

MEDEK

4.5 Liter digitale Air Fryer
GEBRUIKSAANWIJZING

MD4503A-SW



Gebruiksaanwijzing

Lees en bewaar deze instructies

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN.....	26
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	27
TECHNISCHE SPECIFICATIES.....	28
ONDERDELEN.....	28
GEBRUIK VAN HET APPARAAT.....	29
KOOKTIPS.....	30
SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD	31
KOOKINSTRUCTIES.....	31
PROBLEMEN OPLOSSEN.....	33
GARANTIE EN SERVICE.....	35

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik.

Bij onjuist gebruik of onjuiste behandeling van het product vervalt de garantie. Controleer voordat u het apparaat aansluit of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het etiket van het product staat aangegeven.

Plaats het apparaat op een vlakke, vlakke ondergrond.

Het netsnoer mag tijdens het gebruik niet in de knoop raken of rond het product worden gewikkeld.

Gebruik het apparaat niet en sluit het niet aan op of los van het lichtnet met natte handen en/of voeten. Trek niet aan het netsnoer om het uit het stopcontact te halen en gebruik het niet als handvat.

BELANGRIJK. Laat bij het gebruik van deze friteuse minstens tien centimeter vrije ruimte aan alle kanten van de oven voor een goede luchtcirculatie.

Plaats uw friteuse **NIET** onder een kast, rolgordijn of gordijn. Risico op oververhitting / brand. Bedek geen enkel deel van de friteuse met een doek of een soortgelijk voorwerp, want dan raakt hij oververhit. Risico op brand. Dit is een **LUCHTFRIYER**. Er is zeer weinig olie nodig voor het koken. Vul de pan niet met olie of vet, dit kan brand veroorzaken.

Gebruik in deze friteuse geen andere accessoires dan aanbevolen door de fabrikant. Draag altijd geïsoleerde, beschermende keukenhandschoenen wanneer u voorwerpen in de hete lucht friteuse plaatst of eruit haalt.

Het apparaat moet worden gebruikt op een vlakke, stabiele, hittebestendige ondergrond. Wanneer u uw friteuse voor het eerst gebruikt, kunt u een lichte geur of een kleine hoeveelheid rook waarnemen. Dit is normaal en komt overeen met de verbranding van productieresten.

Plaats de te bakken ingrediënten altijd in het mandje om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen..

In geval van een storing of beschadiging moet het product onmiddellijk van het lichtnet worden losgekoppeld en moet contact worden opgenomen met een officiële technische hulpdienst. Open het apparaat niet om elk risico op gevaar te vermijden. Alleen gekwalificeerd technisch personeel van de officiële technische hulpdienst van het merk is bevoegd om reparaties of werkzaamheden aan het apparaat uit te voeren.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat 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.

Apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Raadpleeg het gedeelte “Reiniging en onderhoud” voor meer informatie over het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie.

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G tot verordening.



Voorzichtig, heet oppervlak

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers van de binnen- en buitenkant van de friteuse.
Veeg de buitenkant voorzichtig af met een vochtige doek of papieren handdoek. **WAARSCHUWING:** Dompel de Air Fryer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

2. Trek aan het handvat van het mandje om het mandje uit de Air Fryer te halen. Gebruik het handvat van de lade in het midden van de lade om de lade te verwijderen. Gebruik een spons en warm zeepwater om de binnen- en buitenkant van de mand en de lade te wassen. Het mandje en het dienblad kunnen in de vaatwasser.
3. **WAARSCHUWING:** Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
4. Grondig drogen

TECHNISCHE GEGEVENS

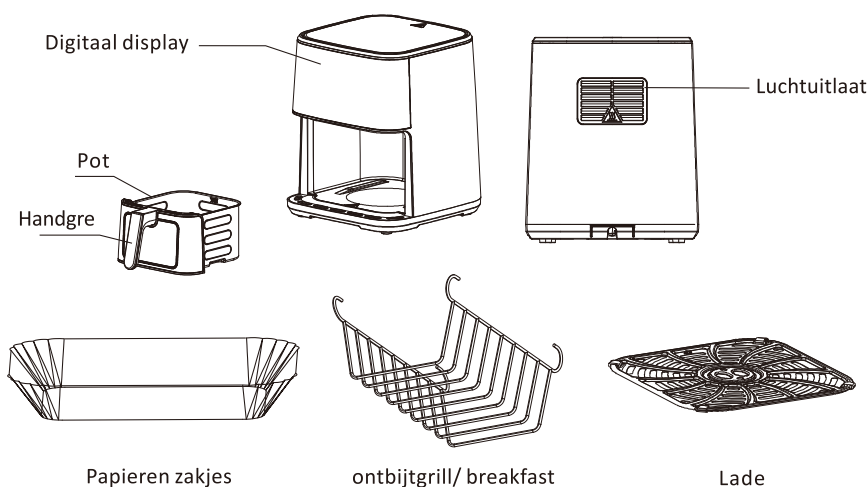
1. Nominale spanning: 220-240V~.
2. Nominale frequentie: 50-60Hz
3. Nominaal vermogen: 1400W
4. Inhoud: 4.5L
5. Nettogewicht: 3,7kg
6. Productgrootte: 235x332x285mm

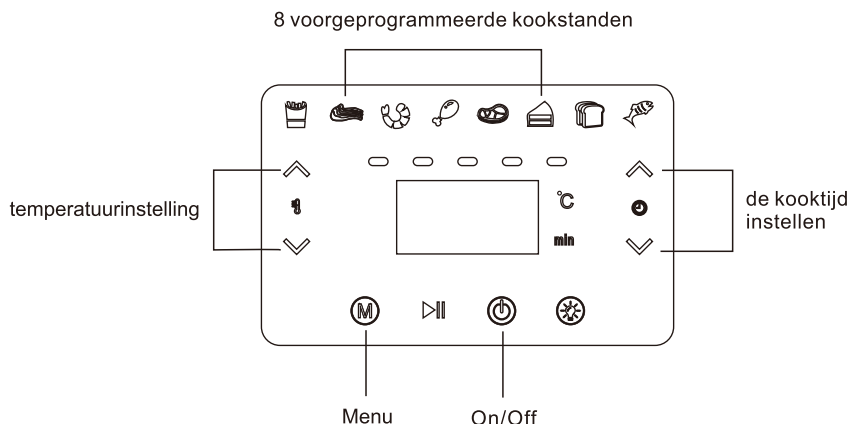
Productinformatie voor het stroomverbruik en de maximale tijd om de spaarstand te bereiken:

Stroomverbruik in stand-by: 0.3 W

De periode waarna de apparatuur automatisch in stand-bymodus gaat: 1 min

ONDERDELEN





Dit apparaat kan een grote verscheidenheid aan gerechten bereiden. Raadpleeg het gedeelte “Kookinstructies” om de temperatuur en kooktijden in te stellen.

1. Steek de stekker van de friteuse in het stopcontact.
2. Druk op Aan/Uit om het LED-scherm op te laten lichten. 
3. Doe het voedsel in de pan.
4. Druk op het menu om de kookfunctie te selecteren of te wijzigen. 

(De tijd- en temperatuurinstellingen kunnen ook worden aangepast door de bijbehorende pictogrammen aan te raken.

Om de tijd in te stellen, drukt u op de pijl omhoog/omlaag naast het pictogram voor het instellen van de tijd op het scherm. 

De temperatuur stijgt of daalt met een minuut per druk op de knop, of je kunt de temperatuur snel verhogen of verlagen door de bijbehorende knop ingedrukt te houden. Om de temperatuur aan te passen, druk je gewoon op de pijl. 

5. Zodra u de gewenste instellingen hebt geselecteerd, drukt u op het pictogram om het koken te starten. 

6. Nadat de helft van de door u gekozen kooktijd is verstreken, geeft het apparaat vijf piepjes om aan te geven dat het voedsel kan worden omgedraaid. Tegelijkertijd verschijnt “ **Ern** ” op het display. (Bovendien zijn deze programma's voorzien van omkeerfunctie: Frietjes, Varkensvlees, Gamba's, Kip drumstick, Biefstuk, Vis.)
7. Als de geselecteerde kooktijd is verstreken, klinkt de bel van de friteuse.
8. Verwijder de braadpan voorzichtig en plaats hem op een hittebestendig oppervlak.

KOOK TIPS

- Bijna alle voedingsmiddelen die traditioneel in de oven worden bereid, kunnen in de open lucht worden gebakken.
 - Voedsel wordt beter en gelijkmatiger gaar als het even groot en dik is.
 - Voedsel wordt beter en gelijkmatiger gaar als het even groot en dik is.
 - Bak voedsel in kleine porties voor de beste resultaten in de kortst mogelijke tijd. Vermijd zoveel mogelijk het stapelen of overlappen van voedsel.
- De meeste voorverpakte etenswaren hoeven niet in olie gedompeld te worden voordat ze gefrituurd worden. De meeste bevatten al olie en andere ingrediënten om het bruin en knapperig te maken.
- Diepvriessnacks frituren heel goed in de buitenlucht. Voor het beste resultaat leg je ze in een enkele laag op de bakplaat.
- Als je voedsel in lagen bereidt, zorg er dan voor dat je het mandje halverwege schudt (of het voedsel omdraait) om een gelijkmatige garing te bevorderen.
- Als je voedsel vanaf nul bereidt, zoals frietjes of andere groenten, meng ze dan met een kleine hoeveelheid olie om ze bruin en knapperig te maken.
- Als je verse groenten frituurt, dep ze dan goed droog voordat je ze met olie mengt en frituur ze in de open lucht voor maximale knapperigheid.
 - Friteuses zijn ideaal om voedsel opnieuw op te warmen. Om je eten opnieuw op te warmen, zet je de temperatuur op 150°C voor maximaal 10 minuten.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat de Air Fryer is losgekoppeld en afgekoeld voordat u hem schoonmaakt.
- Zodra de Air Fryer en het mandje zijn afgekoeld, verwijdert u het mandje uit de Air Fryer (indien nog niet verwijderd). Gebruik het handvat van de bak om de bak te verwijderen. Gebruik een spons en warm zeepwater om de binnen- en buitenkant van de mand en de bak te wassen.
Let op: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
- De mand en het plateau kunnen in de vaatwasser.
- Veeg de buitenkant voorzichtig af met een vochtige doek of papieren handdoek.
- Dompel de air fryer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Droog alle onderdelen goed af voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat op een koele, droge plaats.

KOOKHANDLEIDING

De onderstaande tabel helpt je bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten die je wilt bereiden.

OPMERKING: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicatief zijn. Omdat ingrediënten verschillen qua herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen welke instelling het meest geschikt is voor jouw ingrediënten.

Afbeelding	Menu's	Time (min)	Temperatuur (°C)	Gewicht(g)
	Frietjes	18-20	200	250-300
	Varkensvlees	13-15	200	250-300
	Gamba's	13-15	180	200-300
	Kip drumstick	18-20	200	200-250
	Biefstuk	10-12	200	150-200
	Cake	28-30	160	350-450
	Brood	6-8	150	150-200
	Vis	13-15	190	200-250

De aanbevolen temperaturen en tijden hieronder zijn gebaseerd op aanbevolen hoeveelheden en gewichten. Als je een lagere hoeveelheid of gewicht gebruikt, controleer het voedsel dan eerder dan de aanbevolen tijd, aangezien het waarschijnlijk sneller gaar zal zijn.

Opmerking: Deze tabel is slechts een richtlijn en bevat geen exacte recepten.

Let op: Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van heet voedsel in het frituurmandje. Als u vet voedsel bereidt, lekt er overvloedige olie in het mandje. Leeg het mandje na elk gebruik

Bij het bakken van brood mag de hoogte van het brood niet meer zijn dan 8,5 cm, anders raakt het de verwarmingsbuis en kan het in brand vliegen. Als je brood bakt, haal de bakplaat er dan uit.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Friteuse werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
Ingrediënten die in de frituurpan zijn gebakken, zijn niet gaar.	Te veel ingrediënten in de pan. Temperatuur te laag ingesteld. De kooktijd is te kort.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de pan. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gebakken Stel de temperatuur in op de gewenste waarde (zie bereidingsinstructies hierboven). Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd.
De ingrediënten worden ongelijkmatig gefrituurd in de friteuse.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege worden gemengd/gedraaid.	Ingrediënten die elkaar overlappen of kruisen (bijv. chips) moeten halverwege het kookproces worden gemengd/gedraaid (zie kookhandleiding).
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de frituurpan komen	Je hebt een soort snack gebruikt die bedoeld is om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik in de oven gebakken snacks of bestrijk ze lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Kan de pan niet goed in het apparaat schuiven	Er zitten te veel ingrediënten in de pot. De pot is niet goed geplaatst.	Vul de ingrediënten niet verder dan de “MAX”-markering op de pan. Duw de lade in het apparaat tot u een “klik” hoort.

Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vet voedsel.	Wanneer je vette ingrediënten frituurt in de friteuse, stroomt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de frituurpan kan meer opwarmen dan normaal.
	De bak bevat nog vetresten van vorig gebruik.	Dit heeft geen invloed op het apparaat of het resultaat. De witte rook is te wijten aan het opwarmen van het vet in het vat. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de friteuse.	Je hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt. Je hebt de chips niet goed afgespoeld voordat je ze frituurde.	Gebruik verse aardappelen en zorg dat ze vast blijven pendant la friture. Rincer les frites correctement pour enlever l'amidon de l'extérieur des frites.
Verse chips is niet knapperig als het uit de friteuse komt	De knapperigheid van de chips hangt af van de hoeveelheid olie en water die ze bevatten.	Zorg ervoor dat je de aardappelen goed droogt voordat je de olie toevoegt. Snijd de frieten in kleinere stukken voor een krokanter resultaat. Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

GARANTIE EN SERVICE NA VERKOOP

Deze beperkte garantie is één jaar geldig vanaf de aankoopdatum. Ze geldt alleen voor de oorspronkelijke koper en is niet overdraagbaar aan derden. Reparatie of vervanging van defecte onderdelen is uitsluitend ter beoordeling van de verkoper. Als reparatie niet mogelijk is, zal de verkoper het product/onderdeel vervangen. Als reparatie of vervanging van het product niet voldoende is, heeft de verkoper de mogelijkheid om de geldwaarde van het geretourneerde product of onderdeel terug te betalen. Gebreken aan het product die niet onder de garantiebepalingen vallen, zijn onder meer normale slijtage en schade als gevolg van onopzettelijk gebruik of verwaarlozing, verkeerd gebruik van instructies of reparatie door onbevoegden. Het productiebedrijf is niet verantwoordelijk voor incidentele schade of gevolgschade in dergelijke omstandigheden..

Belangrijke opmerking :

Bewaar de originele verpakking voor garantiedoeleinden. Stuur het apparaat terug met ALLE meegeleverde accessoires. De leverancier behoudt zich het recht voor om op elk moment zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen.



Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om te voorkomen dat ongecontroleerde afvalverwijdering het milieu of de volksgezondheid schaadt, moet u op verantwoorde wijze recyclen om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Gebruik de inlever- en inzamelsystemen om uw gebruikte apparaat in te leveren of neem contact op met de winkelier waar u het product hebt gekocht. Zij kunnen het product op milieuvriendelijke wijze recyclen.



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

Importateur: **Medek France**

05 rue de Rouen 94700 Maisons Alfort France

GEMAAKT IN CHINA