

**NL Garantiebepalingen**

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum.  
Duur van de garantie : zie etiket op verpakking.

**Bepalingen van de garantie :**

- De waarborg dekt herstellingen en/of het gratis vervangen van onderdelen die door onze technische diensten als defect beschouwd worden en waarbij het defect te wijten is aan materiaal-, constructie- of fabricagefouten.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- De verzendingskosten zijn steeds ten laste van de koper, zowel het opsturen als het afhalen.
- **De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van uw aankoopfactuur.**

**De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen :**

- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging door niet gemachtigde derden.
- Bij verwijderen en/of veranderen van de indentificatienummers.

**NL MILIEU**

Gooi het apparaat op het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u om het milieu te beschermen.

**AANSPRAKELIJKHEDEN**

Alle aansprakelijkheden, zowel naar de gebruiker(s) als naar alle derden, die zouden voortvloeien uit niet-naleving van alle in deze gebruiksaanwijzing vermelde veiligheidsvoorschriften, kunnen onder geen enkel beding ten laste worden gelegd van de fabrikant. Bij niet-naleving van deze veiligheidsvoorschriften vrijwaart de gebruiker van de friteuse, of welke persoon ook die deze veiligheidsvoorschriften niet heeft nageleefd, de fabrikant voor alle aansprakelijkheden die de fabrikant hierdoor ten laste kunnen gelegd worden.

**fritel**  
Made in Belgium

www.fritel.com

J. van Ratingen nv • Stadsheide 11, B-3500 Hasselt

tel. +32(0)11/22 21 71 - fax +32(0)11/22 97 90

E-mail: info@fritel.com

**F Conditions de garantie**

La garantie prend cours à la date d'achat.  
Durée de la garantie : voir étiquette sur l'emballage.

**Effets de garantie :**

- La garantie couvre la réparation et/ou le remplacement gratuit des pièces reconnues défectueuses par nos services techniques au cas où le défaut est imputable aux vices de construction, de fabrication ou de matériel.
- La garantie n'est valable que pour l'utilisateur initial.
- Les frais de port sont, tant à l'aller qu'au retour, à charge de l'acheteur.
- **La garantie n'est applicable que sur présentation de votre facture d'achat.**

**Les cas suivants font échoir automatiquement la garantie :**

- Un raccordement incorrect, p.e. d'une tension électrique excessive.
- Utilisation ou manipulations anormales ou abusives.
- Entretien insuffisant ou incorrect.
- Toute réparation ou modification par des personnes non mandatées par nous en tant que fabricant.
- Appareils dont les numéros d'identification ont été effacés ou altérés.

**F ENVIRONNEMENT**

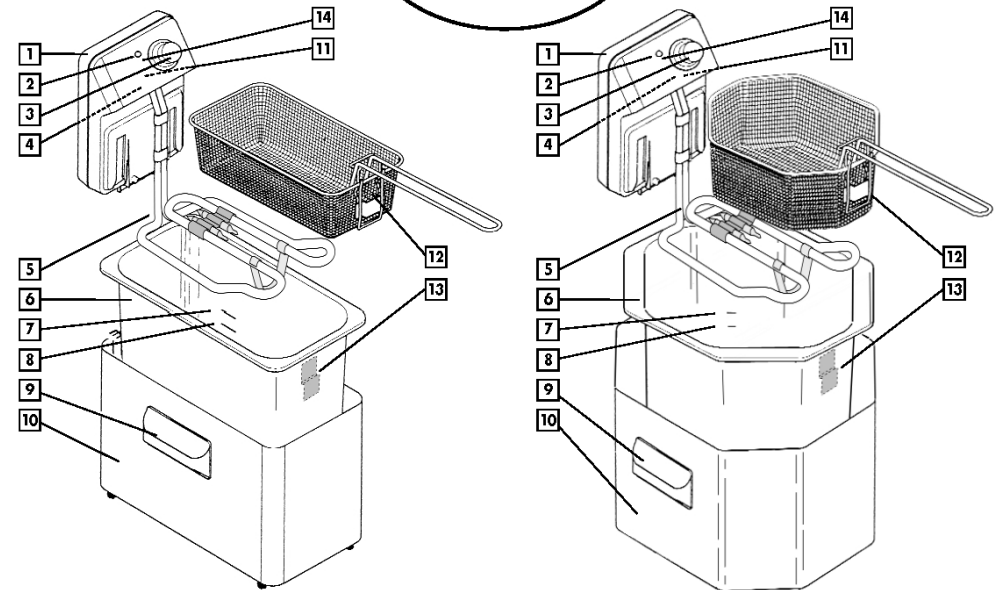
Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aidez, ainsi, à protéger l'environnement.

**RESPONSABILITÉS**

Toutes les responsabilités, aussi bien envers le(s) utilisateur(s) qu'envers tous les tiers, qui résulteraient du non-respect de toutes les prescriptions de sécurité prescrites dans ce mode d'emploi, ne peuvent à aucune condition être inculpées au fabriquant. En cas de non-respect de ces prescriptions de sécurité, l'utilisateur de la friteuse, ou toute autre personne ne pas ayant appliqué ces prescriptions de sécurité, préserve le fabriquant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabriquant.

**fritel**  
Made in Belgium

**FRITEL, de enige "Koude Zone Friteuse" met TURBO SF® System**  
**FRITEL, la seule "Friteuse à Zone Froide" avec TURBO SF® System**



Recht/Carré			
Max. Vol. Olie/Huile	Max. Vol. Vet/Graisse	Power (Watt)	Amp. (A)
3 l.	2,7 kg	2000	9
4 l.	3,6 kg	2300	10

Achthoekig/Octogonale			
Max. Vol. Olie/Huile	Max. Vol. Vet/Graisse	Power (Watt)	Amp. (A)
3,5 l.	3,1 kg	2000	9
4,5 l.	4,0 kg	2300	10

**Beschrijving van de friteuse**

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 Bedieningspaneel                        | 8 Minimumpeil                      |
| 2 Controlelampje voor de temperatuur      | 9 "COOL TOUCH" handvat voor mantel |
| 3 Thermostaatknop                         | 10 Mantel                          |
| 4 Kabelvak                                | 11 RESET-knop (rood)               |
| 5 Verwarmingselement met TURBO SF® System | 12 Frituurkorf met handvat         |
| 6 Kuip in inox 18/10                      | 13 Haak voor de frituurkorf        |
| 7 Maximumpeil                             | 14 Smeltstand                      |

**Description de la friteuse**

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1 Boîtier de commande                     | 8 Niveau Minimum                  |
| 2 Lampe de contrôle                       | 9 Poignée "COOL TOUCH"            |
| 3 Bouton de thermostat                    | 10 Manteau                        |
| 4 Compartiment câble                      | 11 Bouton RESET (rouge)           |
| 5 Élément chauffant avec TURBO SF® System | 12 panier à frire avec poignée    |
| 6 Cuve en acier inoxydable 18/10          | 13 Crochet pour le panier à frire |
| 7 Niveau Maximum                          | 14 Position de fusion             |

**NL Gebruiksaanwijzing**

Proficiat! U kocht zonet een friteuse die u jarenlang frituurplezier garandeert. Deze friteuse is gebouwd in overeenstemming met de Europese veiligheidsnormen CE.

**⚠ Personen die deze gebruiksaanwijzing niet gelezen hebben mogen deze friteuse niet gebruiken. Vergeet niet de garantiebepalingen te lezen.**

Alvorens de friteuse te gebruiken de inox kuip en het mandje afwassen. Om de inox kuip uit te nemen dient men het bedieningsdeel af te nemen. Het frituurkorfje NOOIT reinigen in de afwasmachine. Controleer of de netspanning overeenstemt met die op het toestel. Overeenkomstig CE moet de friteuse steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding. Plaats de friteuse NOOIT op of naast een warmtebron. Let erop dat het netsnoer niet in aanraking komt met een warmtebron.

▲ De friteuse enkel en alleen gebruiken om te frituren.

Vul de friteuse met olie of gesmolten vet tussen MIN en MAX. Om oververhitting van de weerstand te vermijden, is het absoluut noodzakelijk dat het oliepeil het minimumpeil steeds bereikt.

▲ NOOIT frituren met deksel op de friteuse, ook NOOIT de friteuse laten opwarmen met deksel erop.

Steek de stekker in een stopcontact met aarding. Draai de thermostaatknop naar rechts tot op de gewenste temperatuur. De controlelamp brandt. Zodra de temperatuur is bereikt, gaat de controlelamp uit. De friteuse is nu klaar om te frituren.

▲ Schakel de friteuse NOOIT in voordat U er voldoende olie of vet in gedaan hebt. Er mag NOOIT water in de kuip staan als U deze met olie vult. Het oliepeil moet steeds tussen MIN en MAX staan, zoniet springt de veiligheidsthermostaat uit.

Indien de veiligheidsthermostaat uitspringt, eerst de oorzaak wegnemen, laten afkoelen en vervolgens de RESET-knop indrukken. De friteuse is weer klaar voor gebruik.

Wij raden u aan frituurolie te gebruiken i.p.v. frituurvet. Bij gebruik van frituurvet eerst het blok frituurvet in kleinere stukken snijden, en deze direct op het verwarmingselement leggen. Draai vervolgens de thermostaatknop op de smeltpositie "☐" en wacht tot het frituurvet gesmolten is alvorens de thermostaatknop op de gewenste temperatuur te draaien.

Hang de korf op de haak en klap het handvat uit. Vul de korf (max. 2/3) (zie fig. E) met de vooraf gedroogde frituurgerechten. Voor een optimaal bakresultaat bevelen wij volgende hoeveelheden aan :

- Diepvriesfrietjes : de korf max. 2/3 vullen
- Verse frietjes : max. 150 gr. per liter olie of per 900 gr vast vet
- Delicate gerechten zoals kroketten, vis, ... : bedek enkel de bodem van de korf

**⚠ HET TOESTEL IS ONTWERPEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. BIJ GEBRUIK VOOR BEROEPSDOELEINDEN VERANDEREN DE GARANTIEVOORWAARDEN**

**⚠ DEFECTEN EN/OF BESCHADIGINGEN TEN GEVOLGE VAN HET NIET-NALEVEN VAN DEZE GEBRUIKSAANWIJZING WORDEN NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE.**

Wij behouden ons het recht om technische wijzigingen aan te brengen.

Laat de korf langzaam zakken zodat het in de gerechten aanwezige water kan verdampen.

**BELANGRIJK** : Nooit zout of kruiden toevoegen tijdens het frituren.

Haal de frituurkorf na het bakken omhoog en hang hem op de haak. Zet de thermostaatknop op de laagste stand en trek de stekker uit. Laat de friteuse afkoelen en maak ze schoon. Rol het snoer op in het kabelvak.

▲ Om gevaarlijke opspattingen te vermijden moet U bij diepvriesproducten het overtollig ijs verwijderen.

▲ Nooit de korf gevuld met diepvriesproducten boven de olie hangen. Dit veroorzaakt opspattingen.

▲ Warme delen niet aanraken. Gebruik enkel de handvatten en knoppen.

▲ De friteuse niet onbewaakt laten, zeker niet in nabijheid van kinderen.

▲ De stekker uittrekken na gebruik of bij reiniging van de friteuse.

▲ De olie laten afkoelen alvorens te demonteren of alvorens het deksel er op te leggen.

▲ De friteuse nooit verplaatsen wanneer deze gevuld is met hete olie of heet vet.

▲ De microschakelaar schakelt de friteuse automatisch uit bij afnemen van het bedieningspaneel. Toch eerst de stekker uittrekken vooraleer het bedieningsdeel af te nemen.

▲ Het bedieningsdeel NOOIT in water of andere vloeistoffen dompelen. Reinigen met een vochtige doek.

### Nuttige wenken bij storingen

Bij een defect aan de friteuse, het toestel niet gebruiken. Doorloop eerst volgende controlelijst:

1. De zekering slaat uit : → controleer de zekering.
2. De friteuse verwarmt niet meer :
  - a. De veiligheidsthermostaat is uitgeschakeld → Resetknop terug inschakelen
  - b. De elektrische veiligheidsschakelaar is uitgeschakeld → Bedieningspaneel zit niet op zijn juiste plaats
3. De olie rookt :
  - a. De olie is niet meer goed en dient vervangen te worden
  - b. De thermostaat is te hoog ingesteld.
4. Het gefrituurde is vettig :
  - a. De olie is niet meer goed en dient vervangen te worden
  - b. De thermostaat is te laag ingesteld.

Indien het defect nog niet is opgelost, wendt u tot uw verkooppunt.

Bij beschadiging van het snoer, uw friteuse onmiddellijk binnenbrengen bij uw verkooppunt.

**F Mode d'emploi**

Félicitations! Vous venez d'acheter une friteuse qui vous garantira beaucoup de plaisir à frire. Cette friteuse est construite selon les normes de sécurité européennes CE.

**⚠ Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne peuvent pas utiliser cette friteuse. N'oubliez pas de lire les conditions de garantie.**

Avant l'emploi de la friteuse, laver soigneusement l'intérieur de la cuve et le panier. Pour retirer la cuve inox, enlevez le boîtier de commande. Ne JAMAIS nettoyer le panier à frire dans le lave-vaisselle. Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle sur l'appareil. Conformément CE, la friteuse doit être branchée sur une prise de courant équipée d'une mise à la terre. Ne JAMAIS placer la friteuse à proximité ou sur une source de chaleur. Veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec une source de chaleur.

▲ Utiliser la friteuse que pour frire.

Remplissez la friteuse de l'huile ou de la graisse entre MIN et MAX. Pour éviter la surchauffe de la résistance, il est absolument nécessaire que l'huile atteigne le niveau minimum.

▲ Ne JAMAIS frire avec le couvercle sur la friteuse, ni réchauffer la friteuse avec le couvercle dessus

Branchez la fiche sur la prise de courant. Tournez le thermostat jusqu'à la température désirée. La lampe de contrôle s'allume. Lorsque la température est atteinte, la lampe de contrôle s'éteint. La friteuse est prête à l'emploi.

▲ Ne JAMAIS brancher la friteuse avant d'y mettre suffisamment d'huile ou de graisse. Ne JAMAIS laisser de l'eau dans la cuve quand vous la remplissez d'huile. Le niveau d'huile doit se trouver impérativement entre MIN et MAX, autrement la sécurité se déclenche.

Dans ce cas, éliminer avant-tout la cause et ensuite pousser sur le bouton RESET. La friteuse est de nouveau en état de marche.

Nous vous conseillons d'utiliser plutôt de l'huile que de la graisse. Si vous utilisez de la graisse, coupez d'abord le bloc de graisse en morceaux et posez les morceaux directement sur l'élément chauffant. Ensuite tournez le thermostat à la position de fusion "☐" et attendez à ce que la graisse soit fondue avant de tourner le thermostat à la température désirée.

Suspendez le panier au crochet. Exercez une pression à la base du manche du panier, afin de l'engager dans sa position de travail. Mettez les aliments préalablement essuyés dans le panier (max. 2/3). Afin d'obtenir un résultat optimal nous vous conseillons d'utiliser les quantités suivantes:

- Frites surgelées: remplir le panier max. 2/3
- Frites fraîches: max. 150 gr. par litre de huile ou par 900 gr. de graisse solide
- Plats délicats comme croquettes, poisson, ... : seulement couvrir le fond du panier

Immergez le panier lentement dans l'huile ou la graisse, afin de permettre l'évaporation de l'eau présente dans les aliments.

**IMPORTANT** : N'ajoutez pas de sel ou épices pendant la friture.

**⚠ LA FRITEUSE EST DÉVELOPPÉE POUR USAGE DOMESTIQUE. EN CAS D'USAGE PROFESSIONNEL LES CONDITIONS DE GARANTIE CHANGENT.**

**⚠ TOUTES PANNES ET/OU ENDOMMAGEMENTS CAUSÉS PAR LE NON-RESPECT DE CES PRESCRIPTIONS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE.**

Nous nous réservons le droit de faire des changements techniques.

Après la cuisson remontez le panier et accrochez-le dans son crochet. Réglez le thermostat sur arrêt et retirez la fiche. Laissez refroidir et nettoyez la friteuse. Roulez le câble dans son compartiment.

▲ Ne jamais laisser de la glace excédentaire sur les produits surgelés, car cela risque de provoquer des éclaboussures.

▲ Ne jamais pendre le panier rempli de produits surgelés au dessus de l'huile insuffisamment chauffée (moins de 130° C).

▲ Ne touchez pas les surfaces chaudes avec les mains, utilisez les poignées.

▲ Pendant l'utilisation de la friteuse, ne laissez pas l'appareil sans surveillance, surtout en présence d'enfants.

▲ Après utilisation retirez la fiche de la prise de courant.

▲ Avant démontage et avant remettre le couvercle sur l'appareil, rassurez-vous à ce que l'huile soit refroidie.

▲ Ne jamais déplacer la friteuse quand celle-ci est remplie d'huile chaude ou de la graisse chaude.

▲ L'interrupteur de sécurité coupe la friteuse dès que le boîtier de commande est enlevé. Toutefois, retirer la fiche de la prise avant d'enlever le boîtier de commande.

▲ Ne JAMAIS plonger le boîtier de commande dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez le boîtier de commande avec un chiffon humide.

### Conseils utiles en cas de panne

En cas d'une panne ne jamais utiliser la friteuse. Contrôlez d'abord les points suivants:

1. Le fusible de la friteuse saute : → contrôlez le fusible
2. La friteuse ne chauffe plus :
  - a. Le thermostat de sécurité est déclenché → Pressez sur le Reset pour le réendecher
  - b. Le connecteur de sécurité est déclenché → Positionner correctement le boîtier de commande
3. L'huile ou la graisse fume :
  - a. L'huile ou la graisse est dégradée et doit être changée.
  - b. Le thermostat est mal réglé. La température choisie est trop élevée
4. Les aliments frits sont trop gras :
  - a. L'huile ou la graisse est dégradée et doit être changée.
  - b. Le thermostat est mal réglé. La température choisie est trop basse.

Au cas où aucun des conseils précités est à la base de la panne, adressez-vous à votre point de vente.

En cas de dommage au câble, apportez immédiatement votre friteuse à votre point de vente.