

MEDEK

Air Fryer digitale 6 litres
MANUEL D'UTILISATION

MD508A-SW



Manuel d'instruction

Veuillez lire attentivement et conserver ces instructions

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS.....	14
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	16
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	16
PIÈCES.....	17
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	17
CONSEILS DE CUISSON.....	19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
MANUEL DE CUISSON.....	20
DÉPANNAGE.....	22
GARANTIE ET SERVICE.....	24

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 rendra la garantie nulle et non avenue. 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.

N'utilisez pas l'appareil, ne le branchez pas et ne le débranchez pas du réseau d'alimentation lorsque vous avez 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, ce qui entraînerait un risque de surchauffe ou 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 friteuse à air comprimé qui nécessite très peu d'huile pour la cuisson. 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 est possible 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 autorisé à effectuer des réparations ou des interventions sur l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé. 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.

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.

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.

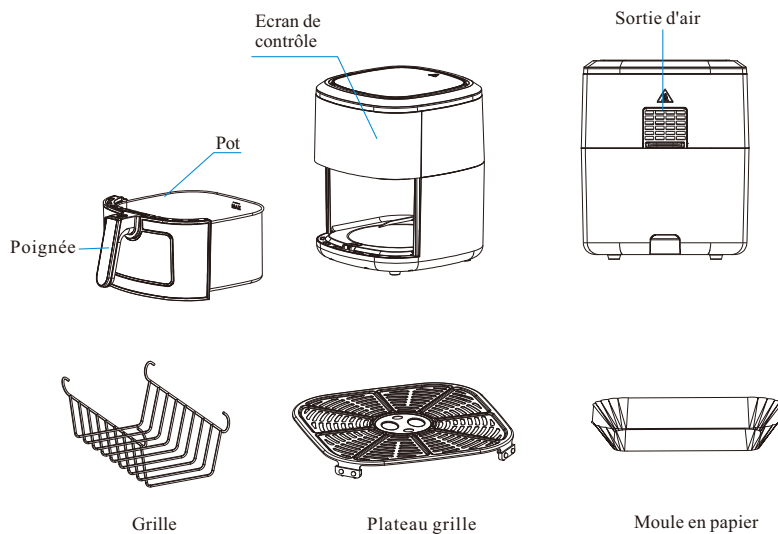
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

1. Tension nominale : 220-240V~.
2. Fréquence nominale : 50-60Hz
3. Puissance nominale : 1500W
4. Capacité : 6L
5. Poids net : 4,5 kg
6. taille du produit: 385x276x335mm

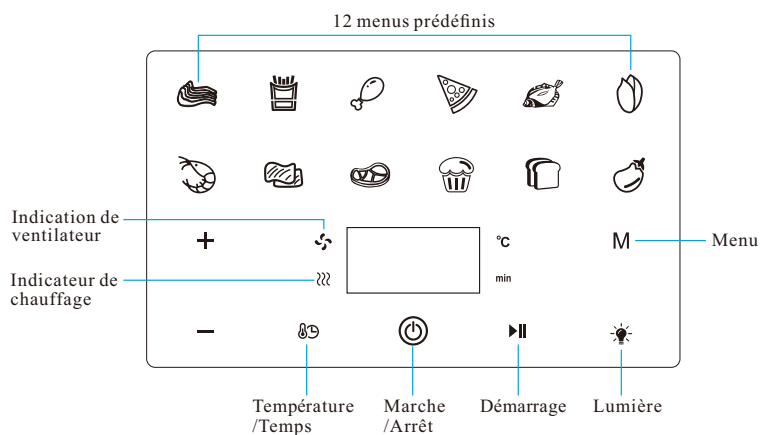
Informations sur le produit pour la consommation d'énergie et le temps maximum pour atteindre le mode de faible consommation applicable :

Consommation électrique en mode veille : 0.25 W
période après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode veille : 1 min

PIÈCES



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. Brancher la friteuse à une prise de courant.

2.  Appuyer sur Marche /Arrêt pour allumer l'écran LED

3. Mettre les aliments dans le pot.

4.  Appuyez sur Menu pour sélectionner ou modifier la fonction de cuisson (Les réglages de la durée et de la température peuvent également être ajustés en touchant  l'icône correspondante.

Vous pouvez régler la température et l'heure en appuyant sur l'icône. 

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

6. Après avoir choisi d'activer la cuisson   l'icône du ventilateur s'allume également et l'icône clignote en rouge.

7. C'est l'icône de la lumière  , cliquez pour voir la cuisson à l'intérieur du pot.

8. Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la cloche de la friteuse sonne.

9. 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 «  » (retourner les aliments) s'affiche. (En outre, ces programmes sont dotés de la fonction « turn food » : porc, frites, pilons de poulet, poissons, noix de cajou, crevettes, steak, aubergine.)

10. Retirer le pot avec précaution et le placer 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 à l'air libre par petites quantités.
- 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.

IMAGES	MENUS	TEMPS (min)	TEMPERATURE (°C)	POIDS (g)
	porc	18-20	200	350-400
	frites	18-20	200	400-450
	pilons de poulet	16-18	200	300-350
	pizza	10-12	180	350-400
	poissons	11-13	180	250-300
	noisettes	8-10	200	150-200
	crevettes	8-10	190	500-550
	bacon	10-12	190	450-500
	steak	13-15	200	200-250
	gâteau	23-25	150	250-300
	tartine	6-8	150	100-150
	aubergine	18-20	200	300-350

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 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 le repère « MAX » sur la surface de la casserole, sinon il risque de toucher la résistance et d'enflammer le pain.

DÉPANNAGE

Problème	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. La température réglée est trop basse. Le temps de cuisson est trop court.	Placer de plus petites quantités d'ingrédients dans la marmite. Les petites quantités sont frites plus uniformément Réglez la température à la valeur souhaitée (voir le manuel de cuisson ci-dessus). 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 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 effectuée par des personnes non autorisées. L'entreprise de fabrication n'est pas responsable des dommages accessoires ou indirects encourus dans de telles circonstances.

Notice importante:

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

