

MEDEK

4.5 Litre Air Fryer Digitale
MANUEL D'UTILISATION

MD4503A-SW



Instruction Manuel

Veuillez lire attentivement et conserver ces instructions

TABLE DES MATIERES

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS.....	14
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	15
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	16
PIÈCES.....	16
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	17
CONSEILS DE CUISSON.....	18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
MANUEL DE CUISSON.....	19
DÉPANNAGE.....	20
GARANTIE ET SERVICE.....	22

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique, en aucun cas pour un usage commercial ou industriel.

Toute utilisation incorrecte ou manipulation inadéquate du produit entraîne l'annulation de la garantie. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension du réseau est la même que celle indiquée sur l'étiquette du produit. Placez l'appareil sur une surface plane et régulière.

Le câble de raccordement au réseau ne doit pas être emmêlé ou enroulé autour du produit pendant l'utilisation.

Ne pas utiliser l'appareil ou le brancher et le débrancher du réseau d'alimentation avec les mains et/ou les pieds mouillés. Ne pas tirer sur le cordon de raccordement pour le débrancher ou l'utiliser comme poignée.

IMPORTANT. Lorsque vous utilisez cette friteuse, laissez au moins dix centimètres d'espace libre sur tous les côtés du four pour permettre une bonne circulation de l'air.

NE PLACEZ PAS votre friteuse sous une armoire, un store ou un rideau. Risque de surchauffe/d'incendie. Ne couvrez aucune partie de la friteuse avec un chiffon ou un objet similaire, car cela entraînerait une surchauffe. Risque d'incendie. Il s'agit d'une **FRISEUSE À AIR**. La cuisson nécessite très peu d'huile. Ne remplissez pas la marmite d'huile ou de graisse, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.

N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux recommandés par le fabricant dans cette friteuse. Portez toujours des gants de cuisine isolés et protecteurs lorsque vous insérez ou retirez des objets de la friteuse à air chaud.

L'appareil doit être utilisé sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Lors de la première utilisation de votre friteuse, il se peut qu'une légère odeur ou une petite quantité de fumée se dégage. Ce phénomène est normal et correspond à la combustion des résidus de fabrication.

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

En cas de panne ou de dommage, débranchez immédiatement le produit du secteur et contactez un service d'assistance technique officiel. Pour éviter tout risque de danger, n'ouvrez pas l'appareil. Seul le personnel technique qualifié du service d'assistance technique officiel de la marque est habilité à effectuer des réparations ou des interventions sur l'appareil.

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. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

Ce produit contient une source lumineuse de la classe d'efficacité énergétique G à la réglementation.



Attention, surface chaude

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants de l'intérieur et de l'extérieur de la friteuse.
Essuyez délicatement l'extérieur avec un chiffon humide ou une serviette en papier. **AVERTISSEMENT** : Ne jamais immerger l'Air Fryer ou sa prise dans l'eau ou tout autre liquide.

2. Tirez sur la poignée du panier pour retirer le panier de l'Air Fryer. Utilisez la poignée du plateau, au centre du plateau, pour retirer le plateau. Utilisez une éponge et de l'eau chaude savonneuse pour laver l'intérieur et l'extérieur du panier et du plateau. Le panier et le plateau peuvent être lavés au lave-vaisselle.
3. AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons à récurer.
4. Sécher soigneusement

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

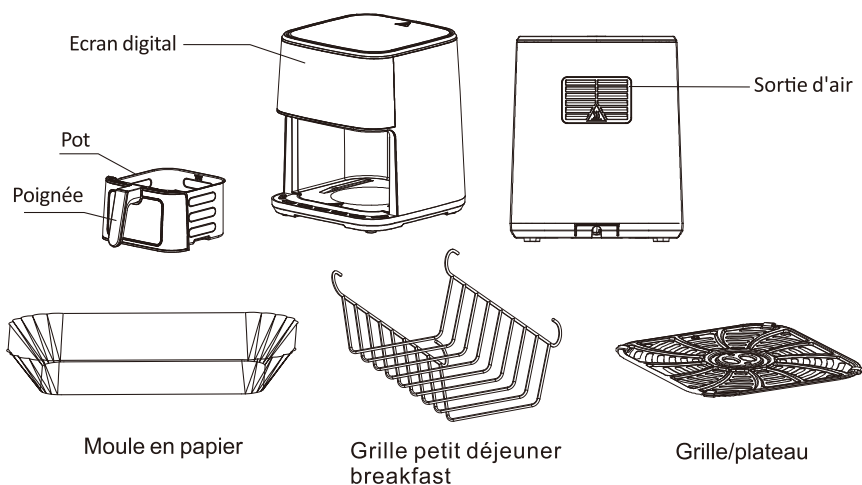
1. Tension nominale : 220-240V~.
2. Fréquence nominale : 50-60Hz
3. Puissance nominale : 1400W
4. Capacité : 4.5L
5. Poids net : 3,7kg
6. taille du produit : 235x332x285mm

Informations sur le produit pour la consommation d'énergie et le temps maximum pour atteindre le mode de faible consommation applicable :

Consommation électrique en mode veille : 0.3 W

période après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode veille : 1 min

PARTS



UTILISATION DE L'APPAREIL:



Cet appareil peut cuire une grande variété de plats. Reportez-vous à la rubrique « Manuel de cuisson » pour le réglage de la température et des temps de cuisson.

1. Branchez la friteuse sur une prise de courant.

2. Appuyer sur Power On/Off  pour allumer l'écran LED

3. Mettez les aliments dans le pot.

4. Appuyer sur le 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. Pour régler l'heure, il suffit d'appuyer sur la flèche haut/bas située à côté de l'icône de réglage de l'heure  à l'écran.

La température augmente ou diminue d'une minute par pression, ou vous pouvez l'augmenter ou la diminuer rapidement en maintenant la touche correspondante enfoncée . Pour régler la température, il suffit d'appuyer sur la flèche

5. Après avoir choisi les paramètres souhaités, appuyez sur l'icône  pour lancer la cuisson.

6. Une fois que la moitié du temps de cuisson choisi s'est écoulée, l'appareil émet cinq bips pour indiquer que les aliments peuvent être retournés. En même temps, le message « **turn** » (retourner les aliments) s'affiche. (En outre, ces programmes sont dotés de la fonction « turn food » : Frites, Porc, Crevettes, Pilon de poulet, Steak, Poisson.

7. Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la cloche de la friteuse retentit.

8. Retirez la cocotte avec précaution et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.

CONSEILS DE CUISSON

- Presque tous les aliments qui sont traditionnellement cuits au four peuvent être frits à l'air libre.
- Les aliments cuisent mieux et plus uniformément lorsqu'ils sont de taille et d'épaisseur similaires.
- Les aliments cuisent mieux et plus uniformément lorsqu'ils sont de taille et d'épaisseur similaires.
- Pour obtenir les meilleurs résultats en un minimum de temps, faites frire les aliments par petites quantités. Dans la mesure du possible, évitez d'empiler ou de superposer les aliments.
- La plupart des aliments préemballés n'ont pas besoin d'être plongés dans l'huile avant d'être frits à l'air libre. La plupart contiennent déjà de l'huile et d'autres ingrédients qui améliorent le brunissement et le croustillant.

Les amuse-gueules surgelés se frittent très bien à l'air libre. Pour de meilleurs résultats, disposez-les sur le plateau en une seule couche. Si vous superposez des aliments, veillez à secouer le panier à mi-parcours (ou à retourner les aliments) afin de favoriser une cuisson homogène. Si vous préparez des aliments à partir de zéro, comme des frites ou d'autres légumes, mélangez-les avec une petite quantité d'huile pour les faire dorer et les rendre croustillants.

- Lorsque vous faites frire des légumes frais, veillez à les éponger complètement avant de les mélanger à l'huile et de les faire frire à l'air libre pour qu'ils soient le plus croustillants possible.
- Les friteuses sont idéales pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer vos aliments, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que l'Air Fryer est débranché et froid avant de le nettoyer.
- Une fois que l'Air Fryer et le panier sont refroidis, retirez le panier de l'Air Fryer (s'il n'est pas déjà retiré). Utilisez la poignée du plateau pour retirer le plateau. Utilisez une éponge et de l'eau chaude savonneuse pour laver l'intérieur et l'extérieur du panier et du plateau.
Attention : N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons à récurer.
- Le panier et le plateau peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Essuyez délicatement l'extérieur avec un chiffon humide ou une serviette en papier.
- N'immergez jamais la friteuse à air ou sa prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec.

MANUEL DE CUISSON

Le 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 réglages sont indicatifs. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage le mieux adapté à vos ingrédients.

DESSINS	PREREGLAGES	TEMPS (MIN)	TEMPERATURE (°C)	POIDS (g)
	Frites	18-20	200	250-300
	Porc	13-15	200	250-300
	Crevettes	13-15	180	200-300
	Pilon de poulet	18-20	200	200-250
	Steak	10-12	200	150-200
	Gateau	28-30	160	350-450
	Pain	6-8	150	150-200
	Poisson	13-15	190	200-250

Les températures et les durées recommandées ci-dessous sont basées sur les quantités et les poids recommandés. Si vous utilisez une quantité ou un poids inférieur, vérifiez les aliments plus tôt que le temps recommandé, car ils cuiront probablement plus vite.

Remarque : Ce tableau n'est qu'un guide et ne contient pas de recettes exactes.

Remarque : Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez des aliments chauds dans le panier de la friteuse. L'excès d'huile s'écoulera dans le panier lors de la préparation d'aliments gras. Videz le panier après chaque utilisation.

Lors de la cuisson du pain, la hauteur du pain ne doit pas dépasser 8,5 cm, sinon il touchera le tuyau de chaleur et risque de s'enflammer. Lors de la cuisson du pain, veuillez retirer le plateau.

DÉPANNAGE

Problem	Possible cause	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas connecté à une prise de courant.	Connect the appliance into a mains power outlet socket.
Les ingrédients frits dans la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans la casserole est trop élevée.	Placer de plus petites quantités d'ingrédients dans la marmite. Les petites quantités sont frites plus uniformément
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température à la valeur souhaitée (voir le manuel de cuisson ci-dessus).
	Le temps de cuisson est trop court.	Régler la minuterie sur le temps de préparation requis.
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être mélangés/retournés à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (par exemple les frites) doivent être mélangés/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-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.

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

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

La présente garantie limitée est valable un an à compter de la date d'achat. Elle ne s'applique qu'à l'acheteur initial et n'est pas transférable à un utilisateur tiers. La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est laissé à l'entière discrétion du vendeur. Si la réparation n'est pas possible, le vendeur remplacera le produit/la pièce. Si la réparation ou le remplacement du produit ne suffit pas, le vendeur a la possibilité de rembourser la valeur en espèces du produit ou du composant retourné. 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 parties non autorisées. L'entreprise de fabrication n'est pas responsable des dommages accessoires ou indirects encourus dans de telles circonstances.

Avis important :

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

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



■ Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Il pourra prendre en charge ce produit pour le recycler dans le respect de l'environnement.



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

Importateur: **Medek France**

05 rue de Rouen 94700 Maisons Alfort France

FABRIQUÉ EN CHINE