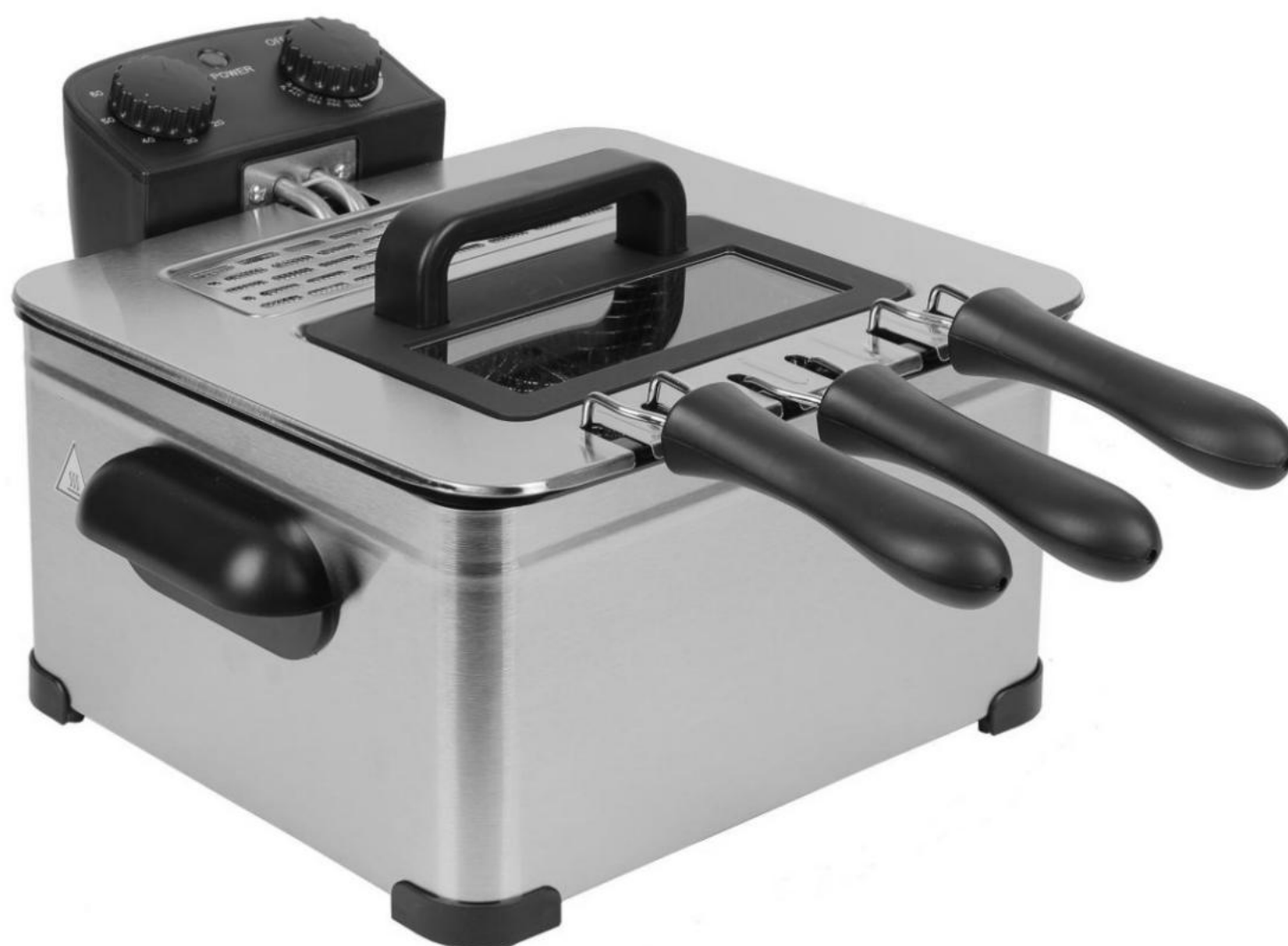


MEDEK

Deep Fryer- FRITEUSE



Model: MDK05-79
220-240V 2500-3000W

INSTRUCTIES

Lees voordat u uw nieuwe apparaat in gebruik neemt alle instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSinstructies

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

1. Lees alle instructies voordat u het apparaat gebruikt.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik waar nodig de handgrepen of knoppen.
3. Verwijder alle plastic verpakking en andere materialen van het apparaat voordat u het opstart.
4. Was alle verwijderbare accessoires voor het eerste gebruik.
5. Dompel het snoer, de stekker of het apparaat zelf niet onder in water of andere vloeistoffen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
6. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
7. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijdert.
8. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker of als het apparaat niet goed functioneert of op een andere manier is beschadigd. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor onderzoek, reparatie of afstelling.
9. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan leiden tot persoonlijk letsel.
10. Gebruik het apparaat niet buitenshuis..
11. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en raak geen hete oppervlakken aan.
12. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete elektrische of gasbrander of in een verwarmde oven.
13. Sluit altijd eerst de stekker aan op het apparaat en daarna het snoer op het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, zet u een van de knoppen in de uit-stand en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.

14. Te grote etenswaren of metalen voorwerpen mogen niet in het apparaat worden gestoken, omdat ze brand of een elektrische schok kunnen veroorzaken.
15. Er kan brand ontstaan als het apparaat wordt afgedekt of in contact komt met brandbaar materiaal (gordijnen, draperieën, muren, enz.) wanneer het in werking is..
16. Niet schoonmaken met metalen schuursponsjes. Er kunnen stukjes loskomen van het sponsje en in contact komen met elektrische onderdelen, wat kan leiden tot een elektrische schok.
17. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het gebruik van houders van andere materialen dan metaal of glas.
18. Bewaar geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in dit apparaat wanneer het niet in gebruik is.
19. Plaats geen van de volgende materialen in het apparaat: Papier, karton, plastic en/of soortgelijke non-food materialen.

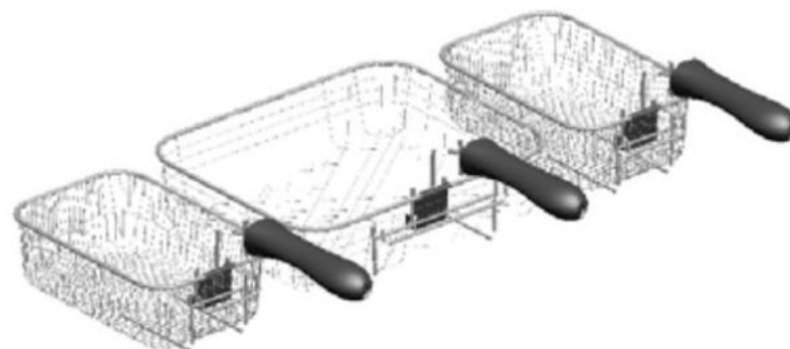
DIT PRODUCT IS ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK!

KEN UW FRITEUSE

- **Deksel met kijkvenster**



- **Frituurmand met cool-touch handgreep.**
- **Ondersteuning afvoer.**
- **Vul de voedselmand niet voor meer dan de helft.**



- **Dompelverwarmingselement met temperatuurregelknop.**
- **ROOD Stroomindicator.**
- **Niet onderdompelen in water.**



- **Geëmailleerde olietank.**
MAX- en MIN-niveaus worden aangegeven in de tank.



DE FRITEUSE CONTROLEREN

Controlelampje OPMERKING:dit lampje gaat aan en uit terwijl de thermostaat cycli uitvoert om de juiste olietemperatuur te handhaven.

Temperatuurinstelling tussen 150°C en 190°C

Timerinstelling van 0 tot 60 minuten



AANBEVELINGEN

1. Plaats de friteuse altijd op een stabiele ondergrond en houd tijdens het gebruik alle brandbare materialen uit de buurt van het apparaat.
2. Plaats de friteuse nooit in de buurt van of op een brandend fornuis of kookplaat.
3. Vul de friteuse met de benodigde hoeveelheid olie of vet voordat u deze gebruikt.
**Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet, want dan kan het apparaat beschadigd raken..
4. **Verplaats de friteuse nooit als deze in gebruik is. De olie wordt erg heet. Wacht tot het apparaat en de olie volledig zijn afgekoeld voordat u ze verplaatst..**
5. Deze friteuse is beveiligd met een thermische beveiliging die het apparaat automatisch uitschakelt als het oververhit raakt.
6. Dompel het apparaat nooit onder in water.
7. Laat de friteuse nooit onbeheerd achter wanneer deze in werking is.
8. Zorg altijd voor de veiligheid van kinderen in de buurt van de friteuse.
9. Als de friteuse en/of het snoer beschadigd zijn, moeten ze gerepareerd worden door een professionele service. Probeer het apparaat niet zelf te repareren of het beschadigde snoer te vervangen. Hiervoor is speciaal gereedschap nodig.
10. Zorg ervoor dat u het verwarmingselement niet beschadigt. (Buig of deuk het niet)
11. Het elektrische onderdeel moet voorzien zijn van een thermische veiligheidsschakelaar, die ervoor zorgt dat het verwarmingselement alleen kan werken als het correct op de friteuse is geplaatst

Bij oververhitting schakelt de thermische beveiliging de friteuse automatisch uit. Deze voorziening is een kleine rode knop die zich onder de elektrische component of in het opbergvak voor het snoer bevindt. Het kan opnieuw worden geactiveerd door nogmaals op de knop te drukken met een puntig voorwerp (zoals een pen). **Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat weer activeert!

DE FRITEUSE VOORBEREIDEN

VOOR HET EERSTE GEBRUIK :

- Verwijder alle bedrukte documenten en ander verpakkingsmateriaal
 - Verwijder alle verwijderbare onderdelen en was ze voorzichtig in heet water.
- Dompel het netsnoer, de bedieningskast en het verwarmingselement van de friteuse niet onder in vloeistoffen.

- Droog alle onderdelen goed af voordat u ze in elkaar zet.
- Gebruik de friteuse niet als er niet genoeg olie in de tank zit.
- De friteuse moet altijd op een vlakke, stabiele ondergrond worden geplaatst waar het netsnoer buiten het bereik van kinderen is en niet per ongeluk verstrikt kan raken.

tips:

- Wanneer u verschillende soorten voedsel frituurt, frituur dan altijd eerst het voedsel met de laagste temperatuur.
- Meng geen verschillende soorten olie om te frituren.
- Het frituren van voorgekookt voedsel kan minder tijd in beslag nemen dan het frituren van volledig rauw voedsel.
- Vervang de olie na 10 tot 15 keer gebruik; of eerder als de olie bruin en dik wordt.

VEILIGHEIDSADVIES

- DEZE FRITEUSE MAG ALLEEN GEBRUIKT WORDEN MET OLIE OF VLOEIBAAR VET, NIET MET VAST VET. ALS U VAST VET GEBRUIKT, KAN ER WATER IN DE FRITEUSE TERECHTKOMEN EN KAN HET HETE VET ER MET GROTE KRACHT UIT SPUITEN.

- Start de friteuse nooit zonder olie of vloeibaar vet, dit kan het apparaat beschadigen. Doe ook geen andere vloeistoffen, zoals water of andere stoffen, in de pan.

- Plaats de friteuse op een droge, stabiele ondergrond. Omdat de friteuse tijdens het gebruik erg heet wordt, moet u ervoor zorgen dat hij niet te dicht bij andere voorwerpen staat.

GEBRUIKSAANWIJZING

- - Zorg ervoor dat de friteuse is losgekoppeld.
- - Plaats het bedieningskastje in de oliepan. Zorg ervoor dat het bedieningskastje correct gemonteerd is en dat de kleine zwarte veiligheidsschakelaar geactiveerd is. Als dit niet het geval is, zal de friteuse niet correct inschakelen.
- - Verwijder het frituurmandje en laat het naar beneden hangen en op de achterkant van de oliepan rusten.
- - Gebruik alleen frituurolie van goede kwaliteit, zoals arachideolie, plantaardige olie, pure maïsolie, zonnebloemolie, canolaolie of lichte olijfolie (het wordt aanbevolen om oliën niet te mengen).
- - Vul het oliereservoir tot ongeveer tussen de markeringen MIN en MAX. **Ne pas remplir au-delà du repère MAX ou en deçà du repère MIN.**
- - Zorg ervoor dat de temperatuurregelknop op OFF of 0 staat.
- - Steek de stekker in het stopcontact.
- - Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur volgens het recept dat je gebruikt. De RODE en GROENE indicatielampjes gaan branden.
- - Bereid het te bakken voedsel voor terwijl de olie voorverwarmt.
- Wanneer de olie de ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat het GROENE lampje uit.
- **OPMERKING :** Het groene lampje gaat tegelijk met de thermostaat aan en uit om de ingestelde temperatuur te handhaven. Het ROOD voedingslampje blijft branden tijdens het gebruik.

- - Wanneer je voedsel in het mandje legt, zorg er dan voor dat het zo droog mogelijk is. Voeg geen water, ijs of vochtig voedsel toe, want dit kan hete olie doen opspatten.
- - Wanneer je bevroren voedsel frituurt, verwijder dan ijsdeeltjes en ontdooi het voedsel grondig.
- - Vul het mandje niet te vol.
- - Laat het mandje in de hete olie zakken en dek de friteuse af met het deksel.
- - Dek af met het deksel.

WAARSCHUWING: RAAK DE BEDIENINGSKNOP NIET AAN TIJDENS HET FRITUREN. ER KAN HETE STOOM VRIJKOMEN DIE LETSEL KAN VEROORZAKEN.

- Verwijder het deksel wanneer het voedsel klaar is met bakken. Haal het mandje langzaam uit de hete olie en plaats het op de lekbak aan de achterkant van het frituurmandje.
- Zodra de overtollige olie is weggelopen, plaats je het voedsel op een bakplaat bekleed met keukenpapier zodat de resterende olie kan weglopen.
- Als je meer dan één lading frituurt, zorg er dan voor dat de olie wordt verwarmd tot de gewenste temperatuur.

KOOKGIDS

De baktijden in de tabel zijn slechts een richtlijn en moeten worden aangepast aan de hoeveelheid voedsel die moet worden gebakken.

FOOD	Temp. °F/ °C	Weight (gr)	Estimated Time
Garnalen	302°/150	250	3-5 minutes
ui	302°/150	150	3-4 minutes
paddenstoelen	302°/150	300	6-8 minutes
Visfilet	302°/150	250	5-6 minutes
Visfilet in beslag	302°/150	400	6-8 minutes
Viskoekjes of visballetjes	302°/150	400	6-8 minutes
Gesneden vlees	338°/170	400	7-10 minutes
Steak	338°/170	400	7-10 minutes
Kipstrips	356°/180	500	7-10 minutes
Chips (1e garing)	374°/190	500	6-10 minutes
Chips (2e garing)	374°/190	250	3-5 minutes

Patat die een tweede keer gebakken wordt, zal lichter en knapperiger zijn.

NA HET KOKEN VAN VOEDSEL:

1. Zorg ervoor dat u de temperatuurregelknop op de OFF stand zet en de stekker van de friteuse uit het stopcontact haalt.
2. Zodra het voedsel klaar is met koken, verwijdert u het deksel, hangt u het mandje aan de haak en laat u de overtollige olie in de oliepan druipen.
Waarschuwing: Als je het deksel verwijdert, komt er hete stoom vrij. Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren. Houd je gezicht en blote huid uit de buurt van de stoom
3. Verwijder het mandje en leg het voedsel op absorberend papier om overtollige olie op te nemen. Raak het mandje niet aan als het nog heet is. Gebruik altijd het handvat.

4. Zodra de overtollige olie is weggelopen, plaats je het voedsel op een bakplaat bekleed met absorberend papier om de resterende olie te laten uitlekken.
5. Plaats het mandje in de friteuse.
6. Verplaats de friteuse niet totdat deze volledig is afgekoeld.
7. Haal de stekker uit het stopcontact en berg hem op.

DE FRITEUSE SCHOONMAKEN

1. Verwijder het deksel en de mand.
2. **WAARSCHUWING :** Voordat u de friteuse schoonmaakt, moet u ervoor zorgen dat de stekker uit het stopcontact is en dat het apparaat en de olie volledig zijn afgekoeld. De olie blijft na gebruik nog lange tijd op temperatuur. Probeer de friteuse niet te vervoeren of te verplaatsen als de olie heet is.
3. Wacht tot de friteuse is afgekoeld, verwijder het bedieningskastje en het verwarmingselement.
4. Verwijder de oliepan en giet de olie erin. Het wordt aanbevolen om de olie na elk gebruik te filteren als u deze opnieuw wilt gebruiken.
5. Zodra het oliereservoir is verwijderd, kan de friteuse in afzonderlijke delen worden verdeeld om te worden gereinigd. Le pot à huile et le corps peuvent être immergés dans l'eau pour être nettoyés.

Maak de regelkast en het verwarmingselement schoon met absorberend papier. Gebruik vervolgens een vochtige doek en milde zeep om ze schoon te maken.

6. WAARSCHUWING: Dompel de regelkast en het verwarmingselement niet onder in water om ze schoon te maken.

7. Droog alle onderdelen grondig af.

Opmerking: Gebruik geen schurende borstels of chemische reinigingsmiddelen om het apparaat schoon te maken.