

MEDEK

Digitale Airfryer 10 Liter

GEBRUIKERSHANDLEIDING

MD1008A-SW



Gebruiksaanwijzing

Lees deze instructies zorgvuldig en bewaar ze

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN	2
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK	3
TECHNISCHE SPECIFICATIES	4
ONDERDELEN	4
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	5
KOOKTIPS	6
REINIGING EN ONDERHOUD	7
KOOKGIDS	8
PROBLEEMOPLOSSING	9
GARANTIE EN SERVICE	11

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag in geen geval commercieel of industrieel worden gebruikt.

Elk onjuist gebruik of verkeerde behandeling van het product maakt de garantie nietig. Controleer voordat u het product aansluit of uw netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje staat vermeld.

Plaats het apparaat op een vlakke, effen ondergrond.

Het netsnoer mag tijdens het gebruik niet in de war zijn of om het product gewikkeld zijn.

Gebruik het apparaat niet en steek de stekker niet in het stopcontact en trek hem er niet uit met natte handen en/of voeten. Trek niet aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen en gebruik het niet als handvat.

BELANGRIJK. Houd tijdens het gebruik van deze airfryer aan alle zijden van het apparaat minstens tien centimeter vrije ruimte aan om voldoende luchtcirculatie mogelijk te maken.

Plaats uw airfryer niet onder kasten, jaloezieën of gordijnen. Risico op oververhitting/brand. Dek geen enkel deel van de friteuse af met een doek of iets dergelijks; dit veroorzaakt oververhitting. Brandgevaar.

Dit is een airfryer. Hij heeft zeer weinig olie nodig om te bereiden. Vul de pan niet met olie of vet, omdat dit brandgevaar kan veroorzaken.

Gebruik in deze airfryer uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires. Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten wanneer u items in de hete airfryer plaatst of eruit haalt.

Het apparaat moet worden gebruikt op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.

Bij het eerste gebruik van uw airfryer kan een lichte geur of een kleine hoeveelheid rook vrijkomen. Dit is normaal en is slechts het verbranden van productieresten.

Plaats de te frituren ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.

Haal bij een storing of beschadiging onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een officiële technische dienst. Open het apparaat niet om elk gevaar te voorkomen. Alleen gekwalificeerd technisch personeel van de officiële technische dienst van het merk mag reparaties of werkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

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

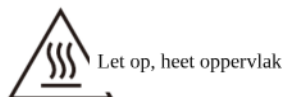
De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicedienst of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Raadpleeg voor details over het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud”.

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G volgens de Verordening.



VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de stickers van de binnen- en buitenkant van de airfryer. Veeg de buitenkant voorzichtig af met een vochtige doek of keukenpapier. **WAARSCHUWING:** Dompel de airfryer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
2. Trek aan het handvat van de mand om de mand uit de airfryer te halen. Gebruik het handvat in het midden van de lade om de lade te verwijderen. Reinig de binnen- en buitenkant van de mand en de lade met een spons en warm zeepwater. De mand en de lade zijn vaatwasbestendig in het bovenste rek.
3. **WAARSCHUWING:** Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes.
4. Grondig afdrogen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

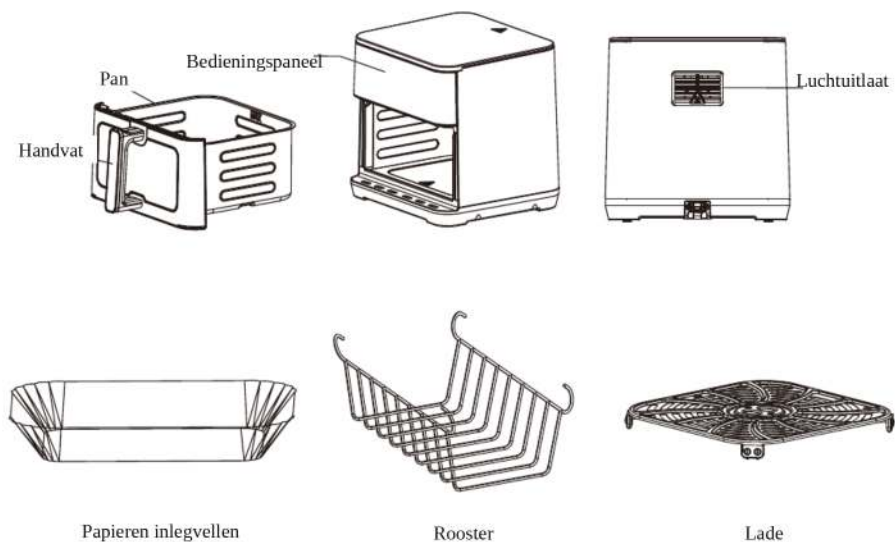
1. Nominale spanning: 220-240V~
2. Nominale frequentie: 50-60Hz
3. Nominaal vermogen: 1750W
4. Inhoud: 10L
5. Nettogewicht: 6,7 kg
6. Productafmetingen: 345 x 397 x 343 mm

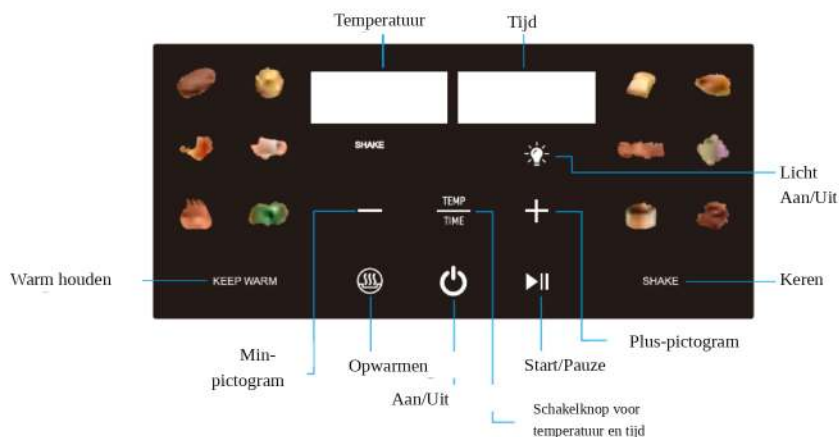
Productinformatie over het stroomverbruik en de maximale tijd tot het bereiken van de betreffende lage-energiemodus:

Stroomverbruik in stand-bymodus: 0,38 W

Tijd waarna het apparaat automatisch in stand-bymodus gaat: 5 min.

ONDERDELEN





Dit apparaat kan een verscheidenheid aan gerechten bereiden. Raadpleeg het hoofdstuk „Kookgids” voor het instellen van temperatuur en tijd.

1. Steek de stekker van de airfryer in een stopcontact.
2. Druk op de Aan/Uit-knop om het LED-display in te schakelen.
3. Doe het voedsel in de pan.
4. Dit is de opwarmknop. Als u na het bereiden wilt doorgaan met bereiden, kunt u op deze knop drukken.
5. Met deze knop selecteert en wijzigt u de tijd en de temperatuur.
(De temperatuur- en tijdstelling kan verder worden aangepast door de bijbehorende pictogrammen aan te raken. Om de tijd aan te passen, drukt u eenvoudig op de plus-/minpictogrammen op het scherm; dit verhoogt/verlaagt de tijd met 1 minuut per druk, of snel door de betreffende knop ingedrukt te houden. Wanneer u de tijd hebt ingesteld en naar de temperatuurknop wilt overschakelen, drukt u er nogmaals op; druk vervolgens op de plus-/minpictogrammen; dit verhoogt/verlaagt de temperatuur met 5 graden per druk, of snel door de betreffende knop ingedrukt te houden.)
6. Wanneer u de gewenste instellingen hebt gekozen, drukt u op de knop om het bereiden te starten.

7. Wanneer de helft van de gekozen bereidingstijd is verstreken, gaat het pictogram branden en geeft het apparaat vijf pieptonen. Bovendien verandert de weergave op het bedieningspaneel kort in „turn food” (voedsel keren), wat aangeeft dat u de pan kunt openen en het voedsel kunt omdraaien.
8. Druk op het pictogram om de verlichting in te schakelen, zodat u het bereiden van het voedsel door het venster kunt observeren.
9. Het pictogram betekent dat binnen de ingestelde tijd een temperatuur van 80–100 °C wordt aangehouden.
10. Nadat het programma klaar is met bereiden, blijft de ventilator nog dertig seconden draaien. Haal de pan daarna voorzichtig eruit en plaats hem op een hittebestendige ondergrond.

KOOKTIPS

- Vrijwel al het voedsel dat traditioneel in de oven wordt bereid, kan met hete lucht worden gefrituurd.
- Voedsel gaart het best en het gelijkmatigst wanneer het een vergelijkbare grootte en dikte heeft.
- Kleinere stukken voedsel hebben minder bereidingstijd nodig dan grotere stukken.
- Voor de beste resultaten in de kortste tijd frituurt u het voedsel in kleine porties. Vermijd zo mogelijk stapelen of in lagen leggen.
- De meeste voorverpakte gerechten hoeven vóór het frituren niet in olie te worden gewenteld. De meeste bevatten al olie en andere ingrediënten die bruinen en knapperigheid bevorderen.
- Diepgevroren hapjes worden zeer goed bereid. Voor het beste resultaat legt u ze in één laag op de lade.
- Als u voedsel in lagen legt, schud dan halverwege de mand (of keer het voedsel) om gelijkmatig garen te bevorderen.
- Wentel zelfbereid voedsel, zoals friet of andere groenten, door een kleine hoeveelheid olie om bruinen en knapperigheid te bevorderen.
- Dep verse groenten volledig droog voordat u ze door olie wentelt en frituurt, om maximale knapperigheid te garanderen.
- Airfryers zijn uitstekend geschikt om voedsel op te warmen. Stel om uw voedsel op te warmen de temperatuur gedurende maximaal 10 minuten in op 150 °C.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat de airfryer vóór het reinigen is losgekoppeld van het stopcontact en is afgekoeld.
- Zodra de airfryer en de mand zijn afgekoeld, haalt u de mand uit de airfryer (als deze nog niet is verwijderd). Gebruik het handvat van de lade om de lade te verwijderen. Reinig de binnen- en buitenkant van de mand en de lade met een spons en warm zeepwater.

Waarschuwing: Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes.

- De mand en de lade zijn vaatwasbestendig in het bovenste rek.
- Veeg de buitenkant voorzichtig af met een vochtige doek of keukenpapier.
- Dompel de airfryer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Droog alle onderdelen grondig af vóór het opbergen.
- Bewaar de airfryer op een koele, droge plaats.

KOOKGIDS

De onderstaande tabel helpt u bij het kiezen van de basisinstellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

OPMERKING: Houd er rekening mee dat deze instellingen richtlijnen zijn. Aangezien ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen wij niet de beste instelling voor uw ingrediënten garanderen.

Voorinstelling	Pictogram	Temperatuur (°C)	Tijd	Gewicht (g)	Keren
BIEFSTUK		200	13-15(min)	300-400	JA
FRIET		200	18-20(min)	500-700	JA
KIPPENPOOT		200	16-18(min)	500-550	JA
SPEK		190	10-12(min)	400-500	NEE
ZEEVRUCHTEN		180	11-13(min)	300-400	JA
GROENTEN		200	18-20(min)	600-800	JA
BROOD		150	6-8(min)	300-350	NEE
BRAADSTUK		200	23-25(min)	1500-2000	JA
BARBECUE		200	13-15(min)	500-550	JA
DROGEN		60	8(h)	150-200	NEE
CAKE		150	23-25(min)	300-400	NEE
VARKENS- VLEES		200	18-20(min)	450-500	JA

De hieronder aanbevolen temperaturen en tijden zijn gebaseerd op de vermelde aanbevolen hoeveelheden en gewichten. Als u een kleinere hoeveelheid of een lager gewicht gebruikt, controleer het voedsel dan eerder dan de aanbevolen tijd, omdat het waarschijnlijk sneller gaart.

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

Opmerking: Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van heet voedsel in de frituurmand. Bij het bereiden van vette gerechten druipt overtollige olie in de mand. Leeg de mand na elk gebruik.

Wanneer u brood bakt, mag de hoogte van het brood niet hoger zijn dan de „MAX”-markering op het oppervlak van de pan, anders kan het de verwarmingsbuis raken en brandgevaar voor het brood opleveren.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De frituse werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
De in de frituse gefrituurde ingrediënten zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de pan is te groot.	Doe kleinere porties in de pan. Kleinere porties worden gelijkmatiger gefrituurd.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur in op de vereiste instelling (raadpleeg de kookgids hierboven).
	De bereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de vereiste bereidingstijd.
De ingrediënten worden ongelijkmatig gefrituurd in de frituse.	Bepaalde ingrediënten moeten halverwege het bereidingsproces worden geschud/gekeerd.	Ingrediënten die boven op of over elkaar liggen (bijv. friet) moeten halverwege het bereidingsproces worden geschud/gekeerd (raadpleeg de kookgids).

Gefrituurde snacks zijn niet knapperig wanneer ze uit de friteuse komen.	U hebt een type snacks gebruikt dat bedoeld is voor een traditionele friteuse.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks licht met wat olie voor een knapperiger resultaat.
De pan kan niet goed in het apparaat worden geschoven.	Er zitten te veel ingrediënten in de pan.	Vul de ingrediënten niet boven de „MAX”-markering in de pan.
	De knapperige lade is niet goed in de pan geplaatst.	Druk de knapperige lade in de pan totdat u een „klik” hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten frituurt, lekt er veel olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pan kan heter worden dan gebruikelijk. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	In de pan zitten nog vetresten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Reinig de pan goed na elk gebruik.
Verse friet wordt ongelijkmatig gefrituurd in de friteuse.	U hebt niet het juiste type aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	U hebt de friet vóór het frituren niet goed afgespoeld.	Spoel de friet goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse friet is niet knapperig wanneer deze uit de friteuse komt.	De knapperigheid van de friet hangt af van de hoeveelheid olie en water in de friet.	Zorg ervoor dat u de friet goed droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snijd de friet kleiner voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

GARANTIE EN SERVICE

Deze beperkte garantie geldt voor één volledig jaar vanaf de aankoopdatum. Zij 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.

Indien reparatie niet mogelijk is, vervangt de verkoper het product/onderdeel. Als reparatie/vervanging niet volstaat, heeft de verkoper de mogelijkheid om de geldwaarde van het geretourneerde product of onderdeel terug te betalen. Productdefecten die niet onder de garantie vallen, omvatten normale slijtage en schade door gebruik of onopzettelijke nalatigheid, verkeerd gebruik in strijd met de instructies of reparatie door onbevoegden. De fabrikant is niet aansprakelijk voor incidentele of gevolgschade die door dergelijke omstandigheden ontstaat.

Belangrijke opmerking:

Bewaar de originele verpakking voor garantiedoeleinden. Retourneer het apparaat met ALLE meegeleverde accessoires.

De leverancier behoudt zich het recht voor om te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen.

Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet met het overige huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, recycle het op verantwoorde wijze om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Gebruik voor het retourneren van uw gebruikte apparaat de inzamel- en retoursystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Deze kan dit product innemen voor milieuvriendelijke recycling.

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

Importeur: Medek France

ADRES: 05 rue de Rouen 94700 Maisons-Alfort Frankrijk

GEMAAKT IN CHINA