

MEDEK

Air Fryer Digitale 10 Litres
MANUEL D'UTILISATION

MD1008A-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.

Pour plus de détails sur le nettoyage des surfaces en contact avec des aliments ou de l'huile, veuillez-vous référer à la partie « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

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.

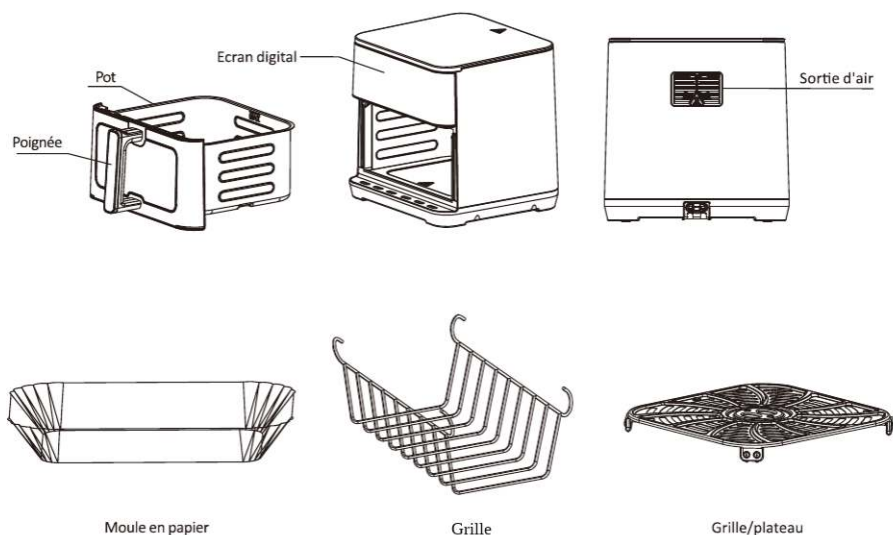
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

1. Tension nominale : 220-240V~.
2. Fréquence nominale : 50-60Hz
3. Puissance nominale : 1750W
4. Capacité : 10L
5. Poids net : 6.7kg
6. taille du produit: 345x397x343mm

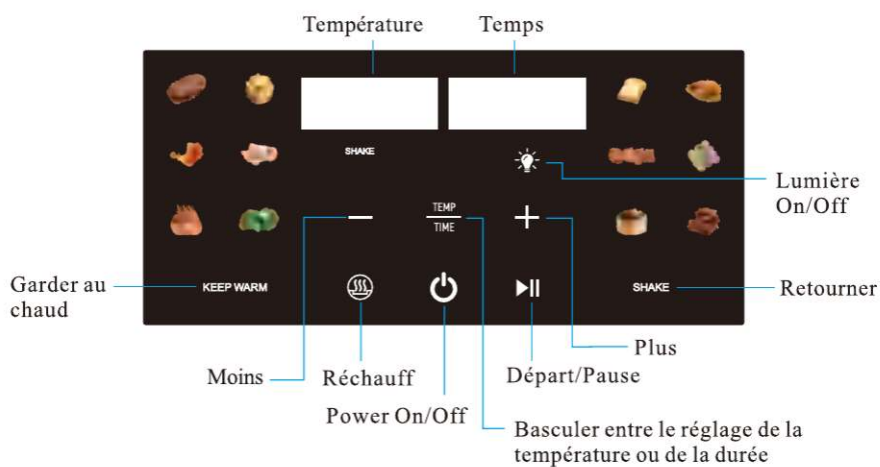
Informations sur le produit pour la consommation d'énergie et le temps maximum pour atteindre le mode de faible consommation applicable :

Consommation électrique en mode veille : 0.38 W
période après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode veille : 5 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. Branchez la friteuse à air dans une prise.

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

3. Mettre les aliments dans le pot.

4.  Il s'agit de l'icône de réchauffage. Une fois la cuisson des aliments terminée, si vous souhaitez poursuivre la cuisson, vous pouvez appuyer sur ce bouton.

5.  cette icône permet de sélectionner et de régler l'heure et la température.

(Le réglage de la température et de l'heure peut être ajusté en touchant les icônes correspondantes. Pour régler l'heure, il suffit d'appuyer sur les icônes plus/moins à l'écran, ce qui augmente/diminue d'une minute par pression ou augmente/diminue rapidement en maintenant la touche correspondante enfoncée.

Lorsque vous avez fini de régler l'heure, si vous voulez passer au bouton de température, appuyez à nouveau dessus, puis appuyez simplement sur les icônes plus/moins, ce qui augmentera/diminuera de 5 degrés par pression ou augmentera/diminuera rapidement en maintenant le bouton respectif).

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

7.  Lorsque la moitié du temps de cuisson choisi s'est écoulée, l'icône s'allume et l'appareil émet cinq bips. En outre, la température sur le panneau passe brièvement à « retourner les aliments », ce qui indique que vous pouvez ouvrir la poêle et retourner les aliments.

8.  Appuyez sur cette icône pour qu'elle s'allume, afin que vous puissiez observer la cuisson des aliments à travers la fenêtre.

9.  l'icône représente le maintien d'une température de 80-100°C dans le temps impart.

10. Lorsque le programme a terminé la cuisson, le ventilateur continue de tourner pendant trente secondes. Ensuite, retirez le pot avec précaution et posez-le 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 le retirer. 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.

-Conservez la friteuse 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.

Présélection de cuisson	Photos	Températures(°C)	Plage de réglage du temps	Poids(g)	Tourner
STEAK		200	13-15(min)	300-400	OUI
FRITES		200	18-20(min)	500-700	OUI
BATONNETS		200	16-18(min)	500-550	OUI
BACON		190	10-12(min)	400-500	NON
PRODUITS DE LA MER		180	11-13(min)	300-400	OUI
LEGUMES		200	18-20(min)	600-800	OUI
PAIN		150	6-8(min)	300-350	NON
RÔTIR		200	23-25(min)	1500-2000	OUI
BARBECUE		200	13-15(min)	500-550	OUI
DÉSHYDRATER		60	8(h)	150-200	NON
GATEAUX		150	23-25(min)	300-400	NON
PORC		200	18-20(min)	450-500	OUI

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 Régalez 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