30min- 24hrs	OFF	N/A	OFF	✓
	94°C/ 200°F	66-94°C 150-200°F	30 min	1 min-8hrs	OFF	N/A	OFF	N/A
	190°C/ 375°F	76-200°C 170-400°F	10 min	1-60 min	ON	✓	ON	✓
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	20 min	1-60 min	ON	✓	ON	✓

## NOTE

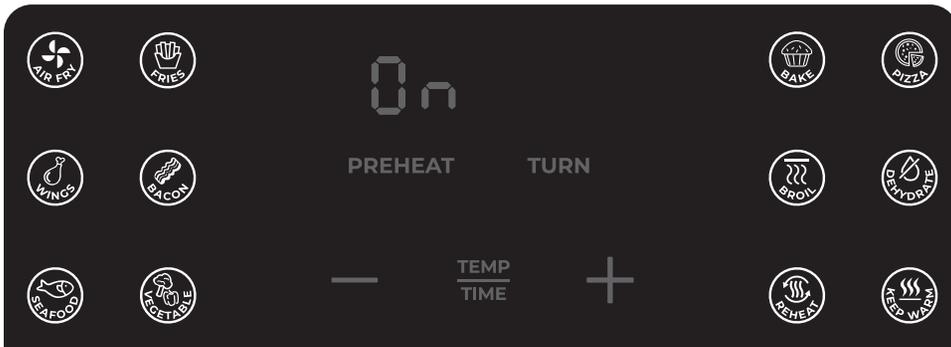
A check mark indicates preheat and turn reminder can be enabled or disabled by tapping PREHEAT / TURN REMINDER before tapping START.

## USING YOUR AIR FRYER

1. Place the air fryer on a stable, level and heat-resistant surface.
2. Place the crisper tray into the basket and slide it into the air fryer.
3. Plug the air fryer into an outlet.
4. Tap the power icon to turn the air fryer on.



5. Tap the desired preset.
- The display will show the preset temperature and time.



6. a - Tap TEMP / TIME to adjust temperature / time. Tap '+' and '-' icons to increase and decrease temperature/time.
6. b - Switch between °F and °C by pressing TEMP / TIME for 3 seconds.



7. Tap PREHEAT / TURN REMINDER to enable or disable these settings.



Preheat and turn reminder are on by default for recommended presets. PREHEAT/TURN appear in red on the display when enabled.



## USING YOUR AIR FRYER

8. IF PREHEAT IS ENABLED
  - a. Tap START.

The display will show (Preheat) and the air fryer will begin preheating. Once preheated, the air fryer will beep and the display will show (Add Food).

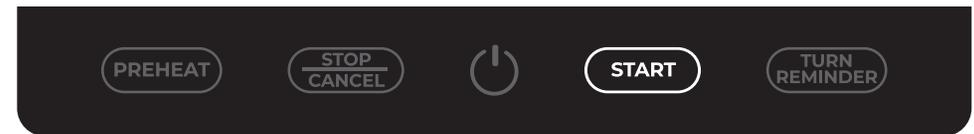


**WARNING** - The basket will be hot!  
Do not touch hot surfaces

- b. Remove the basket carefully, place food inside, and return it to the air fryer to automatically begin cooking.

**NOTE** - If the basket is not removed, the cook time will begin.

8. IF PREHEAT IS DISABLED
  - a. Remove the basket, place food inside, and return it to the air fryer.
  - b. Tap START.



IF TURN REMINDER IS ENABLED

- a. Halfway through the cook time, the air fryer will beep and the display will show (Turn Food).
- b. Remove the basket carefully and place it on a heat-resistant surface.
- c. Turn or toss the food using non-metal tongs.
- d. Return the basket to the air fryer to automatically resume cooking.

**NOTE** - If the basket is not removed, cooking will continue.

When your selected cook time has elapsed, the air fryer will beep and the display will show (End).

9. Remove the basket carefully and place it on a heat-resistant surface.
10. Remove food from the basket using non-metal tongs.



**CAUTION** - Always use caution when removing the basket during/after cooking - hot steam may escape!



**WARNING** - The basket will be hot! Do not touch hot surfaces.

## USING YOUR AIR FRYER

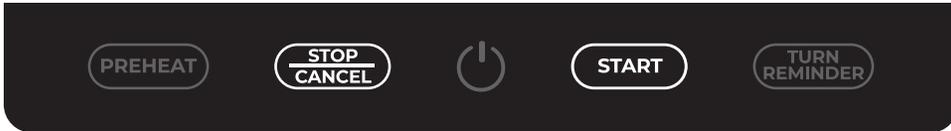
- Do not use sharp or metal utensils which can scratch the nonstick surface.
- Do not turn the basket upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the basket will leak onto the food.

### STOP / CANCEL COOKING

Tap STOP/CANCEL to stop cooking. Tap START to resume cooking.

Removing the basket from the air fryer during cooking will stop cooking. Returning the basket to the air fryer will automatically resume cooking.

Tap STOP / CANCEL twice to cancel cooking.



### TURN OFF AIR FRYER

Press and hold the power icon to turn off the air fryer. Unplug the air fryer from the outlet when not in use.



## COOKING TIPS

- Check food for desired doneness a few minutes before cook time elapses and cook a little longer if necessary.
- Always ensure raw proteins reach food-safe temperature.
- Air fryers perform similar to ovens; follow oven instructions on item packaging or recipe.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cook time than larger ingredients.
- Preheating the air fryer before adding food will generally deliver the best results (see PREHEAT on page 5).
- When cooking multiple batches in a row, only preheat before the first batch.
- Turning or tossing food halfway through cook time will deliver evenly browned and crispy results (see TURN REMINDER on page 5).
- Toss fresh potatoes with 1 tablespoon of oil for a crispy exterior. Air fry the ingredients within a few minutes after adding the oil.
- Do not cook foods that will produce a large amount of grease in the air fryer.
- Place a baking pan or an oven-safe dish or pan in the basket to bake a cake or quiche or to air fry fragile or filled ingredients.

## CLEANING & MAINTENANCE



### WARNING

- NEVER immerse cord, plug, or air fryer in water or any other liquid.
- Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning material to clean the basket or crisper tray, as this may damage the nonstick coating.

- Clean the air fryer after every use.
- Unplug the air fryer from the outlet before cleaning.
- Let the air fryer cool down completely before cleaning. Remove the basket from the air fryer to cool it down quicker.
- Clean the basket and crisper tray in the dishwasher's top rack only or with hot water, dish soap, and a non-abrasive sponge.
- If residue is stuck to the bottom of the basket, fill it with hot water and dish soap and let it soak.
- Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth.
- Clean the inside of the air fryer with hot water, dish soap and a cleaning brush to remove any food residue.
- Ensure the air fryer is completely dry before using.

### STORAGE

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Make sure all parts are clean and dry.
- Store the appliance in a clean and dry place.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work.	Fryer is not plugged in.	Plug the main plug into a grounded wall socket.
	The timer has not been set.	Tap '+' and '-' icons to set the required cook time to turn on the air fryer.
	The basket is not put into the air fryer properly.	Slide the basket into the air fryer properly.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The basket does not fit inside the air fryer.	The basket is over-filled.	Take out some food.
The ingredients did not cook	There are too many ingredients in the basket.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Tap+and - icons to set the required temperature setting.
	The cook time is too short.	Tap+and - icons to set the required cook time.
The ingredients are fried unevenly.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cook time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cook time (see TURN REMINDER on page 6).
Fried snacks are not crispy.	You used a type of snack meant to be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out of the air fryer.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the air fryer or the end result.
	The basket still contains grease residue from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	Quality potatoes will give an even cook.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	Potatoes are too starchy.	Rinse the potato sticks properly and dry to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy.	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.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil électrique. Les précautions de base suivantes doivent toujours être suivies :

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances sauf si celles-ci sont sous la supervision.
2. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé près des enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient supervisés.
3. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.
4. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Assurez-vous toujours que la fiche est insérée correctement dans une prise murale.
5. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil a mal fonctionné, ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil à un centre de service agréé pour qu'un examen, une réparation ou un réglage soit effectué.
6. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
7. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Ne branchez pas l'appareil et ne faites pas fonctionner le tableau de commande avec les mains mouillées.
9. Ne branchez jamais cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé afin d'éviter une situation dangereuse. Pour débrancher l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale.
10. NE PLACEZ PAS l'appareil sur des matériaux combustibles ni à proximité de ceux-ci, tels qu'une nappe ou un rideau. Toute surface accessible peut devenir chaude pendant l'utilisation de la friteuse. NE PLACEZ PAS l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ni dans un four chaud.
11. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez au moins 4 po d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 4 po d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez pas des articles sur le dessus de l'appareil.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce guide d'utilisation. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
13. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
14. Prenez d'extrêmes précautions lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
15. Ne touchez pas les surfaces chaudes; utilisez la poignée. Lors de la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est dégagée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
16. Après avoir utilisé l'appareil, évitez tout contact avec le métal chaud à l'intérieur. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de procéder au nettoyage.
17. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire en sortir. Attendez que les émissions de fumée cessent avant de retirer le panier de l'appareil.
18. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
19. Pour usage domestique seulement.

### SÉCURITÉ CONCERNANT LE CORDON ET LA FICHE

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Faites preuve de prudence si vous utilisez une rallonge.
- Si vous utilisez une rallonge :
  - a. L'intensité nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
  - b. Le cordon plus long doit être disposé de manière à ne pas recouvrir le comptoir ou le dessus de table où il peut être tiré par des enfants ou présenté un risque de trébuchement.

Alimentation : 120 V~60 Hz 1 700 W

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les autocollants et étiquettes d'emballage de la friteuse à air, y compris le ruban adhésif fixant le panier à l'appareil.
2. Pour retirer le panier pour le nettoyer, retirez le ruban adhésif qui le maintient en place. Fixez l'appareil d'une main et tirez la poignée vers l'arrière avec l'autre main.
3. Nettoyez soigneusement le panier et le plateau à croustiller avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide.

## REMARQUE

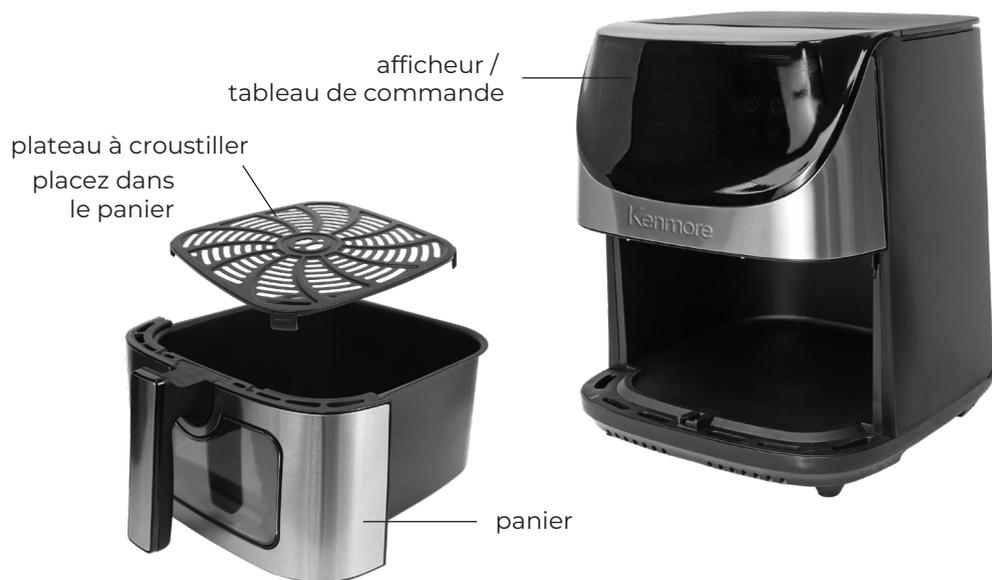
Lors des premières utilisations, il peut y avoir une odeur de « plastique chaud ». Ceci est parfaitement normal dans les nouvelles friteuses à air chaud, car le matériau est chauffé pour la première fois. L'odeur disparaîtra après les premières utilisations.



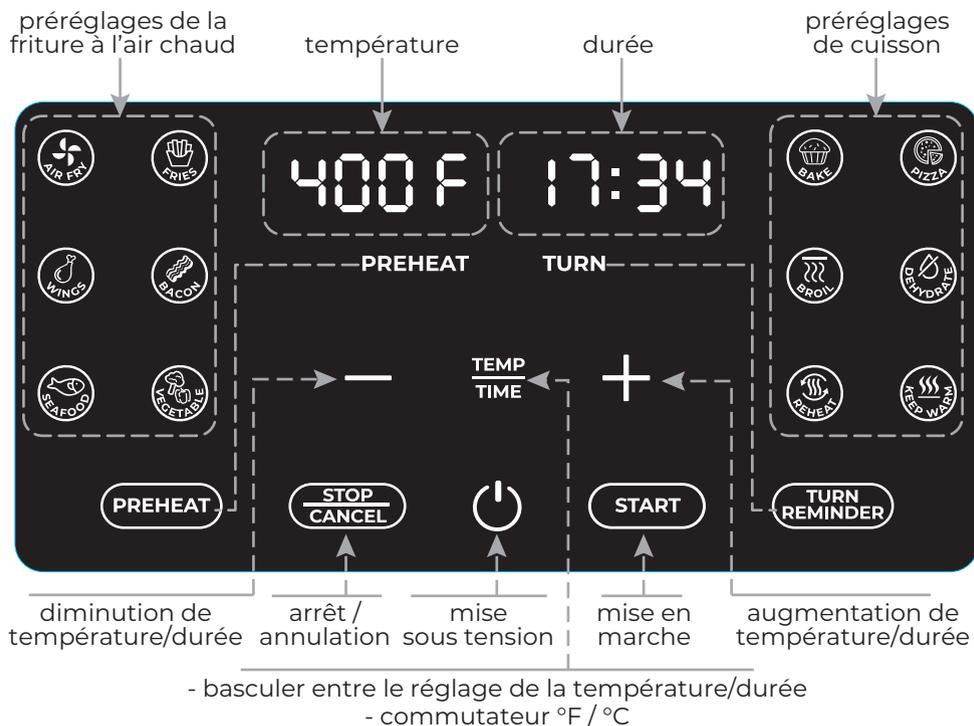
## AVERTISSEMENT

- Ne posez rien sur la friteuse à air chaud.
- Ne placez pas la friteuse à air chaud contre un mur ou contre d'autres appareils. Il est important de laisser au moins 4 po d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil afin de permettre une bonne ventilation.
- Ne remplissez pas le panier avec de l'huile, de la graisse de friture ou tout autre liquide; cet appareil fonctionne par circulation d'air chaud.
- Lorsque vous pulvérisez des aliments pour une finition plus croustillante, nous vous recommandons d'utiliser de l'huile de cuisson ordinaire au lieu d'un aérosol de cuisson, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

## CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR



### AFFICHEUR ET TABLEAU DE COMMANDE



## CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

### PRÉCHAUFFAGE

Lorsque ce réglage est activé, la friteuse à air chaud préchauffe et vous demande quand ajouter de la nourriture. Appuyez sur PREHEAT (préchauffage) pour activer ou désactiver le réglage de préchauffage avant d'appuyer sur START (mise en marche). Lorsque le réglage de préchauffage est activé, PREHEAT apparaît en rouge sur l'affichage.

### RAPPEL DE RETOURNER

Lorsque ce réglage est activé, la friteuse à air chaud vous demandera de retourner les aliments à mi-cuisson. Appuyez sur TURN REMINDER (rappel de retourner) pour activer ou désactiver le réglage de rappel de retourner avant d'appuyer sur START (mise en marche). Lorsque le réglage de rappel de retourner est activé, TURN apparaît en rouge sur l'affichage.

Consultez le tableau à la page 18 pour les pré-réglages parmi lesquels les réglages de préchauffage et de rappel de retourner sont activés par défaut et pour les réglages que vous pouvez activer ou désactiver selon les besoins.

### AFFICHAGE, TEMPÉRATURE et SON

Vous trouverez ci-dessous des indicateurs et notifications à l'écran pour les messages de guidage de cuisson.

## PREHEAT TURN

Le réglage de préchauffage est activé.

Le réglage de rappel de retourner est activé.

PRE HEAT

La friteuse à air chaud est en cours de préchauffage.

Add Food

La friteuse à air chaud est en cours de préchauffage.

Turn Food

Rappel de retourner ou de remuer les aliments.

End

La durée de cuisson s'est écoulée.

### METTRE EN SOURDINE LA FRITEUSE À AIR CHAUD

Pour désactiver le bip sonore de la friteuse à air chaud, appuyez sur la touche STOP/CANCEL (arrêt/annulation) et maintenez-le enfoncé. Appuyez à nouveau sur la touche STOP/CANCEL (arrêt/annulation) et maintenez-le enfoncé pour réactiver le son.

**REMARQUE** - La friteuse à air chaud émettra toujours un bip pour les messages de guidage de cuisson.

## TABLEAU DES PRÉRÉGLAGES

	TEMPÉRATURE		DURÉE		PRÉCHAUFFAGE		RAPPEL DE RETOURNER	
	PAR DÉFAUT	PLAGE	PAR DÉFAUT	PLAGE	PAR DÉFAUT	CHANGER	PAR DÉFAUT	CHANGER
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	20 min	1-60 min	ACTIVÉ	✓	ACTIVÉ	✓
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	15 min	1-60 min	ACTIVÉ	✓	ACTIVÉ	✓
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	25 min	1-60 min	ACTIVÉ	✓	ACTIVÉ	✓
	190°C/ 375°F	76-200°C 170-400°F	6 min	1-60 min	DÉSACTIVÉ	✓	DÉSACTIVÉ	✓
	150°C/ 300°F	76-200°C 170-400°F	15 min	1-60 min	DÉSACTIVÉ	✓	DÉSACTIVÉ	✓
	160°C/ 325°F	76-200°C 170-400°F	25 min	1 min-2 hrs	ACTIVÉ	✓	OFF	✓
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	25 min	1 min-2 hrs	ACTIVÉ	✓	ACTIVÉ	✓
	200°C/ 400°F	200°C/ 400°F	12 min	1-60 min	ACTIVÉ	✓	ACTIVÉ	✓
	56°C/ 135°F	34-76°C 90-170°F	8 hrs	30min- 24hrs	DÉSACTIVÉ	N/A	DÉSACTIVÉ	✓
	94°C/ 200°F	66-94°C 150-200°F	30 min	1 min-8hrs	DÉSACTIVÉ	N/A	DÉSACTIVÉ	N/A
	190°C/ 375°F	76-200°C 170-400°F	10 min	1-60 min	ACTIVÉ	✓	ACTIVÉ	✓
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	20 min	1-60 min	ACTIVÉ	✓	ACTIVÉ	✓

### REMARQUE

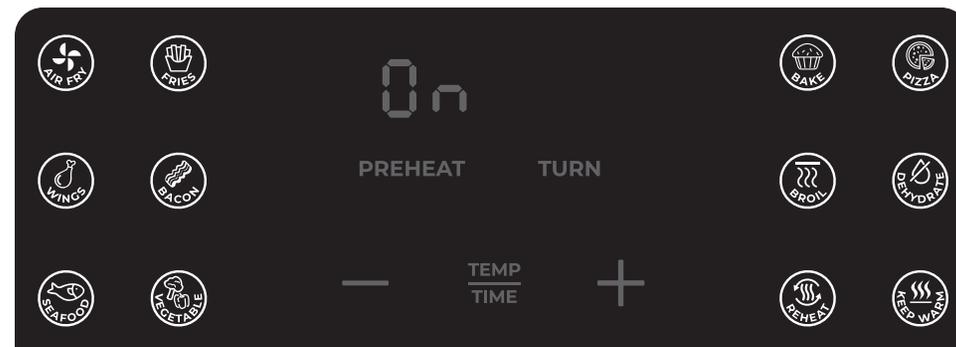
Une coche indique que les réglages de préchauffage et de rappel de retourner peuvent être activés ou désactivés en appuyant sur la touche PREHEAT/TURN REMINDER (préchauffage/rappel de retourner) avant d'appuyer sur START (mise en marche).

## UTILISATION

- Placez la friteuse à air chaud sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Placez le plateau à croustiller dans le panier et faites-le glisser dans la friteuse à air.
- Branchez la friteuse à air chaud à une prise.
- Appuyez sur l'icône de mise sous tension pour allumer la friteuse à air.



- Appuyez sur le préréglage souhaité. L'afficheur indique la température et la durée pré-réglées



- Appuyez sur TEMP/TIME (température/durée) pour régler la température/durée. Appuyez sur les icônes + et - pour augmenter et diminuer la température/durée.
- Basculez entre °F et °C en appuyant sur TEMP / TIME pendant 3 secondes.



- Appuyez sur PREHEAT/TURN REMINDER (préchauffage/rappel de retourner) pour activer ou désactiver ces réglages.



Les réglages de préchauffage et de rappel de retourner sont activés par défaut pour les pré-réglages recommandés. Les réglages PREHEAT/TURN (préchauffage/retourner) apparaissent en rouge sur l'affichage lorsqu'ils sont activés.



## UTILISATION

### 8. SI LE RÉGLAGE DE PRÉCHAUFFAGE EST ACTIVÉ

a. Appuyez sur START (mise en marche).

L'écran affichera (Preheat) et la friteuse à air chaud commencera le préchauffage. Une fois préchauffée, la friteuse à air chaud émettra un bip et l'écran affichera Add Food (ajouter de la nourriture).



**AVERTISSEMENT** - Le panier va être chaud!  
Ne touchez pas les surfaces chaudes.

b. Retirez le panier avec précaution, placez les aliments à l'intérieur, et remettez le panier dans la friteuse à air chaud pour commencer automatiquement la cuisson.

**REMARQUE** - Si le panier n'est pas retiré, le temps de cuisson débute.

### 9. SI LE RÉGLAGE DE PRÉCHAUFFAGE EST DÉSACTIVÉ

a. Retirez le panier, placez les aliments à l'intérieur et remettez le panier dans la friteuse à air chaud.

b. Appuyez sur START (mise en marche).

PREHEAT

STOP  
CANCEL



START

TURN  
REMINDER

### 10. SI LE RÉGLAGE DE RAPPEL DE RETOURNER EST ACTIVÉ

a. À mi-chemin du temps de cuisson, la friteuse à air chaud émettra un bip et l'écran affichera Turn Food (retourner les aliments).

b. Retirez le panier avec précaution et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

c. Retournez ou mélangez les aliments à l'aide de pinces non métalliques.

d. Remettez le panier dans la friteuse à air pour reprendre automatiquement la cuisson.

**REMARQUE** - Si le panier n'est pas retiré, la cuisson se poursuivra.

Lorsque la durée de cuisson sélectionnée s'est écoulée, la friteuse émettra un bip et l'écran affichera End (fin).

11. Retirez le panier avec précaution et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

12. Retirez les aliments du panier à l'aide de pinces non métalliques.



**ATTENTION** - Soyez toujours prudent lorsque vous retirez le panier pendant / après la cuisson, car de la vapeur chaude peut s'échapper !



**AVERTISSEMENT** - Le panier et les aliments seront chauds!  
Ne touchez pas les surfaces chaudes.

• **N'utilisez pas d'ustensiles pointus ou métalliques qui pourraient rayer la surface antiadhésive.**

• **Ne retournez pas le panier, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond du panier coulera sur les aliments.**

## UTILISATION

### ARRÊT/ANNULATION DE LA CUISSON

Appuyez sur la touche STOP/CANCEL (arrêt/annulation) pour arrêter la cuisson. Appuyez sur START (mise en marche) pour reprendre la cuisson.

Si vous retirez le panier de la friteuse pendant la cuisson, la cuisson s'arrêtera. Si vous remettez le panier dans la friteuse, la cuisson reprendra automatiquement.

Appuyez sur la touche STOP/CANCEL (arrêt/annulation) deux fois pour arrêter la cuisson.

PREHEAT

STOP  
CANCEL



START

TURN  
REMINDER

### ÉTEINDRE LA FRITEUSE À AIR CHAUD

Appuyez sur l'icône de mise sous tension et maintenez-la enfoncée pour éteindre la friteuse à air chaud. Débranchez la friteuse à air chaud de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée.

PREHEAT

STOP  
CANCEL



START

TURN  
REMINDER

## ASTUCES ALIMENTAIRES

- Vérifiez la cuisson désirée des aliments quelques minutes avant la fin de la durée de cuisson et faites cuire un peu plus longtemps si nécessaire.
- Assurez-vous toujours que les protéines crues atteignent une température sécuritaire pour les aliments.
- Les friteuses à air chaud fonctionnent comme les fours; suivez les instructions du four sur l'emballage de l'article ou la recette.
- Les collations pouvant être cuites dans un four peuvent également être cuites dans la friteuse.
- Les petits ingrédients nécessitent généralement une durée de cuisson légèrement plus courte que les gros ingrédients.
- Le préchauffage de la friteuse à air chaud avant d'y ajouter les aliments donnera généralement les meilleurs résultats (voir la section PRÉCHAUFFAGE à la page 5).
- Lors de la cuisson de plusieurs quantités de nourriture à la suite, ne préchauffez qu'avant la première quantité de nourriture.
- Retourner ou remuer les aliments à mi-cuisson donnera des résultats uniformément dorés et croustillants (voir la section RAPPEL DE RETOURNER à la page 5).
- Mélangez les pommes de terre fraîches avec 1 cuillère à soupe d'huile pour un extérieur croustillant. Faites frire les ingrédients quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne faites pas cuire d'aliments qui produiront une grande quantité de graisse dans la friteuse à air chaud.
- Placez un plat de cuisson ou un plat allant au four dans le panier pour cuire un gâteau ou une quiche ou pour faire frire à l'air des ingrédients fragiles ou fourrés.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### AVERTISSEMENT



- N'IMMERGEZ JAMAIS le cordon, la fiche ou la friteuse à air chaud dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le panier ou le plateau à croustiller, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

- Nettoyer la friteuse à air chaud après chaque utilisation.
- Débranchez la friteuse à air chaud de la prise avant de la nettoyer.
- Laissez la friteuse refroidir complètement avant de la nettoyer. Retirez le panier de la friteuse à air chaud pour le refroidir plus rapidement.
- Nettoyez le panier et le plateau à croustiller dans le panier supérieur du lave-vaisselle uniquement ou avec de l'eau chaude, du savon à vaisselle et une éponge non abrasive.
- Si des résidus sont collés au fond du panier, remplissez-le d'eau chaude et de savon à vaisselle et laissez-le tremper.
- Essayez l'extérieur de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide.
- Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air chaud avec de l'eau chaude, du savon à vaisselle et une brosse de nettoyage pour enlever tout résidu de nourriture.
- Assurez-vous que la friteuse à air chaud est complètement sèche avant de l'utiliser.

### RANGEMENT

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	La friteuse n'est pas branchée.	Branchez la fiche principale dans une prise murale mise à la terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Appuyez sur les icônes + et - pour régler la durée de cuisson requise pour allumer la friteuse à air.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la friteuse à air chaud.	Faites glisser correctement le panier dans la friteuse à air chaud.

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le panier ne rentre pas dans la friteuse à air chaud.	Le panier est trop rempli.	Retirez de la nourriture.
	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités d'aliments sont frits de manière plus uniforme.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	La température de consigne est trop basse.	Appuyez sur les icônes + et - pour définir le réglage de température requis.
	La durée de cuisson est trop courte.	Appuyez sur les icônes + et - pour définir la durée de cuisson requise.
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui reposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-cuisson (voir la section RAPPEL DE RETOURNER à la page 17).
Les collations frites ne sont pas croustillantes.	Vous avez utilisé un type de collation destinée à être cuite dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations allant au four ou badigeonnez légèrement d'huile les collations pour un résultat plus croustillant.
De la fumée blanche sort de la friteuse à air chaud.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas la friteuse à air chaud ni le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par l'échauffement de la graisse dans le panier. Assurez-vous de bien nettoyer le panier après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale.	Des pommes de terre de qualité donneront une cuisson uniforme. Les pommes de terre sont trop riches en amidon.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture. Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites ne sont pas croustillantes.	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 d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

# PRESETS CHART

	TEMPERATURE		TIME		PREHEAT		TURN REMINDER	
	DEFAULT	RANGE	DEFAULT	RANGE	DEFAULT	CHANGE	DEFAULT	CHANGE
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	20 min	1-60 min	ON	✓	ON	✓
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	15 min	1-60 min	ON	✓	ON	✓
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	25 min	1-60 min	ON	✓	ON	✓
	190°C/ 375°F	76-200°C 170-400°F	6 min	1-60 min	OFF	✓	OFF	✓
	150°C/ 300°F	76-200°C 170-400°F	15 min	1-60 min	OFF	✓	OFF	✓
	160°C/ 325°F	76-200°C 170-400°F	25 min	1 min-2 hrs	ON	✓	OFF	✓
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	25 min	1 min-2 hrs	ON	✓	ON	✓
	200°C/ 400°F	200°C/ 400°F	12 min	1-60 min	ON	✓	ON	✓
	56°C/ 135°F	34-76°C 90-170°F	8 hrs	30min- 24hrs	OFF	N/A	OFF	✓
	94°C/ 200°F	66-94°C 150-200°F	30 min	1 min-8hrs	OFF	N/A	OFF	N/A
	190°C/ 375°F	76-200°C 170-400°F	10 min	1-60 min	ON	✓	ON	✓
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	20 min	1-60 min	ON	✓	ON	✓

## NOTE

A check mark indicates preheat and turn reminder can be enabled or disabled by tapping PREHEAT/TURN REMINDER before tapping START

# TABLEAU DES PRÉRÉGLAGES

	TEMPÉRATURE		DURÉE		PRÉCHAUFFAGE		RAPPEL DE RETOURNER	
	PAR DÉFAUT	PLAGE	PAR DÉFAUT	PLAGE	PAR DÉFAUT	CHANGER	PAR DÉFAUT	CHANGER
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	20 min	1-60 min	ACTIVÉ	✓	ACTIVÉ	✓
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	15 min	1-60 min	ACTIVÉ	✓	ACTIVÉ	✓
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	25 min	1-60 min	ACTIVÉ	✓	ACTIVÉ	✓
	190°C/ 375°F	76-200°C 170-400°F	6 min	1-60 min	DÉSACTIVÉ	✓	DÉSACTIVÉ	✓
	150°C/ 300°F	76-200°C 170-400°F	15 min	1-60 min	DÉSACTIVÉ	✓	DÉSACTIVÉ	✓
	160°C/ 325°F	76-200°C 170-400°F	25 min	1 min-2 hrs	ACTIVÉ	✓	OFF	✓
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	25 min	1 min-2 hrs	ACTIVÉ	✓	ACTIVÉ	✓
	200°C/ 400°F	200°C/ 400°F	12 min	1-60 min	ACTIVÉ	✓	ACTIVÉ	✓
	56°C/ 135°F	34-76°C 90-170°F	8 hrs	30min- 24hrs	DÉSACTIVÉ	N/A	DÉSACTIVÉ	✓
	94°C/ 200°F	66-94°C 150-200°F	30 min	1 min-8hrs	DÉSACTIVÉ	N/A	DÉSACTIVÉ	N/A
	190°C/ 375°F	76-200°C 170-400°F	10 min	1-60 min	ACTIVÉ	✓	ACTIVÉ	✓
	200°C/ 400°F	76-200°C 170-400°F	20 min	1-60 min	ACTIVÉ	✓	ACTIVÉ	✓

## REMARQUE

Une coche indique que les réglages de préchauffage et de rappel de retourner peuvent être activés ou désactivés en appuyant sur la touche PREHEAT/TURN REMINDER (préchauffage/rappel de retourner) avant d'appuyer sur START (mise en marche).