

Four + Friteuse

Friteuse à air Premium

RC-002

MEDEK



Guide d'utilisation

- Introduction
- Consignes de sécurité
- Caractéristiques
- Mode d'emploi
- Recommandations pour la préparation des aliments
- Nettoyage et entretien
- Résolution des problèmes
- Garantie

RC002

Four à air Premium + friteuse

Friteuse à air Premium

Spécifications électriques :

220-240V~ /50/60Hz / 1800W

BIENVENUE !

Nous sommes heureux d'être dans la cuisine avec vous. Avec votre nouveau Four Premium + Air Fryer, vous pouvez frire, rôtir et bien plus encore à la perfection. Le plus beau, c'est qu'il dispose de **10 fonctions préréglées**, car nous savons à quel point le temps passé dans la cuisine est important. Préparez des repas délicieux et sains.

Nous savons que vous êtes impatient de commencer à cuisiner, mais prenez quelques minutes pour lire notre manuel d'utilisation, les consignes de sécurité et les informations relatives à la garantie.

De notre cuisine à la vôtre,

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS

Pour votre sécurité et pour que vous puissiez continuer à profiter de ce produit, lisez toujours le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et/ou pour vous y référer ultérieurement.

IMPORTANT

**-POUR USAGE DOMESTIQUE ET INTÉRIEUR
UNIQUEMENT- POUR USAGE DOMESTIQUE ET
INTÉRIEUR UNIQUEMENT-**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement le manuel avant d'utiliser votre appareil, car il peut causer des dommages s'il n'est pas utilisé correctement. Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

ATTENTION : Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises.

Les précautions de base, y compris les suivantes, doivent toujours être respectées :

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à un usage professionnel ou semi-professionnel, ni à un usage commercial tel que les restaurants, les hôtels, les cafés ou d'autres environnements non résidentiels. Toute mauvaise utilisation, telle que celle décrite ci-dessus, pourrait endommager le four + Air

fryer et/ou l'utilisateur, et entraîner la perte de votre garantie.

- Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne placez pas l'appareil à proximité ou au-dessus d'une source de chaleur, telle qu'un brûleur à gaz ou électrique, une cuisinière ou un four. Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une flamme nue ou de matériaux inflammables.
- Placez l'appareil sur une surface plane, ferme et résistante à la chaleur.
- Ne pas placer l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. L'appareil émet de la chaleur lorsqu'il est utilisé. Gardez une distance d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Les matériaux inflammables tels que les rideaux, les stores, les murs, etc.

- Des sorties d'air obstruées peuvent entraîner une cuisson inégale des aliments, endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les surfaces de préhension prévues à cet effet. L'utilisation de pinces, de chiffons et/ou de gants de cuisine est recommandée. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir le temps de refroidir avant d'être touchées.
- Certaines zones deviennent chaudes pendant l'utilisation et l'écran tactile peut devenir chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants. Ne placez pas les mains, le visage ou d'autres parties du corps près des orifices d'aération lorsque le four + Air Fryer est en cours d'utilisation ; vous risqueriez de vous brûler. Soyez prudent lorsque vous manipulez les grilles du four + Air Fryer et toutes les pièces amovibles.

- Utilisez des gants de protection et/ou des pinces pour retirer les aliments chauds du four + Air Fryer. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car cela pourrait endommager l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils n'utilisent pas l'appareil comme un jouet.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'insérer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Laisser refroidir avant de monter ou de démonter des pièces.
- Ne jamais toucher l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, sous peine de blesser l'utilisateur.

- Pour éviter tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le corps du four + Air Fryer dans l'eau ou sous l'eau courante. Ne pas immerger le four + la friteuse à air Premium dans l'eau ou sous l'eau courante, ou tout autre liquide, car il contient les composants électriques et les éléments chauffants.

- N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil est tombé en panne ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le service clientèle de votre revendeur agréé.

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des matériaux qui ne sont pas résistants à la chaleur, car cela peut provoquer des brûlures ou un risque d'incendie.

- Ne placez pas de papier, de carton, de plastique, de polystyrène ou de bois, ou tout autre matériau qui n'est pas destiné à être

utilisé dans le four, car il pourrait fondre ou s'enflammer.

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.

- Pour éviter que les aliments ne touchent les éléments chauffants et n'endommagent l'appareil, ne dépassez pas la quantité d'aliments contenue dans l'appareil.

- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir et ne touchez pas les surfaces chaudes.

- Pour débrancher l'appareil, il faut l'éteindre complètement puis retirer la fiche de la prise de courant afin d'éviter d'endommager le produit et/ou l'utilisateur.

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

- Vérifiez que l'alimentation électrique de votre domicile correspond à la tension prévue pour le four + Air Fryer.

- Ne jamais enrouler le câble autour de l'appareil pendant l'utilisation ou le stockage, car il pourrait se rompre.
- Ce produit n'est pas une friteuse à huile. Il ne doit PAS être rempli d'huile. Ne remplissez jamais d'huile une quelconque partie du four + Air Fryer. Si vous décidez d'utiliser de l'huile, mélangez les aliments à l'huile dans un récipient séparé, puis transférez les aliments sur les grilles ou les paniers amovibles.
- Il n'est pas recommandé de laisser des aliments crus dans le four + Air Fryer pendant une courte période avant de les cuire ; la viande, la volaille, le poisson, les fruits et les légumes crus peuvent facilement s'abîmer.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Ne laissez pas le four + Air Fryer sans surveillance pendant son utilisation.

- Conservez le four + Air Fryer dans un endroit frais et sec.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil nécessite un temps de refroidissement d'environ 30 minutes pour être déplacé ou nettoyé en toute sécurité.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION : Cet appareil a une prise polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche est conçue pour s'adapter à une prise polarisée d'une seule manière. Si la prise ne s'adapte pas complètement à la prise, inversez la prise.

Si cela ne convient toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit ou de la forcer dans la prise. Cela

pourrait entraîner des blessures ou des décharges électriques.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CÂBLE COURT

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement. Des cordons d'alimentation plus longs ou des rallonges amovibles sont disponibles et peuvent être utilisés à condition d'être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une rallonge plus longue, tenez compte des points suivants :

- Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être au moins aussi élevées que celles de l'appareil.
- Le câble doit être placé de manière à ne pas tomber sur le comptoir ou la table où il pourrait être tiré ou faire trébucher.

IMPORTANT :

Il est recommandé de brancher l'appareil directement sur une prise de courant, car l'utilisation de tout type de régulateur de tension peut affecter le bon fonctionnement de l'appareil.

CONSEILS POUR LE CÂBLE DE RACCORDEMENT

- Ne tirez jamais sur le câble ou l'appareil.
- Pour insérer la fiche, tenez-la fermement et guidez-la dans la prise.
- Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le cordon d'alimentation ne présente pas de coupures et/ou de marques d'abrasion. Si vous en trouvez, cela signifie que l'appareil doit être réparé et que le cordon

d'alimentation doit être remplacé. Contactez le service d'assistance pour obtenir de l'aide.

- N'enroulez jamais le câble autour de l'appareil, car il risquerait de s'effiloche et de se rompre sous l'effet d'une tension excessive.

NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION PRÉSENTE DES DOMMAGES OU SI L'APPAREIL FONCTIONNE PAR INTERMITTENCE OU CESSE DE FONCTIONNER COMPLÈTEMENT.

CARACTERISTIQUES



1. Unité

2. Poignée froide au toucher (Cette unité dispose d'une porte amovible pour faciliter le nettoyage)

3. Panneau de commande numérique

4. Sortie d'air chaud

5. Grilles

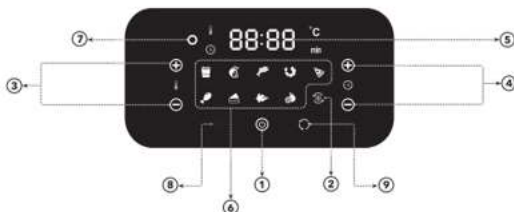
6. Bac d'égouttage

7. Outil d'extraction sécurisé

8. Accessoires de rôtisserie (tige de rôtisserie)

9. Panier tournant

PANNEAU DE COMMANDE



1. Touche "marche et arrêt"

Une fois l'appareil branché, l'icône "on/off" s'allume. En appuyant une fois sur l'icône "on/off", l'ensemble du panneau s'allume. En l'effleurant une seconde fois, vous activez la fonction par défaut, à savoir une température de 185°C et une durée de 15 minutes. Si vous touchez l'icône "on/off" pendant un cycle de cuisson, l'appareil s'éteint. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant 30 secondes supplémentaires pour refroidir l'appareil.

2. icône "Réchauffer"

Le fait d'effleurer cette icône déclenche la fonction de réchauffage, l'appareil règle automatiquement la température à 115°C et la durée à 12 minutes.

2. Symboles de contrôle de la température

Ces symboles permettent d'augmenter ou de diminuer la température, dans une fourchette de 80°C à 200°C. Dans la fonction Déshydratation, vous pouvez régler la température dans la plage de 30°C à 80°C

4. Symboles de contrôle du temps

Ces symboles permettent d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson par minute, de 1 à 90 minutes. Réduire le temps de cuisson par minute, dans une fourchette de 1 à 90 minutes pour toutes les fonctions sauf la déshydratation, qui utilise des intervalles de 30 minutes pour une fourchette de 1H30 à 24 heures.

5. Affichage numérique LED

L'affichage numérique alterne entre la température et le temps restant pendant le processus de cuisson.

6. Fonctions préréglées

Sélectionnez une fonction préréglée et l'appareil programmera automatiquement l'heure et la température préréglées (voir le tableau "Fonctions préréglées"). Le cycle de cuisson démarre automatiquement 5 secondes après avoir touché l'icône souhaitée, ou touchez l'icône "on/off" juste après avoir sélectionné la fonction pour démarrer immédiatement. Vous pouvez régler la durée et/ou la température à l'aide des symboles correspondants dans chacune de ces fonctions.

7. Icône du ventilateur

Cette icône clignote en même temps que le cycle de cuisson et continue à clignoter pendant 30 secondes après l'arrêt de l'appareil.

8. Lumière interne

Le choix de cette icône permet de surveiller le processus de cuisson pendant le fonctionnement de l'appareil.

9. icône Rôtisserie

Choisissez cette icône lorsque vous cuisinez avec la fonction Rôtisserie ou lorsque vous utilisez le panier rotatif avec la fonction "Frites". L'icône clignote en cours d'utilisation.

REMARQUE : L'ouverture de la porte pendant un cycle de cuisson met l'appareil en pause. Le voyant interne s'allume si vous ouvrez la porte.

FONCTIONS PRÉRÉGLÉES

Réglage prédéfini	Température	Temps
 Réchauffer	115°C	12 mins.
 Frites	200°C	15 mins.
 Steaks/Côtelettes de porc	175°C	25 mins.
 Poisson	165°C	15 mins.
 Crevettes	160°C	12 mins.
 Pizza	180°C	15 mins.
 Poulet	185°C	40 mins.
 Cuisiner	160°C	30 mins.
 Rôtir	190°C	30 mins*.
 Déshydrater	30°C	2 hrs. (**:30-24 hrs.)

*Le temps de cuisson d'un poulet entier varie en fonction de son poids. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne afin d'obtenir le degré de cuisson souhaité **Voir le tableau de recommandation des fonctions de déshydratation.

IMPORTANT :

Bien que les fonctions préréglées soient programmées pour faciliter la cuisson des aliments que les icônes représentent, veuillez noter que les résultats finaux dépendent de la taille, de la quantité, du type et de l'origine des aliments que vous utilisez. Nous vous suggérons de vérifier l'aliment quelques minutes avant la fin du cycle de cuisson afin de déterminer s'il nécessite plus ou moins de temps.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les étapes suivantes avant d'utiliser votre Premium Oven + Air Fryer pour la première fois :

- Retirez tous les matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique et les inserts en mousse.
- Lisez et retirez tous les autocollants de l'unité, à l'exception de l'étiquette de classification en bas, qui doit rester dans l'unité.
- Assurez-vous d'avoir toutes les pièces et accessoires inclus dans l'emballage.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Lavez les accessoires avec de l'eau tiède, du savon et une éponge non abrasive. Sécher soigneusement avant utilisation.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur. Gardez l'appareil avec une bonne circulation d'air et à l'écart des surfaces chaudes et de tout matériau combustible.
- Avant de cuisiner n'importe quel aliment, préchauffez l'unité pendant quelques minutes, permettant à la couche protectrice d'huile de fabrication de se dissoudre. Essuyez l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse, nettoyez il est prêt.

IMPORTANT :

Ce four + friteuse à air premium ne s'allume et ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.

UTILISATION

IMPORTANT :

Lors de la première utilisation, vous pouvez remarquer de la fumée et/ou une légère odeur. Ceci est normal et devrait se dissiper rapidement. Cela ne devrait pas se produire après que l'appareil a été utilisé plusieurs fois.

1. Placez la lèchefrite sur le fond de l'appareil.
2. Préparez vos aliments et insérez-les dans l'accessoire choisi.
3. Branchez l'appareil à la prise
4. Une fois les aliments placés dans l'accessoire approprié, insérez-les dans l'appareil et fermez la porte. Touchez une fois l'icône "on/off" pour allumer l'écran et le panneau de commande.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer l'appareil pendant 2 à 3 minutes.

5. Choisissez la fonction prédéfinie (voir la section "Fonctions prédéfinies"), en touchant l'icône qui représente le mieux vos aliments à cuisiner, ou choisissez manuellement la température et le temps.

REMARQUE : Si vous souhaitez régler le temps ou la température pendant le cycle de cuisson, vous pouvez le faire en appuyant sur les symboles correspondants.

6. L'appareil démarre automatiquement le cycle de cuisson quelques secondes après avoir choisi une fonction prédéfinie ou l'avoir programmée manuellement. Vous pouvez également appuyer sur l'icône "On et Off" pour démarrer le cycle de cuisson immédiatement.

REMARQUE : Vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil pour vérifier, retourner et/ou secouer vos aliments à tout moment pendant la cuisson. Cela ne fera que mettre en pause le cycle et lorsque vous refermez la porte, il se poursuivra automatiquement.

ATTENTION : Ne touchez pas les accessoires et/ou les aliments pendant ou peu après l'utilisation de l'appareil, car ils seront chauds. Il est suggéré d'utiliser les accessoires recommandés par le fabricant uniquement.

7. À la fin du cycle de cuisson programmé, l'unité s'éteint automatiquement, les feux indicateurs sur le panneau sont inhibés, les éléments chauffants sont arrêtés, mais le ventilateur continuera pendant 20 secondes environ plus pour dégager l'air chaud, puis s'arrêtera. L'appareil émettra un son pour vous indiquer que vos aliments sont prêts.

REMARQUE : Si vous souhaitez terminer le cycle de cuisson avant l'heure prévue, appuyez simplement sur l'icône "marche et arrêt".

8. Attendez quelques minutes avant d'ouvrir la porte et de retirer les accessoires.

9. Pour retirer les aliments, retirez l'accessoire utilisé, en portant des gants de protection, des pinces non métalliques et/ou un outil d'extraction sûr, selon les besoins. Placez l'accessoire avec le repas sur une base ou une table de cuisine, attendez qu'il refroidisse encore quelques minutes et servez. Votre repas est prêt !

IMPORTANT :

N'utilisez JAMAIS la porte de l'unité comme base, car elle peut l'endommager.

UTILISATION AVEC LES GRILLES

1. Placez la lèchefrite sur le fond de l'appareil.
2. Préparez vos aliments et placez-les sur les grilles.
3. Placez les grilles avec les aliments en les glissant dans les rainures correspondantes à l'intérieur de l'unité.
4. Branchez l'appareil à la prise.
5. Suivez les instructions d'utilisation ci-dessus (étapes 4-9).



IMPORTANT :

Veuillez noter que la grille positionnée le plus près de l'élément de chauffage (située en haut de l'unité) entraînera une cuisson plus rapide que celle située à un niveau inférieur, ce qui peut conduire à une cuisson irrégulière de vos aliments. Pour éviter cela, il est suggéré d'alterner les grilles en milieu de cycle et de retourner les aliments sur eux pour une cuisson uniforme.

UTILISATION AVEC PANIER TOURNANT



La cuisson des aliments dans le panier rotatif avec la fonction de rotation garantit une cuisson uniforme des aliments. Bien que vous puissiez l'utiliser pour la cuisson au four, le panier rotatif est particulièrement efficace pour frire à l'air libre de petits morceaux d'aliments, tels que des chips, des ailes de poulet et des choux de Bruxelles. Non recommandé pour la déshydratation.

1. Placer la lèchefrite sur le fond de l'appareil.
2. Préparez vos aliments et placez-les dans le panier tournant. Assurez-vous que le loquet du panier est correctement fermé avant de l'insérer dans l'appareil.

NOTE : Pour de meilleurs résultats, ne pas saturer le panier rotatif ; pour les frites, utiliser 900 g maximum.

3. Tenez le panier tournant fermé dans vos mains pour que l'axe carré soit à gauche.
4. Guidez le panier pivotant à la position du châssis de la table de cuisson en plaçant l'axe gauche sur l'engrenage de la table de cuisson située sur le mur intérieur gauche. Une fois en place, soulevez et placez l'axe droit sur le support de la broche située sur le mur intérieur droit.
5. Suivez les instructions d'utilisation ci-dessus (étapes 4-9). Veuillez noter qu'après avoir sélectionné la fonction Préréglage souhaitée et qu'elle a commencé, vous devez appuyer sur l'icône "Rotation" pour que l'accessoire commence à tourner.

REMARQUE : Une fois que vos aliments sont prêts, retirez le panier pivotant **UNIQUEMENT** en utilisant l'outil d'extraction sécurisé. N'essayez pas de le faire à la main ou avec un autre outil, car cela pourrait endommager l'utilisateur et le four.

UTILISATION DE L'OUTIL D'EXTRACTION SÉCURISÉ

ATTENTION : Attendez un peu avant de retirer la nourriture car l'appareil sera chaud. Nous vous suggérons d'utiliser des gants et/ou des torchons.



1. Placez l'outil au bas du panier tournant.
2. Tirez légèrement vers le haut du côté droit pour soulever le panier du support de la broche.
3. Tirez délicatement vers la droite pour séparer le panier de l'engrenage gauche et retirez l'accessoire de l'appareil.

À UTILISER AVEC LA RÔTISSOIRE

Axe
carré (à
gauche)



Axe de droite

Fourches

Cet accessoire est parfait pour rôtir un poulet entier jusqu'à ce qu'il devienne croustillant et uniforme. Il peut également être utilisé pour faire cuire lentement des morceaux entiers de viande désossée, tels que des filets de bœuf ou de porc. Expérimentez en rôtissant une petite tête de chou-fleur ou un ananas pelé et obtenez des résultats délicieux.



- 1) Placer la lèche-frite sur le fond de l'appareil.

- 2) Préparez vos aliments. Si vous voulez faire cuire un poulet entier, n'oubliez pas d'enlever les abats.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que le poulet entre dans le four avec de l'espace pour tourner ; il est recommandé que le four ne tourne pas. Il est recommandé de ne pas dépasser 1 kg.

- 3) Insérez la barre de cuisson dans le centre et le long de la nourriture.
- 4) Faites glisser les fourches sur la barre (Fermez-les fermement aux deux extrémités de la nourriture) et fixez les deux avec les vis dans la bonne position.

REMARQUE : Laissez au moins 2,5 cm d'espace libre aux deux extrémités de la barre. Assurez-vous que les fourchettes sont bien intégrées afin que les aliments ne glissent pas sur la barre.

ATTENTION : Les fourches sont tranchantes ; soyez prudent en les manipulant.

5. Guidez la tige de rôtissoire assemblée (avec les aliments déjà en place) en position sur le support de rôtissoire en plaçant l'arbre gauche dans l'engrenage de la rôtissoire situé sur la paroi intérieure gauche (Fig. 1). Une fois en place, soulevez et placez l'arbre droit dans la rôtissoire.

L'axe droit doit être placé dans le support de rôtissoire situé sur la paroi intérieure droite (Fig. 2).

6. Branchez l'appareil sur la prise électrique.
7. Suivez les instructions d'utilisation décrites précédemment (étapes 4 à 9). Notez qu'une fois que vous avez sélectionné la fonction de pré-réglage souhaitée et qu'elle a démarré, vous devez toucher l'icône "Rotation » l'accessoire commence à tourner

REMARQUE : Une fois que vos aliments sont prêts, retirez l'accessoire de cuisson UNIQUEMENT en utilisant l'outil d'extraction sécurisé. N'essayez pas de le faire à la main ou avec un autre outil, car cela pourrait endommager l'utilisateur et le four

8. Une fois la rôtissoire posée sur un socle ou une planche à découper, attendez qu'elle refroidisse légèrement pour retirer les aliments de la barre. Dévissez délicatement les fourchettes et retirez-les des aliments.

REMARQUE : une grande fourchette peut être insérée dans l'aliment comme support.

9. Retirer la broche de l'aliment et servir.

UTILISATION DE L'OUTIL D'EXTRACTION SÉCURISÉ

ATTENTION : Attendez un peu avant de retirer la nourriture car l'appareil sera chaud. Nous vous suggérons d'utiliser des gants et/ou des torchons.

1. Placez l'outil au bas de la barre de cuisson
2. Tirez légèrement vers le haut du côté droit pour soulever la barre du porte-rôtissoire.
3. Tirez délicatement à droite pour séparer la barre de l'engrenage gauche et retirez l'accessoire de cuisson de l'appareil.



CONSEILS D'UTILISATION/DE FONCTIONNEMENT

- Il s'agit d'un Four + Friteuse à Air Premium sans huile qui fonctionne à l'air chaud, ne remplissez pas l'intérieur avec de l'huile ou de la graisse à frire.
- Ne placez rien sur la surface de l'appareil, le flux d'air sera obstrué et pourrait affecter le résultat de la friture à l'air chaud
- Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac de récupération.
- Ne vaporisez pas d'huile sur l'intérieur de l'appareil car il peut endommager le revêtement antiadhésif
- Pour un meilleur résultat dans la cuisson des aliments, ne pas ouvrir constamment la porte du four
- Ne surchargez pas l'intérieur avec trop d'aliments, surtout s'ils sont bien emballés, car cela peut empêcher une bonne circulation de l'air et donc le brunissement et le croustillant.
- Pour enlever les aliments longs ou fragiles, retirez-les avec une paire de pinces.
- Pour éviter une surchauffe de l'appareil, il est recommandé d'attendre 20 minutes entre chaque utilisation/cuisson de différents lots d'aliments.

- Le Four + Friteuse à Air peut être utilisé avec n'importe quel type de papier de cuisine, cependant, l'utilisation de papier d'aluminium n'est pas recommandée car il peut causer des dommages si elle touche les éléments de chauffage.

RECOMMANDATIONS POUR PRÉPARATION DES ALIMENTS

Le tableau ci-dessous vous aidera à définir le temps et la température en fonction des différents aliments que vous souhaitez préparer.

NOTE : Veuillez noter que le contenu du tableau ci-dessous ne contient que des réarrangements. Comme les aliments peuvent varier d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur ajustement pour vos aliments.

Aliments	Mise-Max	Temps	Température	Commentaires
Pommes de terre minces à la française	1 1/3 - 3 tasses	15-16 mins.	200°C	
Pommes de terre à la française épaisses	1 1/3 - 3 tasses	15-20 mins.	200°C	
Pommes de terre maison	1 1/3 - 3 1/3 tasses	10-16 mins.	200°C	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Frites	1 1/3 - 3 1/3 tasses	18-22 mins.	180°C	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Pommes de terre en cané	1 1/3 - 3 tasses	12-16 mins.	180°C	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Pommes de terre râcées	1 tasse	15-18 mins.	180°C	
Pomme de terre gratinée	2 tasses	15-18 mins.	200°C	
Steak	110 g - 500 g	8-12 mins.	180°C	
Côtes de porc	110 g - 500 g	10-14 mins.	180°C	
Hamburger	110 g - 500 g	7-14 mins.	180°C	
Saucisse	110 g - 500 g	13-15 mins.	200°C	
Cuisse de poulet	110 g - 500 g	18-22 mins.	180°C	
Blanc de poulet	110 g - 500 g	10-15 mins.	180°C	
Nems	110 g - 360 g	15-20 mins.	200°C	le four pré-chauffé
Nuggets de poulet surgelés	110 g - 500 g	10-15 mins.	200°C	le four pré-chauffé
Filets de poisson congelé	110 g - 500 g	6-10 mins.	200°C	le four pré-chauffé
Filets au fromage	110 g - 500 g	8-10 mins.	180°C	le four pré-chauffé

Légumes hachés	10 g - 920 g	10 mins.	160°C	
Gâteaux	1 ½ tasses	20-25 mins.	160°C	Utiliser un moule de cuisson
Quiches	1 ½ tasses	20-22 mins.	180°C	Utiliser un moule ou une plaque de cuisson
Muffins	1 ½ tasses	15-18 mins.	200°C	Utiliser moule pour muffins
Pâtisseries	1 ½ tasses	20 mins.	160°C	Utiliser moule pour muffins ou un moule pour pain
Moules d'égouttement	500 g	15 mins.	200°C	

TABLEAU DE RECOMMANDATION POUR LA FONCTION DE DÉSHYDRATEUR

Le tableau ci-dessous vous aidera à régler les durées et les températures en fonction des différents aliments que vous souhaitez déshydrater.

NOTE : Veuillez noter que le contenu du tableau ci-dessous ne contient que des réarrangements. Puisque les aliments peuvent varier d'origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur ajustement pour vos aliments.

Aliments	Température	Temps
Fruits	55-60°C	8-12 heures
Légumes	55-60°C	8-12 heures
Viande	60-70°C	8-12 heures
Herbes aromatiques	55-60°C	8-12 heures

CONSEILS

- Préchauffez le Four + Friteuse à Air Premium pendant 2-3 minutes avant de cuisiner. Bien qu'il ne soit pas nécessaire, préchauffer l'unité fera cuire les aliments plus rapidement et favorisera des résultats croustillants. Si l'unité est froide, ajoutez quelques minutes à votre temps de cuisson attendu.
- Les petits aliments nécessitent généralement moins de temps de cuisson que les aliments plus gros.
- De grandes quantités de nourriture nécessitent un peu plus de temps de cuisson.

- Utilisez la pâte précuite pour préparer des sandwichs farcis facilement et rapidement. La pâte précuite nécessite également moins de temps de cuisson que la pâte maison.
- Pour un extérieur croustillant, graissez légèrement les aliments. Certains aliments, surtout s'ils sont frais, sont bénéfiques s'ils sont mélangés avec un peu d'huile dans un récipient séparé avant d'être frits. Cependant, les aliments riches en matières grasses comme les steaks bien veinés ou les aliments préparés ne nécessitent généralement pas d'huile supplémentaire.
- Les plaques de cuisson ou les moules peuvent être placés sur les grilles pour la cuisson des gâteaux ou des quiches. L'utilisation d'une plaque ou d'un moule est recommandée pour la cuisson d'aliments fragiles ou farcis.
- Contrairement aux friteuses à l'huile, la friteuse Premium Oven + Air Fryer ne nécessite que peu ou pas d'huile pour produire une texture croustillante. Si vous décidez d'utiliser de l'huile, mélangez les aliments avec un peu d'huile dans un récipient séparé avant de les cuire dans la friteuse Premium Oven + Air Fryer.
- Évitez les pâtes humides. Les pâtes molles, telles que celles utilisées pour la friture, ne fonctionnent pas dans les friteuses, car la pâte glisse simplement. Adaptez ces recettes pour donner aux aliments une couche plus épaisse.
- Vous pouvez également utiliser votre Four + Friteuse à Air Premium pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer les aliments, réglez la température à 150 en C pendant environ 10 minutes ou sélectionnez la fonction pré-réglée "Réchauffer".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez et débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer (il est recommandé d'attendre environ 20-30 minutes). Pour un refroidissement plus rapide, retirez tout accessoire et laissez la porte ouverte.

AVERTISSEMENT : Ne retirez pas les accessoires lorsqu'ils sont chauds, cela pourrait causer une blessure.

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Cet appareil est équipé d'une porte amovible pour faciliter le nettoyage. Pour retirer la porte, ouvrez l'appareil en tenant la poignée et tirez délicatement vers le haut. Une fois la

porte retirée, nettoyez-la de tous les côtés à l'aide d'un chiffon humide et d'eau savonneuse. Veillez à bien sécher avant de réinstaller la porte sur l'appareil.

REMARQUE : Ne jamais immerger la porte ou l'appareil dans l'eau ou le lave-vaisselle.

- Une fois la porte retirée, nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Essayez ensuite l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement. Ne laissez pas d'eau à l'intérieur de l'appareil. Ne frottez pas les éléments chauffants, ils sont fragiles et risquent de se casser.
- Pour réinstaller la porte, alignez les encoches de la porte avec les fentes inférieures de l'appareil et appuyez fermement jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Une fois la porte installée, il suffit de la refermer.
- Si nécessaire, enlever les miettes à l'aide d'une brosse douce.
- Pour nettoyer les accessoires, trempez-les dans de l'eau savonneuse afin d'éliminer facilement tout résidu. Il est recommandé de les laver à la main.

REMARQUE : les accessoires ne passent pas au lave-vaisselle.

STOCKAGE

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
- Ne jamais enrouler le câble fortement autour de l'appareil, car cela pourrait exercer une tension excessive sur le câble et le faire s'effiloche et se casser
- Gardez l'appareil dans un espace propre et sec

ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères lorsqu'il ne fonctionne plus, dans ce cas, adressez-vous à un centre de recyclage. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l'environnement.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

Pourquoi de la fumée blanche s'échappe-t-elle de mon appareil ?

La fumée blanche peut être un signe qu'il y a trop de graisse dans le four + friteuse à air. Évitez de cuisiner des aliments très gras, tels que des saucisses, dans le four + friteuse à air et assurez-vous que le panier tournant, la grille et le serpent de chauffage sont propres avant la cuisson.

Pourquoi mes aliments sont-ils cuits de manière inégale ?

Il y a probablement deux causes à cela : l'empilement des aliments et le fait de ne pas alterner les positions des grilles. Remplissez légèrement les accessoires utilisés avec des aliments pour permettre à l'air de circuler, mélangez ou retournez les aliments au moins une fois pendant la cuisson pour obtenir des résultats plus homogènes.

Pourquoi mes aliments ne sont-ils pas croustillants ?

Bien qu'il soit possible de frire à l'air libre sans ajouter d'huile, le fait d'enduire très légèrement les aliments d'huile (en général, une cuillère à café par lot pour la plupart des recettes) permet d'obtenir des résultats croustillants. Le préchauffage du four et de la friteuse est également utile.

Selon notre équipe d'assistance à la clientèle, nous avons répertorié dans le tableau suivant les questions les plus courantes posées par certains de nos utilisateurs.

Problème	Cause possible	Recherche de pannes
Le four + la friteuse ne fonctionne	L'appareil n'est pas connecté	Insérer la fiche dans la prise
	Vous n'avez pas réglé la minuterie	Régler la minuterie sur le temps nécessaire pour mettre l'appareil en marche
Les aliments frits ne sont pas cuits.	La quantité de nourriture dans l'unité est trop importante.	Placer une plus petite quantité dans l'unité
	La température sélectionnée est trop basse	Régler la température comme indiqué (voir la section "Utilisation")

Les aliments ont été frits de façon irrégulière dans le four	Les aliments n'ont pas été retournés pendant le cycle de cuisson	Il est recommandé d'alterner la position des grilles pendant le cycle de cuisson (voir la section "Utilisation avec des grilles"). Il est également recommandé de retourner les aliments sur la grille suivante lors de l'alternance des grilles.
	Les grilles sont très proches de l'élément de chauffage	Placez la grille avec de la nourriture à un niveau plus bas ou alternez les grilles pour une cuisson uniforme
Les amuse-gueules frits ne sortent pas croustillants du four ou de la friteuse.	Vous utilisez des aliments qui sont à frire dans une friteuse à huile	Utilisez des amuse-gueules au four ou badigeonnez légèrement d'huile les aliments pour un résultat plus croustillant
Impossible de fermer correctement le panier tournant	Il y a trop de nourriture dans le panier rotatif	Ne remplissez pas le panier rotatif au-delà du poids maximum (900 g).

Les frites sont cuites de façon irrégulière dans le four	Vous n'utilisez pas le bon type de pommes de terre	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Les pommes de terre n'ont pas été bien nettoyées avant la friture	Bien nettoyer les pommes de terre
Les pommes de terre françaises ne sont pas croustillantes en sortant du Four	Le croustillant dépendra de la quantité d'eau et d'huile dans les pommes de terre	Assurez-vous de bien sécher les pommes de terre avant d'ajouter de l'huile
	Les pommes de terre n'ont pas la bonne taille	Couper les bandes de pommes de terre en petits morceaux pour des résultats plus croustillants. Ajouter un peu d'huile

CODES D'ERREUR

Si l'un des codes suivants apparaît sur l'écran de l'appareil, s'il vous plaît contacter le service clientèle

ERREUR	CAUSE POSSIBLE
E1	Circuit de la sonde de température interrompu
E2	Court-circuit dans le capteur de température

POLITIQUE DE GARANTIE

Cette garantie limitée s'applique uniquement aux produits de marque MEDEK et ses distributeurs nationaux autorisés.

Garantie le fonctionnement de ses équipements, pour une période de 1 an, contre tout défaut de fabrication à partir de la date d'achat du produit sur présentation du ticket d'achat.