



4 L • 3200 W



5 L • 3200 W



8 L • 3300 W

fritel
Made in Belgium



8 L • 3300 W • with spout

NL GEBRUIKSAANWIJZING
Garantie bepalingen

p. 4
p. 12

Voor uw veiligheid, lees eerst vóór ingebruikname !!!

F MODE D'EMPLOI
Conditions de garantie

p. 6
p. 12

Pour votre sécurité, à lire avant la mise en service !!!

D GEBRAUCHSANWEISUNG
Garantiebedingungen

p. 8
p. 12

Für Ihre Sicherheit, lesen Sie vor Inbetriebnahme !!!

GB USERS MANUAL
Guarantee conditions

p. 10
p. 12

For your safety, first read before taking into use !!!

Uitgerust met een 3-voudige beveiliging tegen oververhitting
Equipée d'un triple système de sécurité contre la surchauffe
Equipped with a 3-way safety system to prevent overheating
Ausgerüstet mit 3-facher Sicherung gegen Überhitzung



2 x 4 L • 2 x 3200 W



2 x 5 L • 2 x 3200 W



2 x 8 L • 2 x 3300 W



2 x 8 L • 2 x 3300 W • with spout




Proficiat! U kocht zonet een professionele friteuze van topkwaliteit die u jarenlang frituurplezier garandeert. Deze friteuze is uitgerust met een 3-voudige beveiliging tegen oververhitting. Lees de gebruiksaanwijzing (p. 4 - 5) aandachtig vooraleer u de friteuze in gebruik neemt. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig! Voor bijkomende informatie en nuttige tips over onze friteuze kan u steeds terecht op onze website www.fritel.com.



Personen die deze gebruiksaanwijzing niet gelezen hebben mogen deze friteuze niet gebruiken.

Vergeet niet de garantiebepalingen te lezen. Deze treft u aan op pagina 12.


Het symbool  op de friteuze betekent dat deze niet bij het huis- of grofvuil gezet mag worden, maar afgegeven dient te worden bij een recyclage verzamelpunt. Een verkeerde afvalverwerking kan negatieve gevolgen hebben voor het milieu. Voor meer informatie hierover kan u zich wenden tot de gemeente of de winkel waar u het product kocht.

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser professionellen Qualitätsfriteuse mit der Sie noch vielen Spaß erleben werden. Diese Friteuse ist ausgestattet mit einem 3-fachen Sicherheitssystem gegen Überhitzung. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung (z. 8 - 9) mit Aufmerksamkeit bevor Sie diese Friteuse in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf! Für alle weiteren Auskünfte und praktischen Tipps verweisen wir Sie an unsere Webseite www.fritel.com.



Personen, die diese Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen diese Friteuse nicht benutzen.

Bitte beachten Sie die Garantiebedingungen! Diese finden Sie auf Seite 12.


Das Symbol  auf der Friteuse bedeutet dass die Friteuse nicht als Hausmüll behandelt werden darf, aber sollte in einem Wiederverwertungstreffpunkt eingeliefert werden. Eine unrichtige Abfallverwertung kann negative Folgen haben für die Umwelt. Richten Sie sich für weitere informationen hierüber an der Kommune oder an Ihrem Verkaufspunkt.

Félicitations! Vous venez d'acheter une friteuse professionnelle de haute qualité qui vous garantira beaucoup de plaisir à frire. Cette friteuse est équipée d'un triple système de sécurité contre la surchauffe. Lisez attentivement le mode d'emploi (p. 6 - 7) avant d'utiliser la friteuse et conservez le soigneusement. Pour plus d'informations consultez notre site web www.fritel.com.



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. Vous trouverez ces conditions à la page 12.


Le symbole  sur la friteuse signifie que celle-ci ne peut être traitée comme déchet ménager, mais doit être rendu à un point de collecte recyclage. Le traitement de déchets abusif peut avoir des conséquences négatives pour l'environnement. Adressez-vous à la commune ou à votre point de vente pour de plus amples informations à ce sujet.

Congratulations! You just bought a high quality professional deep fryer that will guarantee you a lot of frying-fun. This fryer is equipped with a 3-fold safety system to prevent overheating. Please read the instructions for use (p. 10 - 11) carefully before you take the deep fryer into use. Save these instructions carefully! For further information and useful tips, we advise you to have a look at our website www.fritel.com.



All persons who have not read these instructions for use are not allowed to use this deep fat fryer.

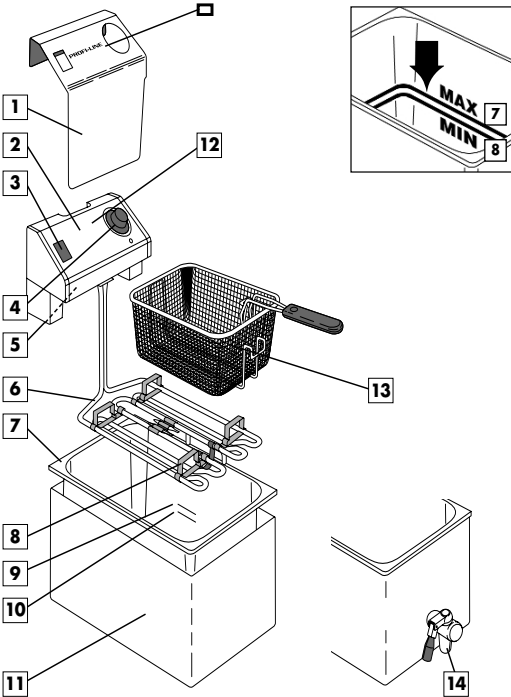
Pay attention to the guarantee conditions! You can find these conditions on page 12.

The symbol  on the fryer implies that the fryer can't be treated as domestic waste, but needs to be taken to an assembly point for recycling. A wrong waste processing can have negative consequences for the environment. For further information on this subject, please address to the municipality or to your sales point.

NL Beschrijving van de frituse

D Beschreibung der Friteuse

- NL** Mantel, stofdeksel en frontplaat in geborsteld inox 18/10.
- F** Manteau, couvercle à poussière et panneau en acier inoxydable 18/10 brossé.
- D** Gehäuse, Staubdeckel und Konsoleplatte aus gebürstetem Edelstahl 18/10.
- GB** Housing, dust lid and front panel in brushed stainless steel 18/10.



| Max. Vol. Olie/Huile/Öl/Oil | Max. Vol. Vet/Graisse/Fett/Fat | Power (Watt) | Amp. (A) |
|--------------------------------|-----------------------------------|-----------------|-------------|
| 4 l. | 3,6 kg | 3200 | 14 |
| 5 l. | 4,5 kg | 3200 | 14 |
| 8 l. | 7,2 kg | 3300 | 15 |
| 2 x 4 l. ● | 2 x 3,6 kg | 2 x 3200 | 2 x 14 |
| 2 x 5 l. ● | 2 x 4,5 kg | 2 x 3200 | 2 x 14 |
| 2 x 8 l. ● | 2 x 7,2 kg | 2 x 3300 | 2 x 15 |

- NL** ● De dubbele frituses hebben afzonderlijke netsnoeren waardoor ze apart gebruikt kunnen worden. Ze kunnen ook apart uit elkaar genomen worden.
- F** ● Les friteuses doubles ont des cordons séparés, il est donc possible de les utiliser séparément. On peut aussi les démonter séparément
- D** ● Die Doppelfrituren haben gesonderte Netzkabel wodurch sie getrennt verwendet werden können. Sie können auch gesondert zerlegt werden.
- GB** ● The double deep fryers have separate cable cords, so they can be used separately. They are also separately dismantable.

F Description de la frituse

GB Description of the Appliance

- NL** Beschrijving van de frituse
- 1 Frontplaat in inox 18/10
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Controlelampje voor temperatuur
- 4 Thermostaatknop
- 5 RESET-knop (rood) (fig. B)
- 6 Verwarmingselement met TURBO SF® System
- 7 Inox kuip in 18/10
- 8 Korsteunen op het verwarmingselement (enkel bij de modellen 8 L en 2 x 8 L)
- 9 Maximumpeil (fig. A)
- 10 Minimumpeil (fig. A)
- 11 Mantel
- 12 Smeltstand "□"
- 13 Frituurkorf met handvat
- 14 Aftapkraan (Bij frituses met aftapkraan is de inox kuip niet uitneembaar)

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

F Description de la frituse

- 1 Panneau en acier inoxydable 18/10
- 2 Boîtier de commande
- 3 Lampe de contrôle de la température
- 4 Bouton de thermostat réglable
- 5 Bouton RESET (rouge) (fig. B)
- 6 Élément chauffant avec TURBO SF® System
- 7 Cuve en acier inoxydable 18/10
- 8 Supports de panier sur l'élément chauffant (seulement pour les modèles 8 L et 2 x 8 L)
- 9 Niveau Maximum (fig. A)
- 10 Niveau Minimum (fig. A)
- 11 Manteau
- 12 Position de fusion "□"
- 13 Panier à friture avec poignée
- 14 Robinet de vidange (Les cuves des friteuses avec robinet de vidange ne sont pas amovibles)

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications de type technique.

D Beschreibung der Friteuse

- 1 Konsoleplatte aus Edelstahl 18/10
- 2 Bedienungskonsole
- 3 Kontrolllampe für Heizung
- 4 Thermostatschalter
- 5 RESET-Schalter (rot) (fig. B)
- 6 Heizelement mit TURBO SF® System
- 7 Öl Topf aus Edelstahl 18/10
- 8 Korbstützen auf das Heizelement (nur für die Modelle 8 L und 2 x 8 L)
- 9 Maximum Mengemerkierung (fig. A)
- 10 Minimum Mengemerkierung (fig. A)
- 11 Metal Gehäuse
- 12 Schmelzeinstellung für festes Fett "□"
- 13 Frittierkorb mit Griff
- 14 Auslaufhahn (Bei Frituren mit Auslaufhahn ist die Wanne nicht herausnehmbar)

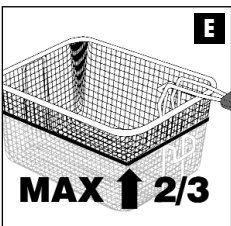
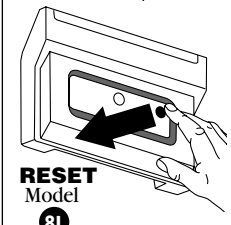
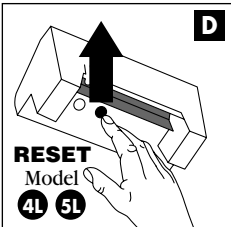
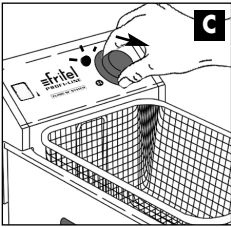
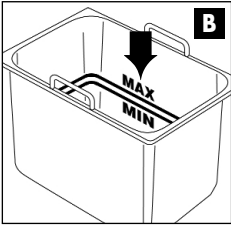
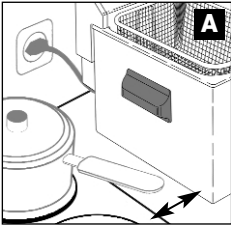
Wir behalten uns das Recht vor, technischen Änderungen durch zu führen

GB Description of the Appliance

- 1 Front panel stainless steel 18/10
- 2 Control panel
- 3 Pilot lamp temperature
- 4 Thermostatic knob
- 5 RESET-button (red) (fig. B)
- 6 Heating element with TURBO SF®
- 7 Stainless steel 18/10 oil reservoir
- 8 Basket supports on the heating element (only for the models 8 L and 2 x 8 L)
- 9 Maximum oil level (fig. A)
- 10 Minimum oil level (fig. A)
- 11 Housing
- 12 Melting temperature for frying fat "□"
- 13 Basket with handle
- 14 Draw-off tap (The oil bowl of deep fryers with a draw-off tap is not removable)

We reserve the right to make technical modifications

Gebruiksaanwijzing



Deze frituse is gebouwd in overeenstemming met de Europese veiligheidsnormen CE. Zoals voor alle elektrische huishoudtoestellen moeten de nodige maatregelen van voorzichtigheid in acht genomen worden om ongevallen te vermijden of om te voorkomen dat uw frituse beschadigd wordt.

Alvorens de frituse te gebruiken

Alvorens de frituse voor het eerst te gebruiken is het aan te bevelen de inox kuip en het mandje af te wassen. 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 deze die aangeduid staat op het toestel. Overeenkomstig de wettelijke veiligheidsnormen moet de frituse steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding.

A Plaats de frituse **NOOIT** op of naast een warmtebron (bv. kookplaat). Let erop dat het netsnoer niet in aanraking komt met een warmtebron (zie fig. A).

Gebruik

▲ De frituse enkel en alleen gebruiken om te frituren.

B Vul de frituse met olie of gesmolten vet tussen het peil **MIN** en **MAX**. Om oververhitting van de weerstand te vermijden, is het absoluut noodzakelijk dat het oliepeil het minimumpeil bereikt (zie fig. B). Voeg nooit verse olie toe aan olie die al gebruikt is. Meng **NOOIT** oliën van verschillende kwaliteit.

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

C Steek de stekker in een stopcontact met aarding. Draai nu de thermostaatknop naar rechts tot op de gewenste temperatuur (zie fig. C). De controlelamp brandt. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, gaat de controlelamp uit. De frituse is nu klaar om te frituren. Bij temperatuursdaling gaat de controlelamp weer aan om weer uit te gaan zodra de ingestelde temperatuur terug bereikt is.

▲ Schakel de frituse 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.**

D Indien de veiligheidsthermostaat uitspringt, dient **eerst** de oorzaak weggenomen te worden (zie nuttige wenken), laten afkoelen en vervolgens de **RESET**-knop indrukken (zie fig. D). De frituse is weer klaar voor gebruik.

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

E 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 :

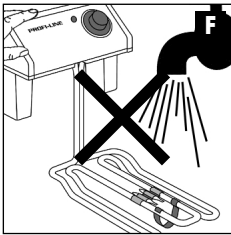
- Diepvriesfrietjes : de korf max. 2/3 vullen

- Verse frietjes : max. 150 gr. per liter olie of per 900 gr vast vet

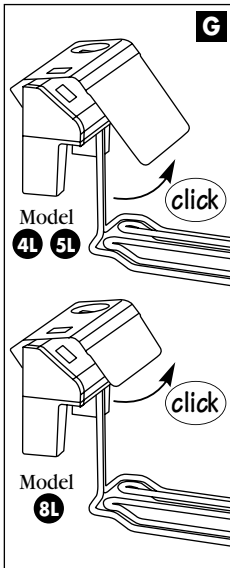
- Delicate gerechten zoals kroketten, vis, ... : bedek enkel de bodem van de korf

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

BELANGRIJK : Om beschadiging van de olie te vermijden, nooit zout of kruiden toevoegen tijdens het frituren. Diepgevroren kleine porties frituren zonder ontdoien. De kwaliteit is zo veel beter. Zodra de frituurgerechten gebakken zijn, haalt u de frituurkorf langzaam omhoog en hangt hem in de haak. Zet de thermostaatknop op de laagste stand en trek de stekker uit het stopcontact. Laat de frituse eerst afkoelen en maak ze vervolgens schoon. Tenslotte rolt u het snoer in het kabelvak.



- ▲ Om gevaarlijke opspattingen te vermijden moet U bij diepvriesproducten steeds voorafgaandelijk het overtollig ijs verwijderen.
- ▲ **NOOIT** de korf gevuld met diepvriesproducten boven de olie of vet hangen als deze niet opgewarmd is tot 130° C. Dit kan hevige opspattingen veroorzaken.
- ▲ Warme delen niet aanraken. Gebruik enkel de handvatten en knoppen.
- ▲ Bij gebruik de friteuse niet onbewaakt laten, zeker niet in nabijheid van kinderen.
- ▲ De stekker uittrekken wanneer de friteuse niet in gebruik is of als U ze wil reinigen.
- ▲ De olie moet afgekoeld zijn alvorens het toestel te demonteren of alvorens U het deksel er terug oplegt.



- ▲ 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 is het steeds aangewezen eerst de stekker uit te trekken vooraleer het bedieningsdeel af te nemen.
- ▲ Extra veiligheid : Deze friteuse is uitgerust met een 3-voudige beveiliging tegen oververhitting met inbegrip van een fail-safe die de friteuse uitschakelt bij mechanisch defect.

F Het bedieningsdeel **NOOIT** in water of andere vloeistoffen dompelen (zie fig. F). Dit reinigen met een vochtige doek.

G Met een simpele trekbeweging wordt het inox paneel van het bedieningspaneel losgemaakt. Na reiniging wordt het inox paneel eenvoudig terug vastgeklikt (zie fig. G).

H Voor het gemakkelijk, snel en veilig reinigen van uw friteuse, raden wij u aan om de FRITEL friteusereiniger te gebruiken (zie fig. H).

Vul de kuip van de friteuse met warm water van meer dan 40°C en voeg er ongeveer 10 dopjes FRITEL friteusereiniger aan toe. Laat het product ongeveer 20 minuten inwerken en ledig vervolgens de kuip.

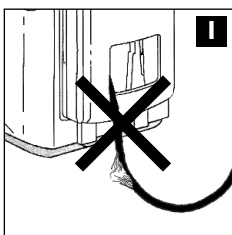
Grondig naspoelen en afdrogen met een zachte doek. Uw kuip ziet er weer als nieuw uit !

De FRITEL friteusereiniger werkt op basis van natuurlijke enzymen en is milieuvriendelijk, biologisch afbreekbaar en niet-toxisch. De FRITEL friteusereiniger kan op alle oppervlakten gebruikt worden, nl. gelakt metaal, kunststof, inox...

Nuttige wenken bij storingen

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

1. **De zekering in de zekeringkast slaat uit :** → controleer de zekering.
2. **De friteuse verwarmt niet meer :**
 - a. De veiligheidsthermostaat is uitgeschakeld → de Resetknop terug inschakelen (zie **D**)
 - b. De elektrische veiligheidsschakelaar is uitgeschakeld → Het 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, wend u tot uw verkooppunt of tot een erkend hersteller.

Bij beschadiging van het snoer (fig. I), uw friteuse onmiddellijk binnenbrengen bij uw verkooppunt.



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.

Mode d'emploi

Cette friteuse est construite conforme aux normes de sécurité européennes CE. Comme pour tous les appareils électroménagers les mesures de prudence nécessaires doivent être surveillées afin d'éviter les accidents ou tout endommagement à la friteuse.

Avant l'emploi de la friteuse

Avant le premier emploi de la friteuse, il est recommandé de 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 qui est mentionnée sur l'appareil. Conformément aux prescriptions de sécurité, la friteuse doit être branchée sur une prise de courant équipée d'une mise à la terre.

A Ne **JAMAIS** placer la friteuse à proximité ou sur une source de chaleur (p.e. plaque de cuisson) Veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec une source de chaleur. (voir fig. A).

Emploi

A Utiliser la friteuse que pour frire.

B Remplissez la friteuse de l'huile ou de la graisse fondue entre le niveau MIN et MAX. Pour éviter la surchauffe de la résistance, il est absolument nécessaire que l'huile atteigne le niveau minimum (voir fig. B). N'ajoutez **JAMAIS** de l'huile fraîche à de l'huile qui a déjà servi. Ne mélangez **JAMAIS** des huiles de différentes qualités.

A Ne **JAMAIS** frire avec le couvercle sur la friteuse, ni réchauffer la friteuse avec le couvercle dessus.

C Branchez la fiche sur la prise de courant. Tournez le thermostat à droite jusqu'à la température désirée (voir fig. C). La lampe de contrôle s'allume. Lorsque la température choisie est atteinte, la lampe de contrôle s'éteint. La friteuse est prête à l'emploi. Lors de l'abaissement de la température, le thermostat réenclenche le chauffage ainsi que la lampe de contrôle et s'éteint de nouveau dès que la température désirée est atteinte.

A 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. Le non-respect de cette précaution fait sauter le thermostat de sécurité.

D Dans ce cas, éliminez **avant-tout** la cause (voir conseils utiles) et ensuite appuyez sur le bouton RESET (voir fig. D). La friteuse est de nouveau en état de marche.

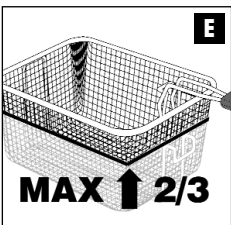
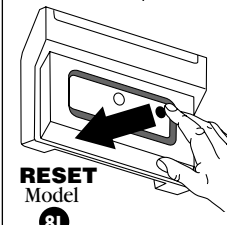
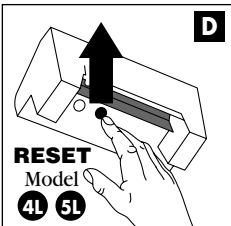
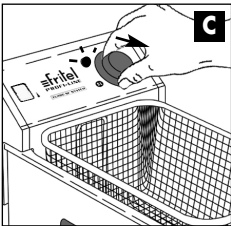
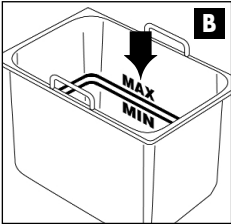
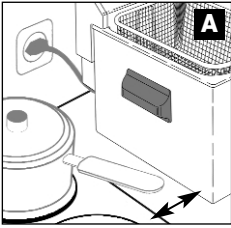
Nous conseillons d'utiliser plutôt de l'huile que de graisse. Si vous utilisez de la graisse, coupez d'abord le bloc de graisse en morceaux et posez les morceaux directement sur l'élément chauffant. Ensuite tournez le thermostat à la position de fusion "☐" et attendez à ce que la graisse soit fondue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

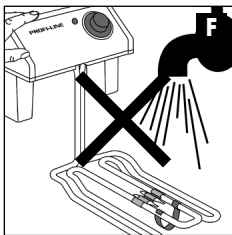
E Suspendez le panier au crochet. Exercez une pression à la base du manche du panier, afin de l'engager dans sa position de travail. Mettez les aliments préalablement essuyés dans le panier (max. 2/3) (voir fig. E). Afin d'obtenir un résultat optimal nous vous conseillons d'utiliser les quantités suivantes:

- 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.

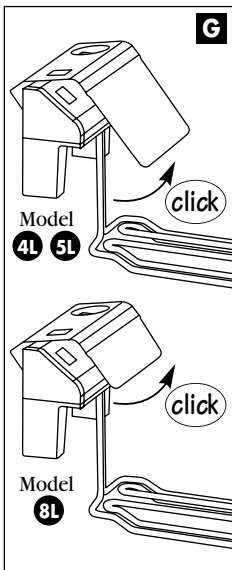
IMPORTANT : N'ajoutez pas de sel ou épices pendant la friture, car ceux-ci endommagent l'huile. Il ne faut pas décongeler des petites portions, parce que la qualité est meilleure si les aliments restent surgelés.

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 ou de la graisse insuffisamment chauffée (moins de 130° C). Cela peut provoquer des éclaboussures.
- ▲ Ne touchez pas les surfaces chaudes avec les mains, il faut se servir des poignées et boutons prévus à cet effet.
- ▲ Pendant l'utilisation de la friteuse, ne laissez pas l'appareil sans surveillance, surtout en présence d'enfants.
- ▲ Après utilisation ou si vous voulez nettoyer la friteuse, veuillez retirer la fiche de la prise de courant.
- ▲ Avant démontage et avant de 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, il est à conseiller de retirer la fiche de la prise avant d'enlever le boîtier de commande.
- ▲ Sécurité supplémentaire : Cette friteuse est équipée d'un triple système de sécurité contre la surchauffe y compris un fail-safe qui coupe la friteuse en cas d'une panne mécanique.



- F** Ne **JAMAIS** plonger le boîtier de commande dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez le boîtier de commande avec un chiffon humide (voir fig. F).
- G** D'un simple mouvement à traction le panneau en acier inoxydable peut être enlevé de son boîtier de commande. Après le nettoyage le panneau en acier inoxydable se replace en un simple tournemain moyennant une petite pression pour qu'il s'accroche par un "déclik" (voir fig. G).

H Afin de nettoyer votre friteuse plus facilement nous vous conseillons d'utiliser le nettoyant pour friteuse FRITEL. Remplissez la cuve de la friteuse d'eau chaude à environ 40°C et ajoutez-y la quantité équivalant à une dizaine de bouchons de nettoyant pour friteuse FRITEL. Laissez agir le produit pendant un quart d'heure et ensuite videz la cuve. Rincez soigneusement et séchez à l'aide d'un linge doux. Votre cuve est à nouveau comme neuve ! Le nettoyant pour friteuse FRITEL est basé sur des enzymes naturels. Il respecte ainsi l'environnement, est biodégradable et non toxique. Le nettoyant pour friteuse FRITEL peut être appliqué sur tous les matériaux comme le métal, le synthétique, l'incox...



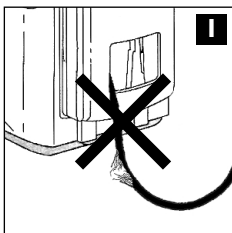
Conseils utiles en cas de panne

I En cas d'une panne ne jamais utiliser la friteuse, contrôlez d'abord les points suivants:

1. **Le fusible dans l'armoire à fusibles de la friteuse saute :** → contrôlez le fusible
2. **La friteuse ne chauffe plus :**
 - a. Le thermostat de sécurité est déclenché → Appuyez sur le Reset pour le réenclencher (voir **D**)
 - 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 ou à un réparateur agréé.

En cas de dommage au câble (fig. I), apportez immédiatement votre friteuse à votre point de vente.



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

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications de type technique.

Gebrauchsanweisung

Diese Fritteuse ist den europäischen CE-Sicherheitsnormen gemäß produziert worden. Wie für alle elektrischen Haushaltsgeräte, müssen die nötigen Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um Unfälle und/oder Beschädigungen Ihrer Fritteuse zu vermeiden.

Vor Gebrauch der Fritteuse

Es empfiehlt sich den Topf und den Korb vor Gebrauch der Fritteuse zu reinigen. Um den Topf aus Edelstahl zu reinigen, muss das Bedienteil zuerst entfernt werden. **NIEMALS** den Korb in der Spülmaschine reinigen. Kontrollieren Sie, ob der Netzstrom mit dem der Fritteuse übereinstimmt. Den gesetzlichen Sicherheitsnormen gemäß, ausschließlich Netzstecker mit Erdung benutzen.

- A** Stellen Sie die Fritteuse **NIE** auf oder neben einer Wärmequelle. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel niemals mit heißen Flächen in Berührung kommt. (Fig. A).

Gebrauch

- A** Die Fritteuse **einzig und allein zum Frittieren benutzen.**

- B** Füllen Sie die Fritteuse mit Öl oder geschmolzenem Fett zwischen dem Füllmengenmarkierung **MIN** und **MAX**. Um eine Überhitzung des Heizelements zu vermeiden, müssen die Minimummenge eingehalten werden. (Fig. B). **NIEMALS** frisches Öl an schon gebrauchtes Öl hinzufügen. **NIEMALS** Öl von verschiedenen Qualität mengen.

- A** **NIEMALS mit aufgesetztem Deckel frittieren, auch die Fritteuse NIEMALS mit aufgesetztem Deckel aufwärmen . (außer der Fritteuse mit Filterdeckel - Anlage besondere Eigenschaften)**

- C** Stecken Sie den Sicherheitsstecker in die Steckdose. Drehen Sie den Thermostatschalter auf die richtige/gewünschte Temperatur (Fig. C). Die Kontrolllampe leuchtet auf. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe für die Temperatur. Sie dürfen jetzt mit dem Frittieren beginnen. Wenn die Temperatur niedriger wird, leuchtet das Lämpchen wieder auf und erlischt wieder, wenn die Temperatur wieder erreicht ist.

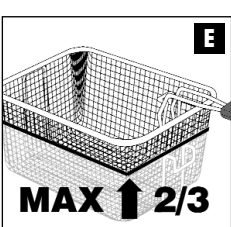
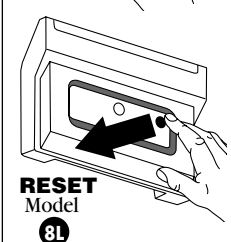
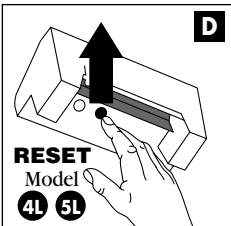
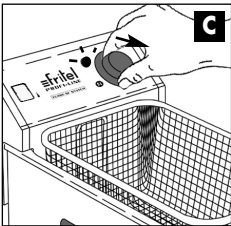
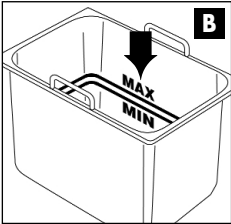
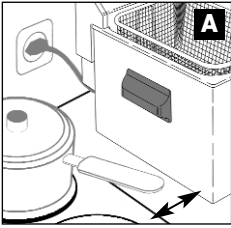
- A** **Achten Sie darauf daß die Min. Füllmenge nicht unterschritten und die Max. Füllmenge nicht überschritten wird. NIEMALS Wasser im Topf gießen, wenn er mit Öl oder Frittierfett gefüllt ist. Der Ölstand muß jederzeit zwischen der Füllmengenmarkierung MIN und MAX stehen, anderenfalls schaltet der Überhitzungsschutz die Fritteuse aus..**

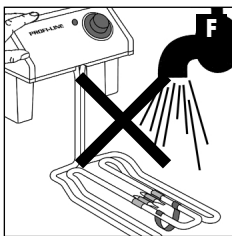
- D** In diesem Fall zuerst die Ursache beheben (Sehe praktische Hinweise), abkühlen lassen und anschließend den RESET-Schalter drücken (Fig. D). Die Fritteuse ist dann wieder einsatzbereit. Wir empfehlen Ihnen Frittieröl statt Frittierfett zu benutzen. Wenn Sie doch mit Fett frittieren wollen, empfehlen wir das Fett zuerst in kleine Stücke zu schneiden und diese Stücke direkt auf die Heizung zu legen. Denn drehen Sie den Thermostatschalter auf die Schmelzposition "☐" und warten Sie bevor Sie den Thermostatschalter auf die gewünschte Temperatur drehen bis das Fett geschmolzen ist.

- E** Hängen Sie den Korb an dem Haken und klappen Sie den Handgriff aus. Füllen Sie den Korb (max. 2/3) (Fig. E) mit dem im Voraus abgetrockneten Frittierfleisch. Um ein optimales Frittierergebnis zu erreichen, empfehlen wir Ihnen folgende Mengen :

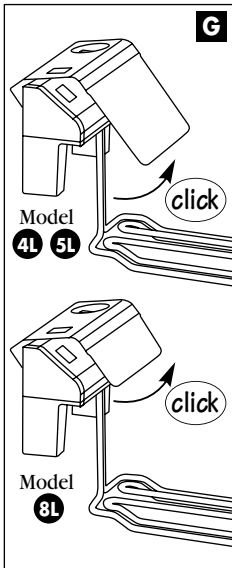
- Tiefkühlpommes : Füllen Sie den Korb max. 2/3
 - Frische Pommes : max. 150 Gr. pro Liter Öl oder pro 900 Gr. festes Fett
 - Köstliche Gerichte wie Krokette, Fisch, ... : nur den Boden des Topfs bedecken
- Senken Sie den Korb langsam in das Frittieröl, sodaß das Wasser aus den Produkten verdampfen kann.

WICHTIG : Um eine Beschädigung des Öls zu vermeiden während des Frittieren, niemals Salz oder Kräuter hinzufügen. Tiefgefrorene kleine Portionen ohne abzutauen frittieren. So bekommen Sie eine bessere Qualität. Sobald die Frittiergerichte fertig sind, heben Sie den Korb aus der Fritteuse, und hängen Sie ihn zurück an den Haken. Stellen Sie den Thermostatschalter zurück auf den niedrigsten Wert und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nach der Abkühlung der Fritteuse kann sie gereinigt werden. Rollen Sie das Kabel auf und stecken Sie es in das Kabelfach.





- ▲ Um gefährliche Fettspritzer zu vermeiden, immer im Voraus überflüssiges Eis von den Tiefkühlspeisen entfernen.
- ▲ **NIEMALS** den mit Tiefkühlprodukten gefüllten Korb über dem noch nicht erhitzten Öl oder Frittierfett hängen lassen. Das kann gefährliche Spritzer verursachen.
- ▲ Das Gerät wird im Betrieb heiß. Fassen Sie das Gerät nur an den Wärmeisolierten Griffen an.
- ▲ Behalten Sie Ihre Fritteuse immer im Auge, besonders wenn Kinder in der Nähe sind.
- ▲ Immer den Netzstecker herausziehen, wenn die Fritteuse nicht gebraucht wird und/oder wenn Sie sie reinigen wollen.



- ▲ Bevor das Gerät auseinander genommen oder mit dem Deckel abgedeckt wird, sollte das Öl abgekühlt sein.
- ▲ **NIEMALS** die Fritteuse versetzen, wenn das Öl oder Fett noch heiß ist.
- ▲ Der Mikroschalter schaltet die Fritteuse automatisch aus, wenn das Bedienteil entfernt wird. Wir raten deshalb, immer erst den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- ▲ Extra Sicherheit : Diese Fritteuse ist mit einem 3-fachen Sicherheitssystem ausgerüstet, inbegriffen einer FAIL-SAFE Sicherheitseinrichtung, die die Fritteuse bei einem Defekt automatisch abschaltet.

F Das Bedienteil darf man **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen (Fig. F). Putzen Sie es mit einem feuchten Lappen ab.

G Mit einer einfachen Ziehbewegung wird die aus Edelstahl bestehende Konsolenplatte von der Bedienungskonsole gelöst. Nach der Reinigung wird die Konsolenplatte einfach wieder eingeklickt (Fig. G).

H Damit Sie Ihre Fritteuse einfach, schnell und richtig reinigen können, empfehlen wir Ihnen den FRITEL Fritteusenreiniger zu benutzen (Fig. H).

Füllen Sie den Topf der Fritteuse mit etwa 40°C warmem Wasser und geben Sie etwa 10 Kappen FRITEL Fritteusenreiniger hinzu. Lassen Sie das Produkt +/- 20 Minuten einwirken und leeren Sie dann den Topf.

Gründlich spülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Der FRITEL Fritteusenreiniger wirkt auf Basis von natürlichen Enzymen und ist daher umweltfreundlich, biologisch abbaubar und nicht toxisch. Der FRITEL Fritteusenreiniger kann auf allen Materialien sowie Edelstahl, Kunststoff, Email usw. verwendet werden.

Störungen der Fritteuse und Ihre Behebung

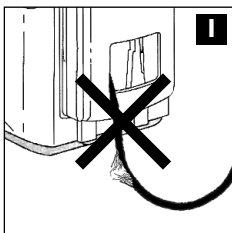
I Sollte doch mal bei Ihrer Fritteuse ein Defekt auftreten, das Gerät nicht mehr benutzen. Zuerst folgende Kontrollliste durchgehen:

1. **Die Sicherung im Sicherungskasten schlägt durch :** → Sicherung kontrollieren
2. **Fritteuse heizt nicht mehr :**
 - a. Der Überhitzungsschutz hat die Sicherung ausgelöst → Den Reset-Knopf drücken (fig. **D**)
 - b. Der elektrische Sicherheitsschalter ist ausgeschaltet → Der Bedienteil ist nicht korrekt plaziert.
3. **Das Öl oder Frittierfett raucht :**
 - a. Das Öl/Frittierfett ist verbraucht und muß ausgewechselt werden.
 - b. Der Thermostat ist zu hoch eingestellt.
4. **Das Backgut ist zu fettig :**
 - a. Das Öl/Frittierfett ist verbraucht und muss ausgewechselt werden.
 - b. Der Thermostat ist zu hoch eingestellt.



Wenn Sie den Defekt noch immer nicht beheben konnten, wenden Sie bitte sich an Ihre Verkaufsstelle oder an einen anerkanntenReparateur.

Wenn das Kabel beschädigt ist (Fig. H), Ihre Fritteuse sofort zu Ihrer Verkaufsstelle bringen.



DER GARANTIEANSPRUCH ERLISCHT AUTOMATISCH, WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT EINGEHALTEN WERDEN.

Wir behalten uns das Recht vor, technische Änderungen durchzuführen.

Users Manual

This deep fryer was built in accordance with the European CE-safety standard. As for all electrical household appliances all safety measures have to be taken, in order to prevent accidents and/or to avoid damages to your deep fat fryer.

Initial operation

Initial operation: we recommend cleaning the oil reservoir and the basket first. To remove the oil reservoir, just take off the control box. **NEVER** clean the basket in the dishwasher.

Ensure that the voltage marked on the rating-plate is the same as your main voltage. According to the safety stipulations by law: only use earthed plugs.

A **DO NOT** place the appliances near or on a source of heat (hot-plate, etc.). Pay attention that the cord does not touch hot surfaces. (fig. A).

Use

▲ Only use the deep fryer for deep-frying purposes.

B Fill the reservoir with oil or melted fat between **minimum** level and **maximum** level. To prevent the heating element from overheating, it is absolutely necessary that the oil level reaches the MIN-mark. (fig. B). **NEVER** add fresh oil to already used oil. **NEVER** mix oils of different quality.

▲ NEVER use the deep fryer with the lid on, nor heat up with the lid on (except for the deep fryer with filter lid - enclosed special characteristics).

C Insert the plug into the socket. Now turn the thermostat knob clockwise to the desired temperature (fig. C). The heating pilot light goes on. As soon as the selected temperature is reached, the heating pilot light goes out and the fryer is ready for frying. When the oil temperature drops, the heater and the pilot light will switch back on and will go out as soon as the selected temperature has been reached.

▲ NEVER switch the deep fryer on before you have filled it with enough oil or fat. NEVER leave water in the oil reservoir when filling it with oil or frying fat. The oil level must always be between MIN and MAX otherwise the safety thermostat switches off.

D In this case, **first** remove the cause (see useful tips), allow cooling off and press the RESET button (fig. D). The fryer is now ready for use.

We recommend using frying oil. When using frying fat, you first have to cut the fat into little pieces and put these pieces directly on the heating element. Turn the thermostatic knob to the melting point "□" and wait until the fat has melted, before turning the thermostatic knob to the desired temperature.

E Suspend the basket on the hook. Fold the basket handle out to engage it in its working position. Put the previously dried food in the basket (max. two third full) (fig. E).

For an optimal frying result, we advise you the following quantities :

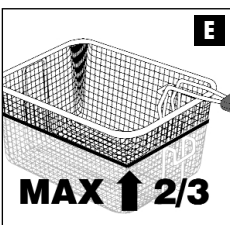
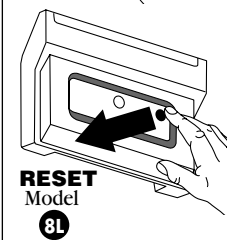
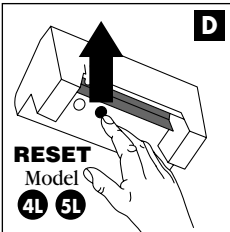
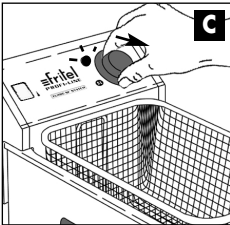
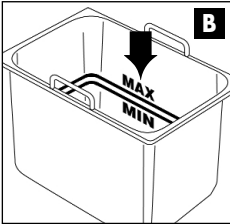
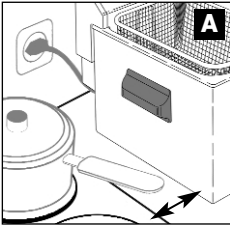
- Frozen French fries : Fill the basket max. 2/3

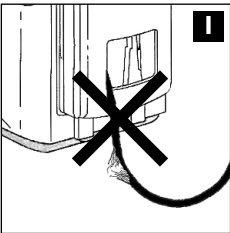
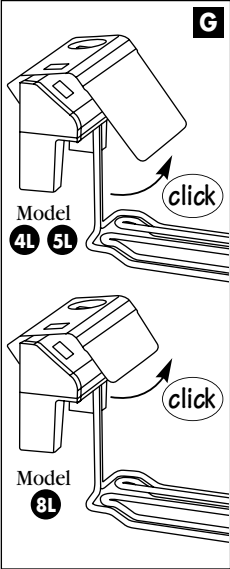
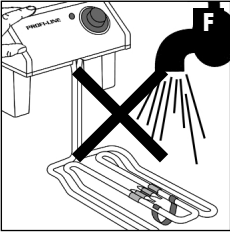
- Fresh French fries : max. 150 gr./litre oil or per 900 gr. solid fat

- Delicate dishes like croquettes, fish, ...: only cover the bottom of the bowl

Immerse the basket gently in the oil or frying fat to allow the water in the food to evaporate.

IMPORTANT: To avoid damage to the oil, never add salt or spices during the frying. It's better not to thaw out frozen small portions, this way the quality will be much better. After frying, pull the basket up and suspend it on the hook. Bring the thermostat button back to the position of the lowest temperature and disconnect the plug. Allow complete cooling before emptying and cleaning the deep fryer. Put the cord into the cord compartment.





- ▲ Always remove all redundant icing-up in advance, again to avoid oil splashes.
- ▲ **NEVER** hang the basket, filled with frozen products above the oil. This may cause dangerous splashes of the oil/frying fat.
- ▲ **NEVER** touch hot surfaces, only use handles and knobs.
- ▲ Supervise your fryer closely, especially when children are nearby.
- ▲ Unplug the cord of your fryer when it is not in use and before cleaning.
- ▲ Allow the oil to cool down before handling the parts or before putting on the dust lid.
- ▲ **NEVER** move the fryer as long as the oil or frying fat is hot.
- ▲ The electrical safety-switch switches off the heating element as soon as the control panel is removed. Nevertheless unplug the cord of your fryer before removing the control panel.
- ▲ Extra safety : This fryer is equipped with a 3-fold safety system to prevent over-heating, including a fail-safe that switches the fryer off in case of a mechanic default.
- F** The control panel must **NEVER** be immersed into water or other liquids (fig. F). Clean it with a damp cloth.
- G** With a simple pull, the stainless steel panel can be removed from the control box. After cleaning the panel can simply be put back with a click (fig. G).
- H** If you want to clean your deep fryer quickly, easily and safely, we advise you to use FRITEL cleaner for fryers (fig. H).
Fill the bowl of the deep fryer with warm water at + 40°C and add about 10 caps of FRITEL cleaner for fryers. The product must soak in for +/- 20 minutes, then empty the bowl.
Rinse thoroughly and wipe with a soft towel.
The FRITEL cleaner for fryers is based on natural enzymes. So it's environment-friendly, biodegradable and non-toxic. The FRITEL cleaner for fryers can be applied to all materials like stainless steel, synthetic, enamel, etc.

Troubleshooting

- I** Do not use the appliance, when damaged. First go through the following check-list:
1. **The fuse in the fuse box blows :** → check the fuse
 2. **The deep fryer does not heat up :**
 - a. The safety thermostat is interrupted → Press the Reset push button (fig. **D**)
 - b. The safety switch is interrupted → Position the control unit correctly
 3. **The oil gives off smoke :**
 - a. The oil/frying fat is old or degraded → Replace the oil/frying fat
 - b. The chosen temperature is too high → Choose a lower temperature
 4. **The fried food is too greasy :**
 - a. The oil/frying fat is old and degraded → Replace the oil/frying fat
 - b. The chosen temperature is too low → choose a higher temperature

If you still haven't repaired the defect, please call your outlet or a certified repairman.
If the supply cord is damaged (fig. H) immediately bring your deep fryer to your outlet.



ANY DAMAGE CAUSED DUE TO INCORRECT USE WILL CANCEL THE GUARANTEE.

We reserve the right to carry out technical modifications.

NL Garantiebepalingen

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum.

Duur van de garantie : zie 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 identificatienummers.

D Garantiebedingungen

Die Garantie beginnt mit dem Ankaufstag.

Dauer der Garantie : siehe Verpackung.

Umfang der Garantie :

- Die Garantie deckt kostenfreie Reparatur und/oder Ersatz aller Teile von unserer technischen Abteilung als Konstruktions-, Material- und Fabrikationsfehler anerkannt werden.
- Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer.
- Die Portokosten für Hin- und Rückversand gehen zu Lasten des Käufers.
- **Die Garantie gilt nur nach Vorlage der durch den Verkäufer beim Verkauf ordnungsmäßig ausgefüllten Garantiebescheinigung.**

Die Garantie entfällt automatisch bei :

- Einem nicht korrekten Anschluß, z.B. übermäßig starke Netzspannungsschwankungen.
- Nicht normale oder zweckwidrige Nutzung oder Behandlung.
- Fehlende oder mißbräuchliche Pflege.
- Geräte, die von Personen, welche von uns als Reparateur nicht autorisiert sind, verändert oder repariert wurden.
- Geräte, deren Kennnummern beseitigt oder verändert wurden.

F Conditions de garantie

La garantie prend cours à la date d'achat.

Durée de la garantie : voir 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 la panne est due à une faute de matériau, de construction ou de fabrication.
- La garantie n'est valable que pour le premier utilisateur.
- Les frais de transport sont toujours à charge de l'acheteur, tant pour l'envoi que pour l'enlèvement.
- **La garantie ne peut être appliqué que sur présentation de la facture d'achat.**

La garantie n'est pas d'application dans les cas suivants :

- Un branchement incorrect, p.e. tension électrique trop haute.
- En cas d'utilisation incorrecte, inadéquate ou anormale.
- En cas d'entretien insuffisant ou incorrect.
- En cas de réparation ou modification réalisées par un tiers non agréé.
- En cas de disparition et/ou modification des numéros d'identification.

GB Guarantee conditions

Your guarantee starts on the day of purchase.

Duration of the guarantee : see packaging.

Determination of the guarantee :

- The guarantee covers every repair and/or replacement free of charge of the parts recognized defective by our technical department and if the damage is due to faulty manufacture, construction or material.
- The guarantee is only valid for the original user.
- Carriage, both ways, is for the purchaser's account.
- **The guarantee does not apply unless the certificate of guarantee is submitted duly filled in by the salesman at the moment of purchase.**

The guarantee expires in the following cases :

- Incorrect connection, e.g. electric voltages.
- Abnormal, improper use or misuse.
- Lack of care.
- Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as manufacturer.
- When reference numbers are altered or removed.

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