

MEDEK

4.5 Litre Digital Air Fryer
USER MANUAL

MED4505G



Instruction Manual

Please read carefully and save these instructions

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT WARNINGS.....2

BEFORE ITS FIRST USE.....3

TECHNICAL SPECIFICATION.....4

PARTS.....4

USE THE APPLIANCE.....5

COOKING TIPS.....8

CLEANING AND MAINTENANCE9

COOKING MANUAL.....10

TROUBLESHOOTING.....11

WARRANTE AND SERVICE.....13

IMPORTANT WARNINGS

This appliance is designed exclusively for domestic use, in no case should be a commercial or industrial use.

Any incorrect use or improper handling of the product shall render the warranty null and void. Prior to plugging in the product, check that your mains voltage is the same as the one indicated on the product label.

Place the appliance on a flat even surface.

The mains connection cable must not be tangled or wrapped around the product during use.

Do not use the device, or connect and disconnect to the supply mains with the hands and/or feet wet. Do not pull on the connection cord in order to unplug it or use it as a handle.

IMPORTANT. When operating this Air Fryer, keep at least ten centimeters of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.

DO not place your Air Fryer under cupboards, blinds or curtains.

Risk of overheating / fire. Do not cover any part of the Fryer with a cloth or similar, it will cause overheating. Risk of fire. This is an Air Fryer. It requires very little oil to cook. Do not fill the pot with oil or fat as this may cause a fire hazard.

Do not use any accessories other than manufacturer recommended accessories in this Air Fryer. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot Air Fryer.

The appliance must be used on a level, stable heat-resistant surface. The first time you use your Air Fryer there may be a slight odor or a small amount of smoke given off. This is normal and is just the manufacturing residues burning off.

Always place the ingredients to be fried in the basket to prevent it from coming into contact with the heating elements.

Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage and contact an official technical support service. In order to prevent any risk of danger, do not open the device. Only qualified technical personnel from the brand's Official technical support service may carry out repairs or procedures on the device.

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.

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

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

For details on how to clean the surfaces in contact with food or oil, please refer to part “Cleaning and maintenance”. This product contains a light source of energy efficiency class G to Regulation.



Caution, hot surface

BEFORE ITS FIRST USE

1. Remove all packing materials and stickers from the inside and outside of the Air Fryer.

Gently wipe down exterior with a damp cloth or paper towel.

WARNING: Never immerse the Air Fryer or its plug in water or any other liquids.

2. Pull the basket handle to remove the basket from the Air Fryer.

Use the tray handle, in the center of the tray, to remove the tray. Use a sponge and warm, soapy water to wash the inside and outside of

the basket and tray. The basket and the tray are top-rack dishwasher safe.

3.WARNING: Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads.

4.Dry thoroughly.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

1. Rated Voltage:220-240V~

2. Rated Frequency:50-60Hz

3. Rated Power:1450W

4. Capacity:4.5L

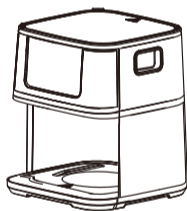
5. Net Weight:4.2kg

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode:

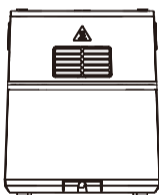
Power consumption in standby mode:0.32W

The period after which the equipment reaches automatically standby mode: 5min

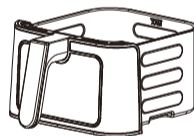
PARTS



Housing



Air Outlet



Basket



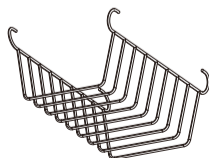
Tray



Grill Plate



Paper Liners



Wire Rack

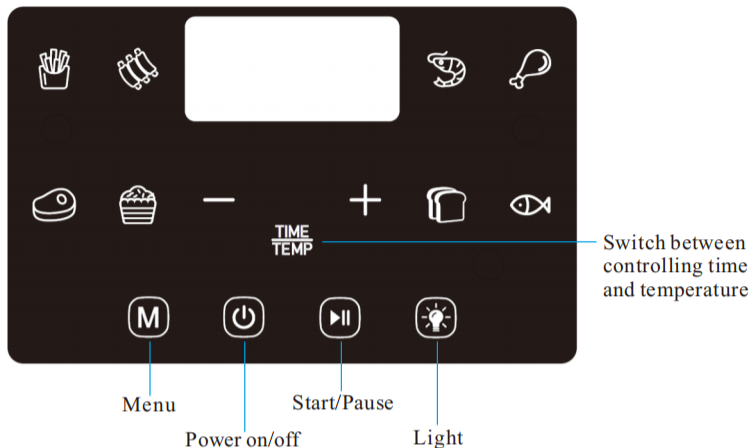


Tongs



Spatula

USE THE APPLIANCE:



Air Fryer Mode:

This appliance is able to cook a variety of dishes. Refer to the heading ‘Cooking Manual’ for setting temperature and times.

This versatile air fryer features two operation modes.

During Normal Cooking Mode, the LED display is as shown in the diagram above.

1. Plug the air fryer into an outlet.
2. Place ingredients in the pot.
3. Press Power On/Off (Power symbol) to turn on the air fryer, after a short beep, the LED screen activates with the Start/Pause (Play/Pause symbol) flashing.
4. Press Menu (M icon) to select a preset cooking program. The selected menu will blink, while other menus remain lit.

Note: Presets are programmed with a time and temperature for cooking certain foods. You can also customize cooking time and temperature.

5. Press TIME/TEMP  to change temperature or time. The temperature or time will be displayed on the screen.

Press the  or  buttons to increase or decrease the temperature or time.

Note:

Time Adjustment: Adjust in 1-minute increments/decrements until reaching the maximum or minimum limit.

Temperature Adjustment: Adjust in 5°C increments/decrements until reaching the maximum or minimum limit.

To rapidly increase or decrease time or temperature, please long press the button.  / 

6. Press  to begin air frying.
7. Some preset cooking programs include a food turning reminder, it will appear halfway through cooking time. When the [Turn Food]  appears on the screen with 5 beeps, open the basket and flip the food. Being careful of hot steam.

Note: See **COOKING MANUAL**

8. Press Light  to turn the interior light on . The interior light can remain illuminated for up to 1 minute per activation. To reactivate, briefly press the button again.
9. When cooking is complete, the air fry will emit five beeps and [OFF]  will appear on the display.
10. Remove the pot carefully and place it on a heat-resistant surface.

Grill Plate Mode:



When in Grill Plate Mode, the LED display is as shown in the diagram above.

1. Remove the Upper Housing
 - a. Ensure the appliance is completely cooled.
 - b. Firmly grip both sides of the upper housing and lift it vertically to detach it from the main unit.
2. Flip and Reinstall
 - a. Rotate the detached upper housing 180° and place it on a flat surface.
 - b. Place the included grill plate horizontally onto the reattached housing interface.
3. Adjust the temperature and time, and start grilling.

COOKING TIPS

- Almost any food that is traditionally cooked in the oven can be air fried.
- Foods cook best and most evenly when they are of similar size and thickness.
- Smaller pieces of food require less cooking time than larger pieces.
- For best results in the shortest amount of time, air fry food in small batches. Avoid stacking or layering when possible.
- Most prepackaged foods do not need to be tossed in oil before air frying. Most already contain oil and other ingredients that enhance browning and crispiness
- Frozen appetizers air fry very well. For best results, arrange them on the tray in a single layer.
- If layering foods, be sure to shake the basket halfway through (or flip food) to promote even cooking.
- Toss foods you are preparing from scratch, such as French fries or other vegetables, with a small amount of oil to promote browning and crispiness.
- When air frying fresh vegetables, make sure to pat them dry completely before tossing with oil and air frying to ensure maximum crispiness.
- Air fryers are great for reheating food. To reheat your food, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the Air Fryer is unplugged and cool before cleaning.
 - Once the Air Fryer and basket are cool, remove the basket from the Air Fryer (if it is not already removed). Use the tray handle to remove tray. Use a sponge and warm, soapy water to wash the inside and outside of the basket and tray.
- Warning: Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads.
- The basket and the tray are top-rack dishwasher safe.
 - Gently wipe down exterior with a damp cloth or paper towel.
 - Never immerse the Air Fryer or its plug in water or any other liquid.
 - Dry all parts thoroughly before storage.
 - Store the Air Fryer in a cool, dry place.

COOKING MANUAL

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

NOTE: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

ICONS	PRESETS	TIME (min)	TEMPERATURE (°C)	TURN FOOD	WEIGHT (g)
	Chips	18-20	200	YES	250-300g
	Pork ribs	18-20	200	YES	300-350g
	Shrimp	8-10	190	YES	300-350g
	Drumsticks	16-18	200	YES	200-250g
	Steak	18-20	200	YES	150-200g
	Cake	23-25	150	NO	350-450g
	Bread	6-8	150	NO	150-200g
	Fish	11-13	180	YES	200-250g

The temperatures and times recommended below are based off of the listed recommended amounts and weights. If using a smaller amount or weight, check food sooner than the recommended time because it will likely cook faster.

Note: This table is only a guide and does not contain exact recipes.

Note: Use extreme caution while handling hot food in fryer basket. Excess oil will drip into basket when preparing greasy foods. Empty the basket after every use.

When baking bread, the height of the bread should not be higher than the "MAX" mark on the pot surface, otherwise it may touch the heat pipe and pose a risk of igniting the bread.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The fryer doesn't work.	The appliance is not connected to mains power outlet socket.	Connect the appliance into a mains power outlet socket.
The ingredients fried in the fryer are not done.	The amount of ingredients in the pot is too high.	Place smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required temperature setting (refer to the above cooking manual).
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the fryer.	Certain types of ingredients need to be tossed/turned halfway during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be tossed/turned halfway during the cooking process (refer to the cooking manual).

Fried snacks are not crispy when they come out of the fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
Can't slide the pot into the appliance properly	There are too many ingredients in the pot.	Do not fill the ingredients over the "MAX" mark in the pot.
	The crisper tray is not placed in the pot properly.	Push the crisper tray down into the pot until you hear a 'click'.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh chips are fried unevenly in the fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato chips properly before you fried them.	Rinse the potato chips properly to remove starch from the outside of the fries.
Fresh chips are not crispy when they come out of the fryer	The crispiness of the chips depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure to dry the potato chips properly before adding the oil.
		Cut the potato chips smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crisper result.

WARRANTY AND SERVICE

This Limited Warranty is for one full year from the date of purchase. It is applicable to the original purchaser only and is not transferable to a third party user. Repair or replacement of defective parts is solely at the seller's discretion.

In the event that repair isn't possible, the seller will replace the product/part. If product repair/replacement won't suffice, the seller has the option of refunding the cash value of the product or component returned. Product defects not covered under the Warranty provisions include normal wear and damage incurred from use or accidental negligence, misuse of instruction specifications or repair by unauthorized parties. The manufacturing company is not liable for any incidental or consequential damages incurred by such circumstances.

Important Notice:

Please retain original packaging for Warranty purposes. Please return with ALL supplied accessories.

Supplier reserves the right to make changes at any time without prior notice.



■ 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 environmentally safe recycling.



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

Importer: Medek France

ADD: 05 rue de Rouen 94700 maisons ALFORT France

MADE IN CHINA

MEDEK

Friteuse à air digitale de 4,5 litres
Manuel d'instructions

MED4505G



Manuel d'instructions

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

SOMMAIRE

IMPORTANT WARNINGS	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

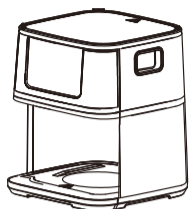
1. Tension nominale: 220-240V~
2. Fréquence nominale: 50-60Hz
3. Puissance nominale: 1450W
4. Capacité: 4,5 L
5. Poids net: 4,2 kg

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

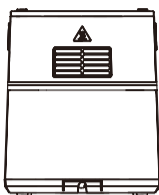
Consommation électrique en mode veille : 0.32W

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

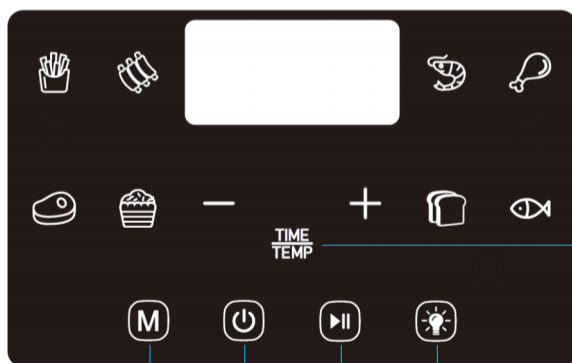


Pince



Spatule

USE THE APPLIANC



Menu

Marche/arrêt

Départ/Pause

Lumière

Commutation 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

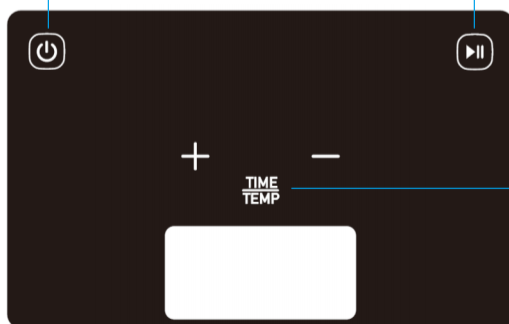
8. Appuyez sur Light  pour allumer l'intérieure. La lumière intérieure peut rester allumée jusqu'à 1 minute par activation. Pour réactiver, appuyer brièvement sur le bouton.
9. Lorsque la cuisson est terminée, le friteur émet cinq bips et [OFF]  apparaît sur l'écran.
10. Retirez le pot avec précaution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

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

Essuyez 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

MEDEK

4,5 Liter Digitale Airfryer

GEBRUIKERSHANDLEIDING.

MED4505G



Handleiding

Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze goed

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN.....	2
VOORDAT HET VOOR HET EERST WORDT GEBRUIKT.....	3
TECHNISCHE SPECIFICATIE.....	4
ONDERDELEN.....	4
GEBRUIK HET APPARAAT.....	5
KOOKTIPS.....	8
SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD.....	9
KOOKHANDLEIDING.....	10
PROBLEEMOPLOSSING.....	11
GARANTIE EN SERVICE.....	13

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en mag in geen geval voor commerciële of industriële doeleinden worden gebruikt.

Onjuist gebruik of onjuiste behandeling van het product maakt de garantie ongeldig. Controleer voordat u het product aansluit of de netspanning hetzelfde is als die op het productlabel staat aangegeven.

Plaats het apparaat op een vlakke, egale ondergrond.

De netsnoer mag tijdens gebruik niet in de knoop zitten of om het product gewikkeld zijn.

Gebruik het apparaat niet en sluit het niet aan of los het niet los met natte handen en/of voeten. Trek niet aan het aansluitsnoer om het los te koppelen of gebruik het niet als handvat.

BELANGRIJK. Houd bij het gebruik van deze Airfryer aan alle zijden van de oven minimaal tien centimeter vrije ruimte aan om een goede luchtcirculatie mogelijk te maken.

Plaats uw Airfryer niet onder kasten, jaloezieën of gordijnen. Risico op oververhitting / brand. Bedek geen enkel deel van de Frituurpan met een doek of iets dergelijks, dit kan oververhitting veroorzaken. Brandgevaar. Dit is een Airfryer. Het vereist zeer weinig olie om te koken. Vul de pot niet met olie of vet, dit kan brandgevaar opleveren.

Gebruik geen andere accessoires dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in deze Airfryer. Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenhandschoenen bij het inbrengen of verwijderen van items uit de hete Airfryer.

Het apparaat moet op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond worden gebruikt. De eerste keer dat u uw Airfryer gebruikt, kan er een lichte geur of een kleine hoeveelheid rook vrijkomen. Dit is normaal en is slechts de verbranding van restanten van de productie.

Plaats de te frituren ingrediënten altijd in de mand om contact met de verwarmingsonderdelen te voorkomen.

Koppel het product onmiddellijk van het net als er zich een storing of schade voordoet en neem contact op met een officiële technische ondersteuningsdienst.

Om elk risico te voorkomen, opent u het apparaat niet. Alleen gekwalificeerd technisch personeel van de officiële technische ondersteuningsdienst van het merk mag reparaties of procedures aan het apparaat uitvoeren.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij toezicht hebben gekregen of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak 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 het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

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

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

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- bed and breakfast-achtige omgevingen.

Voor details over hoe u de oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie kunt reinigen, raadpleeg dan het deel "Schoonmaken en onderhoud".

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



Voorzichtig, hete oppervlakte

VOORDAT HET VOOR HET EERST WORDT GEBRUIKT

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers van de binnen- en buitenkant van de Airfryer. Veeg de buitenkant voorzichtig af met een vochtige doek of papieren handdoek.
WAARSCHUWING: Dompel de Airfryer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
2. Trek aan de mandhandgreep om de mand uit de Airfryer te verwijderen. Gebruik de trayhandgreep, in het midden van de tray, om de tray te verwijderen. Gebruik een spons en warm, zeepsop om de binnen- en buitenkant van de mand en de tray schoon te maken. De mand en de tray zijn geschikt voor de bovenste rek van de vaatwasser.
3. WAARSCHUWING: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuurpads.
4. Droog grondig af.

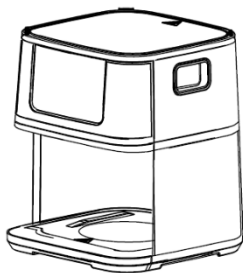
TECHNISCHE SPECIFICATIES

- Nominale spanning: 220-240V~
- Nominale frequentie: 50-60Hz
- Nominaal vermogen: 1450W
- Capaciteit: 4,5L
- Nettogewicht: 4,5kg

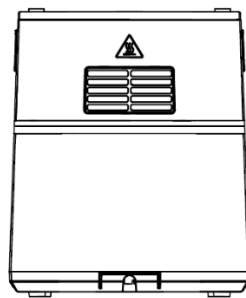
Productinformatie voor energieverbruik en maximale tijd om de toepasselijke energiebesparende modus te bereiken:

- Energieverbruik in stand-by modus: 0,32W
- De periode waarna het apparaat automatisch in de stand-by modus gaat: 5 minuten

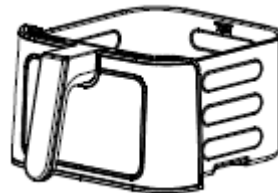
ONDERDELEN



Behuizing



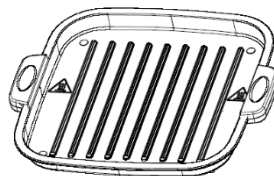
Luchtuitlaat



Mand.



Schaal.



Grillplaat.



Papieren voeringen



Draadrek

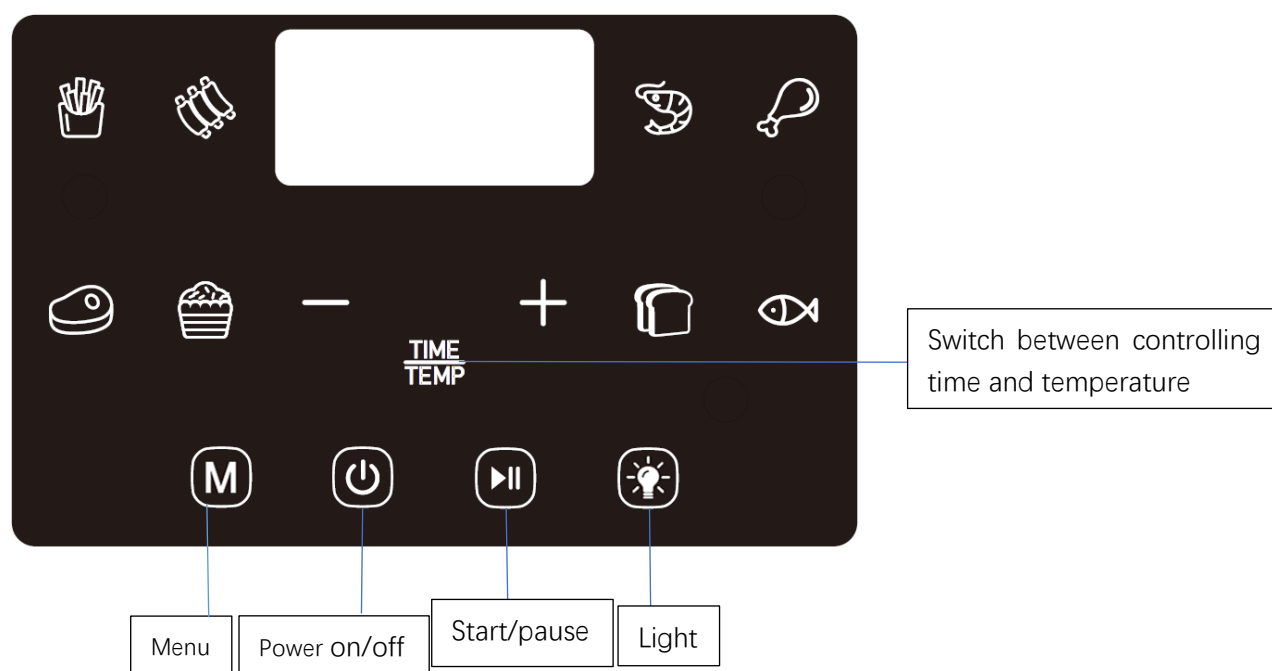


Tang



Spatel.

GEBRUIK HET APPARAAT



Heteluchtfriteuse-modus

Dit apparaat kan een verscheidenheid aan gerechten bereiden. Raadpleeg de sectie 'KOOKHANDLEIDING' voor het instellen van de temperatuur en tijden..

Deze veelzijdige heteluchtfriteuse heeft twee bedieningsmodi. Tijdens de Normale Kookmodus is het LED-display zoals weergegeven in het bovenstaande diagram.

1. Steek de heteluchtfriteuse in een stopcontact.
2. Plaats de ingrediënten in de pot.
3. Druk op Power Aan/Uit  om de heteluchtfriteuse in te schakelen, na een korte piep, Het LED-scherm wordt geactiveerd met het knipperende Start/Pauze. 
4.  Druk op Menu om een vooraf ingesteld kookprogramma te selecteren. Het geselecteerde menu zal knipperen, terwijl andere menu's verlicht blijven

Opmerking: Voorinstellingen zijn geprogrammeerd met een tijd en temperatuur voor het koken van bepaalde voedingsmiddelen. Je kunt ook de kooktijd en temperatuur aanpassen.

5.  Druk op TIME/TEMP om de temperatuur of tijd te wijzigen. De temperatuur of tijd wordt op het scherm weergegeven

 of  Druk op de knoppen om de temperatuur of tijd te verhogen of te verlagen

Opmerking:

Tijdaanpassing: Pas aan in stappen van 1 minuut totdat de maximale of minimale limiet is bereikt.

Temperatuurstelling: Pas aan in stappen van 5°C totdat de maximale of minimale limiet is bereikt.

Om de tijd of temperatuur snel te verhogen of te verlagen, houd de knop dan ingedrukt.



6.  Druk op om te beginnen met heteluchtfruiten.

7.   Sommige vooraf ingestelde kookprogramma's bevatten een herinnering om het voedsel te draaien, deze verschijnt halverwege de kooktijd. Wanneer [Draai Voedsel] op het scherm verschijnt met 5 piepjes, open dan de mand en draai het voedsel om. Wees voorzichtig met de hete stoom.

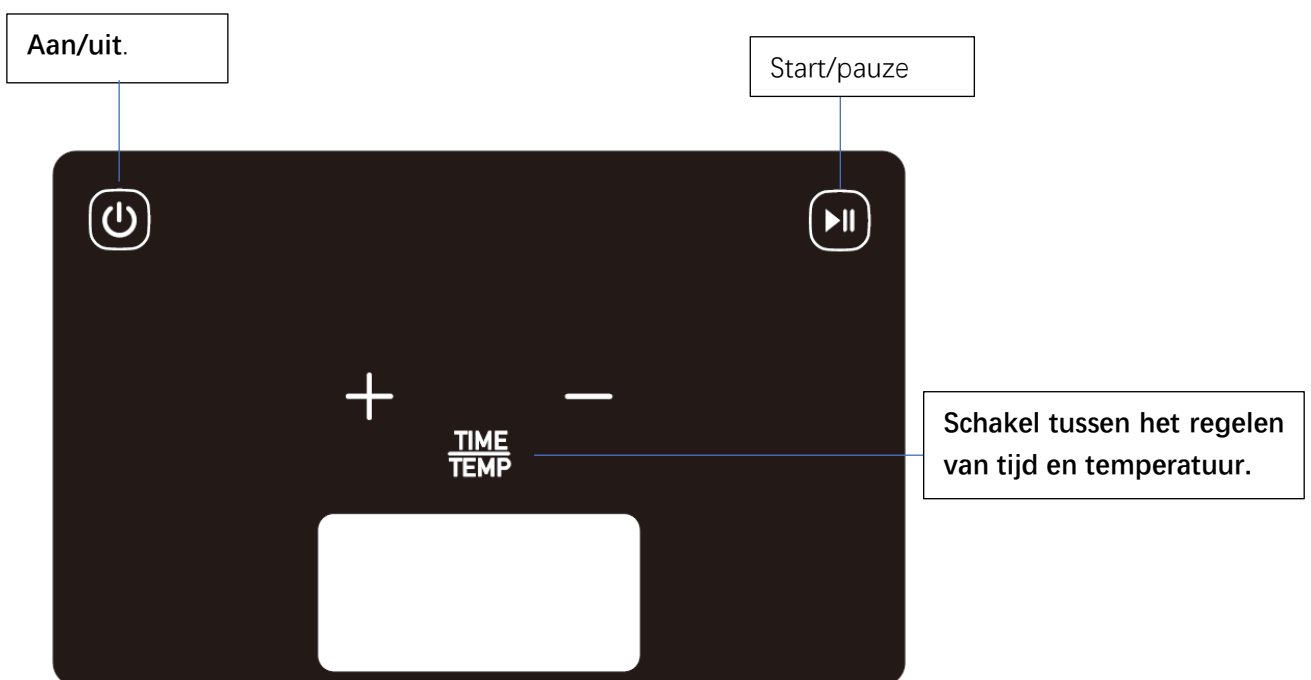
Opmerking: Zie KOOKHANDLEIDING.

8.  Druk op **Licht** om het interieurlicht aan te zetten. Het interieurlicht kan tot 1 minuut verlicht blijven per activatie. Om het opnieuw te activeren, druk je kort op de knop.

9.  Wanneer het koken is voltooid, zal de heteluchtfriteuse vijf piepjes geven en [UIT] zal op het display verschijnen.

10. Verwijder de pot voorzichtig en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.

Grillplaatmodus:



Wanneer in Grillplaatmodus, is het LED-display zoals weergegeven in het bovenstaande diagram..

1. Verwijder de Bovenbehuizing

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Grijp beide zijanten van de bovenbehuizing stevig vast en til deze verticaal omhoog om deze van de hoofdunit los te koppelen..

2. Draai en Herinstalleer

- a. Draai de losgekoppelde bovenbehuizing 180° en plaats deze op een vlakke ondergrond
- b. Plaats de meegeleverde grillplaat horizontaal op de opnieuw bevestigde interface van de behuizing.

3. Stel de temperatuur en tijd in, en begin met grillen.

KOOKTIPS.

- 📖 Bijna elk voedsel dat traditioneel in de oven wordt bereid, kan in een airfryer worden bereid.
- 📖 Voedsel kookt het beste en het gelijkst wanneer het van een vergelijkbare grootte en dikte is.
- 📖 Kleinere stukjes voedsel vereisen minder kooktijd dan grotere stukken.
- 📖 Voor de beste resultaten in de kortste tijd, frituur voedsel in kleine porties. Vermijd stapelen of lagen wanneer mogelijk.
- 📖 De meeste voorverpakte voedingsmiddelen hoeven niet in olie te worden gegooid voordat ze in de airfryer worden bereid. De meeste bevatten al olie en andere ingrediënten die het bruinen en krokant maken bevorderen.
- 📖 Bevroren snacks kunnen heel goed in de airfryer worden bereid. Voor de beste resultaten, schik ze in een enkele laag op de tray.
- 📖 Als je voedsel stapelt, zorg er dan voor dat je de mand halverwege schudt (of het voedsel omdraait) om een gelijkmatige bereiding te bevorderen.
- 📖 Gooi voedsel dat je vanaf nul bereidt, zoals friet of andere groenten, met een kleine hoeveelheid olie om het bruinen en krokant maken te bevorderen.
- 📖 Zorg ervoor dat je verse groenten goed droogdept voordat je ze met olie mengt en in de airfryer bereidt om maximale krokantheid te garanderen.
- 📖 Airfryers zijn geweldig voor het opwarmen van voedsel. Om je voedsel op te warmen, stel je de temperatuur in op 150°C voor maximaal 10 minuten.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat de Airfryer is losgekoppeld en afgekoeld voordat je gaat schoonmaken.
- Zodra de Airfryer en de mand zijn afgekoeld, verwijder je de mand uit de Airfryer (als deze nog niet is verwijderd). Gebruik de handgreep van de tray om de tray te verwijderen. Gebruik een spons en warm, zeepsop om de binnen- en buitenkant van de mand en de tray schoon te maken.

Waarschuwing: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuurpads.

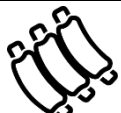
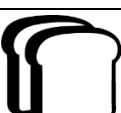
- De mand en de tray zijn geschikt voor de bovenste rek van de vaatwasser.
- Veeg de buitenkant voorzichtig af met een vochtige doek of papieren handdoek.
- Dompel de Airfryer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Droog alle onderdelen grondig af voordat je ze opbergt.

- Bewaar de Airfryer op een koele, droge plaats.

KOOKHANDLEIDING

Deze tabel hieronder helpt je bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten die je wilt bereiden.

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

ICONEN	VOORINSTELLINGEN.	TIJD (min)	TEMPERATUUR. (°C)	DRAAI VOEDSEL	GEWICHT (g)
	Frietjes	18-20	200	JA	250-300g
	Varkensribben	18-20	200	JA	300-350 g
	Garnalen.	8-10	190	JA	300-350g
	Kippenbouten	16-18	200	JA	200-250g
	Biefstuk.	18-20	200	JA	150-200g
	Taart.	23-25	150	NEE	350-450g
	Brood	6-8	150	NEE	150-200g
	Vis	11-13	180	JA	200-250g

De onderstaande aanbevolen temperaturen en tijden zijn gebaseerd op de vermelde aanbevolen hoeveelheden en gewichten. Als je een kleinere hoeveelheid of gewicht gebruikt, controleer dan het voedsel eerder dan de aanbevolen tijd, omdat het waarschijnlijk sneller zal garen.

Let op: Deze tabel is slechts een gids en bevat geen exacte recepten.

Let op: Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van heet voedsel in de frituurmand. Overtollige olie zal in de mand druipen bij het bereiden van vette voedingsmiddelen. Leeg de mand na elk gebruik.

Bij het bakken van brood mag de hoogte van het brood niet hoger zijn dan de **“MAX”-markering op het oppervlak van de pot, anders kan het de verwarmingsbuis raken en het risico op ontsteking van het brood met zich meebrengen.**

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De friteuse werkt niet..	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact..	Sluit het apparaat aan op een stopcontact..
De ingrediënten die in de friteuse zijn gefrituurd, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de pan is te hoog.	Plaats kleinere porties ingrediënten in de pan. Kleinere porties worden gelijkmatiger gefrituurd. Stel de temperatuur in op de vereiste temperatuur (raadpleeg de bovenstaande kookhandleiding). Stel de timer in op de vereiste bereidingstijd.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	
	De bereidingstijd is te kort.	
De ingrediënten zijn ongelijkmatig gefrituurd in de friteuse	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege het kookproces worden omgeroerd/gedraaid.	Ingrediënten die op elkaar of over elkaar liggen (bijvoorbeeld frietjes) moeten halverwege het kookproces worden omgeroerd/gedraaid (raadpleeg de kookhandleiding).
Gefrituurde snacks zijn niet krokant wanneer ze uit de friteuse komen	Je hebt een soort snacks gebruikt die bedoeld zijn om in een traditionele friteuse te worden bereid.	Gebruik oven snacks of bestrijk de snacks lichtjes met wat olie voor een krokanter resultaat..
Kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zijn te veel ingrediënten in de pan. De krokante bakplaat is niet goed in de pan geplaatst. .	Vul de ingrediënten niet boven de “MAX” markering in de pan. Duw de krokante bakplaat naar beneden in de pan totdat je een ‘klik’ hoort
Er komt witte rook uit het apparaat..	Je bereidt vette ingrediënten.	Wanneer je vette ingrediënten in de friteuse bakt, kan er een grote hoeveelheid olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan warmer worden dan normaal.

	De pan bevat nog vetresten van eerder gebruik.	Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat. Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de pan verhit wordt. Zorg ervoor dat je de pan goed schoonmaakt na elk gebruik..
Verse chips worden ongelijkmatig gefrituurd in de friteuse.	Je hebt niet het juiste type aardappel gebruikt. Je hebt de aardappelchips niet goed afgespoeld voordat je ze ging frituren.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren. Spoel de aardappelchips goed af om het zetmeel van de buitenkant van de frietjes te verwijderen.
Verse chips zijn niet krokant wanneer ze uit de friteuse komen.	De krokantheid van de chips hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat je de aardappelchips goed droogt voordat je de olie toevoegt. <u>Snijd de aardappelchips</u> kleiner voor een krokanter resultaat. Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

WARRANTY AND SERVICE

Deze Beperkte Garantie geldt voor één volledig jaar vanaf de aankoopdatum. Deze is alleen van toepassing op de oorspronkelijke koper en is niet overdraagbaar aan een derde partij. Reparatie of vervanging van defecte onderdelen is uitsluitend naar goeddunken van de verkoper.

In het geval dat reparatie niet mogelijk is, zal de verkoper het product/deel vervangen. Als reparatie/vervanging van het product niet voldoende is, heeft de verkoper de optie om de contante waarde van het geretourneerde product of onderdeel terug te betalen. Productdefecten die niet onder de garantievoorwaarden vallen, omvatten normale slijtage en schade die is ontstaan door gebruik of accidentele nalatigheid, misbruik van instructiespecificaties of reparatie door ongeautoriseerde partijen. Het productiebedrijf is niet aansprakelijk voor enige incidentele of gevolgschade die voortvloeit uit dergelijke omstandigheden.

Belangrijke Mededeling:

Bewaar alstublieft de originele verpakking voor garantie doeleinden. Stuur het product terug met ALLE meegeleverde accessoires.

De leverancier behoudt zich het recht voor om op elk moment wijzigingen aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving



Deze marking geeft aan dat dit product niet bij het reguliere huisvuil in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, recycle het verantwoord om de duurzame hergebruik van materiaalketens te bevorderen. Om je gebruikte apparaat terug te geven, gebruik je de retour- en inzamelsystemen of neem je contact op met de retailer waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product innemen voor milieuvriendelijke recycling.



L'appareil voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU en 2014/30/EU..

Medek France

94700 Maisons-Alfort France

gemaakt in China