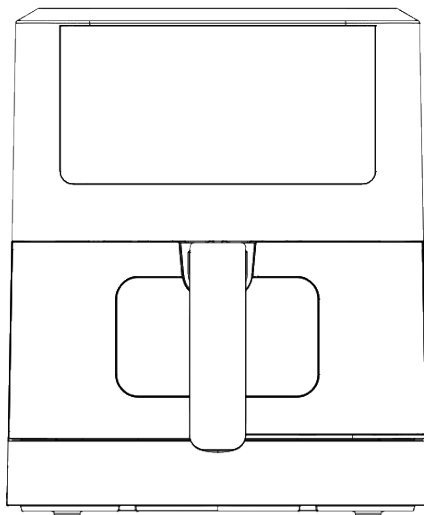


FRITEUSE A AIR

MANUEL D'UTILISATION

RA610DV



Merci d'avoir acheté nos produits. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.

Merci pour votre confiance. La friteuse à air adopte le principe de l'air chaud combiné à une circulation d'air à grande vitesse (ventilation rapide). Elle permet de chauffer vos ingrédients en une seule fois sur tout le pourtour, de sorte que pour la plupart des ingrédients, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour les cuire. Cuisinez vos ingrédients et en-cas préférés de manière saine.

Avertissements :

-Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil est adaptée à la tension électrique locale.

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

-Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres parties sont endommagés.

-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.

-Ne laissez aucune personne non autorisée remplacer ou réparer le cordon d'alimentation de l'appareil.

-Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils 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.
- Conservez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil sur le secteur et n'utilisez pas le panneau de commande avec des mains mouillées.
- Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez pas l'appareil à un interrupteur à minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil. Toutes les surfaces

accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

-  **ATTENTION : Surfaces chaudes.** Le moule de cuisson et la sortie d'air deviennent chauds lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

-Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer la casserole de l'appareil.

-Pour plus de détails sur la manière de nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments, reportez-vous au paragraphe "Nettoyage" ci-dessous dans les instructions.

Mise en garde

-Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.

-Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne convient pas pour être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et tout autre environnement non résidentiel.

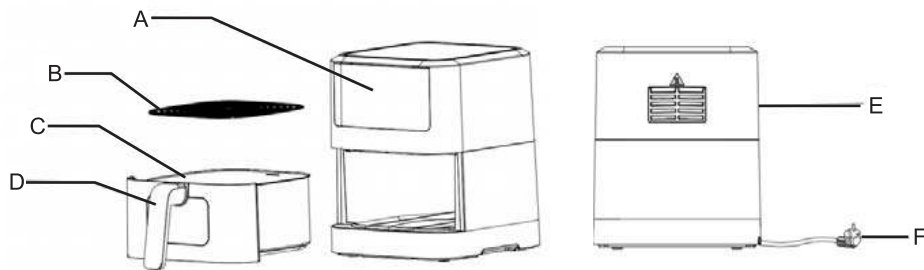
-La garantie n'est pas valable si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions.

-L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant de pouvoir être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

Caractéristiques Techniques

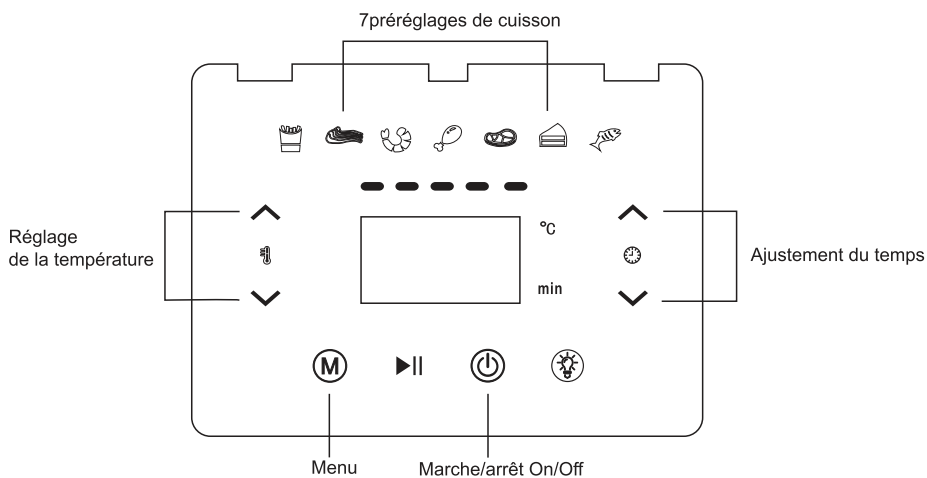
- 1.Tension nominale : 220-240V~
- 2.Fréquence nominale : 50/60Hz
- 3.Puissance nominale : 1500W
- 4.Capacité : 6L
- 5.Poids net : 4.57Kgs
- 6.Taille du produit : 270*330*320mm

Description Générale



- A. Écran tactile - 7 fonctions de cuisson
- B. Tapis de cuisson
- C. Panier
- D. Poignée du panier
- E. Sortie d'air
- F. Sortie du câble d'alimentation

Panneau de commande



1. appuyez sur le bouton d'alimentation  pour allumer l'écran LED.
2. Appuyez sur Menu  pour sélectionner ou modifier la fonction de cuisson.
3. 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 à côté de l'icône  de l'heure à l'écran.
Cela augmentera/diminuera de 1 minute par pression, ou vous pouvez augmenter/diminuer rapidement en maintenant le bouton correspondant. Lorsque vous souhaitez régler la température, il vous suffit d'appuyer sur la flèche haut/bas située à côté de l'icône  de température à l'écran. Cela augmentera/diminuera de 5 degrés par pression ou augmentera/diminuera rapidement en maintenant le bouton respectif.
4. Après avoir choisi les paramètres souhaités, appuyez sur l'icône  pour lancer la cuisson

Important

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil, car des dommages peuvent survenir en cas d'utilisation incorrecte. Veuillez conserver ce manuel pour toute référence ultérieure.

Danger

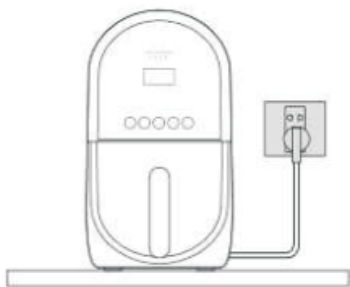
- Ne pas plonger le boîtier dans l'eau ou le rincer sous le robinet en raison des multiples composants électriques et chauffants.
- Ne laissez pas de liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique ou de court-circuit de l'appareil.
- Gardez tous les ingrédients à l'intérieur du panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas le panier avec de l'huile car cela peut provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne.

Avant la première utilisation

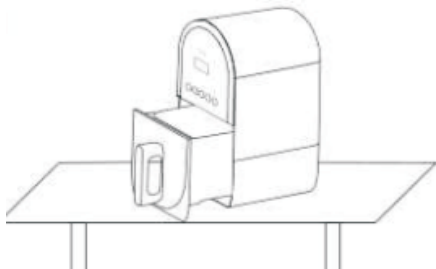
1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes.
2. Nettoyez le panier et le dessous de plat de cuisson avec de l'eau chaude, du liquide de lavage et une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent être nettoyées en toute sécurité dans le lave-vaisselle.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Utilisation de l'appareil

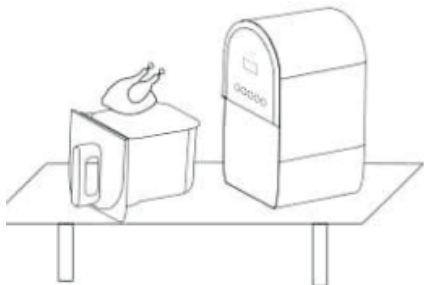
1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.



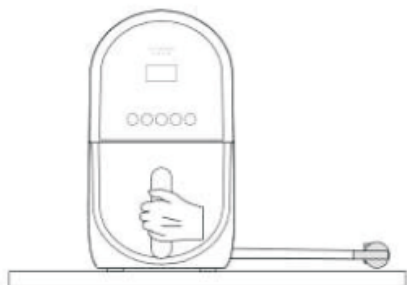
2. Retirez délicatement le panier de la friteuse.



3. Placez les ingrédients dans le panier.



4. Glissez le panier dans la friteuse



Note : L'image est seulement pour référence.

- Ne dépassez pas l'indication MAX (voir section "réglages" de ce chapitre), car cela pourrait affecter la qualité de cuisson des aliments.
- **Ne touchez pas le panier pendant et peu après l'utilisation, car il devient très chaud. Tenez le panier uniquement par la poignée.**
- **Ne remplissez pas le panier d'huile ou de tout autre liquide.**

5. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, l'écran LED s'allume avec toutes les icônes.

6. Appuyez sur le menu pour choisir les réglages (7 fonctions préréglées avec possibilité de régler la température et le temps).

7. Pendant le processus de cuisson, si vous souhaitez ajuster le temps ou la température, vous pouvez facilement le faire en appuyant sur les boutons respectifs haut/bas.

Remarque : certains aliments doivent être secoués à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme - Veillez à ne pas trop remplir pour permettre une bonne circulation de la chaleur. Pour secouer, il suffit de sortir le panier de l'appareil par la poignée et de le secouer. Vous voudrez peut-être vider le contenu sur une assiette avant de le remettre dans le panier pour assurer un bon mélange. Une fois secouée, remettez-le.

8. L'appareil émet un carillon automatique pour vous avertir que le cycle de cuisson est terminé.

9. Sortez la casserole de l'appareil et placez-la sur le support résistant à la chaleur.

Remarque : Après la fin de la minuterie, les éléments chauffants cessent de fonctionner, mais le ventilateur continuera de fonctionner pendant environ 20 secondes pour évacuer l'air chaud par mesure de sécurité.

10. Vérifiez si les ingrédients sont prêts et correctement cuits.

Note : Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, faites simplement glisser le panier dans l'appareil. Appuyez sur les boutons de contrôle de la température et de la durée pour ajuster les réglages et appuyez sur le bouton Power pour faire fonctionner l'appareil.

11. Pour retirer les aliments qui auraient recueilli de l'huile (par exemple les viandes) une fois la cuisson terminée, veuillez utiliser des pinces pour les ramasser.

Remarque : Ne retournez pas la casserole, l'huile recueillie au fond de la casserole s'écoulera sur les aliments.

12. Pour retirer les aliments qui n'auraient pas d'excès d'huile dans la poêle (par exemple, les frites, les légumes, etc.), libérez le panier et versez les ingrédients dans une assiette ou un bol.

	Min-max Amount (g)	Temperature °C	Time (Min)
Frites√	300-500	200	15-20
Rouleaux de printemps	300-600	200	8-10
Nuggets de poulet surgelés	300-700	200	6-10
Snacks de fromage panés surgelés	300-600	180	8-10
Les légumes farcis	400-500	160	10-15
Steak√	300-700	180	15-20
Crevettes√	300-700	160	15-20
Pilon de poulet√	300-700	160	30-40
Porc√	300-700	180	25-30
Poisson√	400-700	180	15-20
Cake√	500	160	20-25
Quiche	600	180	20-22
Muffins	500	200	15-18

Nettoyage

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne nettoyez pas la casserole, le panier et l'intérieur de l'appareil en utilisant des ustensiles de cuisine en métal ou des produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif de l'appareil et réduire sa durée de vie.
- Débranchez la fiche secteur de la prise murale avant de commencer le nettoyage

Remarque : retirez la casserole pour permettre à la friteuse de refroidir rapidement.

- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Vous pouvez éliminer toute saleté restante en utilisant un liquide dégraissant.

Remarque : la casserole et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle.

- Si des saletés sont collées au panier ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans la casserole et laissez tremper la casserole et le panier pendant environ 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

Stockage

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux lorsqu'il est en fin de vie. Nous vous recommandons de vous débarrasser de cet appareil dans un point de collecte officiel pour le recyclage.

Garantie et service

Problèmes	Causes possible	Solutions
La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie	Réglez le minuteur sur le temps de préparation requis
Les ingrédients de la friteuse ne sont pas entièrement cuits.	L'appareil est trop rempli	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier, ce qui permettra une friture plus uniforme.
	La température réglée est trop basse	Augmenter la température de l'appareil
Les ingrédients sont cuits de manière inégale	Certains types d'aliments doivent être secoués à mi-cuisson.	Veillez à secouer les aliments qui se trouvent les uns sur les autres pour obtenir une cuisson uniforme (par exemple, les frites).
Les aliments frits ne sont pas croustillants une fois terminés	Vous avez fait frire à l'air libre un aliment qui devrait être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks pour le four ou vaporisez légèrement de l'huile de cuisson sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser le panier dans l'appareil correctement.	L'appareil est trop rempli	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication "MAX"
	Le panier n'est pas placé correctement dans la friteuse.	Poussez le panier dans la friteuse jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	Vous cuisinez des aliments gras	Lorsque des aliments gras sont cuits dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile, lorsqu'elle est frite, produit une fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude.
	Le panier contient des résidus de graisse provenant d'une cuisson précédente.	Veillez à bien nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont cuites de manière inégale	Vous n'avez pas bien rincé les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez soigneusement vos pommes de terre une fois coupées pour enlever l'amidon de l'extérieur.
Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles ont fini de cuire	Le caractère croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau utilisée avant la cuisson.	Veillez à bien sécher vos frites avant d'ajouter de l'huile par-dessus.
		Coupez vos frites en petites portions pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile

GARANTIE

Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **cet appareil est garanti 2 ans.**

Cette garantie sera acquise sur présentation d'un justificatif de garantie (ticket de caisse ou facture justifiant de la date d'achat). L'appareil devra être complet et dans sa boîte d'emballage d'origine en bon état.

Cette garantie couvre tous les vices de fabrication. Sont exclues de la garantie toutes les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation, de la chute du produit ou du non-respect du mode d'emploi.



■ Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, recyclez le produit 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,
05rue de Rouen 94700 Maisons-Alfort France

FABRIQUE EN CHINE