



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
FRITEL, the only "Cool Zone Fryer" with TURBO SF® System
FRITEL, die einzige "Kaltzone Fritteuse" mit TURBO SF® System



NL GEBRUIKSAANWIJZING p. 3
Baktijden en baktemperaturen p. 11

GB USERS MANUAL p. 7
Frying time and temperature p. 11

Voor uw veiligheid, lees eerst vóór ingebruikname !!!

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


F MODE D'EMPLOI p. 5
Temps de cuisson et températures p. 11

D GEBRAUCHSANWEISUNG p. 9
Frittierzeit und Temperaturen p. 11

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

Für Ihre Sicherheit, lesen Sie vor Inbetriebnahme !!!


Proficiat! U kocht zonet een friteuse van topkwaliteit die u jarenlang frituurplezier garandeert. Lees de gebruiksaanwijzing (p. 3 - 4) aandachtig vooraleer u de friteuse in gebruik neemt. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig! Voor bijkomende informatie en nuttige tips over onze friteuses kan u steeds terecht op onze website www.fritel.com.


 **Personen die deze gebruiksaanwijzing niet gelezen hebben mogen deze friteuse niet gebruiken.**

 **Vergeet niet de garantiebepalingen te lezen. Deze treft u aan in bijlage, samen met de bijzondere kenmerken van uw friteuse.**

**Baktijden
en bak-
temperaturen
p. 11**


Félicitations! Vous venez d'acheter une friteuse de haute qualité qui vous garantira beaucoup de plaisir à frire. Lisez attentivement le mode d'emploi (p. 5 - 6) 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. En annexe vous trouverez ces conditions, ainsi que les caractéristiques complémentaires de votre friteuse.**

**Temps de
cuisson et
températures
p. 11**


Wir gratulieren Ihnen zu dem Kauf dieser Qualitätsfritteuse, mit der Sie noch vielen Spaß haben werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung (z. 7 - 8) mit Aufmerksamkeit, bevor Sie diese Fritteuse 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 Fritteuse nicht benutzen.**

 **Bitte beachten Sie die Garantiebedingungen! Diese finden Sie in der Anlage, zusammen mit den besonderen Eigenschaften Ihrer Fritteuse.**

**Frittierzeit
und
Temperaturen
p. 11**

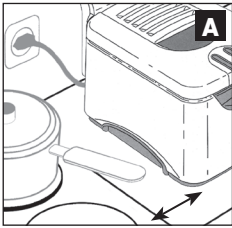
Congratulations! You just bought a high quality deep fryer, that will guarantee you a lot of frying-fun. Please read the instructions for use (p. 9 - 10) carefully before you take the deep fryer into use. Save these instructions carefully! For further information and useful tips, we advise you to have 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 fryer.**

 **Pay attention to the guarantee conditions! Enclosed you can find these conditions, together with the special characteristics of your deep fryer.**

**Frying time
and
temperature
p. 11**

Gebruiksaanwijzing

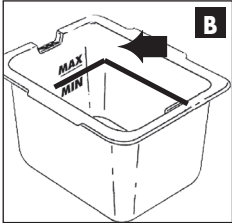


Deze frituse is gebouwd in overeenstemming met de Europese veiligheidsnormen CE. Zoals voor alle elektrische huishoudtoestellen moeten de nodige maatregelen van voorzichtigheid in acht genomen worden om ongevallen te vermijden of om te voorkomen dat uw frituse beschadigd wordt.

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 bedieningspaneel af te nemen. Het frituurkorfje **NOOIT** reinigen in de afwasmachine, en **NOOIT** in water laten weken. Controleer vervolgens of uw frituse correct gemonteerd werd; controleer of de schuifbeugels volledig in de daartoe voorziene openingen zitten (zie fig. I). 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).



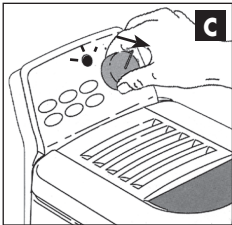
Gebruik

- A** De frituse enkel en alleen gebruiken om te frituren.

- B** Vul de frituse met olie of gesmolten vet tussen het peil **MIN** en **MAX**.

- A** 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 (zie fig. B).

- A** **NOOIT** frituren met deksel op de frituse, ook **NOOIT** de frituse laten opwarmen met deksel erop (behalve frituse met filterdeksel - zie bijlage bijzondere kenmerken).



- C** Klap de korfgreep open en hang de korf op de haak alvorens de stekker in een stopcontact met aarding te steken. 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. De controlelamp licht op bij temperatuursdaling en gaat uit zodra de ingestelde temperatuur terug bereikt is.

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

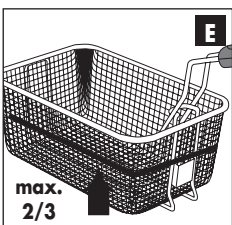
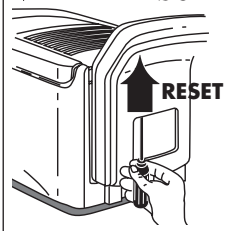
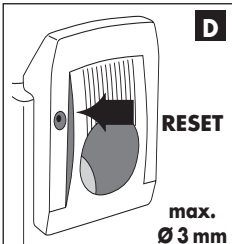
Wij raden aan frituurolie te gebruiken i.p.v. frituurvet. Bij gebruik van frituurvet moet u eerst het blok frituurvet in kleinere stukken snijden, en deze verdelen over het gehele verwarmingselement (**NIET** in de korf leggen). Draai vervolgens de thermostaatknop op de smeltpositie "☐" en wacht tot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

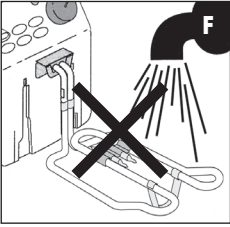
- E** Vul de korf (max. 2/3) (zie fig. E) met de vooraf gedroogde frituurgerechten. Voor een optimaal bakresultaat bevelen wij volgende hoeveelheden aan :

- 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 aanwezige water in de gerechten kan verdampen.

BELANGRIJK : Om beschadiging van de olie te vermijden, nooit zout of kruiden toevoegen tijdens het frituren. Diepgevroren kleine porties frituren zonder ontdooien. 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. Klap de korfgreep pas terug dicht wanneer de olie volledig afgekoeld is. Tenslotte rolt u het snoer in het kabelvak.





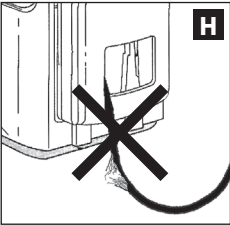
Gebruiksaanwijzing

- ▲ 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 veroorzaakt hevige opspattingen.
- ▲ 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 de korfgreep opnieuw inklipt en 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 bedieningspaneel af te nemen.

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



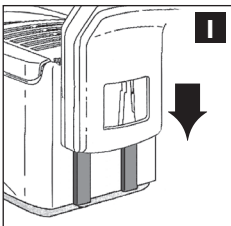
G Voor het gemakkelijk, snel en veilig reinigen van uw friteuse, raden wij u aan om de FRITEL friteusereiniger te gebruiken (zie fig. G). Met de FRITEL friteusereiniger gebeurt het reinigen voortaan in een handomdraai. Vul de kuip van de friteuse met warm water van meer dan 40°C en voeg er ongeveer 10 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 dus milieuvriendelijk, biologisch afbreekbaar en niet-toxisch. De FRITEL friteusereiniger kan ook op alle oppervlakten gebruikt worden, nl. gelakt metaal, kunststof, inox...



Nuttige wenken bij storingen

H Bij een storing 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 → de Resetknop terug inschakelen (zie **D**)
 - b. De elektrische veiligheidsschakelaar is uitgeschakeld → Het bedieningspaneel werd niet correct op de schuifbeugels gemonteerd , de kuip zit verkeerd of een schuifbeugel is afgebroken. In de twee eerste gevallen, monteer de friteuses correct (zie fig. I), in het laatste geval dient u de gegevens in het kabelvak te noteren en u met deze gegevens naar uw verkooppunt begeben voor een nieuwe schuifbeugel.
3. **De olie rookt of kookt over :**
 - 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 de storing nog niet is opgelost, wendt u tot uw verkooppunt.

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

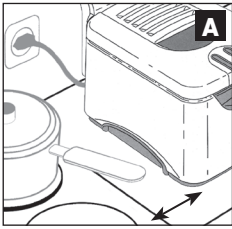


HET TOESTEL IS ONTWERPEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK. BIJ GEBRUIK VOOR BEROEPS-DOELEINDEN VERANDEREN DE GARANTIEVOORWAARDEN.



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.



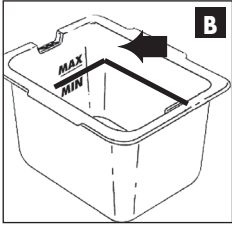
Mode d'emploi

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 et ne **JAMAIS** laisser le panier dans l'eau. Contrôlez ensuite que votre friteuse a été montée correctement, c'est à dire contrôlez si les glissières se trouvent complètement dans les ouvertures prévus. 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).

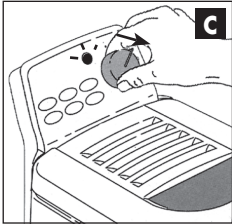


Emploi

- 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**.

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 (voir fig. B).



A Ne **JAMAIS** frire avec le couvercle sur la friteuse, ni réchauffer la friteuse avec le couvercle dessus (sauf friteuse avec couvercle filtrant - voir annexe caractéristiques complémentaires).

C Avant de brancher la fiche sur la prise de courant, dépliez d'abord la poignée du panier et suspendez le panier sur le crochet. 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.

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

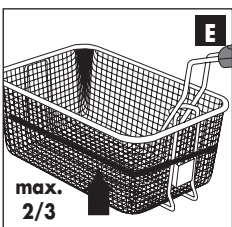
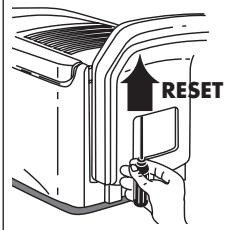
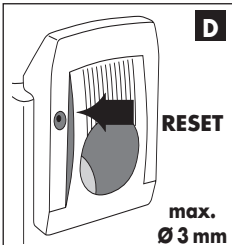
Nous conseillons d'utiliser plutôt de l'huile que de graisse. Si vous utilisez de la graisse, coupez d'abord le bloc de graisse en morceaux et posez les morceaux directement sur l'élément chauffant (NE **JAMAIS** mettre les blocs dans le panier). Ensuite tournez le thermostat à la position de fusion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

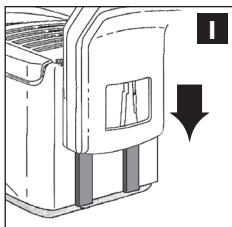
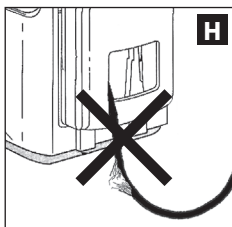
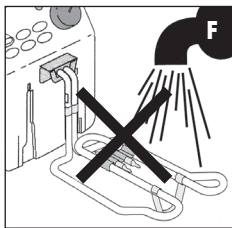
E Mettez les aliments préalablement essuyés dans le panier (max. 2/3) (voir fig. E). Afin d'obtenir un résultat optimal nous vous conseillons d'utiliser les quantités suivantes:

- Frites surgelées: remplir le panier max. 2/3
- Frites fraîches: max. 150 gr. par litre d'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. Ne repliez la poignée du panier que lorsque l'huile est entièrement refroidie. Roulez le câble dans son compartiment.





Mode d'emploi

- ▲ 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 provoque 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.
- 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** Afin de nettoyer votre friteuse plus facilement nous vous conseillons d'utiliser le nettoyant pour friteuse FRITEL. Grâce au nettoyant FRITEL, tout cela se fait en un tour de main. 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'inox...

Conseils utiles en cas de panne

- H** En cas d'un dérèglement 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 réenclencher (voir **D**)
 - b. Le connecteur de sécurité est déclenché → Le panneau de commande n'est pas monté correctement sur les glissières ou une glissière est cassé. Dans les deux premiers cas : montez la friteuse correctement (voir fig. I). Dans le dernier cas : notez les coordonnées dans la compartiment du câble et adressez vous à votre point de vente.
 3. **L'huile ou la graisse fume ou déborde :**
 - 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 dérèglement, adressez-vous à votre point de vente.

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



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 SERONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE.

Nous nous réservons le droit de faire des changements techniques.

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 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 and **NEVER** leave the basket in water. Then check if your fryer is correctly mounted, namely if the sliders fit precisely in the openings made for that purpose (fig. I). 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.

▲ 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 (fig. B).

▲ 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 Before inserting the plug into the socket, first fold out the basket handle and suspend the basket on the hook. 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.

D In this case, **first** remove the cause, 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 (**NEVER** put the fat in the basket). 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 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 :

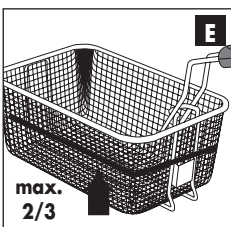
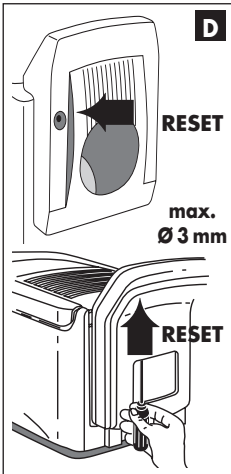
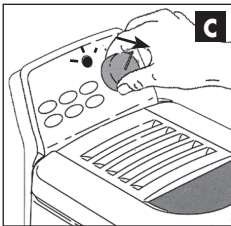
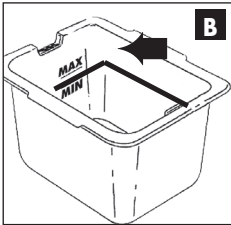
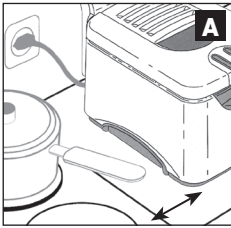
- Frozen French fries : Fill the basket max. 2/3

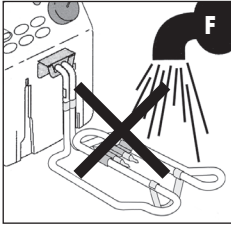
- Fresh French fries : max. 150 gr./litre oil or per 900 gr. solid fat

- 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 contained 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. Only fold in the basket handle when the oil has completely cooled off. Put the cord into the cord case.





Users Manual

- ▲ 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 causes 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 box is removed. Nevertheless unplug the cord of your fryer before removing the control box.

F The control box must **NEVER** be immersed into water or other liquids (fig. F). Clean it with a damp cloth.

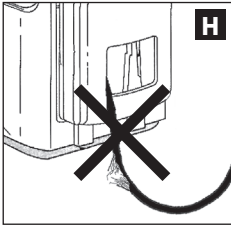


G If you want to clean your deep fryer quickly, easily and safely, we advise you to use FRITEL cleaner for fryers (fig. G). Thanks to the FRITEL cleaner for fryers, this will all be done in no time.

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.



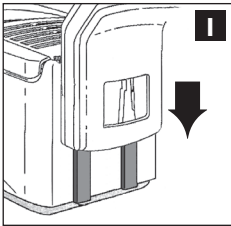
Troubleshooting

H Do not use the appliance, when damaged. First go through the following check-list:

1. **The fuse 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 → The control box is not mounted correctly onto the sliders, the bowl is mounted false, or one of the sliders has broken off. In the first two cases : mount the fryer correctly (fig. **I**). In the last case : note the data in the cord storage, then go to your sales point.
3. **The oil gives off smoke or boils over :**
 - 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 sale point.

If the supply cord is damaged (fig. H) immediately bring your deep fryer to your outlet.



THE APPLIANCE HAS BEEN DEVELOPED FOR HOUSEHOLD USE. WHEN USING IT FOR PROFESSIONAL USE, THE CONDITIONS OF GUARANTEE WILL CHANGE.



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

We reserve the right to carry out technical modifications.

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 und **NIEMALS** den Korb ins Wasser lassen. Kontrollieren Sie anschließend, ob die Fritteuse richtig montiert wurde, und ob der Schieber komplett in den dazu vorgesehenen Öffnungen steckt (Fig. 1). 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

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

- B** Füllen Sie die Fritteuse mit Öl oder geschmolzenem Fett zwischen den Füllmengenmarkierungen **MIN** und **MAX**.

- ▲ Achten Sie darauf, daß die Min. Füllmenge nicht unterschritten und die Max. Füllmenge nicht überschritten wird. Niemals Wasser in den Topf geben, 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 (Fig. B).**

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

- C** Bevor Sie den Sicherheitsstecker in die Steckdose stecken, zuerst den Korbgriff ausklappen und den Korb auf dem Haken aufhängen. 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, wenn die Temperatur wieder erreicht ist.

- D** In diesem Fall zuerst die Ursache beheben, 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 (**NIEMALS** das Fett in dem Korb legen). Denn drehen Sie den Thermostatschalter auf die Schmelzposition "☐" und warten, bevor Sie den Thermostatschalter auf die gewünschte Temperatur drehen, bis das Fett geschmolzen ist.

- E** Füllen Sie den Korb (max. 2/3) (Fig. E) mit der im Voraus abgetrockneten Frittierspeise. Um ein optimales Frittiererergebnis zu erreichen, empfehlen wir Ihnen folgende Mengen :

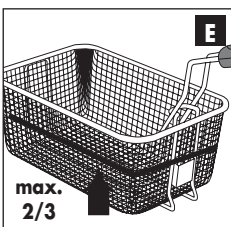
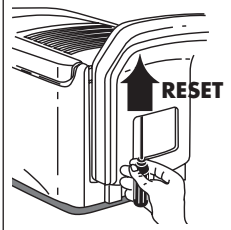
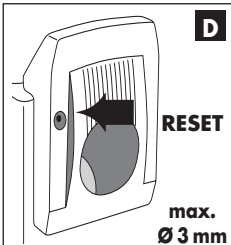
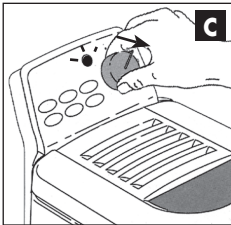
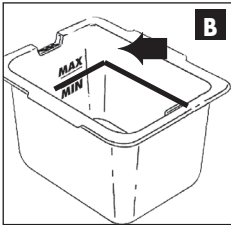
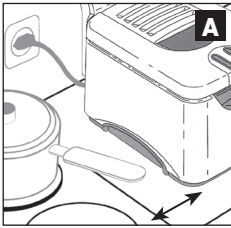
- Tiefkühlpommes : Füllen Sie den Korb max. 2/3

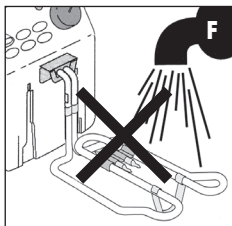
- Frische Pommes : max. 150 Gr. pro Liter Öl oder pro 900 Gr. festes Fett

- 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 Frittierens 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. Der Korbgriff nur zu klappen wenn das Öl ganz abgekühlt ist. Rollen Sie das Kabel auf und stecken Sie es in das Kabelfach.





Gebrauchsanweisung

- ▲ 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 verursacht gefährliche Spritzer.
- ▲ 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.

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

G Damit Sie Ihre Fritteuse einfach, schnell und richtig reinigen können, empfehlen wir Ihnen, den FRITEL Fritteusenreiniger zu benutzen (Fig. G). Dank des FRITEL Fritteusenreinigers geschieht alles künftig im Handumdrehen.

Füllen Sie den Topf der Fritteuse mit warmem Wasser von + 40°C und fügen Sie ungefähr 10 Verschlüsse FRITEL Fritteusenreiniger hinzu. Lassen Sie das Produkt +/- 20 Minuten einziehen und leeren Sie danach den Topf.

Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Der FRITEL Fritteusenreiniger besteht aus natürlichen Enzymen und ist daher umweltfreundlich, biologisch abbaubar und nicht toxisch. Der FRITEL Fritteusenreiniger ist für alle Materialien, wie Edelstahl, Kunststoff, Email... geeignet.

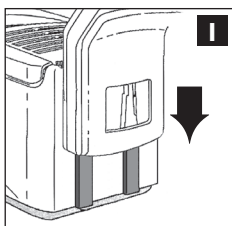
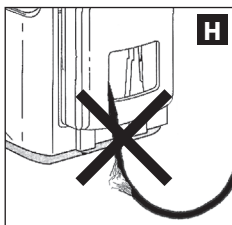
Störungen der Fritteuse und deren Behebung

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

1. **Die Sicherung schlägt durch :** → Sicherung kontrollieren
2. **Fritteuse heizt nicht mehr :**
 - a. Der Überhitzungsschutz hat angesprochen → Den Reset-Knopf drücken (fig. **D**)
 - b. Der elektrische Sicherheitsschalter ist ausgeschaltet → Das Bedienteil wurde entweder nicht richtig auf die Schieber montiert, oder der Topf steckt falsch oder einen Schieber ist abgebrochen. Montieren Sie in den ersten zwei Fällen die Fritteuse korrekt (Fig. 1). Im letzten Fall brauchen Sie die Daten im Kabelfach zu notieren und sich mit diesen Daten an Ihre Verkaufsstelle zu wenden zum Umtausch des Schiebers.
3. **Das Öl oder Frittierfett raucht oder kocht über :**
 - 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 sich bitte an Ihre Verkaufsstelle.

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



DAS GERÄT IST FÜR DEN HAUSGEBRAUCH ENTWORFEN. FÜR DEN BERUFLICHEN GEBRAUCH ÄNDERN SICH DIE GARANTIEBEDINGUNGEN.



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

Wir behalten uns das Recht vor, um technische Änderungen durchzuführen.

NL Baktijden en baktemperaturen

Deze frituurtabel is informatief en kan verschillen naargelang hoeveelheid en persoonlijke smaak.

Frietten	Baktijd	Temp.
Voorbakken van verse friet	4 - 6 min.	170°C
2de maal bakken van verse friet	1 - 2 min.	190°C
Diepvriesfriet	2 - 4 min.	190°C
Aardappelchips, -wafeltjes	3 - 4 min.	190°C
Zoete bereidingen	Baktijd	Temp.
Oliebollen, Appelbeignets	3 - 5 min.	190°C
Donuts	5 - 6 min.	190°C

Visgerechten	Baktijd	Temp.
Visfilets gepaneerd	3 - 4 min.	170°C
Zee tong, snoek	3 - 5 min.	180°C
Forellen, kabeljauw	3 - 5 min.	180°C
Bereidingen in pancermee	Baktijd	Temp.
Aardappelkroketten	3 - 4 min.	190°C
Kaaskroketten	2 - 4 min.	190°C
Garnaalkroketten	3 - 4 min.	190°C
Viskroketten	3 - 4 min.	190°C
Bitterballen	3 - 4 min.	190°C

F Temps de cuisson et températures

Les temps de cuisson et les températures sont donnés à titre indicatif. Il convient de les adapter selon les quantités et les goûts de chacun.

Pommes de terre	Min	Degré
Précuisson de frites fraîches	4 - 6 min.	170° C
Seconde cuisson de frites fraîches	1 - 2 min.	190° C
Frites surgelées	2 - 4 min.	190° C
Pommes-chips, gaufrettes	3 - 4 min.	190° C
Beignets et pâtisserie	Min	Degré
Beignets, boules de Berlins	3 - 5 min.	190° C
Donuts	5 - 6 min.	190° C

Poissons	Min	Degré
Filets de poissons panés	3 - 4 min.	170° C
Brochets, soles	3 - 5 min.	180° C
Truites, cabillaud	3 - 5 min.	180° C
Mets en chapelure	Min	Degré
Croquettes de pommes de terre	3 - 4 min.	190° C
Croquettes au fromage	2 - 4 min.	190° C
Croquettes de crevettes	3 - 4 min.	190° C
Croquettes de poisson	3 - 4 min.	190° C
Croquettes milanaises	3 - 4 min.	190° C

GB Frying time and temperature

Cooking temperatures and times in the table are approximate, and will vary according to the quantity of food being fried and to your individual tastes.

Potato dishes	Time	Temp.
French fries, pre fry	4 - 6 min.	170°C
French fries, second fry	1 - 2 min.	190°C
Deep frozen French fries	2 - 4 min.	190°C
Potato chips/crisps	3 - 4 min.	190°C
Sweet dishes	Time	Temp.
Custard doughnuts, apple fritters	3 - 5 min.	190°C
Doughnuts	5 - 6 min.	190°C

Fish dishes	Time	Temp.
Filets of fish coated w. bread crumbs	3 - 4 min.	170°C
Sole, pike	3 - 5 min.	180°C
Trout, cod	3 - 5 min.	180°C

Dishes coated w. bread crumbs	Time	Temp.
Potato croquettes	3 - 4 min.	190°C
Cheese croquettes	2 - 4 min.	190°C
Shrimp croquettes	3 - 4 min.	190°C
Fish croquettes	3 - 4 min.	190°C
Meat balls	3 - 4 min.	190°C

D Frittierzeiten und Temperaturen

Die Fritiertafel dient zur Information und kann je nach Menge und persönlichem Geschmack variiert werden.

Kartoffelgerichte	Min.	Grad
Pommes Frites, vorfrittieren	4 - 6 min.	170°C
Pommes Frites, 2. Frittiervorgang	1 - 2 min.	190°C
Tiefgekühlte Pommes Frites	2 - 4 min.	190°C
Kartoffelchips, -Puffer	3 - 4 min.	190°C
Süße Zubereitungen	Min.	Grad
Berliner, Apfelbeignets	3 - 5 min.	190°C
Donuts	5 - 6 min.	190°C

Fischgerichte	Min.	Grad
Panierte Fischfilets	3 - 4 min.	170°C
Seezunge, Hecht	3 - 5 min.	180°C
Forelle, Kabeljau	3 - 5 min.	180°C
Zubereitungen mit Paniermehl	Min.	Grad
Kartoffelkroketten	3 - 4 min.	190°C
Käsekroketten	2 - 4 min.	190°C
Krabbenkroketten	3 - 4 min.	190°C
Fischkroketten	3 - 4 min.	190°C
Krokettenklößchen	3 - 4 min.	190°C

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.

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 aiderez, 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.

GB ENVIRONMENT



Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment.

LIABILITIES

All liabilities, towards both consumer(s) and third parties, that could result from not observing all the safety regulations prescribed in this user manual, can under no circumstances be charged to the manufacturer. In case of non-observation of these safety regulations, the user of the deep fryer, or any other person not having observed these safety regulations, protects the manufacturer from all responsibilities that he could be charged with.

D UMWELTSCHUTZ



Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen.

HAFTPFLICHTEN

Alle Haftpflichten, hinsichtlich Verbraucher und Dritten, die sich ergeben könnten aus das nicht Nachkommen von allen in dieser Gebrauchsanweisung vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften, können keinesfalls zu Lasten des Fabrikanten gehen. Bei Nicht-Befolgung dieser Sicherheitsvorschriften, schützt der Benutzer der Friteuse, oder andere Personen die diese Sicherheitsvorschriften nicht nachgekommen sind, den Fabrikant gegen alle Haftpflichten die Ihm zu Lasten gelegt werden können.

fritel
Made in Belgium

www.fritel.com

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

E-mail: info@fritel.com