

MEDEK

Friteuse digitale de 8 litres
Manuel de l'utilisateur

RA810D



Manuel d'instruction

Veuillez lire attentivement et conserver ces instructions

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes 2

Important..... 5

Caractéristiques techniques 6

Pièces..... 6

Comment utiliser votre friteuse 6

Utilisation de l'appareil..... 7

Après avoir utilisé votre friteuse 8

Manuel de cuisson..... 9

Dépannage.....12

Garantie et service après-vente.....14

IMPORTANTES CONSIGNES



LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

1. Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de tenter de le déplacer et avant de le nettoyer ou de le ranger.
2. Ne jamais immerger le boîtier qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide, ni les rincer sous le robinet.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique et de court-circuit, évitez que tout liquide ne pénètre dans l'appareil.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
5. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
6. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé ou branché sur le secteur.

ATTENTION: Ne retirez pas le pot avant de le placer sur une surface plane, ferme et résistante à la chaleur.

8. Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ceci est normal.

9. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes, se nouer ou pendre du bord des paillasses.

10. Ne placez pas cet appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou à un endroit où il pourrait toucher un four chauffé.

11. Maintenez l'appareil à l'écart des murs, rideaux et autres matériaux sensibles à la chaleur (laissez une distance minimale de 20 cm).

IMPORTANT! Ne pas placer l'appareil sous des étagères ou des matériaux inflammables lorsqu'il est utilisé.

12. Ne remplissez jamais les ingrédients au-delà de la marque du niveau Max dans la casserole. Gardez tous les ingrédients dans le pot et ne débordez pas au-delà du pot pour éviter tout contact direct avec l'élément chauffant.

13. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé.

14. Ne couvrez pas l'entrée ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.

15. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne.

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

AVERTISSEMENT: RISQUE D'INCENDIE. NE PAS remplir le bac d'huile.

17. Ne posez rien sur l'appareil lorsqu'il est utilisé et lorsqu'il est rangé.

18. Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle de votre domicile. Si ce n'est pas le cas, **N'UTILISEZ PAS** l'appareil.

19. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

20. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures graves et/ou endommager

l'appareil.

21. Cet appareil est destiné à un usage domestique et non à un usage commercial. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Ne pas utiliser dans des véhicules ou des bateaux en mouvement. Ne pas utiliser à l'extérieur.

22. Cet appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur dans des applications domestiques et similaires telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, les fermes, les clients d'hôtels, de motels et autres environnements résidentiels, les chambres d'hôtes.

23. Pendant la friture à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par la sortie d'air. Pour éviter de vous ébouillanter, tenez-vous à bonne distance de la vapeur et de la sortie d'air.

24. Faites attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.



ATTENTION : Surfaces chaudes. La plaque de cuisson et la sortie d'air deviennent chaudes lorsque l'appareil est utilisé. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez la plaque de cuisson.

IMPORTANT !

- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart de toute arête.
- N'utilisez pas l'appareil sous des armoires ou des presses suspendues. La vapeur pourrait endommager les armoires ou les presses.
- Cet appareil doit être branché sur une prise de courant à trois points reliés à la terre. En cas de doute, consultez un électricien.
- N'utilisez jamais l'appareil avec de l'huile, cela peut provoquer un incendie.
- Débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT: Pour éviter tout risque de blessures graves et/ou de dommages matériels, faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous cuisinez.

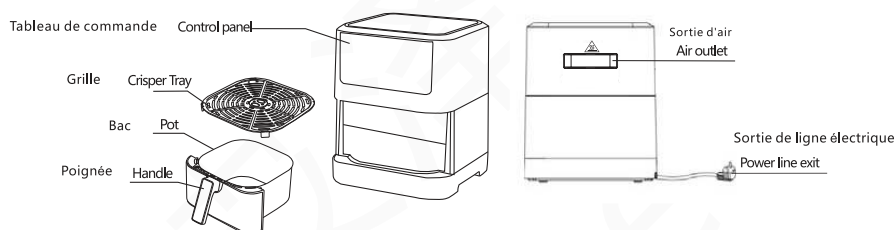
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à cet appareil sans préavis.
- Cet article peut varier légèrement par rapport à l'image mais n'affecte pas les spécifications indiquées.

En ce qui concerne les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments, merci de vous référer à la section "Après l'utilisation de votre friteuse".

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

1. Tension nominale : 220-240V~
2. Fréquence nominale : 50/60Hz
3. Puissance nominale : 1800W
4. Capacité : 8L
5. Poids net : 5.70kgs
6. Taille du produit : 330*300*365mm

PIÈCES



COMMENT UTILISER VOTRE FRITEUSE

Assurez-vous des points suivants avant d'utiliser le produit :

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Faites glisser le pot et nettoyez-le avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire et mettez de côté pour sécher.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide.

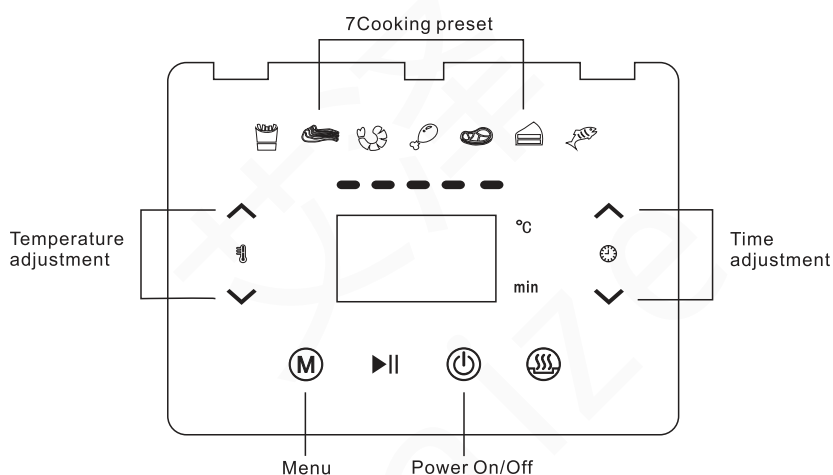
Préparation pour l'utilisation :

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plate et résistante à la chaleur.

IMPORTANT ! Pour éviter tout dommage dû à la chaleur, placez l'appareil uniquement sur une surface résistant à la chaleur. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil directement sur un plan de travail stratifié ou en vinyle. Il est recommandé de placer la friteuse sur un support thermique isolé.

2. Retirez la casserole de l'appareil et placez-la sur une surface plane.

Utilisation de l'appareil:



Cet appareil peut cuire une grande variété de plats. Reportez-vous à la rubrique "Manuel de cuisson" pour régler la température et les temps de cuisson.

1. Branchez la friteuse sur une prise de courant.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'écran LED



3. Mettez les aliments dans le pot.

4. Appuyez sur Menu pour sélectionner ou modifier la fonction de cuisson



(Les réglages de l'heure et de la température peuvent

également être ajustés en touchant les icônes correspondantes).

Lorsque vous souhaitez régler l'heure, il vous suffit d'appuyer sur la flèche haut/bas située à côté de l'icône de réglage de l'heure à l'écran. Cela augmentera/diminuera d'une minute par pression, ou vous pouvez augmenter/diminuer rapidement en maintenant le bouton correspondant enfoncé. .

Lorsque vous souhaitez régler la température, il vous suffit d'appuyer sur la flèche vers le haut/bas à côté de l'icône de température à l'écran. Cela augmentera/diminuera de 5 degrés par pression ou augmentera/diminuera rapidement en maintenant le bouton respectif). .

5. Après avoir choisi les paramètres souhaités, appuyez sur l'icône



pour commencer la cuisson.

6. Lorsque le temps de cuisson que vous avez choisi est écoulé, la cloche de la friteuse à air sonnera.

7. Retirez la cocotte avec précaution et posez-la sur une surface résistant à la chaleur.

APRÈS AVOIR UTILISÉ VOTRE FRITEUSE

1. Retirer la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant secteur et laisser l'appareil refroidir complètement avant le nettoyage. Nettoyer après chaque utilisation.

REMARQUE : retirez la casserole pour laisser la friteuse refroidir plus rapidement.

2. Ne pas toucher les surfaces chaudes.

3. N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyeurs caustiques ou de nettoyeurs pour four pour nettoyer cet appareil.

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

5. Nettoyez la casserole et le bac à légumes avec de l'eau chaude, une éponge non abrasive et du liquide vaisselle..

REMARQUE : le bac va au lave-vaisselle.

Conseil : si la saleté est collée au pot, remplissez le pot d'eau chaude

et d'un peu de liquide vaisselle. Laissez-le tremper dans la casserole pendant environ 10 minutes.

- 6. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide et polissez-le avec un chiffon doux et sec.
- 7. Si nécessaire, brossez légèrement l'élément chauffant pour enlever tout résidu alimentaire fixé.
- 8. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de le ranger ou de l'utiliser à nouveau.
- 9. Rangez la friteuse dans un endroit sûr, frais et sec. Ne placez pas d'objets lourds sur la friteuse pendant le stockage car cela pourrait endommager l'appareil. Tenez-la à l'écart des enfants.

STOCKAGE:

- * Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- * Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
- *Place the air fryer in a clean and dry place.

MANUEL DE CUISSON

	Min-max Amount(g)	Temperature °C	Time (Min)
Frites✓	300-500	200	15-20
Rouleaux de printemps	300-600	200	8-10
Nuggets de poulet surgelés	300-700	200	6-10
Snacks de fromage panés surgelés	300-600	180	8-10
Les légumes farcis	400-500	160	10-15

Steak ✓	300-700	180	15-20
Crevettes ✓	300-700	160	15-20
Pilon de poulet ✓	300-700	160	30-40
Porc ✓	300-700	180	25-30
Poisson ✓	400-700	180	15-20
Cake ✓	500	160	20-25
Quiche	600	180	20-22
Muffins	500	200	15-18

REMARQUE : La température et la durée indiquées dans le manuel sont approximatives. Vous pouvez ajuster le temps et la température en fonction des volumes des ingrédients placés dans la casserole.

DÉPANNAGE

Problem	Possible cause	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas connecté à la prise de courant du secteur.	Branchez l'appareil à une prise de courant.
Les ingrédients frits dans la friteuse ne sont pas cuits	La quantité d'ingrédients dans le pot est trop élevée.	Placez de plus petits lots d'ingrédients dans la marmite. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Régalez la température sur la valeur souhaitée (reportez-vous au manuel de cuisine ci-dessus).
	Le temps de préparation est trop court.	Régalez le minuteur sur le temps de préparation requis.
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être remués ou retournés à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres ou les uns en face des autres (par exemple, des frites) doivent être remués ou retournés à mi-chemin pendant le processus de cuisson (voir le manuel de cuisson).
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse	Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez légèrement d'huile les snacks pour un résultat plus croustillant.

Impossible de glisser le pot dans l'appareil correctement	Il y a trop d'ingrédients dans le pot.	Ne remplissez pas les ingrédients au-delà du repère "MAX" de la marmite.
	Le bac n'est pas placé correctement.	Enfoncez le bac dans la marmite jusqu'à ce que vous entendiez un "clic".
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'échappe dans la poêle. L'huile produit une fumée blanche, et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat.
	La casserole contient encore des résidus de	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans la poêle.
	graisse provenant d'une utilisation précédente	Veillez à bien nettoyer la poêle après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les frites avant de les faire frire.	Rincez correctement les frites pour enlever l'amidon de l'extérieur des frites.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Veillez à bien sécher les chips avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les chips plus petites pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

GARANTIE ET SERVICE

APRÈS-VENTE

Cette garantie limitée est valable un an à compter de la date d'achat. Elle s'applique uniquement à l'acheteur initial et n'est pas transférable à un utilisateur tiers. La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est à la seule discrétion du vendeur.

Si la réparation n'est pas possible, le vendeur remplacera le produit/la pièce. Si la réparation/remplacement du produit ne suffit pas, le vendeur a la possibilité de rembourser la valeur en espèces du produit ou de la pièce retournée. Les défauts du produit qui ne sont pas couverts par les dispositions de la garantie comprennent l'usure normale et les dommages résultant de l'utilisation ou d'une négligence accidentelle, d'une mauvaise utilisation des instructions ou d'une réparation par des personnes non autorisées. La société de fabrication n'est pas responsable des dommages accessoires ou indirects encourus par de telles circonstances.

Avis important :

Veuillez conserver l'emballage d'origine à des fins de garantie. Veuillez retourner l'appareil avec TOUS les accessoires fournis.

Le fournisseur se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment sans préavis.



■ À la fin de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit être déposé dans un centre de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Les matériaux sont recyclables selon leur étiquetage. Vous apportez une contribution importante à la protection de l'environnement en réutilisant, en recyclant ou en utilisant d'une autre manière les appareils usagés. Renseignez-vous auprès de l'administration communale pour savoir où se trouve le centre d'élimination approprié.



L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE et 2014/30/UE.

Importer :MEDEK FRANCE ,
ADD :05 rue de Rouen 94700 maisons ALFORT France
FABRIQUE EN CHINE