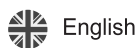


2023-12-14 艾泽

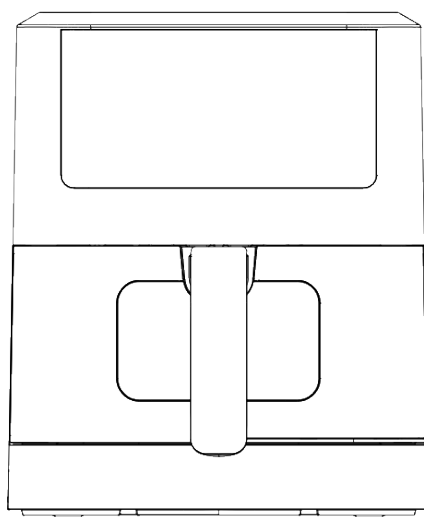
145.00 mm



MEDEK

**AIR FRYER
USER MANUAL**

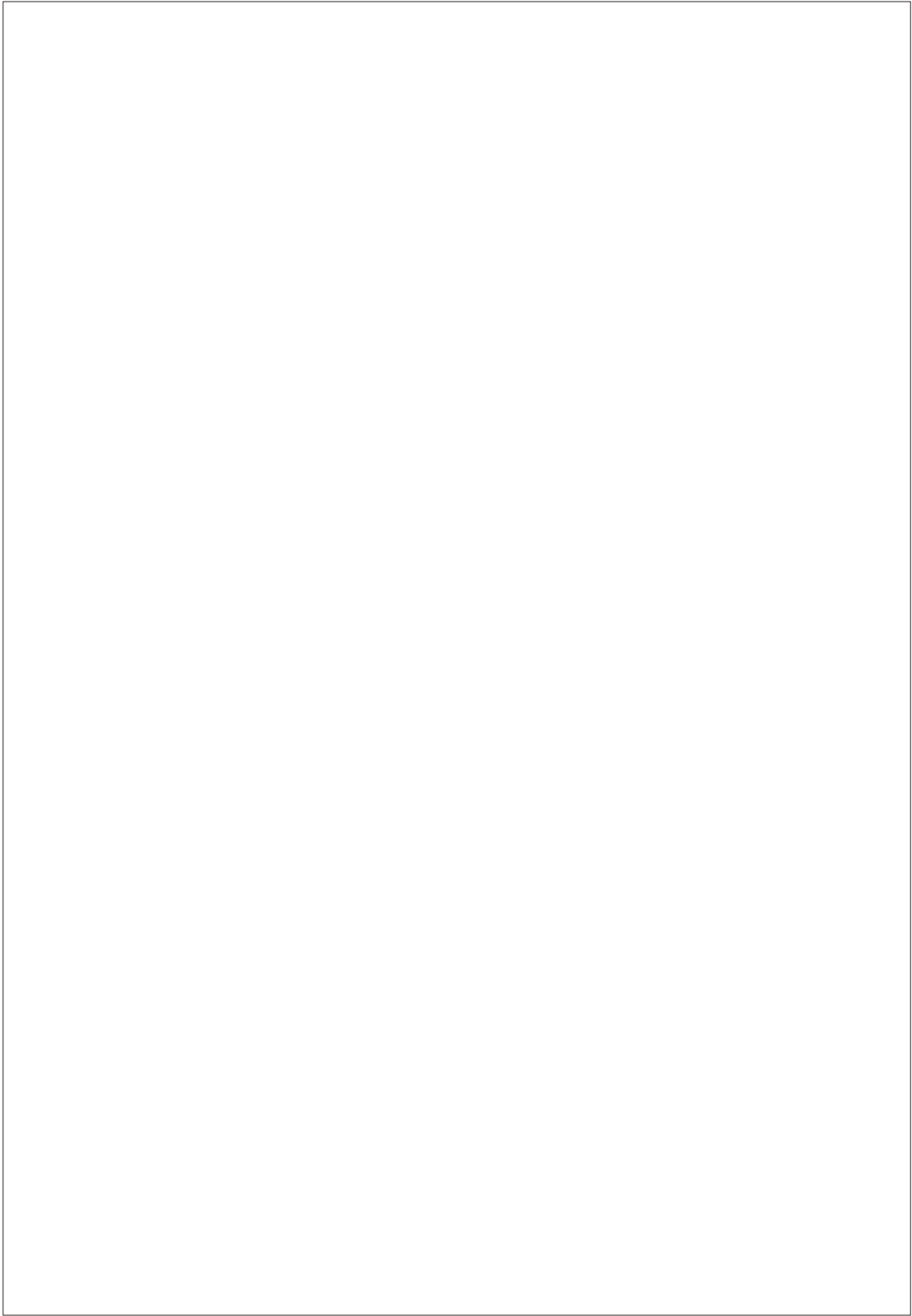
RA610DV



Product are subject to physical objects!

Thank you for purchasing our products. Please read this manual
carefully before using it.

210.00 mm



Thank you for patronage. The air fryer adopts the principle of hot air combined with high-speed air circulation(fast ventilation). It will provide one-time all round heating for your ingredients, so for most ingredients, there is no need to add oil to cook. Cook your favorite ingredients and snacks in a healthy way.

Warning:

-Check if the voltage indicated on the appliance is suitable for your local power voltage.

-The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

-Do not use the appliance if there is any damage on the plug, Power cord or any other parts.

-If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

-Do not allow any unauthorized person to replace or fix the appliance's power cord.

-This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

-Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

-Keep the power cord away from hot surfaces.

- Do not plug the appliance into your mains or operate the control panel with wet hands.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect the appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as tablecloth or a curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm of free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not leave the appliance unattended.
- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.



- **CAUTION:** Hot surfaces. The baking pan and air outlet become hot when the appliance is in use. Always use oven gloves when handling the baking pan.

- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the

smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

-For details on how to clean surfaces that come into contact with food, refer to the 'Cleaning' paragraph below in the instructions.

Caution

-Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.

-This appliance is designed for household use only. It is not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and any other non-residential environments.

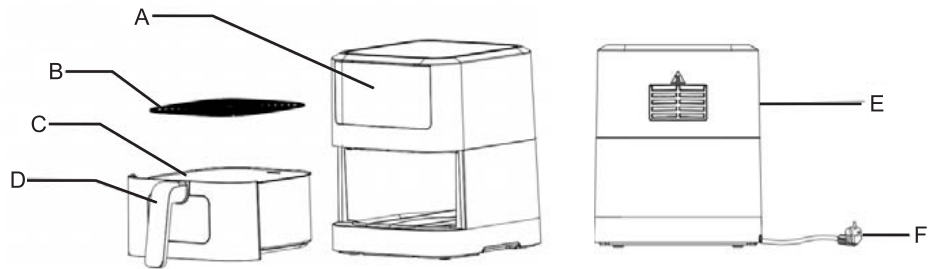
-The warranty is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.

-The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before it is safe to handle or clean.

Technical Specifications

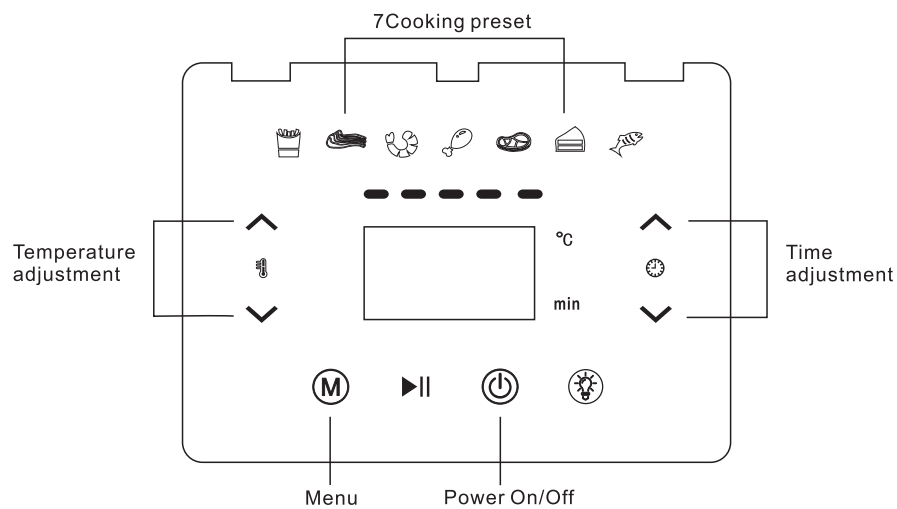
1. Actual: 220-240V~
2. Rated Frequency: 50/60Hz
3. Rated Power: 1500W
4. Capacity: 6L
5. Net Weight: 4.57kgs
6. Product Size: 270* 330* 320mm

General description



- A. Touch screen- 7 cooking function
- B. Frying Trivet
- C. Basket
- D. Basket Handle
- E. Air outlet
- F. Power line exit

Control Panel



1. Press Power On/Off  to light the LED display.
2. Press Menu  to select or change the cooking function.
3. The time & temperature setting can be further adjusted, by touching the corresponding icons. When you want to adjust time, simply press the arrow up/down next

to the time adjustment icon  on screen. This will Increase/Decrease 1 minute per press or you can increase/decrease rapidly by holding the respective button. When you want to adjust temperature, simply press the arrow up/down next to the temperature icon  on screen. This will Increase/Decrease 5 degrees per press or increase/decrease rapidly by holding the respective button.

4. After choosing the desired settings, press icon  to start cooking.

Important

Please read this manual carefully before using the appliance, as damage may occur if used incorrectly. Please retain this manual for future reference.

Danger

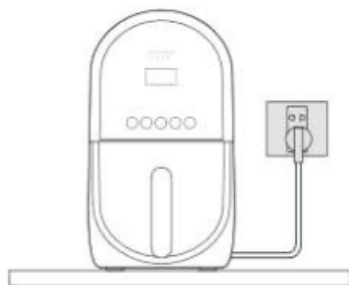
- Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to multiple electrical and heating components
- Do not let liquid enter the appliance in order to prevent electric shock or the appliance short-circuiting.
- Keep all ingredients inside of the basket to prevent any contact with heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlets when the appliance is working.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance whilst it is operating.

Before first use

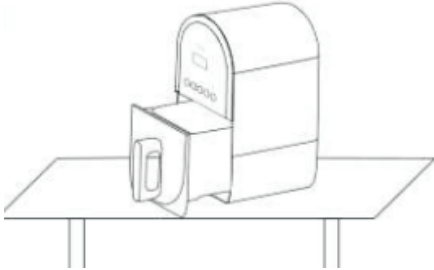
1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and the cooking trivet with hot water, some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in the dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a clear cloth.

Using the appliance

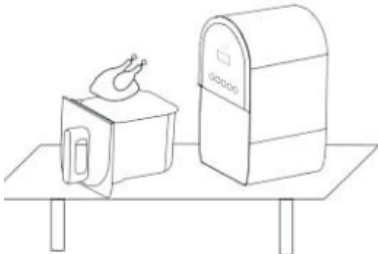
1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.



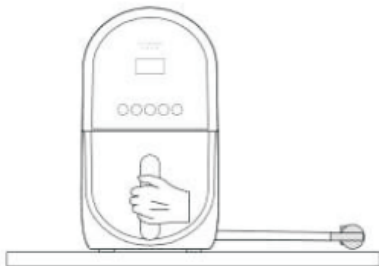
2. Carefully pull the basket out of the air fryer



3. Place the ingredients in the basket.



4. Slide the basket into the AIR FRYER



Note: Picture is only for reference.

- Do not exceed the MAX indication (see section “settings” table in this chapter), as it may affect the cooking quality of the food.
- **Do not touch the basket during and in short-time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.**
- **Do not fill the pan with oil or any other liquid.**

5. Press the Power on/off button, the LED display with all icon will light

6. Press the menu to choose settings (7 preset functions with the ability to adjust temperature and time).

7. During the cooking process, if you want to adjust Time or Temperature, you can easily adjust by pressing the respective buttons up/down.

Note: Some foods require to be shaken halfway through the cooking time to ensure an even cook - Ensure not to overfill the frying trivet to allow for proper heat circulation (see section 'settings' table below table give you idea the food amount. To Shake, simply pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. You may want to empty the contents onto a plate before putting back into the tray to ensure a good mix. Once shaken, slide the pan back into the air fryer.

8. The appliance will chime automatically to alert you that the cooking cycle has finished.

9. Pull the pan out of the appliance and place it onto the heat-resistant holder.

Note : After the timer ends, the heating elements stop working, however the fan will continue to run for about 20 seconds to blow away the hot air as a safety precaution.

10. Check if the ingredients are ready and properly cooked.

Note : If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance. Press the temperature and time control buttons to adjust the settings and press the Power button to run the appliance.

11. To remove foods which would have collected oil (e.g. Meats) once finished cooking please use tongs to pick these up.

Note : Do not turn the pan over ,the oil collected on the bottom of the pan will leak onto the food.

12. To remove foods which would not have excess oil in the pan (e.g. chips, vegetables etc.), Release the basket, and pour ingredients onto a plate or bowl.

Settings Table:

	Min-max Amount (g)	Temperature ℃	Time (Min)
Snacks			
French Fries ✓	300-500	200	15-20
Spring rolls	300-600	200	8-10
Frozen chicken nuggets	300-700	200	6-10
Frozen breadcrumb cheese snacks	300-600	180	8-10
Stuffed vegetables	400-500	160	10-15
Meat			
Steak ✓	300-700	180	15-20
Shrimp ✓	300-700	160	15-20
Drumsticks ✓	300-700	160	30-40
Pork ✓	300-700	180	25-30
Fish ✓	400-700	180	15-20

Baking			
Cake✓	500	160	20-25
Quiche	600	180	20-22
Muffins	500	200	15-18

Cleaning

- Clean the appliance after every use.
- Do not clean the pan, basket and the inside of the appliance by using metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of the appliance and shorten life span.
- Remove the mains plug from the wall socket once finished.

Note: Remove the pan to allow the fryer to cool down quickly.

- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- You can remove any remaining dirt by using degreasing liquid.

Note: The pan and basket are dishwasher safe.

- If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes.
- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue

Storage

- Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
- Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with normal household waste when it has come to the end of life. We recommend disposing of this appliance at an official collection point for recycling.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have any problems, please visit our website or contact your distributor.

Problem	Possible Cause	Solution
The Air Fryer doesn't work	The Appliance is not plugged in	Put the mains plug into an earthed wall socket
	You haven't set the timer	Set the timer to the required preparation time
The Ingredients in the air fryer are not fully cooked	The appliance is overfilled	Put smaller batches of ingredients in the basket which will allow a more even fry
	The Set temperature is too low	Increase the temperature on the device
The ingredients are unevenly cooked	Certain types of food need to be shaken half way through cooking	Ensure to shake foods which lie on top of or across each other to achieve an even cook (e.g. Fries)
Fried foods are not crispy when finished	You've air fried a food which should be prepared in a traditional deep fryer	Use oven snacks, or lightly brush/spray some cooking oil into the food for a crispier result
I can't slide the basket into the appliance properly	The appliance is overfilled	Do not fill the basket beyond the 'MAX' indication
	The Basket is not placed in the fryer correctly	Push the basket into the fryer until you hear a click
There is white smoke coming out from the appliance	You are cooking Greasy food	When Greasy foods are cooked inside the fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil when fried produces white smoke and the basket may heat up more than usual.

	The basket contains grease residue from a previous cook	Ensure to properly clean the appliance after each and every use.
Fresh fries are unevenly cooked	You didn't rinse the potatoes properly prior to frying	Thoroughly rinse your potatoes once cut to remove starch from the outside
Fries aren't crispy when they have finished cooking	The crispiness of fries will depend on the amount of oil and water used prior to cooking	Ensure to properly dry your fries before adding oil on top
		Cut your fries into smaller portions for a crispier result
		Add slightly more oil



■ Recycling: This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



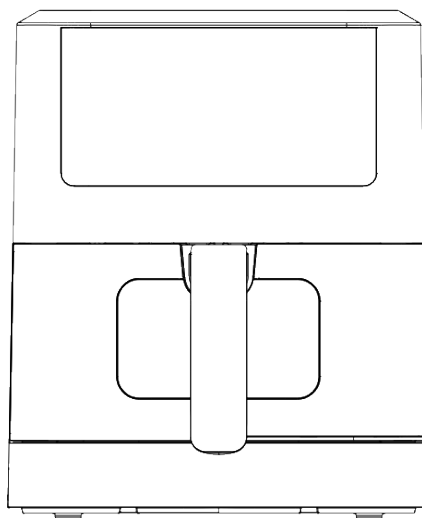
The device complies with the European Directives 2014/35/EU and 2014/30/EU.

Importer: MEDEK FRANCE,
ADD:05rue de Rouen 94700 maisons ALFORT France
MADE IN CHINA

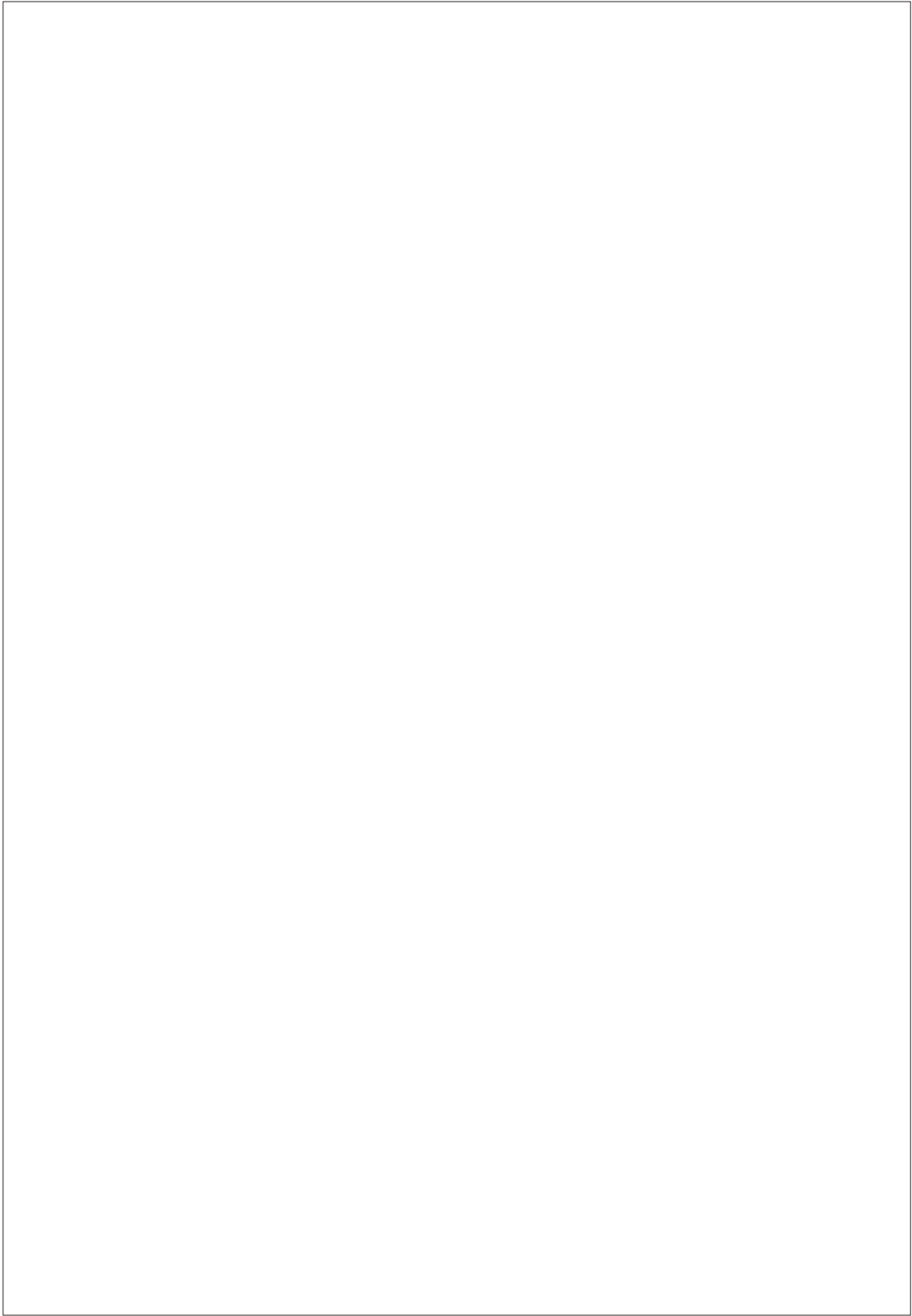
 Français

MEDEK

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.

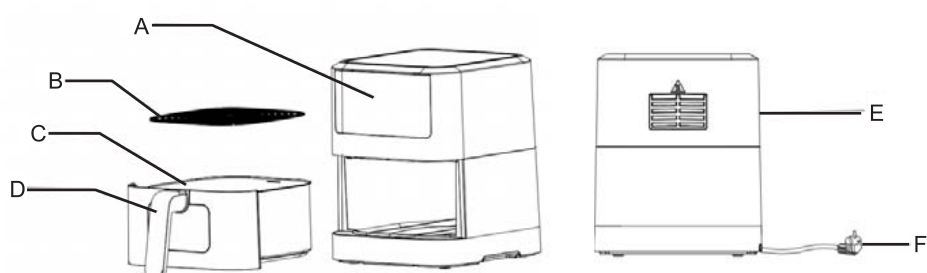
-La garantie n'est pas valable si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions.

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

Caractéristiques Techniques

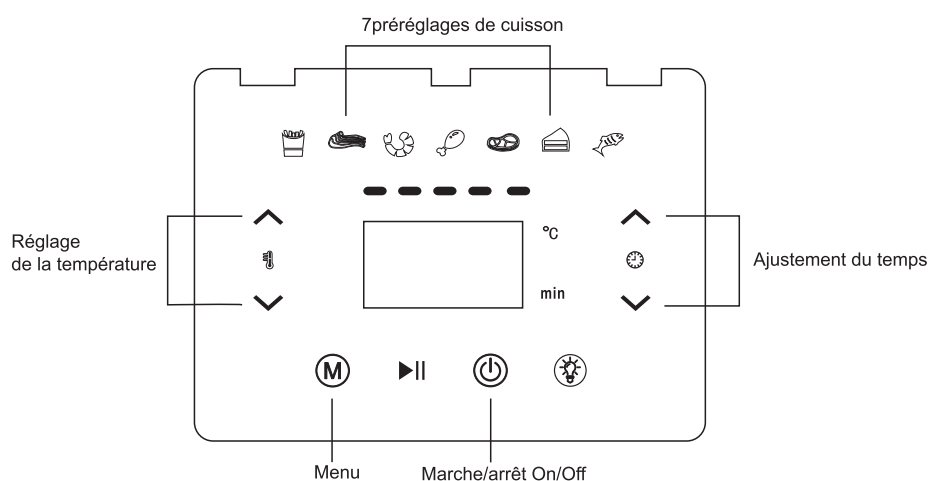
1. Tension nominale : 220-240V~
2. Fréquence nominale : 50/60Hz
3. Puissance nominale : 1500W
4. Capacité : 6L
5. Poids net : 4.57Kgs
6. Taille du produit : 270*330*320mm

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

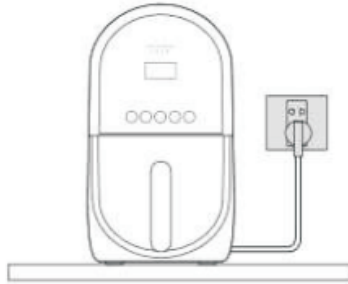
- Ne pas plonger le boîtier dans l'eau ou le rincer sous le robinet en raison des multiples composants électriques et chauffants.
- Ne laissez pas de liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique ou de court-circuit de l'appareil.
- Gardez tous les ingrédients à l'intérieur 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

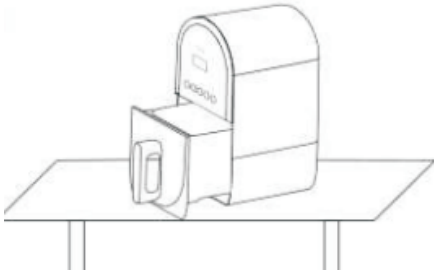
1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes.
2. Nettoyez le panier et le dessous de plat de cuisson avec de l'eau chaude, du liquide de lavage et une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent être nettoyées en toute sécurité dans le lave-vaisselle.
3. Essuyez l'intérieur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

Utilisation de l'appareil

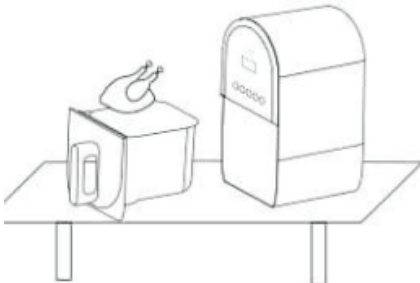
1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.



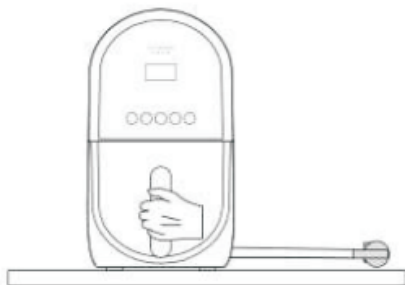
2. Retirez délicatement le panier de la friteuse.



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 pré-réglées 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.

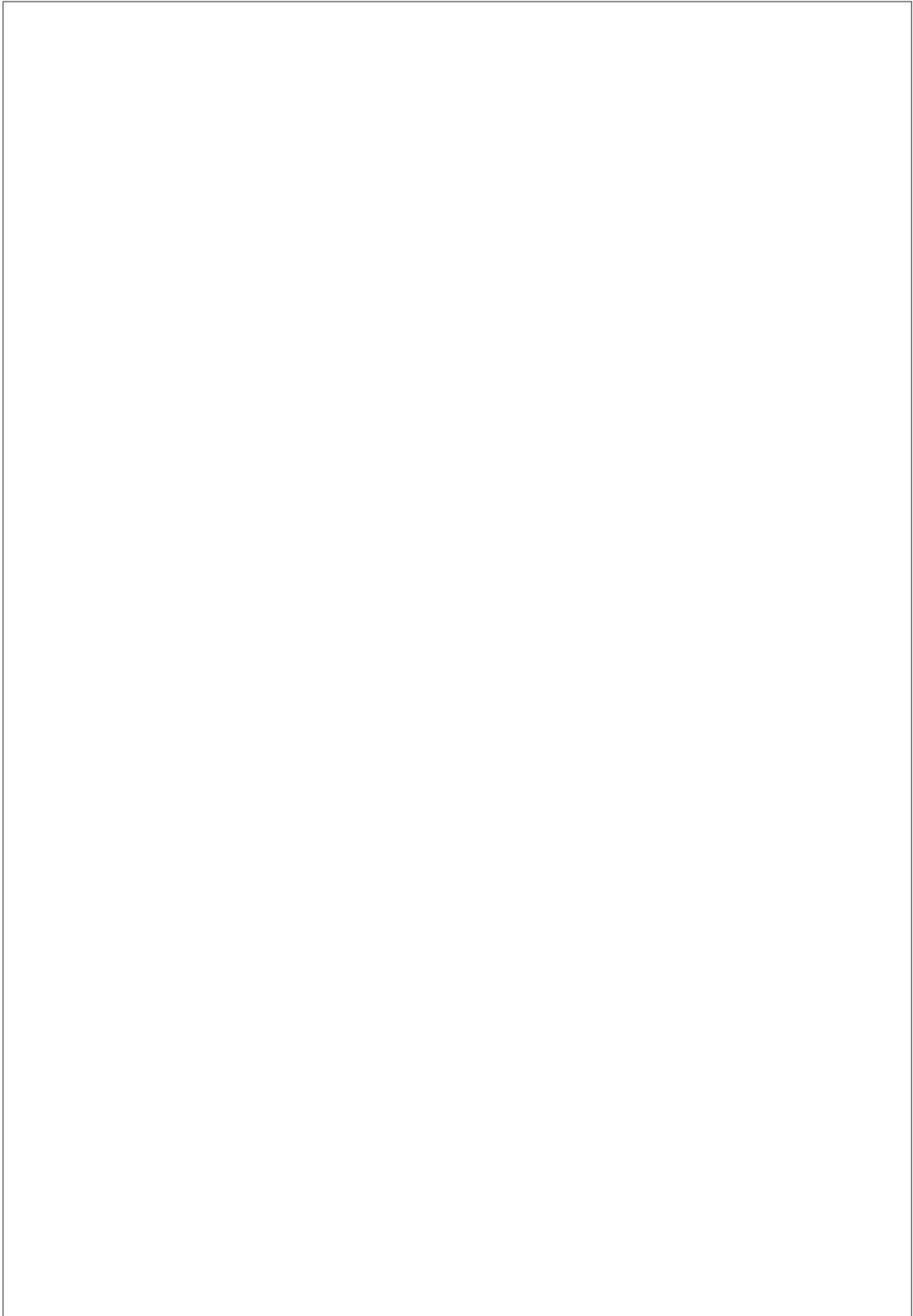


■ Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, recyclez le produit de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des 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.

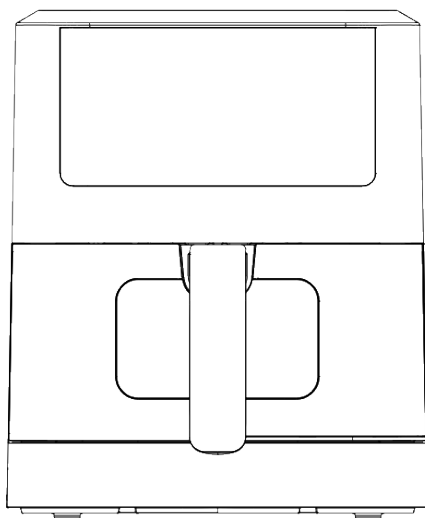
Importateur: MEDEK FRANCE,
05rue de Rouen 94700 Maisons-Alfort France
FABRIQUE EN CHINE



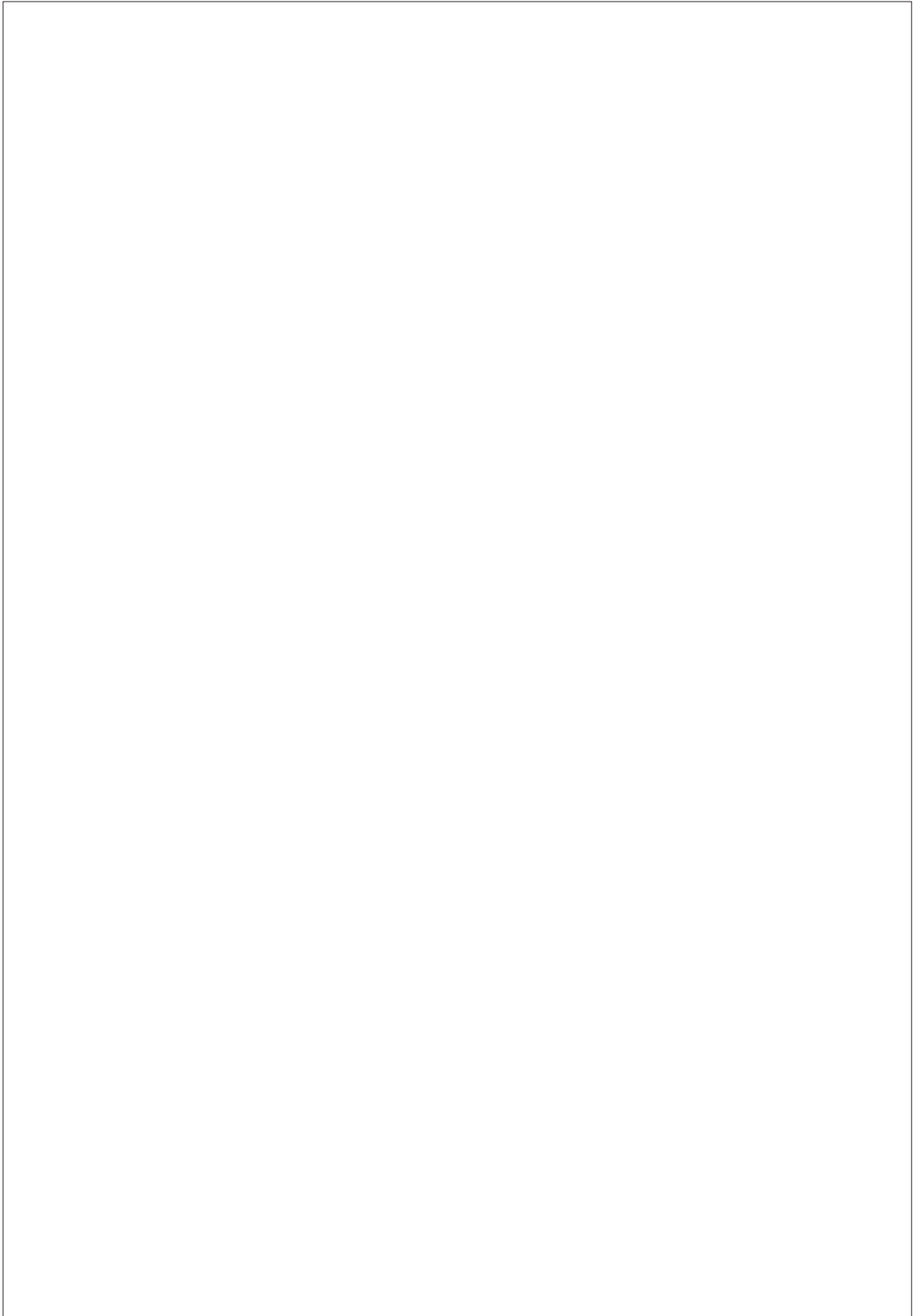
 Néerlandais

MEDEK

OLIEVRIJE FRITEUR- AIR FRYER
INSTRUCTIEHANDLEIDING
RA610DV



Bedankt voor het kopen van onze producten. Lees deze handleiding zorgvuldig door voor gebruik.



Bedankt voor uw vertrouwen. De friteuse werkt volgens het principe van hete lucht in combinatie met een snelle luchtcirculatie (snelle ventilatie). Hij verwarmt uw ingrediënten in één keer, zodat u voor de meeste ingrediënten geen olie hoeft toe te voegen om ze te koken. Kook uw favoriete ingrediënten en snacks op een gezonde manier.

Waarschuwingen :

-Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning geschikt is voor de plaatselijke elektrische spanning.

-De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

-Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.

-Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn serviceagent.

-Sta niet toe dat onbevoegden het netsnoer van het apparaat vervangen of repareren.

-Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

-Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan op het lichtnet en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Verbind het apparaat niet met een externe tijdschakelaar.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafelkleed of gordijn.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Laat ten minste 10 cm vrije ruimte aan de achter- en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter.
- Tijdens het koken komt hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom- en luchtuitlaatopeningen. Let ook op de stoom en de hete lucht wanneer u de pan uit het apparaat verwijdt. Alle toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.

-  LET OP: Hete oppervlakken. De bakvorm en luchttuitlaat worden heet wanneer het apparaat in gebruik is. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u de bakvorm vastpakt.

-Haal de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact als er zwarte rook uit het apparaat komt. Wacht tot de rook is gestopt voordat u de pan uit het apparaat verwijdert.

-Raadpleeg de paragraaf "Schoonmaken" hieronder in de instructies voor meer informatie over het schoonmaken van oppervlakken die in contact komen met voedsel.

Waarschuwing

-Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond wordt geplaatst.

-Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor veilig gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen.

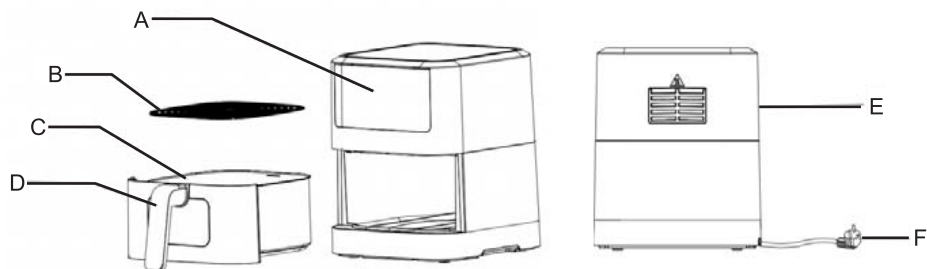
-De garantie is niet geldig als het apparaat wordt gebruikt voor professionele of semi-professionele doeleinden, of als het niet volgens de instructies wordt gebruikt.

-Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voordat het veilig kan worden gehanteerd of gereinigd.

Technische Specificaties

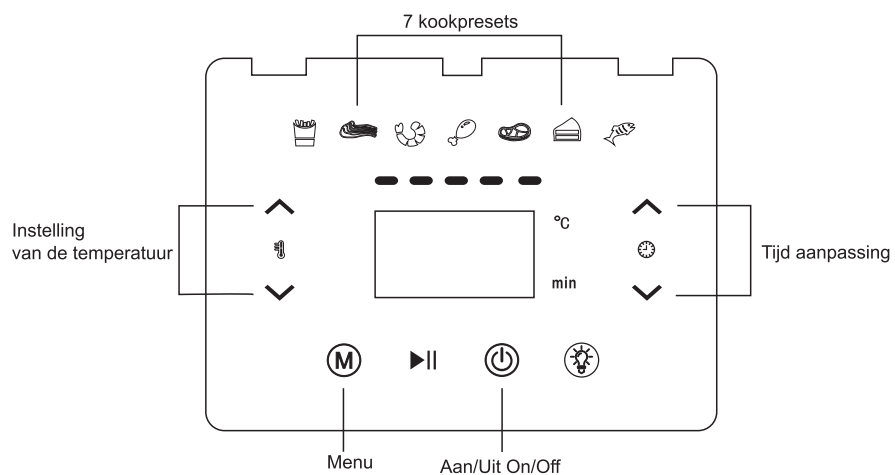
- 1.Nominale spanning: 220-240V~
- 2.Nominale frequentie: 50/60Hz
- 3.Nominaal vermogen: 1500W
- 4.Capaciteit: 6L
- 5.Netto gewicht: 4,57 kg
- 6.Productafmetingen: 270* 330 * 320 mm

Algemene beschrijving



- A. Touch screen - 7 kookfuncties
- B. Kookmat
- C. Mand
- D. Mandgreep
- E. Luchtuitlaat
- F. Uitgang voor stroomkabel

Controlepaneel



1. Druk op de aan/uit-knop om het LED-scherm aan te zetten. 
2. Druk op Menu om de kookfunctie te kiezen of te wijzigen. 
3. De tijd- en temperatuurinstellingen kunnen ook worden aangepast door de overeenkomstige pictogrammen aan te raken. Om de tijd in te stellen, drukt u op de pijl omhoog/omlaag naast het tijdsymbool op het display. 
Dit verhoogt/verlaagt met 1 minuten per druk, of u kunt snel verhogen/verlagen door de betreffende toets ingedrukt te houden. Wanneer u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u gewoon op de pijl omhoog/omlaag naast het temperatuurpictogram op het display. Dit verhoogt/verlaagt met 5 graden per druk of verhoogt/verlaagt snel door de respectieve knop ingedrukt te houden. 
4. Nadat u de gewenste instellingen hebt geselecteerd, drukt u op het pictogram om het kookproces te starten. 

Belangrijk

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het toestel gebruikt, want bij verkeerd gebruik kan er schade ontstaan. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Danger

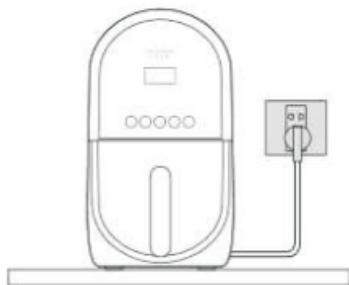
- Dompel het reservoir niet onder in water en spoel het niet af onder de kraan vanwege de vele elektrische en verwarmingsonderdelen.
- Laat geen vloeistof in het apparaat komen om het risico van een elektrische schok of kortsluiting van het apparaat te voorkomen.
- Bewaar alle ingrediënten in het mandje om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
- Dek de luchtinlaat en -uitlaat niet af wanneer het apparaat in werking is.
- Vul de korf niet met olie, want dat kan brand veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan wanneer het in werking is.

Voor het eerste gebruik

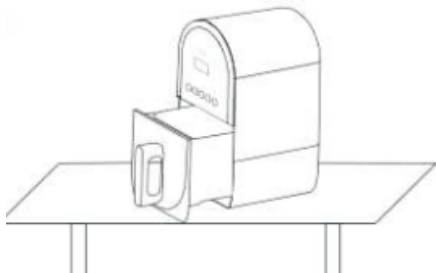
1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers of etiketten.
2. Reinig het mandje en de onderkant van het apparaat met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Deze onderdelen kunnen veilig in de vaatwasser gereinigd worden.
3. Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een schone doek.

Gebruik van het apparaat

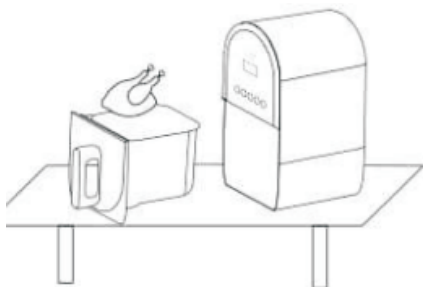
1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.



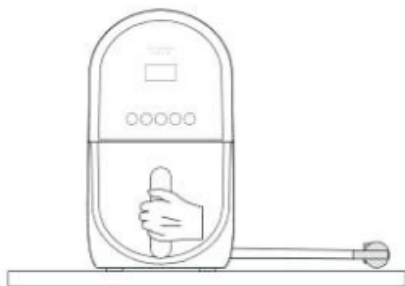
2. Haal het mandje voorzichtig uit de friteuse.



3. Plaats de ingrediënten in het mandje.



4. Schuif het mandje in de friteuse



Opmerking: de foto is alleen ter referentie.

- Overschrijd de MAX indicatie niet (zie "instellingen" in dit hoofdstuk), omdat dit de kookkwaliteit van het voedsel kan beïnvloeden.

- Raak het mandje tijdens en kort na gebruik niet aan, want het wordt zeer heet. Houd de mand alleen bij het handvat vast.

- Vul de korf niet met olie of een andere vloeistof.

5. Druk op de On/Off knop, het LED scherm zal oplichten met alle iconen.

6. Druk op het menu om de instellingen te selecteren (7 vooraf ingestelde functies met de mogelijkheid om de temperatuur en de tijd in te stellen).

7. Als u tijdens het kookproces de tijd of de temperatuur wilt aanpassen, kunt u dat gemakkelijk doen door op de respectieve knoppen omhoog/omlaag te drukken.

Opmerking: Sommige levensmiddelen moeten halverwege het kookproces worden geschud voor een gelijkmatige garing - let op dat u niet te veel vult voor een goede warmtecirculatie. Om te schudden trekt u het mandje gewoon aan het handvat uit het apparaat en schudt u het. U kunt de inhoud legen op een bord voordat u het terugplaatst in de mand, zodat het goed gemengd wordt. Eenmaal geschud, stop het er weer in.

Het apparaat laat u automatisch weten dat de kookcyclus voltooid is.

9. Neem de pan uit het apparaat en plaats hem op de hittebestendige standaard.

Opmerking: Na afloop van de timer stoppen de verwarmingselementen met werken, maar de ventilator blijft nog ongeveer 20 seconden draaien om de warme lucht voor de veiligheid af te voeren.

10. Controleer of de ingrediënten klaar en goed gekookt zijn.

Opmerking: als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u het mandje gewoon in het apparaat. Druk op de temperatuur- en tijdregelknoppen om de instellingen aan te passen en druk op de aan/uit-knop om het apparaat te bedienen.

11. Om voedsel dat olie zou hebben verzameld (bijvoorbeeld vlees) na het koken te verwijderen, gebruikt u een tang om het op te pakken.

Opmerking: draai de pan niet ondersteboven; de olie die op de bodem van de pan wordt opgevangen zal op het voedsel druppelen.

12. Om voedsel te verwijderen dat geen overtollige olie in de pan heeft (bijv. Chips, groenten, enz.), maakt u het mandje los en giet u de ingrediënten in een bord of kom.

	Min-max Amount (g)	Temperature °C	Time (Min)
Chips✓	300-500	200	15-20
Lenterolletjes	300-600	200	8-10
Bevroren kipnuggets	300-700	200	6-10
Bevroren gepaneerde kaassnacks	300-600	180	8-10
Gevulde groenten	400-500	160	10-15
Biefstuk✓	300-700	180	15-20
Garnalen✓	300-700	160	15-20
Kip drumstick✓	300-700	160	30-40
Varkensvlees✓	300-700	180	25-30
vis✓	400-700	180	15-20
Cake✓	500	160	20-25
Quiche	600	180	20-22
Muffins	500	200	15-18

Schoonmaken

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Maak de pan, het mandje en de binnenkant van het apparaat niet schoon met metalen gereedschap of schurende schoonmaakmiddelen, omdat dit de antiaanbaklaag van het apparaat kan beschadigen en de levensduur ervan kan verkorten.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u met de reiniging begint.
- Opmerking: Verwijder de pan om de friteuse snel te laten afkoelen.**
- Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Maak de pan en het mandje schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Resterend vuil kan worden verwijderd met een vloeibare ontvetter.

Opmerking: De pan en het mandje kunnen in de vaatwasser.

- Als er vuil aan het mandje of de bodem van de pan vastzit, vult u de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats het mandje in de pan en laat de pan en het mandje ongeveer 10 minuten weken.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
- Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om voedselresten te verwijderen.

Opslag

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

Omgeving

Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisvuil. Wij raden u aan dit apparaat in te leveren bij een officieel inzamelpunt voor recycling.

Garantie en dienstverlening

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De friteuse werkt niet	Het apparaat is niet verbonden	Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.
	Je hebt de timer niet ingesteld	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd
De ingrediënten in de friteuse zijn niet volledig gaar.	Het apparaat is te vol	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in het mandje, zodat u gelijkmatiger kunt bakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag	Verhoog de temperatuur van het apparaat.
Ingrediënten worden ongelijk gekookt	Sommige soorten voedsel moeten halverwege het kookproces worden geschud.	Zorg ervoor dat u voedsel dat op elkaar ligt goed schudt, zodat het gelijkmatig gaart (bijv. Chips).
Gebakken voedsel is niet krokant	Je hebt een gerecht gefrituurd dat in een traditionele friteuse moet worden bereid.	Gebruik ovensnacks of spuit lichtjes bakolie op het voedsel voor een knapperiger resultaat.
Ik krijg de mand niet goed in de machine geschoven.	Het apparaat is te vol	Vul de korf niet verder dan de "MAX"-indicatie.
	Het mandje is niet goed in de friteuse geplaatst.	Duw het mandje in de friteuse tot u een klik hoort.

Er komt witte rook uit het apparaat	Je kookt vet voedsel	Wanneer vet voedsel in de friteuse wordt bereid, stroomt er een grote hoeveelheid olie in het mandje. De olie produceert bij het bakken een witte rook en het mandje kan meer opwarmen dan normaal.
	Het mandje bevat vetresten van eerdere bereidingen.	Maak het apparaat na elk gebruik grondig schoon.
Verse frietjes zijn ongelijk gebakken	Je hebt de aardappelen niet goed afgespoeld voor het bakken.	Spoel je gesneden aardappelen goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
De frietjes zijn niet knapperig als ze klaar zijn met koken.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water die voor het koken wordt gebruikt.	Zorg ervoor dat je de frietjes goed droogt voordat je er olie op doet.
		Snijd je frietjes in kleine porties voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje meer olie toe

GARANTIE

In het kader van het door de gebruiksaanwijzing aanbevolen gebruik heeft dit apparaat een garantie van 2 jaar.

Deze garantie wordt verkregen op vertoon van een garantiebewijs (kassabon of factuur waaruit de aankoopdatum blijkt). Het apparaat moet compleet zijn en in de originele verpakking in goede staat verkeren.

Deze garantie dekt alle fabricagefouten. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, het laten vallen van het product of het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing.



Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het op verantwoorde wijze recyclen om duurzaam hergebruik van materiaal bronnen te bevorderen. Gebruik voor het inleveren van uw gebruikte apparaat de inlever- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkelier waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product meenemen voor een milieuvriendelijke recycling.



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU en 2014/30/EU.

Importateur: MEDEK FRANCE,
05rue de Rouen 94700 Maisons-Alfort France
CHINA MAAKT

