

# fritel

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

Voor uw veiligheid, lees eerst vóór ingebruikname !!!

## **F** MODE D'EMPLOI

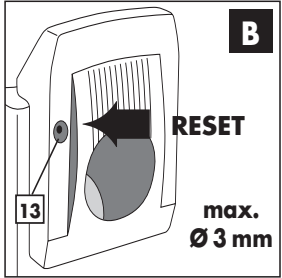
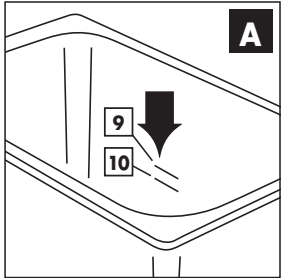
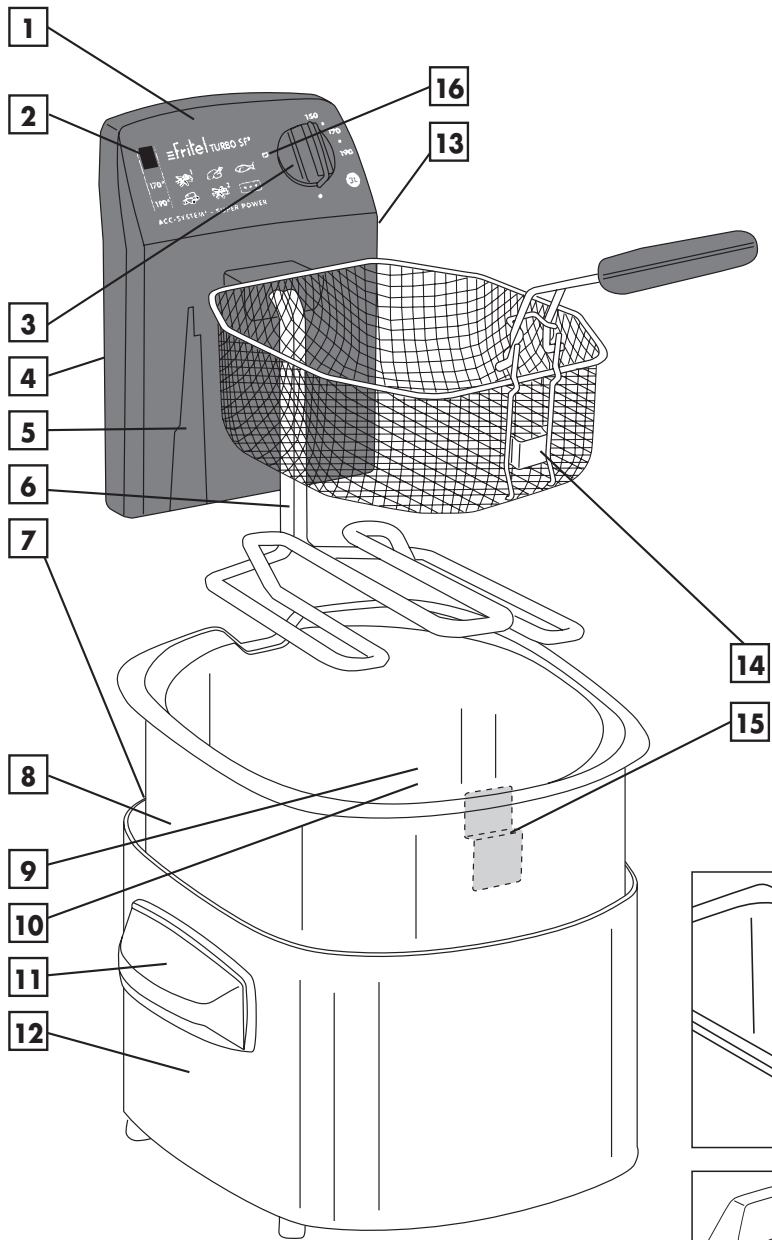
Pour votre sécurité, à lire avant la mise en service !!!

## **GB** USER MANUAL

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

## **D** GEBRAUCHSANWEISUNG

Für Ihre Sicherheit, lesen Sie vor Inbetriebnahme !!!



Max. Vol. Olie/Huile/Öl/Oil	Max. Vol. Vet/Gräisse/Fett/Fat	Power (Watt)	Amp. (A)
3 l.	2,7 kg	2300	10,0
4 l.	3,6 kg	3200	14,0

## **NL** Beschrijving van de frituse

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

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

## **F** Description de la frituse

- 1 Boîtier de commande
- 2 Lampe de contrôle de la température
- 3 Bouton de thermostat réglable
- 4 Compartiment pour le câble
- 5 Rainure pour la glissière
- 6 Élément chauffant avec TURBO SF® System
- 7 Glissière
- 8 Cuve en acier inoxydable 18/10
- 9 Niveau Maximum (fig. A)
- 10 Niveau Minimum (fig. A)
- 11 Poignée "COOL TOUCH" pour manteau
- 12 Manteau
- 13 Bouton RESET (rouge) (fig. B)
- 14 Panier à frire avec poignée
- 15 Crochet pour le panier à frire
- 16 Position de fusion "□"

Nous nous réservons le droit de faire des changements techniques.

## **GB** Description of the Appliance

- 1 Control box
- 2 Control lamp for the temperature
- 3 Thermostatic knob
- 4 Cord storage
- 5 Slide groove for control unit
- 6 Heating element with TURBO SF®
- 7 Control unit
- 8 Stainless steel 18/10 oil reservoir
- 9 Maximum oil level (fig. A)
- 10 Minimum oil level (fig. A)
- 11 "COOL TOUCH" handles for housing
- 12 Housing
- 13 RESET-button (red) (fig. B)
- 14 Basket with handle
- 15 Suspension hook for the frying basket
- 16 Melting temperature for frying fat "□"

We reserve the right to execute technical modifications

## **D** Beschreibung der Fritteuse

- 1 Bedienungskonsole
- 2 Kontrollampe für Heizung
- 3 Thermostatschalter
- 4 Kabelfach
- 5 Schlitz für Schieber
- 6 Heizelement mit TURBO SF® System
- 7 Schieber
- 8 Öl Topf aus Edelstahl 18/10
- 9 Maximum Mengemarkierung (fig. A)
- 10 Minimum Mengemarkierung (fig. A)
- 11 "COOL TOUCH" Handgriffe des Gehäuses
- 12 Metallgehäuse
- 13 RESET-Schalter (rot) (fig. B)
- 14 Frittierkorb mit Griff
- 15 Haken für Frittierkorb
- 16 Schmelzeinstellung für festes Fett "□"

Wir behalten uns das Recht vor, technische Änderungen durch zu führen.

## NL NEDERLANDS - Gebruiksaanwijzing p. 5-6

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



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



**Vergeet niet de garantiebepalingen te lezen.**

Baktijden en  
-temperaturen ... p.13

Garantie ..... p.14

Praktische  
tips ..... p.15

## F FRANCAIS - Mode d'emploi p. 7-8

Félicitations! Vous venez d'acheter une friteuse de haute qualité qui vous garantira beaucoup de plaisir à frire. Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser la friteuse et conservez le soigneusement. Pour plus d'informations consultez notre site web [www.fritel.com](http://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.**

Temps de cuisson et  
températures .... p.13

Garantie ..... p.14

Astuces  
pratiques ..... p.15

## GB ENGLISH - User manual p. 9-10

Congratulations! You just bought a high quality deep fryer, that will guarantee you a lot of frying-fun. Please read the instructions for use 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](http://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!**

Frying time and  
temperature .... p.13

Guarantee ..... p.14

Practical tips .... p.15

## D DEUTSCH - Gebrauchsanweisung S. 11-12

Wir gratulieren Ihnen zu dem Kauf dieser Qualitätsfritteuse, mit der Sie noch vielen Spaß haben werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung 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](http://www.fritel.com).



**Personen, die diese Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen diese Fritteuse nicht benutzen.**



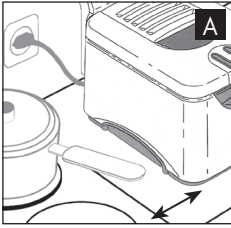
**Bitte beachten Sie die Garantiebedingungen!**

Frittierzeit und  
temperaturen ... S.13

Garantie ..... S.14

Praktische  
Hinweise ..... S.15

## Gebruiksaanwijzing

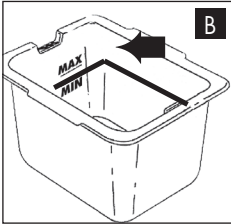


Deze friteuze is gebouwd in overeenstemming met de Europese veiligheidsnormen CE. Zoals voor alle elektrische huishoudtoestellen dienen de nodige maatregelen van voorzichtigheid in acht te worden genomen om ongevallen te vermijden of om te voorkomen dat uw friteuze beschadigd wordt.

### Alvorens de friteuze te gebruiken

Alvorens de friteuze voor het eerst te gebruiken is het aanbevolen de inox kuip en de korf af te wassen. Om de inox kuip uit te nemen dient men het bedieningspaneel af te nemen. De korf **NOOIT** reinigen in de afwasmachine. Controleer vervolgens of uw friteuze terug correct gemonteerd werd; controleer of de schuifbeugels volledig in de daartoe voorziene openingen zitten (zie fig. I). Controleer of de netspanning overeenstemt met deze aangeduid op het toestel. Overeenkomstig de wettelijke veiligheidsnormen moet de friteuze steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding.

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

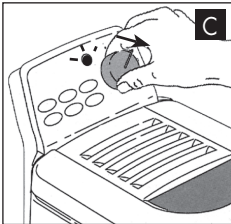


### Gebruik

**▲** De friteuze enkel en alleen gebruiken om te frituren.

**BELANGRIJK** : Schakel de friteuze **NOOIT** aan indien deze geen of onvoldoende frituurolie of frituurvet bevat. Alle defecten die te wijten zijn aan het niet naleven van deze instructie worden **NIET** onder garantie hersteld. De instructies voor het smelten van vast frituurvet vindt u verder op deze pagina.

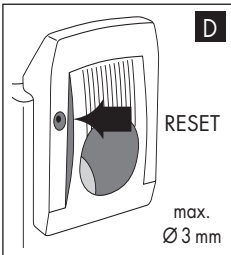
**B** Vul de friteuze **ALTIJD** met frituurolie of frituurvet tussen het MIN. en MAX. peil, zoniet springt de veiligheidsthermostaat uit. Er mag **NOOIT** water in de kuip staan als u deze met frituurolie of frituurvet vult.



**▲** **NOOIT frituren met deksel op de friteuze, ook NOOIT de friteuze laten opwarmen met deksel erop (behalve friteuze met filterdeksel).**

**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 friteuze 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, verwijzen wij naar de nuttige wenken bij storingen. Dan de friteuze laten afkoelen en vervolgens de RESET-knop indrukken (zie fig. D). De friteuze is weer klaar voor gebruik. Wij raden aan frituurolie te gebruiken i.p.v. frituurvet. Bij gebruik van frituurvet dient u eerst het blok frituurvet in kleinere stukken te snijden, en deze te 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.



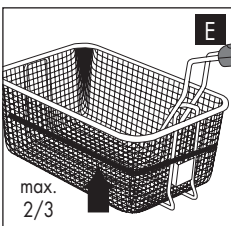
**E** Alvorens de friteuze in te schakelen, klap eerst het handvat van de korf uit en hang dan de korf op de haak. Vul de korf (max. 2/3) (zie fig. E) met de vooraf afgedroogde frituurgerechten. Voor een optimaal bakresultaat bevelen wij volgende hoeveelheden aan :

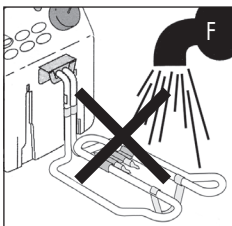
- Diepvriesfrietjes : de korf max. 2/3 vullen

- Verse frietjes : max. 150 gr. per liter frituurolie of per 900 gr vast frituurvet

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





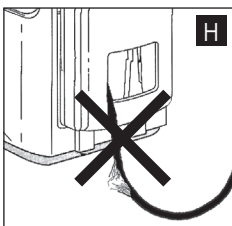
## Gebruiksaanwijzing

- ▲ Om gevaarlijke opspattingen te vermijden dient U bij diepvriesproducten steeds voorafgaandelijk het overtollig ijs te verwijderen.
- ▲ **NOOIT** de korf gevuld met diepvriesproducten boven de olie of het vet hangen zolang deze niet opgewarmd is tot 130° C. Dit veroorzaakt hevige opspattingen.
- ▲ Warme delen niet aanraken. Raak enkel de handgrepen en knoppen aan.
- ▲ Tijdens gebruik de friteuse **NOOIT** 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 dient volledig afgekoeld zijn alvorens het toestel te demonteren of alvorens U de korfgreep opnieuw inklapt en het deksel er terug oplegt.
- ▲ De friteuse **NOOIT** verplaatsen wanneer deze gevuld is met hete olie of heet vet.
- ▲ De microswitch 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). Enkel 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 oppervlakken gebruikt worden, nl. gelakt metaal, kunststof, inox...



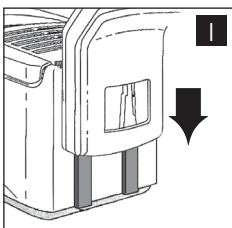
## Nuttige wenken bij storingen

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

1. **De zekering slaat uit** :-> controleer de zekering.
- D** 2. **De friteuse verwarmt niet meer** :
  - a. De veiligheidsthermostaat is uitgeschakeld -> de Resetknop terug inschakelen (zie fig. D)
  - b. De microswitch 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 friteuse 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 te begeven 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.
  - c. Het bakgoed bevat nog te veel water of overtollig ijs.
4. **Het gefrituurde bakgoed 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), gelieve u dan te wenden tot uw verkooppunt.

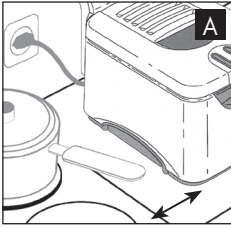


HET TOESTEL IS ONTWERPEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. BIJ GEBRUIK VOOR BEROEPSDOELEN- DEN VERANDEREN DE GARANTIEVOORWAARDEN.



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.



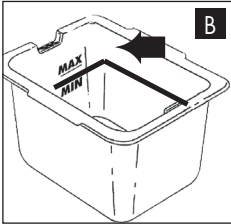
## Mode d'emploi

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 en inox, enlevez d'abord le boîtier de commande. Ne **JAMAIS** nettoyer le panier à frire dans le lave-vaisselle. Contrôlez ensuite si votre friteuse a été montée correctement, c'est à dire contrôlez si les glissières se trouvent complètement dans les ouvertures prévues. 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 de 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.

**IMPORTANT** : NE **JAMAIS** brancher la friteuse quand celle-ci ne contient pas ou pas suffisamment d'huile ou de graisse. Tous les défauts dû au non-respect de cette instruction ne seront **PAS** réparés sous garantie. Les instructions pour fondre la graisse se trouvent plus bas sur cette page.

- B** Remplissez **TOUJOURS** la friteuse avec de l'huile ou de la graisse entre le niveau MIN. et MAX, sinon le thermostat de sécurité saute. **NE JAMAIS** laisser de l'eau dans la cuve quand vous la remplissez d'huile ou de graisse.

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

**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.

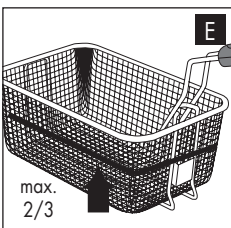
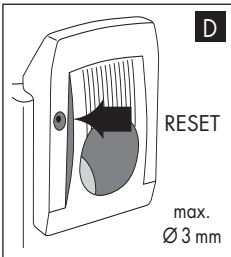
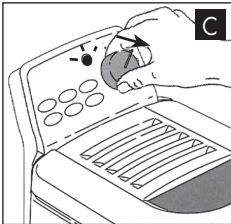
- D** Si le thermostat de sécurité saute, veuillez consulter les conseils utiles. Laissez alors refroidir entièrement la friteuse et ensuite poussez sur le bouton RESET (voir fig. D). La friteuse est de nouveau en état de marche.

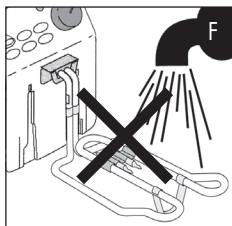
Nous conseillons d'utiliser plutôt de l'huile que de la graisse. Si vous utilisez de la graisse, coupez d'abord le bloc de graisse en morceaux et posez les morceaux directement sur l'élément chauffant (**NE JAMAIS** mettre les blocs dans le panier). Ensuite tournez le thermostat à la position de fusion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

- E** Avant de mettre en marche votre friteuse, dépliez la manche du panier et suspendez le panier au crochet. 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 d'épices pendant la friture, car ceux-ci endommagent l'huile. Il ne faut pas décongeler les 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 entièrement la friteuse et nettoyez la. Roulez le câble dans son compartiment.





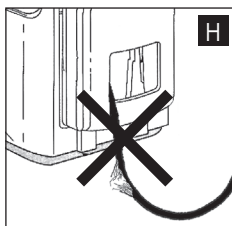
## Mode d'emploi

- ▲ 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 **JAMAIS** toucher pas les surfaces chaudes avec les mains, il faut uniquement se servir des poignées et des boutons prévus à cet effet.
- ▲ Pendant l'utilisation de la friteuse, ne **JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance, surtout en présence d'enfants.
- ▲ Après utilisation ou si vous voulez nettoyer la friteuse, veuillez d'abord 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 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 (voir fig. F).



**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, 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 équivalente 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 neuf ! Le nettoyant pour friteuse FRITEL fonctionne à base d'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...



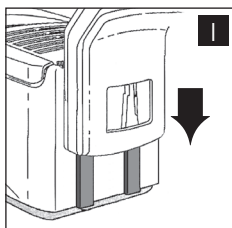
## Conseils utiles en cas de panne

**H** En cas de 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 le bouton Reset pour le réenclencher (voir fig. D)
  - b. l'Interrupteur de sécurité est déclenché -> Le panneau de commande n'est pas monté correctement sur les glissières ou une glissière est cassée. Dans les deux premiers cas : montez la friteuse correctement (voir fig. D). Dans le dernier cas : notez les coordonnées dans le 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.
  - c. Les aliments contiennent trop d'eau ou sont trop givrés.
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 du dérèglement, adressez-vous à votre point de vente.

En cas de dommage au câble (fig. H), veuillez retourner 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.



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

Nous nous réservons le droit de faire des changements techniques.



## User 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 of the stainless steel bowl and the basket first. To remove the stainless steel bowl, just take off the control panel. **NEVER** clean the basket in the dishwasher. Then check if your fryer has been 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.**

**IMPORTANT :** **NEVER** switch on the deep fryer if it is not filled with or with enough oil or fat. All defects caused by neglecting this instruction will **NOT** be repaired under guarantee. You will find the instructions for melting solid fat further below this page.

- B** **ALWAYS** fill the deep fryer with oil or fat between the MIN. and MAX. level, otherwise the safety thermostat switches off. **NEVER** leave water in the bowl when filling it with oil or fat.
- ▲ NEVER use the deep fryer with the lid on, nor heat up with the lid on (except for the deep fryer with filter lid).**

**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 control lamp lights up. As soon as the selected temperature is reached, the heating control lamp goes out and the fryer is ready for frying. When the oil temperature drops, the heater and the control lamp will switch back on and will go out as soon as the selected temperature has been reached.

**D** In this case, consult the 'Troubleshooting'. Allow the deep fryer to cool off and then press the RESET button (fig. D). The fryer is now ready for use. We recommend using oil. When using 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 thermostat knob to the melting point  and wait until the fat has melted, before turning the thermostatic knob to the desired temperature.

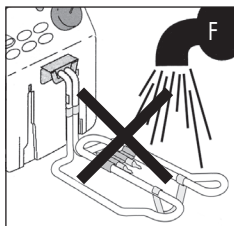
**E** Before switching on the fryer, fold the basket handle out and suspend the basket on the hook to engage it in its working position. Put the previously dried food in the basket (max. two third full) (fig. E).

For an optimal frying result, we advise 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 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 portions, this way the quality will be much better. After frying pull the basket up and suspend it on the hook. Bring the thermostat knob 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 case.



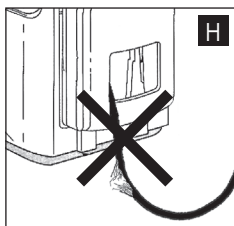
## User Manual

- ▲ 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/fat.
- ▲ **NEVER** touch hot surfaces, only touch handles and knobs.
- ▲ Always 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 fat is hot.
- ▲ The 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.



**F** The control panel 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 the 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 contains 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.



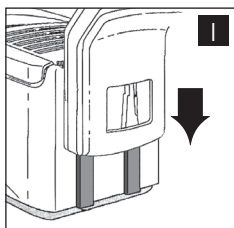
## Troubleshooting

**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 falsely, 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/fat is old or degraded -> Replace the oil/fat
  - b. The chosen temperature is too high -> Choose a lower temperature
  - c. The fried food contains too much water or contains too much redundant ice.
4. **The fried food is too greasy** :
  - a. The oil/fat is old and degraded -> Replace the oil/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.

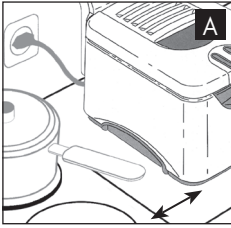


THE APPLIANCE HAS BEEN DEVELOPED FOR HOUSEHOLD USE. WHEN USING IT FOR PROFESSIONAL USE, THE CONDITIONS OF GUARANTEE WILL CHANGE.



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 benötigten 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** der Korb in der Spülmaschine reinigen. Kontrollieren Sie anschließend, ob die Fritteuse richtig montiert wurde, und ob der Schieber komplett in den dazu vorgesehenen Öffnungen steckt (Fig. I). 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.

**WICHTIG : NIEMALS** die Fritteuse einschalten wann Sie kein oder zu wenig Öl oder Fett enthält. Alle Defekte infolge nicht-Beachtung dieser Hinweis werden **NICHT** unter Garantie repariert. Die Anweisungen zum Schmelzen von Fett finden Sie weiter auf diese Seite.

- B** Die Fritteuse **IMMER** mit Öl oder Fett füllen zwischen die MIN. und MAX. Markierung, sonst schaltet der Überhitzungsschutz aus. **NIEMALS** Wasser im Topf stehen lassen, wann Sie dieser mit Öl oder Fett füllen.

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

- 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 ziehen Sie „Störungen der Fritteuse und deren Behebung“ heran. Dann die Fritteuse abkühlen lassen und anschließend den RESET-Schalter drücken (Fig. D). Die Fritteuse ist dann wieder einsatzbereit.

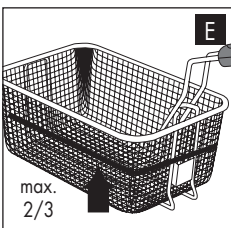
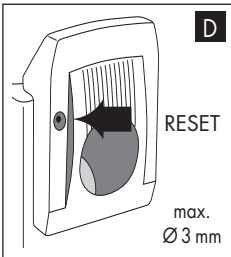
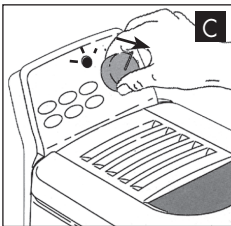
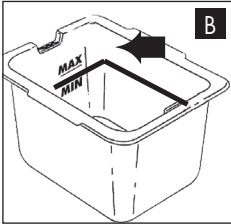
Wir empfehlen Ihnen, Öl statt Fett zu benutzen. Wenn Sie doch mit Fett frittieren wollen, empfehlen wir, das Fett zuerst in kleine Stücke zu schneiden und diese Stücke direkt auf die Heizung zu legen (**NIEMALS** das Fett in dem Korb legen). Dann drehen Sie den Thermostatschalter auf die Schmelzposition "□" und warten, bevor Sie den Thermostatschalter auf die gewünschte Temperatur drehen, bis dem Fett geschmolzen ist.

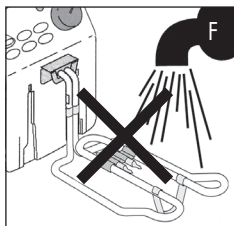
- E** Bevor die Fritteuse ein zu schalten, klappen Sie erst den Handgriff aus und hängen Sie dann den Korb an dem Haken. Füllen Sie den Korb (max. 2/3) (Fig. E) mit der im Voraus abgetrockneten Frittierspeise. Um ein optimales Frittiererergebnis zu erreichen, empfehlen wir Ihnen folgende Mengen :

- 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 Kroketten, Fisch, ... : nur den Boden des Topfs bedecken

Senken Sie den Korb langsam in das Öl, 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 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 wann das Öl ganz abgekühlt ist. Rollen Sie das Kabel auf und stecken Sie es im Kabelfach.



**D****DEUTSCH**

## Gebrauchsanweisung

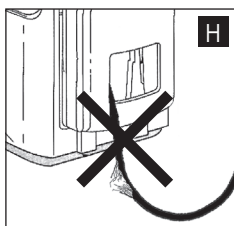
- ▲ Um gefährliche Fettspritzer zu vermeiden, immer vorab das überflüssige Eis von den Tiefkühlspeisen entfernen.
- ▲ **NIEMALS** den mit Tiefkühlprodukten gefüllten Korb über dem noch nicht erhitzten Öl oder Fett hängen lassen. Das verursacht gefährliche Spritzer.
- ▲ Das Gerät wird im Betrieb heiß. 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 der 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 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.

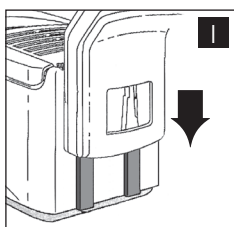


## Störungen der Fritteuse und deren Behebung

**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
- D** 2. **Fritteuse heizt nicht mehr** :
  - a. Der Überhitzungsschutz hat angesprochen -> Den Reset-Knopf drücken (fig. D)
  - b. Der Mikroschalter ist ausgeschaltet -> Das Bedienteil wurde entweder nicht richtig auf die Schieber montiert, oder der Topf steckt falsch oder ein Schieber ist abgebrochen. Montieren Sie in den ersten zwei Fällen die Fritteuse korrekt (Fig. D). 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.
  - c. Das Backgut enthält zu viel Wasser oder überflüssiges Eis.
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.



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



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

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.

<b>Frietten</b>	<b>Baktijd</b>	<b>Temp.</b>	<b>Visgerechten</b>	<b>Baktijd</b>	<b>Temp.</b>
Voorbakken van verse frieten	3 - 5 min.	150-170°C*	Visfilets gepaneerd	3 - 4 min.	170°C
2de maal bakken van verse frieten	2 - 3 min.	190°C	Zeetong	3 - 5 min.	180°C
Diepvriesfrieten	2 - 4 min.	190°C	Forellen, kabeljauw	3 - 5 min.	180°C
Aardappelchips, -wafeltjes	3 - 4 min.	190°C	<b>Bereidingen in paneermeel</b>	<b>Baktijd</b>	<b>Temp.</b>
<b>Zoete bereidingen</b>	<b>Baktijd</b>	<b>Temp.</b>	Aardappelkroketten	3 - 4 min.	190°C
Oliebollen, Appelbeignets	3 - 5 min.	190°C	Kaaskroketten	2 - 4 min.	190°C
Donuts	5 - 6 min.	190°C	Garnaalkroketten, viskroketten	3 - 4 min.	190°C
*Baktemperatuur afhankelijk van seizoen en soort aardappel			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.

<b>Pommes de terre</b>	<b>Min</b>	<b>Degré</b>	<b>Poissons</b>	<b>Min</b>	<b>Degré</b>
Précuisson de frites fraîshes	3 - 5 min.	150-170°C*	Filets de poissons panés	3 - 4 min.	170°C
Seconde cuisson de frites fraîshes	2 - 3 min.	190°C	Soles	3 - 5 min.	180°C
Frites surgelées	2 - 4 min.	190°C	Truites, cabillaud	3 - 5 min.	180°C
Pommes-chips, gaufrettes	3 - 4 min.	190°C	<b>Mets en chapelure</b>	<b>Min</b>	<b>Degré</b>
<b>Beignets et pâtisserie</b>	<b>Min</b>	<b>Degré</b>	Croquettes de pommes de terre	3 - 4 min.	190°C
Beignets, boules de Berlins	3 - 5 min.	190°C	Croquettes au fromage	2 - 4 min.	190°C
Donuts	5 - 6 min.	190°C	Croquettes de crevettes, Croquettes de poisson	3 - 4 min.	190°C
*Température (de friture) dépend de la saison et du type de pommes de terre			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.

<b>Potato dishes</b>	<b>Time</b>	<b>Temp.</b>	<b>Fish dishes</b>	<b>Time</b>	<b>Temp.</b>
French fries, pre fry	3 - 5 min.	150-170°C*	Filets of fish coated w. bread crumbs	3 - 4 min.	170°C
French fries, second fry	2 - 3 min.	190°C	Sole	3 - 5 min.	180°C
Deep frozen French fries	2 - 4 min.	190°C	Trout, cod	3 - 5 min.	180°C
Potato chips/crisps	3 - 4 min.	190°C	<b>Dishes coated w. bread crumbs</b>	<b>Time</b>	<b>Temp.</b>
<b>Sweet dishes</b>	<b>Time</b>	<b>Temp.</b>	Potato croquettes	3 - 4 min.	190°C
Custard doughnuts, apple fritters	3 - 5 min.	190°C	Cheese croquettes	2 - 4 min.	190°C
Doughnuts	5 - 6 min.	190°C	Shrimp croquettes, Fish croquettes	3 - 4 min.	190°C
*Frying temperature depends on the season and type of potatoes			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.

<b>Kartoffelgerichte</b>	<b>Min.</b>	<b>Grad</b>	<b>Fischgerichte</b>	<b>Min.</b>	<b>Grad</b>
Pommes Frites, vorfrittieren	3 - 5 min.	150-170°C*	Panierte Fischfilets	3 - 4 min.	170°C
Pommes Frites, 2. Frittiervorgang	2 - 3 min.	190°C	Seezunge	3 - 5 min.	180°C
Tiefgekühlte Pommes Frites	2 - 4 min.	190°C	Forelle, Kabeljau	3 - 5 min.	180°C
Kartoffelchips, -Puffer	3 - 4 min.	190°C	<b>Zubereitungen mit Paniermehl</b>	<b>Min.</b>	<b>Grad</b>
<b>Süße Zubereitungen</b>	<b>Min.</b>	<b>Grad</b>	Kartoffelkroketten	3 - 4 min.	190°C
Berliner, Apfelbeignets	3 - 5 min.	190°C	Käsekroketten	2 - 4 min.	190°C
Donuts	5 - 6 min.	190°C	Krabbenkroketten, Fischkroketten	3 - 4 min.	190°C
*Backtemperatur abhängig von der Saison und Typ der Kartoffeln			Krokettenklößchen	3 - 4 min.	190°C

## 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, abnormaal of professioneel gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging door niet gemachtigde derden.
- Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.
- Bij niet naleven van de instructies vermeld in de gebruiksaanwijzing

## GB Guarantee conditions

Your guarantee starts on the day of purchase.  
Duration if 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 is only granted after presentation of your purchase invoice.**

### The guarantee expires in the following cases :

- Incorrect connection, e.g. electric voltages.
- Professional use, abnormal use or misuse handling.
- Lack of care or cleaning.
- Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as manufacturer.
- When reference numbers altered or removed.
- When not respecting the instructions mentioned in the instructions for use.

## 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 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 professionnelle 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.
- Le non-respect des instructions repris dans le mode d'emploi.

## 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, die von unserer technischen Abteilung als Konstruktions-, Material- und Fabrikationsfehler anerkannt werden.
- Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer.
- Die Portokosten für den Hin- und Rückversand gehen zu Lasten des Käufers.
- **Die Garantie gilt nur nach Vorlage der Ankaufsrechnung.**

### Die Garantie entfällt automatisch bei :

- Einem nicht korrekten Anschluß, z.B. übermäßig starke Netzspannungsschwankungen.
- Professioneller Nutzung, nicht normaler oder zweckwidriger Nutzung oder Behandlung.
- Fehlende oder mißbräuchliche Pflege.
- Geräte, die von Personen, welche von uns als Hersteller nicht autorisiert sind, geändert oder repariert wurden.
- Geräte, deren Kennnummern beseitigt oder geändert wurden.
- Bei nicht-Befolgung der Instruktionen erwähnt in der Gebrauchsanweisung.

## NL PRAKTISCHE TIPS bij het bakken van goede frietjes

Hoe gemakkelijk het ook lijkt, het maken en bakken van lekkere krokante frietjes is een kunst. Hieronder vindt u een aantal praktische tips.

- Gebruik steeds aardappelsoorten die geschikt zijn voor het maken van frietjes.
- Was en droog de gesneden frietjes zeer goed af, anders brengt u teveel water in de olie.
- Let extra goed op bij nieuwe aardappelen, want deze bevatten nog meer water en dienen extra goed afgedroogd te worden. Deze zullen iets langer dienen te bakken om lekker krokante frietjes te bekomen.
- Oude aardappelen (ook einde seizoen) zullen snel bruin worden en kunnen dus beter op een iets lagere temperatuur gebakken worden en dienen ook iets korter gebakken te worden.
- Als u diepgevroren voedsel (frietjes, kroketten, bitterballen,...) wenst te frituren dient u al het overtollige ijs te verwijderen alvorens het diepgevroren voedsel in de korf te plaatsen. Gooi daarom het te frituren diepgevroren voedsel eerst in een zeef en schud deze tot alle ijs verdwenen is. Plaats dan pas het diepgevroren voedsel in de korf.

EET SMAKELIJK !

## GB PRACTICAL TIPS for baking French fries

As easy as it appears to be, making delicious and crispy French fries is an art. Please find here below some practical tips.

- Always use potatoes especially foreseen for making French fries.
- Wash and dry the sliced French fries well, otherwise there will be too much water in the oil.
- Extra attention with new harvest potatoes, as these contain even more water. These French fries need to be dried thoroughly. They will also take a longer baking time to obtain a crispy result.
- Old potatoes (also end of season) will get brown fast and it is therefore recommended to bake them less long and on a lower temperature.
- If you are going to fry deep-frozen food (French fries, Croquettes, meatballs,...), make sure to remove all the redundant ice before placing the deep-frozen food in the basket. First shake the deep-frozen food in a sieve until all the ice has been removed. Then place the deep-frozen food in the basket.

ENJOY!

## FR ASTUCES PRATIQUES pour faire des bonnes frites

Aussi simple que cela semble, faire des bonnes frites dorées est un art. Voici quelques astuces pratiques.

- Utilisez toujours des pommes de terre spécialement prévues pour faire des frites.
- Lavez et séchez bien les frites coupées, sinon il y aura trop d'eau dans l'huile.
- Attention spéciale aux nouvelles pommes de terre, car celles-ci contiennent encore plus d'eau et doivent être très bien séchées. Ces frites mettront plus de temps à cuire afin d'obtenir des frites dorées.
- Les vieilles pommes de terre (également fin de saison) deviennent facilement brunes et doivent donc être cuites moins longtemps. Il est également conseillé de les cuire à une température plus basse.
- Si vous souhaitez frire des aliments surgelés (frites, croquettes, boulettes apéro,...), vous devez d'abord enlever la glace excédentaire avant de placer les aliments surgelés dans le panier. Secouez les aliments surgelés dans une passoire jusqu'à ce que toute la glace soit éliminée. Placez alors les aliments surgelés dans le panier.

BON APPETIT !

## D PRAKTISCHE HINWEISE zum Backen von Pommes frites

Wie einfach es auch scheint zu sein, leckere und gebräunte Pommes frites backen ist eine Kunst. Hierbei bekommen Sie einige praktische Hinweise.

- Immer Kartoffeln verwenden speziell vorgesehen zum Backen von Pommes frites.
- Immer die geschnittenen Pommes frites sehr gut spülen und trocknen, da sonst zu viel Wasser im Öl gibt.
- Besondere Achtung mit neuer Kartoffeln, da diese noch mehr Wasser enthalten und also sehr gut getrocknet werden müssen. Diese Pommes frites werden auch länger Backen müssen um den richtigen Braunungsgrad zu bekommen.
- Alte Kartoffeln (auch Ende Saison) werden schnell braun und müssen darum weniger lang gebacken werden. Es ist auch empfohlen diese Pommes frites auf eine niedrigere Temperatur zu backen.
- Wann Sie tiefgefrierter Lebensmittel (Pommes frites, Kroketten, Frikadellen,...) frittieren möchten, brauchen Sie das überflüssige Eis zu entfernen bevor die tiefgefrieren Lebensmittel im Korb zu platzieren. Schütteln Sie zuerst die tiefgefrieren Lebensmittel in einem Sieb bis dem Eis entfernt ist. Platzieren Sie danach die tiefgefrieren Lebensmittel im Korb.

GUTEN APPETIT!

## **NL** AANSPRAKELIJKHEID

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** 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** 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** 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.

## **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.

## **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.

## **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.

## **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.

# fritel

[www.fritel.com](http://www.fritel.com)

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

E-mail: [info@fritel.com](mailto:info@fritel.com)