

MEDEK

Air Fryer digital de 4,5 litres
Manuel d'instructions

MED4505G



Manuel d'instructions

Prenez le temps de lire attentivement et de sauvegarder ces instructions.

SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	16
AVANT SA PREMIÈRE UTILISATION.....	18
SPÉCIFICATION TECHNIQUE.....	18
PIECES.....	19
UTILISER L'APPLICATION	20
CONSEILS DE CUISINE.....	22
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	23
MANUEL DE LA CUISINE	24
DÉPANNAGE	25
GARANTIE ET SERVICE	27

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles.

Toute utilisation incorrecte ou mauvaise manipulation du produit rendra la garantie nulle et non avenue. Avant de brancher le produit, vérifier que la tension du secteur est identique à celle indiquée sur l'étiquette du produit.

Placez l'appareil sur une surface plane et uniforme.

Le câble de raccordement au secteur ne doit pas être enchevêtré ou enroulé

autour du produit pendant l'utilisation.

Ne pas utiliser l'appareil ni brancher et débrancher le secteur avec les mains et/ou les pieds mouillés. Ne tirez pas sur le cordon de connexion pour le débrancher ou l'utiliser comme poignée.

IMPORTANT. Lorsque vous utilisez cette friteuse à air, gardez au moins dix centimètres d'espace libre de tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate.

Ne placez pas votre Air Fryer sous les armoires, les stores ou les rideaux.

Risque de surchauffe/incendie. Ne couvrez aucune partie de la friteuse avec un chiffon ou similaire, cela causera une surchauffe. Risque d'incendie. C'est

une friteuse à air. Il faut très peu d'huile pour cuire. Ne pas remplir le pot avec de l'huile ou de la graisse, car cela pourrait provoquer un incendie.

Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant dans cette friteuse à air. Portez toujours des gants de protection isolés lorsque vous insérez ou retirez des articles de la friteuse à air chaud.

L'appareil doit être utilisé sur une surface stable et résistante à la chaleur. La première fois que vous utilisez votre Air Fryer, il peut y avoir une légère odeur ou une petite quantité de fumée. C'est normal et ce ne sont que les résidus de fabrication qui brûlent.

Toujours placer les ingrédients à frire dans le panier pour éviter qu'il ne rencontre les éléments chauffants.

Débranchez immédiatement le produit du secteur en cas de panne ou de dommage et contactez un service d'assistance technique officiel. Pour éviter tout risque de danger, ne pas ouvrir l'appareil.

Seul le personnel technique qualifié du service d'assistance technique officiel de la marque peut effectuer des réparations ou des procédures 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.

Les appareils ne sont pas destinés à être commandés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires pour éviter un 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 les aliments ou l'huile, veuillez consulter la partie « Nettoyage et entretien ». Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G selon le règlement.



Attention, surface chaude

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants de l'intérieur et de l'extérieur de la friteuse à air.
Essuyez doucement l'extérieur avec un chiffon humide ou une serviette en papier
AVERTISSEMENT: Ne jamais immerger la friteuse à air ou sa prise dans de l'eau ou tout autre liquide
2. Tirez sur la poignée du panier pour retirer le panier de la friteuse à air. Utilisez la poignée du plateau, au centre du plateau, pour retirer le plateau. Utiliser 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 sont lavables au lave-vaisselle.
3. AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser d'agents de nettoyage abrasifs ni de tampons à récurer.
4. Sécher soigneusement

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

1. Tension nominale: 220-240V~
2. Fréquence nominale: 50-60Hz
3. Puissance nominale: 1450W
4. Capacité: 4,5 L
5. Poids net: 4,2 kg

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

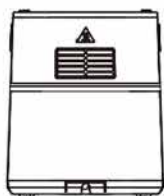
Consommation électrique en mode veille : 0.32W

La période après laquelle l'équipement atteint automatiquement le mode veille : 5min

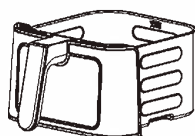
PIÈCES



Boîtier



Sortie d'air



Panier



Plateau



Plaque de gril



Papier cuisson



Grille breakfast



Pince



Spatule

USE THE APPLIANC



Menu

Marche/arrêt

Départ/Pause

Lumière

Commuation
entre le contrôle
du temps et de
la température

Mode Air Fryer :

Cet appareil peut cuire une variété de plats. Reportez-vous à la rubrique « Manuel de cuisson » pour régler la température et les temps

Cette friteuse polyvalente comporte deux modes de fonctionnement.

En mode de cuisson standard, l'affichage LED est tel qu'indiqué dans le schéma ci-dessus.

1. Brancher la friteuse à air dans une prise
2. Placer les ingrédients dans le pot
3. Appuyer sur Power On/Off  pour allumer la friteuse à air, après un court bip sonore, l'écran LED s'active avec le clignotement Start/Pause 
4. Appuyez sur Menu  pour sélectionner un programme de cuisson prédéfini.

Le menu sélectionné clignote, tandis que les autres menus restent allumés

Remarque : Les pré-réglages sont programmés avec un temps et une température pour la cuisson de certains aliments.

Vous pouvez également personnaliser le temps de cuisson et la température

5. Appuyer sur TIME/TEMP  pour modifier la température ou le temps. La température ou le temps s'affiche à l'écran.

Appuyer sur les boutons  ou  pour augmenter ou diminuer la température ou le temps.

Note:

Réglage du temps : Réglez en augmentant ou en diminuant d'une minute jusqu'à ce que vous atteigniez la limite maximale ou minimale.

Réglage de la température : Réglez-en 5 incréments/diminutions jusqu'à ce que vous atteigniez la limite maximale ou minimale.

Pour augmenter ou diminuer rapidement le temps ou la température, veuillez appuyer

longuement sur le bouton  

6. Appuyer  pour démarrer la friture à l'air
7. Certains programmes de cuisson prédéfinis comprennent un rappel de rotation des aliments, qui apparaîtra à mi-chemin du temps de cuisson. Lorsque le [Turn Food]  apparaît sur l'écran avec 5 bips, ouvrez le panier et retournez les aliments. Attention à la vapeur chaude

Note : Voir MANUEL DE CUISSON

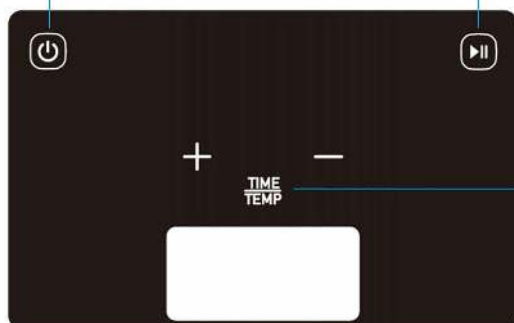
8. Appuyez sur Light  pour allumer l'intérieure. La lumière intérieure peut rester allumée jusqu'à 1 minute par activation. Pour réactiver, appuyer brièvement sur le bouton.
9. Lorsque la cuisson est terminée, le friteur émet cinq bips et [OFF]  apparaît sur l'écran.
10. Retirez le pot avec précaution et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

Mode Grill :



Marche/Arrêt

Départ/pause



Commutation entre
le contrôle du temps
et de la température

1. En mode Grill, l'affichage LED est comme indiqué dans le schéma ci-dessus.
2. Retirer le boîtier supérieur
 - a. S'assurer que l'appareil est complètement refroidi
 - b. Saisir fermement les deux côtés du boîtier supérieur et le soulever verticalement pour le détacher de l'unité principale.
2. Retourner et réinstaller
 - a. Faire pivoter le boîtier supérieur détaché de 180° et le placer sur une surface plane
 - b. Placer la plaque de grillade incluse horizontalement sur l'interface du boîtier
3. Régler la température et l'heure, puis commencer à griller.

CONSEILS DE CUISINE

Presque tous les aliments qui sont traditionnellement cuits au four peuvent être frits à l'air.

Les aliments cuisent mieux et plus uniformément lorsqu'ils sont de taille et d'épaisseur semblables.

Les petits morceaux d'aliments nécessitent moins de temps de cuisson que les gros morceaux.

Pour obtenir les meilleurs résultats dans les plus brefs délais, faites frire les aliments à l'air en petits lots. Évitez d'empiler ou de superposer les aliments lorsque c'est possible.

· La plupart des aliments préemballés n'ont pas besoin d'être jetés dans de l'huile avant de les faire frire à l'air. La plupart contiennent déjà de l'huile et d'autres ingrédients qui améliorent le brunissement et la croustillance.

Les hors-d'œuvre surgelés sont très bien grillés. Pour de meilleurs résultats, disposez-les sur le plateau en une seule couche.

Si vous superposez des aliments, assurez-vous de secouer le panier à mi-chemin (ou de retourner les aliments) pour favoriser une cuisson uniforme.

Mélangez les aliments que vous préparez à partir de zéro, comme des frites ou d'autres légumes, avec une petite quantité d'huile pour favoriser le brunissement et la croustillance.

Lorsque vous faites frire des légumes frais à l'air, assurez-vous de les sécher complètement avant de les mélanger avec de l'huile et de la friture à l'air pour assurer un maximum de croustillance.

Les friteuses à air sont idéales pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer vos aliments, réglez la température à 150 pendant 10 minutes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

S'assurer que la friteuse à air est débranchée et refroidie avant le nettoyage.

· Une fois que la friteuse à air et le panier sont au frais, retirez le panier de la friteuse (si ce n'est pas déjà fait). 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.

Avertissement: N'utilisez pas d'agents de nettoyage abrasifs ni de tampons à recurer.

Le panier et le plateau sont lavables au lave-vaisselle.

Essayez doucement l'extérieur avec un chiffon humide ou une serviette en papier.

Ne jamais immerger la friteuse à air ou son bouchon dans de l'eau ou tout autre liquide.

Bien sécher toutes les pièces avant de les entreposer.

Rangez la friteuse à air dans un endroit frais et sec.

MANUEL DE CUISSON

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les paramètres de base des ingrédients que vous voulez préparer.

REMARQUE : Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

SYMBOLES	règlage	Temps (min)	Température (°C)	Tourner les aliments	Poids (g)
	FRITES	18-20	200	OUI	250-300g
	CÔTES DE PORC	18-20	200	OUI	300-350g
	CREVETTE	8-10	190	OUI	300-350g
	PILON DE POULET	16-18	200	OUI	200-250g
	VIANDE	18-20	200	OUI	150-200g
	GATEAUX	23-25	150	NON	350-450g
	PAIN	6-8	150	NON	150-200g
	POISSON	11-13	180	OUI	200-250g

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 plus petit, vérifiez les aliments plus tôt que le temps recommandé, car ils cuisent probablement plus vite. Remarque : Ce tableau n'est qu'un guide et ne contient pas de recettes exactes.

Remarque : Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous manipulez des aliments chauds dans le panier de la friteuse.

L'excès d'huile s'égouttera 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 être supérieure à la marque "MAX" sur la surface de la casserole, sinon il peut toucher le caloduc et poser un risque d'inflammation du pain.

DEPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil est non connecté à prise électrique secteur.	Brancher l'appareil dans une prise de courant.
Les ingrédients frits dans la friteuse ne sont pas faits.	La quantité d'ingrédients dans le pot est trop élevée	Placer de plus petits morceaux d'ingrédients dans la casserole. Régler la température sur le réglage de température requis
	La température réglée est trop basse.	(voir ci-dessus manuel de cuisson) Régler la minuterie sur le temps de préparation requis.
	Le temps de préparation est trop court.	
Les ingrédients sont frits de façon inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être remués/tournés à mi-chemin pendant la cuisson.	Les ingrédients qui se superposent ou se chevauchent (p. ex., les frites) doivent être tournés pendant la cuisson (voir le manuel de cuisson).
Les en-cas 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 collations au four ou appliquez légèrement de l'huile sur les collations pour obtenir un résultat plus croustillant.

Impossible de faire glisser le pot dans l'appareil correctement	Il y a trop d'ingrédients dans le pot. Le plateau n'est pas placé correctement dans la casserole.	Ne pas remplir les ingrédients au-dessus de la marque « MAX » dans le pot. Pousser le plateau de croustilles vers le bas dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras. La casserole contient encore des résidus de graisse provenant d'utilisations antérieures.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'échappe dans la casserole. L'huile produit de la fumée blanche et la casserole peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final. La fumée blanche est causée par le chauffage de la graisse dans la casserole. Assurez-vous de nettoyer correctement la casserole après chaque utilisation.
Les chips fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre. Vous n'avez pas bien rincé les frites avant de les faire frire.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture. Rincer les frites correctement pour enlever l'amidon.
Les chips fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse	Le croustillant des chips dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les chips avant d'ajouter l'huile Couper les frites plus petites pour un résultat plus croustillant. Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

GARANTIE ET SERVICE

Cette garantie limitée est valable pour une année complète à compter de la date d'achat. Il s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et n'est pas transférable à un utilisateur tiers. La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est à la seule discrétion du vendeur.

Si la réparation n'est pas possible, le vendeur remplacera le produit / pièce. Si la réparation/le remplacement du produit ne suffit pas, le vendeur a la possibilité de rembourser la valeur en espèces du produit ou composant retourné. Les défauts du produit non couverts par les dispositions de la garantie comprennent l'usure normale et les dommages résultant d'une utilisation ou d'une négligence accidentelle, d'une mauvaise utilisation des instructions ou d'une réparation effectuée par des parties non autorisées. La société de fabrication n'est pas responsable des dommages accessoires ou consécutifs causés par ces circonstances.

Avis important :

Veuillez conserver l'emballage d'origine aux fins de la garantie. S'il vous plaît retourner avec tous les accessoires fournis.

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



■ Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour prévenir les dommages possibles à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil d'occasion, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où vous avez acheté le produit. Ils peuvent recycler ce produit de façon écologique.



Le dispositif est conforme aux directives européennes 2014/35/EU et 2014/30/EU.

Importateur : Medek France

Adresse : 05 rue de Rouen 94700 maisons ALFORT France

FABRIQUÉ EN CHINE