



Air Fryer digitale 8.2L
MANUEL D'UTILISATION
MD905A-SW



Manuel d'instruction

Veuillez lire attentivement et conserver ces instructions

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS.....	15
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	17
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	17
PIÈCES.....	18
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	18
CONSEILS DE CUISSON.....	21
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	22
MANUEL DE CUISSON.....	22
DÉPANNAGE.....	24
GARANTIE ET SERVICE.....	26

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.

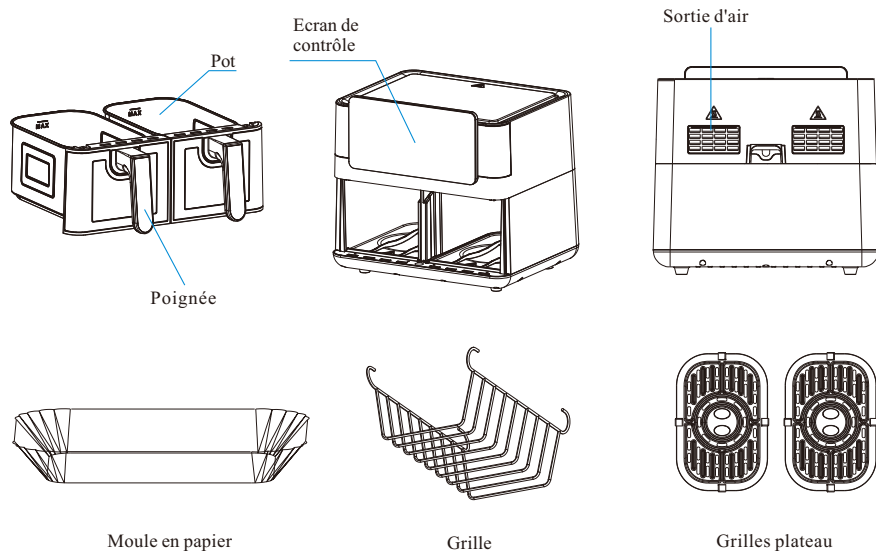
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

1. Tension nominale:220-240V~.
2. Fréquence nominale:50-60Hz
3. Puissance nominale:2000W
4. Capacité:8.2L
5. Poids net:7,3 kg
6. taille du produit:376x382x345mm

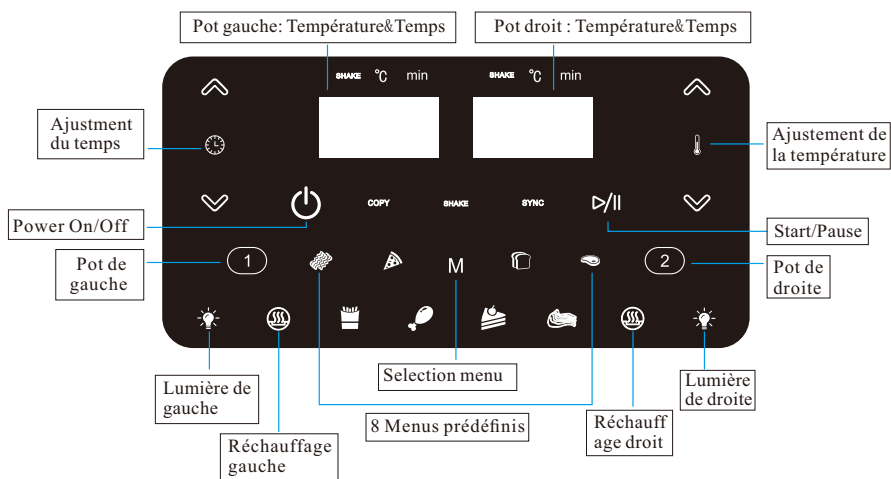
Informations sur le produit pour la consommation d'énergie et le temps maximum pour atteindre le mode de faible consommation applicable:

Consommation électrique en mode veille:0.3 W
période après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode veille:3 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 sur une prise de courant
2. Après avoir appuyé longuement sur le bouton d'alimentation pour démarrer, l'écran affiche les icônes suivantes :



3. Mettre les aliments dans le pot.

4. Cette icône  représente le pot gauche, et cette icône  représente le pot de droite. Choisissez le pot 1 ou 2 en fonction de vos besoins. La température et l'heure affichées s'affichent alternativement.

5. Appuyez sur la touche menu , le voyant du menu correspondant clignote, les autres voyants du menu sont toujours allumés, l'écran affiche la température correspondant au menu, aucune opération n'est effectuée après 3 secondes, la température et l'heure sont affichées en alternance ; régler la température et l'heure si nécessaire, sélectionner d'abord la touche de sélection de la température et de l'heure, les indicateurs correspondants des deux côtés de l'écran s'allument, appuyer à ce moment-là pour régler la température et l'heure, après le réglage, appuyer sur la touche de démarrage et de pause, l'indicateur est allumé, après le démarrage, le voyant du menu sélectionné est allumé, les autres voyants du menu sont éteints, la machine passe en mode de fonctionnement, l'écran affiche alternativement la température et l'heure, après le travail, la touche de sélection du menu ne peut plus être sélectionnée.

6. Lors du choix du pot, répétez les étapes 3 et 4.

7. Fonction de copie (non sélectionnée dans les deux pots) :

- a) Les deux pots sont des sélections de menu. Appuyez sur l'icône  et les deux pots suivront le menu par défaut.
- b) Après avoir sélectionné un menu dans un pot, appuyez sur l'icône  et le même programme de menu sera copié dans un autre pot.
- c) Deux pots ont sélectionné des programmes de menu différents. Appuyez sur l'icône  et le programme initialement prévu pour le pot de droite sera remplacé par le pot de gauche.

8. Fonction de synchronisation (non sélectionnée dans les deux pots) :

- a) Le menu par défaut est affiché pour le pot 1. Cliquez sur l'icône . A ce stade, l'utilisateur peut sélectionner le menu en appuyant sur l'icône . Une fois la sélection terminée, cliquez sur l'icône 2 pour sélectionner le menu du pot de droite.
- b) À ce stade, le menu du pot 1 a déjà été sélectionné. En cliquant sur , vous passez automatiquement au menu par défaut du pot 2. A ce stade, vous pouvez utiliser la touche  pour sélectionner le menu du pot 2.

c) Sélectionnez le menu pour le pot 1 et le pot 2, cliquez sur , et cliquez sur l'icône . Le pot dont le temps est le plus court affichera « HOLD ». Attendez que les deux pots aient le même temps avant de travailler.

9. Appuyez sur Menu  pour sélectionner ou changer la fonction de cuisson.

Lors de la sélection du mode, le voyant du mode correspondant clignote, tandis que les voyants des autres modes restent allumés. L'écran affiche la température du mode correspondant et, après 3 secondes, il n'y a plus d'opération. La température et l'heure sont affichées en alternance.

(Les réglages de la durée 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. Cela augmentera/diminuera d'une minute par pression ou vous pouvez augmenter/diminuer rapidement en maintenant le bouton respectif enfoncé. Pour régler la température, il suffit d'appuyer sur la flèche haut/bas située à côté de l'icône de température  à l'écran. Cela permet d'augmenter/diminuer de 5 degrés par pression ou d'augmenter/diminuer rapidement en maintenant la touche correspondante enfoncée).

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

11. Une fois la cuisson des aliments terminée, si vous souhaitez poursuivre la cuisson, vous pouvez appuyer sur ce bouton .

12. Une fois que la moitié du temps de cuisson choisi s'est écoulée, l'icône correspondante

 s'allume sur l'écran d'affichage et l'appareil émet cinq bips pour indiquer que les aliments peuvent être retournés. En même temps, le message « Turn Food » (retourner les aliments) s'affiche alternativement. Dans le menu, appuyez sur l'icône de secouage et voyez-la clignoter, indiquant que vous avez choisi de lancer cette fonction. Vous pouvez appuyer à nouveau sur l'icône et choisir d'annuler. (En outre, ces programmes sont dotés de la fonction « shake » : bacon, steak, frites, pilons de poulet.

13. Appuyez sur l'icône  pour la fonction la lumière, ce qui vous permet d'observer la cuisson des aliments à travers la fenêtre. Après avoir allumé manuellement la lumière, si vous ne l'éteignez pas, elle s'éteindra au bout d'une minute.

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

15. Retirer les pots avec précaution et les 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, veuillez 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, veuillez 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.

ICONES	MENUS	TEMPS (min)	TEMPERATURE (°C)	POIDS (g) Pot unique
	Bacon	10-12	190	300-350
	Pizza	10-12	200	100-150
	Tartine	6-8	150	150-200
	Steak	10-12	200	100-150
	Frites	18-20	200	200-250
	Pilon de poulet	18-20	200	150-200
	Gâteaux	28-30	160	150-200
	Porc	8-10	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 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