

MEDEK

Deep Fryer- FRITEUSE



Modèle: MDK05-79
220-240V 2500-3000W

INSTRUCTION

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement toutes les instructions et les conserver pour vous y référer ultérieurement.

CONSIGNES DE SECURITE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons, le cas échéant.
3. Retirez tous les plastiques d'emballage et autres matériaux de l'appareil avant de le mettre en marche.
4. Lavez tous les accessoires amovibles avant la première utilisation.
5. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans d'autres liquides.
6. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
7. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
10. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir et ne touchez pas les surfaces chaudes.
12. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
13. Toujours brancher d'abord la fiche sur l'appareil, puis le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placez n'importe quelle commande en position d'arrêt, puis retirez la fiche de la prise murale.

14. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans l'appareil, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
15. Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou touche un matériau inflammable (rideaux, draperies, murs, etc.) lorsqu'il fonctionne.
16. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, entraînant un risque d'électrocution.
17. Il convient d'être extrêmement prudent lors de l'utilisation de récipients construits dans un matériau autre que le métal ou le verre.
18. Ne pas stocker de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Ne placez aucun des matériaux suivants dans l'appareil : Papier, carton, plastique et/ou matériaux similaires non alimentaires.

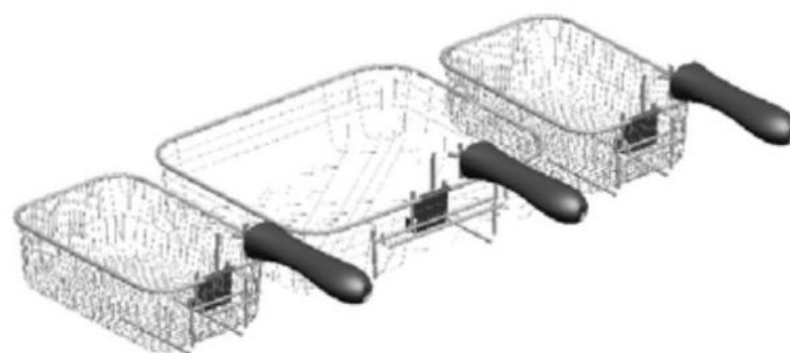
**CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE
UNIQUEMENT !**

CONNAÎTRE SA FRITEUSE

- **Couvercle avec fenêtre de visualisation**



- **Panier à frire avec poignée cool-touch.**
- **Support de vidange.**
- **Ne remplissez pas le panier d'aliments à plus de la moitié.**



- **Élément chauffant immergeable avec bouton de réglage de la température.**
- **ROUGE Voyant de mise sous tension.**
- **Ne pas immerger dans l'eau.**



- **Réservoir d'huile émaillé.**
Les niveaux MAX et MIN sont indiqués à l'intérieur du réservoir.



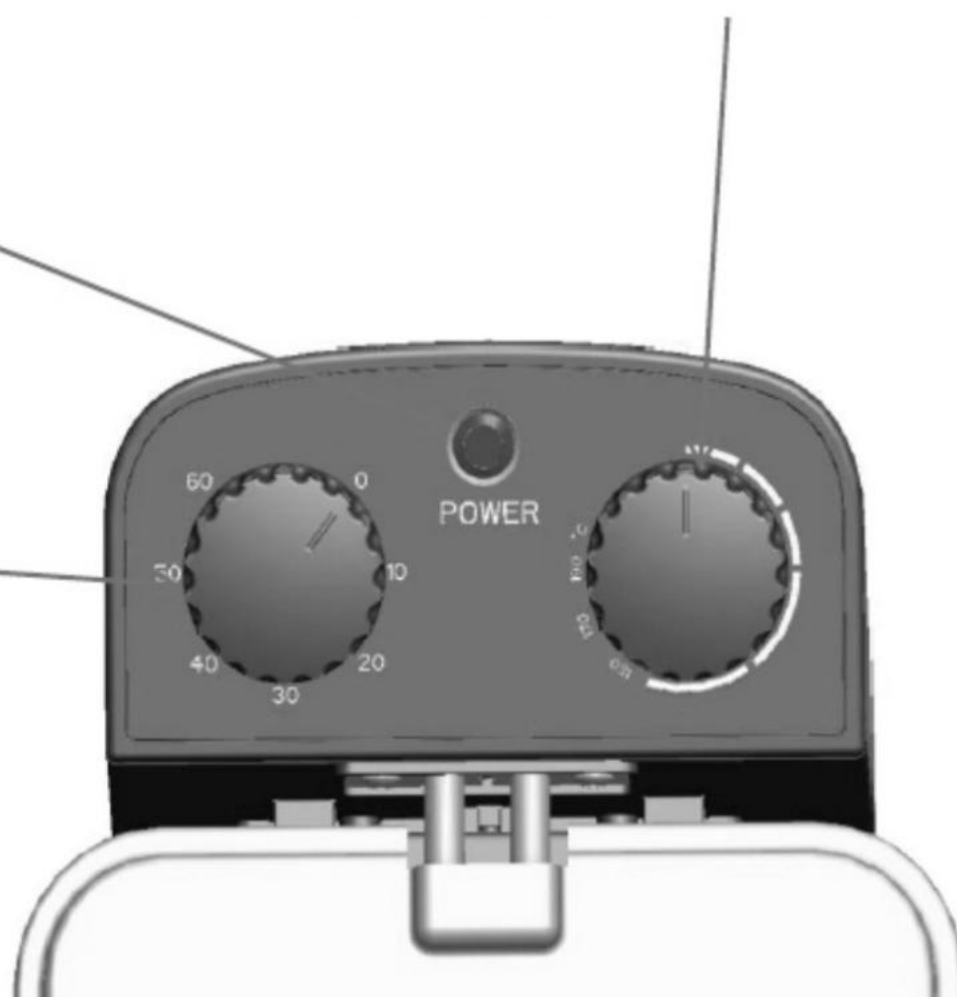
CONTRÔLE DE LA FRITEUSE

Témoin lumineux

REMARQUE: ce voyant s'allume et s'éteint au fur et à mesure que le thermostat effectue un cycle pour maintenir la température correcte de l'huile.

Réglage de la température entre 150°C et 190°C

Réglage de la minuterie de 0 à 60 minutes



RECOMMANDATIONS

1. Placez toujours la friteuse sur une surface stable et tenez tous les matériaux inflammables à l'écart de l'appareil pendant son fonctionnement.
2. Veillez à ce que la friteuse ne se trouve jamais à proximité d'une cuisinière ou d'une surface de cuisson allumée, ni sur celles-ci.
3. Avant d'utiliser la friteuse, il faut la remplir avec la quantité d'huile ou de graisse nécessaire. **N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse, car cela pourrait endommager l'appareil.
4. **Ne déplacez jamais la friteuse pendant son utilisation. L'huile devient très chaude. Attendez que l'appareil et l'huile aient complètement refroidi avant de les déplacer.**
5. Cette friteuse est protégée par un dispositif de sécurité thermique qui éteint automatiquement l'appareil en cas de surchauffe.
6. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
7. Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance lorsqu'elle est en marche.
8. Veillez toujours à la sécurité des enfants s'ils se trouvent à proximité de la friteuse.
9. Si la friteuse et/ou le cordon sont endommagés, ils doivent être réparés par un service professionnel. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même ou de remplacer le cordon endommagé. Cela nécessite des outils spéciaux.
10. Veillez à ne pas endommager l'élément chauffant. (Ne pas le plier ni le bosseler)
11. Le composant électrique doit être équipé d'un interrupteur thermique de sécurité, qui garantit que l'élément chauffant ne peut fonctionner que s'il est correctement placé sur la friteuse
12. En cas de surchauffe, le dispositif de protection thermique éteint automatiquement la friteuse. Ce dispositif est un petit bouton rouge qui se trouve soit sous le composant électrique, soit dans le compartiment de rangement du cordon. Il peut être réactivé en appuyant à nouveau sur le bouton à l'aide d'un objet pointu (par exemple un stylo).
**Débranchez la prise de courant avant de le réactiver !

PRÉPARATION DE LA FRITEUSE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

- Retirez tous les documents imprimés et tout autre matériel d'emballage
- Retirer toutes les parties amovibles et les laver délicatement à l'eau chaude.

Ne pas immerger le cordon d'alimentation, le boîtier de commande et l'élément chauffant de la friteuse dans des liquides.

- Sécher soigneusement toutes les pièces avant de les assembler.
- Ne pas faire fonctionner la friteuse si le réservoir ne contient pas suffisamment d'huile.
- La friteuse doit toujours être placée sur une surface plane et stable où le cordon d'alimentation est hors de portée des enfants et à l'abri d'un enchevêtrement accidentel.

conseils:

- Lorsque vous faites frire plusieurs types d'aliments différents, faites toujours frire en premier l'aliment dont la température est la plus basse.
- Ne pas mélanger différents types d'huile pour la friture.
- La friture d'aliments déjà précuits peut prendre moins de temps que celle d'aliments entièrement crus.
- Remplacer l'huile après 10 à 15 utilisations ; ou plus tôt si l'huile devient brune et épaisse.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- **CETTE FRITEUSE NE PEUT ÊTRE UTILISÉE QU'AVEC DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE LIQUIDE, ET NON AVEC DE LA GRAISSE SOLIDE. EN CAS D'UTILISATION DE GRAISSE SOLIDE, DE L'EAU PEUT RESTER PIÉGÉE À L'INTÉRIEUR ET LA GRAISSE CHAUDE PEUT JAILLIR AVEC UNE FORCE CONSIDÉRABLE.**
- Ne mettez jamais la friteuse en marche sans huile ou graisse liquide, car cela pourrait endommager l'appareil. Ne mettez pas non plus d'autres liquides, tels que de l'eau ou d'autres substances, dans la cuve.
- Placez la friteuse sur une surface sèche et stable. La friteuse devenant très chaude pendant son utilisation, veillez à ce qu'elle ne soit pas trop proche d'autres objets.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Assurez-vous que la friteuse est DÉBRANCHÉE.
- Assembler le boîtier de commande dans le carter d'huile. Assurez-vous que le boîtier de commande est correctement fixé et que le petit interrupteur de sécurité noir est activé. Dans le cas contraire, la friteuse ne s'allumera pas correctement.
- Retirer le panier à friture et le laisser pendre et reposer sur l'arrière de la cuve à huile.
- Utiliser uniquement de l'huile de friture de bonne qualité, telle que l'huile d'arachide, l'huile végétale, l'huile de maïs pure, l'huile de tournesol, l'huile de canola ou l'huile d'olive légère (il est recommandé de ne pas mélanger les huiles).
- Remplir le réservoir d'huile à peu près entre le repère MIN et le repère MAX.
- **Ne pas remplir au-delà du repère MAX ou en deçà du repère MIN.**
- Assurez-vous que le bouton de réglage de la température est en position OFF ou 0.
- Brancher le cordon alimentation dans une prise de courant.
- Placez le bouton du thermostat sur la température souhaitée en fonction de la recette que vous utilisez. Les témoins lumineux ROUGE et VERT s'allument.
- Pendant que l'huile préchauffe, préparez les aliments à frire.

Lorsque l'huile a atteint la température programmée, le voyant VERT s'éteint.

REMARQUE : Le voyant vert s'allume et s'éteint en même temps que le thermostat pour maintenir la température réglée. Le voyant d'alimentation ROUGE reste allumé pendant toute la durée d'utilisation.

- Lorsque vous placez les aliments dans le panier, veillez à ce qu'ils soient aussi secs que possible. N'ajoutez pas d'eau, de glace ou d'aliments humides, cela pourrait provoquer des éclaboussures d'huile chaude.
- Lorsque vous faites frire des aliments congelés, éliminez les particules de glace et décongelez bien les aliments.
- Ne pas trop remplir le panier.
- Abaisser le panier d'aliments dans l'huile chaude et couvrir la friteuse avec le couvercle.
- Couvrir avec le couvercle.

AVERTISSEMENT : NE TOUCHEZ PAS LE BOUTON DE COMMANDE PENDANT LA FRITURE. DE LA VAPEUR CHAUDE PEUT SE DÉGAGER ET PROVOQUER DES BLESSURES.

- Lorsque les aliments ont fini de cuire, retirez le couvercle. Sortez lentement le panier de l'huile chaude et placez-le sur le plateau d'égouttage situé à l'arrière du panier de friture.
- Une fois l'excédent d'huile égoutté, placer les aliments sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier absorbant pour permettre à l'huile restante de s'écouler.
- Si vous faites frire plus d'une charge, veillez à ce que l'huile soit réchauffée à la température requise.

GUIDE DE CUISSON

Les durées de friture indiquées dans le tableau ne sont qu'un guide et doivent être adaptées en fonction de la quantité d'aliments à frire.

FOOD	Temp. °F/ °C	Weight (gr)	Estimated Time
Crevettes	302°/150	250	3-5 minutes
Oignon	302°/150	150	3-4 minutes
Champignons	302°/150	300	6-8 minutes
Filet de poisson	302°/150	250	5-6 minutes
Filet de poisson en pâte à frire	302°/150	400	6-8 minutes
Galettes ou boulettes de poisson	302°/150	400	6-8 minutes
Viande en tranches	338°/170	400	7-10 minutes
Steak	338°/170	400	7-10 minutes
Lanières de poulet	356°/180	500	7-10 minutes
Frites (1ère cuisson)	374°/190	500	6-10 minutes
Frites (2ère cuisson)	374°/190	250	3-5 minutes

Les frites frites une deuxième fois seront plus légères et plus croustillantes

APRÈS LA CUISSON DES ALIMENTS :

1. Veillez à mettre le bouton de réglage de la température sur la position OFF et à débrancher la friteuse.
2. Une fois la cuisson des aliments terminée, retirez le couvercle, suspendez le panier au crochet et laissez l'excédent d'huile s'égoutter dans le pot à huile.
Avertissement : Le retrait du couvercle libère de la vapeur chaude. Soyez extrêmement prudent lors de la manipulation. Gardez le visage et la peau nue à l'écart du dégagement de vapeur.
3. Sortez le panier et placez les aliments sur du papier absorbant pour absorber l'excès d'huile. Ne touchez pas le panier lorsqu'il est encore chaud. Utilisez toujours la poignée.

4. Une fois que l'excédent d'huile s'est écoulé, placez les aliments sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier absorbant pour permettre à l'huile restante de s'écouler.
5. Placer le panier dans la friteuse.
6. Ne déplacez pas la friteuse avant qu'elle ne soit entièrement refroidie.
7. Débrancher le cordon d'alimentation et le ranger.

NETTOYAGE DE LA FRITEUSE

1. Retirer le couvercle et le panier.
2. **AVERTISSEMENT : Avant de nettoyer la friteuse, assurez-vous qu'elle est débranchée de la prise de courant, que l'appareil et l'huile ont complètement refroidi. L'huile conserve sa température pendant une longue période après utilisation. N'essayez pas de transporter ou de déplacer la friteuse lorsque l'huile est chaude.**
3. Attendez que la friteuse refroidisse, retirez le boîtier de commande et l'élément chauffant.
4. Retirez le pot à huile et versez l'huile. Il est recommandé de filtrer l'huile après chaque utilisation si vous souhaitez la réutiliser
5. Après avoir retiré le réservoir d'huile, la friteuse peut être divisée en plusieurs parties distinctes pour être nettoyée
6. Le pot à huile et le corps peuvent être immergés dans l'eau pour être nettoyés. Le boîtier de commande et l'élément chauffant doivent être nettoyés avec du papier absorbant. Utilisez ensuite un chiffon humide et un savon doux pour les nettoyer.
7. **AVERTISSEMENT : Ne pas immerger le boîtier de commande et l'élément chauffant dans l'eau pour les nettoyer.**
8. Sécher soigneusement toutes les pièces.
Note : Ne pas utiliser de brosses abrasives ou de nettoyants chimiques pour nettoyer l'appareil