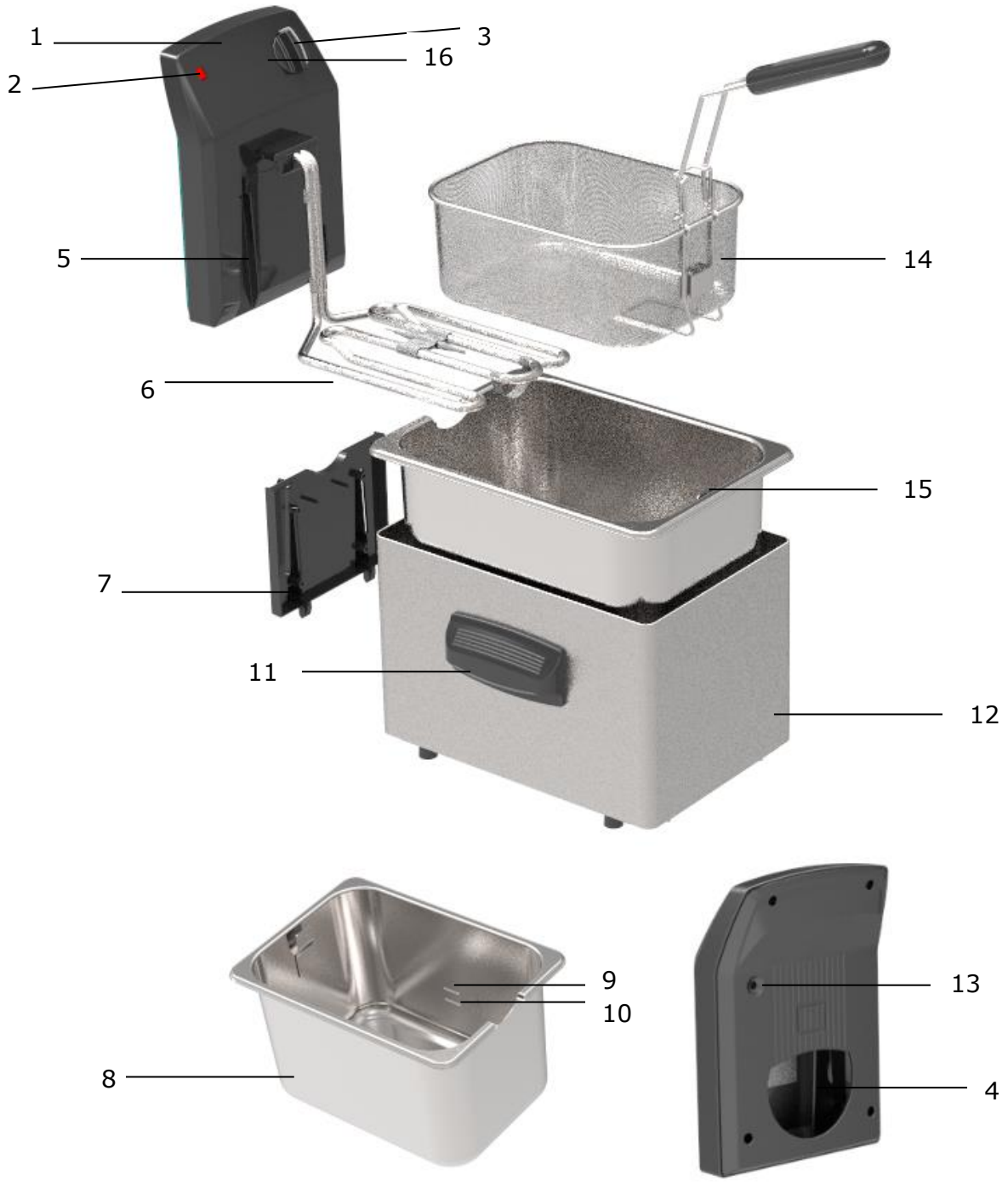
TURBO SF® FRYERS

GEBRUIKSAANWIJZING
Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u dit toestel in gebruik neemt!
Bewaar deze zorgvuldig.
MODE D'EMPLOI
Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil!
Conservez-le soigneusement.
INSTRUCTION MANUAL
Attentively read the user manual before using this appliance.
Keep the manual carefully!
BEDIENUNGSANLEITUNG
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung gründlich, bevor Sie das Apparat in Gebrauch nehmen!
Bitte sorgfältig aufbewahren.


1
2
3
16
5
14
6
15
7
11
12
9
10
8
13
4

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

1. Bedienpaneel
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
9. Maximum olie peil
10. Minimum olie peil
11. COOL TOUCH handvat
12. Mantel
13. RESET-knop (rood)
14. Frituurkorf met handvat
15. Haak voor de frituurkorf
16. Smeltstand voor vast vet

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Control panel
2. Control lamp for the temperature
3. Thermostat knob
4. Cord storage
5. Slide groove for slider
6. Heating element with TURBO SF® System
7. Slider
8. Stainless steel bowl
9. Maximum oil level
10. Minimum oil level
11. COOL TOUCH handle
12. Housing
13. RESET-button (red)
14. Basket with handle
15. Suspension hook for the frying basket
16. Melting position for frying fat

We reserve the right to execute technical modifications

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Boîtier de commande
2. Lampe témoin de la température
3. Bouton de thermostat
4. Compartiment à câble
5. Rainure pour la glissière
6. Elément chauffant avec TURBO SF® System
7. Glissière
8. Cuve en acier inoxydable
9. Niveau Maximum d'huile
10. Niveau Minimum d'huile
11. Poignée COOL TOUCH
12. Manteau
13. Bouton RESET (rouge)
14. Panier à frire avec poignée
15. Crochet pour le panier à frire
16. Position pour fondre la graisse

Nous nous réservons le droit de faire des changements techniques.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Bedienungsteil
2. Kontrolllampe für die Temperatur
3. Thermostatschalter
4. Kabelfach
5. Ausschnitt für Schieber
6. Heizelement mit TURBO SF® System
7. Schieber
8. Öltopf aus Edelstahl
9. Maximale Ölhöhe
10. Minimale Ölhöhe
11. COOL TOUCH Griffe
12. Gehäuse
13. RESET-Schalter (rot)
14. Frittierkorb mit Griff
15. Haken für Frittierkorb
16. Schmeltzeinstellung für festes Fett

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

Het typenummer, wattage en inhoud (L) van uw friteuse staat vermeld op het typeplaatje.
Le n° de type, le wattage et litrage (L) de votre friteuse sont mentionnés sur la plaque signalétique.
The type nr., watt power and content (L) of the fryer are mentioned on the rating label.
Die Typennr., Leistung und Inhalt der Fritteuse sind auf den Typenschild erwähnt.

Proficiat! U kocht zonet een friteuse van topkwaliteit die u jarenlang frituurplezier garandeert.
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. Inbreuken tegen de voorschriften en bepalingen vermeld in deze gebruiksaanwijzing doen automatisch de garantie vervallen!

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- **LET OP!** Verbrandingsgevaar! Door gebruik van het toestel ontstaan hete oppervlakken. Raak enkel de handgrepen of de bedieningsknoppen aan terwijl het toestel in werking is.
- **LET OP!** Ook na het uitschakelen van het toestel blijven er hete oppervlakken die verbrandingsgevaar opleveren. Laat het toestel dus volledig afkoelen alvorens het te verplaatsen, te reinigen of op te bergen.
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en dit enkel onder continu toezicht. Dit toestel mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren begrijpen. Houd het toestel en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en onderhoud mogen **NIET** uitgevoerd worden door kinderen.
- Plaats het toestel op stabiele wijze, met de handvaten (indien aanwezig) zo gepositioneerd om het morsen van hete vloeistoffen te vermijden.
- Het toestel is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor gelijkaardige toepassingen zoals:
  personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgeving; boerderijen; klanten in hotels, motels e.a. residentiële omgevingen; bed en breakfast omgevingen.
- Het toestel is bestemd voor gebruik op kamertemperatuur. Gebruik het

toestel **NOOIT** buitenshuis.

- Raak **NOOIT** de warme delen van de friteuse aan. Raak enkel de handgrepen en de thermostaatknop aan.
- Een beschadigd snoer kan elektrische shocks veroorzaken. Gebruik het toestel **NOOIT** indien het beschadigd of gevallen is, een storing vertoont of indien het snoer of de stekker beschadigd is. In al deze gevallen: breng het toestel onmiddellijk binnen bij uw verkooppunt.
- Raak het bedienpaneel met verwarmingselement, het elektrisch snoer en de stekker **NOOIT** met natte handen aan en dompel deze **NOOIT** in of onder water (of enige andere vloeistof). Reinig deze delen enkel met een vochtige doek. Indien het toestel toch nat of vochtig zou worden, trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- **Gebruik NOOIT** aparte timers of afstandsbedieningssystemen.
- Verwijder na gebruik steeds onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Doe dit ook als het toestel niet in gebruik is, vooraleer u het reinigt en vooraleer u het verplaatst.
- Dit apparaat is enkel bestemd voor het frituren van voedsel.
- Verplaats de friteuse **NOOIT**wanneer deze gevuld is met hete olie of heet vet.
- Plaats het toestel steeds op een vaste en vlakke ondergrond, zoals een keukentablet of tafel zodat het toestel niet kan kantelen of schuiven.
- Plaats de friteuse **NOOIT** in de nabijheid van gordijnen, muurdecoratie, textiel en andere ontvlambare voorwerpen.
- Trek **NOOIT** aan het elektrisch snoer om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Gebruik **NOOIT** verlengsnoeren of contactdozen. Plaats het toestel dicht bij een stopcontact en sluit het steeds rechtstreeks aan. Rol bij gebruik steeds het volledige snoer af.
- Laat het elektriciteitssnoer **NOOIT** over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Leg het toestel en elektriciteitssnoer **NOOIT** in de nabijheid van warmtebronnen, zoals fornuizen, verwarming of ovens.
- Plaats het toestel en elektriciteitssnoer **NOOIT** in de nabijheid van waterbronnen, zoals kranen, spoelbakken, waterleidingen etc.
- Draai het elektrisch snoer **NOOIT** rond het toestel als het in werking is, plooi het niet en knijp er niet in.
- Laat **NOOIT** het toestel zonder toezicht en verplaats het **NOOIT** zolang de stekker in het stopcontact steekt.
- In overeenstemming met de wettelijke veiligheidsnormen moet de friteuse steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding.
- Voor uw eigen veiligheid, werkt het apparaat enkel indien het correct gemonteerd werd. Controleer of alle onderdelen correct gemonteerd werden.
- Gebruik **NOOIT** accessoires, onderdelen of hulpstukken van andere merken/modellen.
- Laat de olie volledig afkoelen alvorens het toestel te demonteren of alvorens de korfgreep in te klappen.
- Schakel het toestel onmiddellijk uit en trek de stekker uit:
    - na gebruik
    - wanneer het toestel **NIET** in gebruik is
    - indien het toestel **NIET** goed functioneert

- bij reiniging van het toestel.
- Reparaties mogen ALLEEN door een erkende vakman of een erkende reparatiedienst uitgevoerd worden.

2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen en stickers.
- Hou verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het toestel en elektriciteitssnoer op eventuele beschadigingen. Is er een beschadiging, gebruik het toestel NIET en breng het onmiddellijk terug naar uw verkooppunt.
- Demonteer de friteuse in deze volgorde: korf – bedienpaneel met verwarmingselement – kuip.
- Reinig de kuip en de korf.
- Monteer de friteuse in de juiste volgorde: kuip – bedienpaneel met verwarmingselement – korf.

  ! Plaats de kuip zo in de mantel dat het ophanghaakje voor de korf aan de binnenzijde van de kuip zich recht tegenover de schuifbeugels bevindt.

  ! Controleer of de schuifbeugels volledig in de daartoe voorziene openingen zitten (aan de achterzijde van het bedienpaneel).
- Controleer of de netspanning overeenstemt met deze aangeduid op het toestel. De friteuse enkel gebruiken met 230 Volt wisselstroom

3. GEBRUIK

- Vul de friteuse met frituurolie of frituurvet tussen het peil MIN en MAX.

  ! Laat de friteuse NOOIT opwarmen ZONDER olie of met ONVOLDOENDE olie. Indien u dit toch doet, kan de friteuse onherstelbaar beschadigd worden!

  Schakel de friteuse NOOIT in voordat er voldoende frituurolie of frituurvet in zit. Er mag NOOIT water in de kuip staan als deze met frituurolie of frituurvet gevuld wordt. Het oliepeil dient steeds tussen MIN en MAX te staan, zo NIET springt de veiligheidsthermostaat uit.

  Wij raden aan frituurolie te gebruiken i.p.v. frituurvet. Bij gebruik van frituurvet: snij het blok frituurvet in kleine stukken en verdeel de stukken over het gehele verwarmingselement (**NIET** in de korf leggen). Draai vervolgens de thermostaatknop op de smeltpositie "▭ " en wacht tot het frituurvet volledig gesmolten is. Draai dan de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.
- Klap de korfgreep open en hang de korf op de kuiphaak alvorens de stekker in een stopcontact met aarding te steken.
- Draai de thermostaatknop op de gewenste temperatuur. De controlelamp brandt. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, gaat de controlelamp uit.
- De friteuse is nu klaar om te frituren. De controlelamp licht op bij temperatuurdaling en gaat uit zodra de ingestelde temperatuur terug bereikt is.
- Vul de korf (max. 2/3) 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

  ! Om gevaarlijke opspattingen te vermijden, verwijder bij diepvriesproducten steeds voorafgaandelijk het overtollig ijs.

  ! Laat 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.
- Laat de korf langzaam zakken zodat het aanwezige water in de gerechten kan verdampen. Belangrijk: Om bederf van de frituurolie te vermijden, voeg **NOOIT** zout of kruiden toe tijdens het frituren. Frituur diepgevroren porties zonder ontdooien.
- Friteuse met <u>stofdeksel</u>: frituur **NOOIT** met het deksel op de friteuse, en laat **NOOIT** de friteuse

opwarmen/afkoelen met het deksel erop.

Friteuse met filterdeksel: frituren met het deksel op de friteuse is toegestaan.

- Zodra de frituurgerechten gebakken zijn, haal de frituurkorf langzaam omhoog en hang hem op de kuiphaak.
- Zet de thermostaatknop op de laagste stand en trek de stekker uit het stopcontact. Laat de friteuse eerst volledig afkoelen en maak ze vervolgens schoon. Klap de korfgreep pas terug dicht wanneer de olie volledig afgekoeld is. Rol tenslotte het snoer in het kabelvak op.

4. BAKTIJDEN EN BAKTEMPERATUREN

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

Frieten	Baktijd	Temp.
Voorbakken van verse frieten	3 - 5 min.	150 - 170°C*
2de maal bakken van verse frieten	2 - 3 min.	190°C
Diepvriesfrieten	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

*Baktemperatuur afhankelijk van seizoen en soort aardappel

Visgerechten	Baktijd	Temp.
Visfilets gepaneerd	3 - 4 min.	150 - 170°C
Zeetong	3 - 5 min.	150 - 170°C
Forellen, kabeljauw	3 - 5 min.	150 - 170°C
Bereidingen in paneermeel	**Baktijd**	**Temp.**
Aardappelkroketten	3 - 4 min.	190°C
Kaaskroketten	2 - 4 min.	190°C
Garnaalkroketten, viskroketten	3 - 4 min.	190°C
Bitterballen	3 - 4 min.	190°C

Toelichting bij het voorbakken van verse frieten:

Wij adviseren om verse frieten voor te bakken op 150°C. Maar LET OP: nieuwe oogst aardappelen bevatten zeer veel vocht, hier is voorbakken op 170°C aangewezen. Indien u echter oudere aardappelen voorbakt op 170°C, zullen deze reeds kleuren/bruinen tijdens de 1e bakcyclus.

5. ONDERHOUD

- Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse volledig afkoelen alvorens de friteuse te demonteren. Verwijder eerst de korf, dan het bedienpaneel met verwarmingselement en tenslotte de kuip.
- Dompel het bedienpaneel **NOOIT** in water of andere vloeistoffen. Reinig het enkel met een vochtige doek.
- **Inox mantel, inox antistofdeksel en inox kuip:** reinig deze onderdelen in de vaatwasser of in een heet zeepsopje. Wij raden echter aan de inox onderdelen in een heet zeepsopje te reinigen, gezien in de vaatwasser agressieve detergenten gebruikt worden die de glans van de inox kunnen aantasten.
- **Kunststof mantel en kunststof antistof deksel:** reinig deze onderdelen in de vaatwasser of in een heet zeepsopje.
- Belangrijk: reinig de **gelakt metalen mantel en gelakt metalen deksel** enkel in een heet zeepsopje. In de vaatwasser kan er een verkleuring ontstaan als gevolg van de agressieve detergenten.
- Belangrijk: reinig een **filterdeksel** enkel in een heet zeepsopje. In de vaatwasser kan er beschadiging van de filter ontstaan als gevolg van de agressieve detergenten.
- Reinig de frituurkorf **NOOIT** in de vaatwasser, de agressieve detergenten kunnen roest veroorzaken. Reinig de korf in een heet zeepsopje met een afwasborsteltje. Laat de korf **NOOIT** in het zeepsopje weken, zo voorkomt u roestvorming.
- Voor het makkelijk, snel en veilig reinigen van uw friteuse, raden wij u aan om de FRITEL friteusereiniger te gebruiken. 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...

6. NUTTIGE TIPS BIJ STORINGEN

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

De friteuse gaat niet aan	De kuip zit omgekeerd in de mantel waardoor het bedienpaneel niet correct in de schuifbeugels geschoven kan worden => Oplossing: Plaats het mandhaakje aan de voorkant (tegenover het bedienpaneel), pas dan zit de kuip correct in de mantel.
	Het bedienpaneel zit niet correct op de schuifbeugels => Oplossing: Schuif na het reinigen het bedienpaneel correct terug op de schuifbeugels. Pas als u een duidelijke klik hoort, zit het bedienpaneel op de juiste plaats.
	De friteuse staat op een koude plaats. Als u uw friteuse op een erg koude plaats bewaart, wordt ze door de veiligheidsthermostaat uitgeschakeld=> Oplossing: Om de friteuse in gebruik te nemen zet u ze best een uur voor gebruik op kamertemperatuur, zodat het toestel zelf op kamertemperatuur kan komen.
	Controleer of de resetknop uitgesprongen is. In dat geval ziet u de rode knop aan de achterzijde van het bedienpaneel uitsteken. => Oplossing: Druk de resetknop terug naar binnen (na afkoeling van het toestel) en dan werkt uw toestel meestal weer.
	'De weerstand heeft een blauw-grijze kleur => Dan werd de friteuse waarschijnlijk opgewarmd zonder olie, te weinig olie of werd het vast vet niet gesmolten volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing. In sommige gevallen kan dit probleem worden opgelost door de resetknop terug in te drukken. Werkt de friteuse dan nog niet dan is de enige oplossing een vervanging van het complete elektrische bedienpaneel.
De friteuse is oververhit	Als uw friteuse oververhit geraakt, wordt ze door de veiligheidsthermostaat uitgeschakeld. Om de friteuse terug in gebruik te nemen, laat ze eerst volledig afkoelen, en druk daarna op de rode reset-knop op de achterkant van het bedienpaneel.
De friteuse kookt over / de olie begint te dampen	Laat de olie niet te oud of te vuil worden. Vervang de olie na ongeveer 10 bakbeurten, afhankelijk van de gebruikte ingrediënten.
	Vermijd waterophoping op de bodem van de kuip : • Verwijder zo veel mogelijk ijs van diepvriesproducten. • Droog verse frieten goed af. • Kies een geschikte aardappelsoort die niet te veel water bevat (bijvoorbeeld bintjes).
	Bak voor op minimum 170°. Bak af op 190°C.
	Vul het frituurmandje maximaal voor 2/3 (4).
	Gebruik de juiste olie.
	De olie/het vet is NIET meer goed en dient vervangen te worden.

De friteuse bakt niet krokant	Gebruik enkel aardappelen die voldoende zetmeel vrijgeven om een krokante korst te vormen, zoals bijvoorbeeld bintjes.
	Was en droog uw versgesneden frietjes.
	Bak altijd op de geschikte temperatuur. Voor verse frietjes adviseren wij : voorbakken tussen 150-170°C en afbakken 180-190°C (5).
De olie spettert hard	Om gevaarlijke opspattingen te vermijden, verwijder nij diepvriesproducten steeds voorafgaandelijk het overtollig ijs. Vermijd ook waterophoping op de bodem van de kuip (zie ook: de friteuse kookt over)
	Hang **NOOIT** de korf gevuld met diepvriesproducten boven de olie of het vet zolang deze **NIET** opgewarmd is tot 130° C
Het controlelampje brandt niet meer	Breng uw friteuse terug naar uw verkooppunt.
Na het indrukken van de resetknop gaat de friteuse niet meer aan	Breng uw friteuse terug naar uw verkooppunt.
	Controleer of de netspanning overeenstemt met deze aangeduid op het toestel. Gebruik de friteuse enkel met 230 Volt wisselstroom
Het snoer is beschadigd	Neem contact op met uw verkooppunt
De veiligheidsthermostaat springt uit	Laat de friteuse eerst afkoelen en druk vervolgens de RESET-knop in.

Indien de storing nog **NIET** is opgelost, wendt u tot uw verkooppunt.
Het toestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Bij gebruik voor beroepsdoeleinden veranderen de garantievoorwaarden. Defecten en/of beschadigingen ten gevolge van de NIET-naleving van deze gebruiksaanwijzing worden NIET gedekt door de garantie.

7. GARANTIEBEPALINGEN

Duur van de garantie: 2 jaar. Om van deze garantie te genieten volstaat het om uw aankoopbewijs voor te leggen.

De wettelijke garantie loopt vanaf de aankoopdatum. Het aankoopbewijs bepaalt de aankoopdatum. De duur en de voorwaarden van de garantie zijn afhankelijk van de landelijke wetgeving van het land van aankoop. Indien u een defect toestel heeft, wendt u zich tot uw verkoper met uw aankoopbewijs.

De gebruiker is verantwoordelijk voor het reinigen én deugdelijk verpakken van het defecte toestel alvorens dit aan te bieden ter herstelling. Het is onvoldoende om het toestel in een kartonnen verpakking met papier te verpakken. FRITEL is niet verantwoordelijk voor schade als gevolg van onvoldoende verpakking, hierdoor vervalt ook de garantie onherroepelijk.

Verleng uw garantie van 2 naar 10 jaar:
* Registreer uw toestel op www.fritel.com… en klaar!
* Alle voorwaarden omtrent de verlengde garantie vindt u eveneens op onze website.

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 kan niet ingeroepen worden voor normale slijtage.

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

Voor toestellen die niet onder garantie vallen om één van bovenstaande redenen, zullen alle kosten (transport, administratie, onderzoek en handling) worden doorgerekend.

De meest recente versie van de gedetailleerde wettelijke garantievoorwaarden, evenals de gedetailleerde commerciële garantievoorwaarden kan u altijd consulteren op www.fritel.com.

8. 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

9. 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.

10. ACCESSOIRES, ONDERDELEN EN ANDERE FRITEL PRODUCTEN

Bezoek onze webshop www.fritel.com en ontdek veel gestelde vragen, beschikbare onderdelen en accessoires, evenals alle overige producten uit ons FRITEL assortiment voor nog meer FRITEL plezier!

Félicitations ! Vous venez d'acheter une friteuse de haute qualité qui vous garantira beaucoup de plaisir à frire ! Pour toute information supplémentaire et astuces sur nos friteuses, consultez notre site web www.fritel.com. Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne peuvent pas utiliser cette friteuse. Les infractions contre les presciptions et instructions mentionnées dans ce mode d'emploi font automatiquement échoir la garantie !

1. PRESCRIPTIONS DE SECURITE

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.

- **ATTENTION** ! danger de brûlure ! L'utilisation de cet appareil engendre des surfaces brûlantes. Ne touchez que les poignées ou les interrupteurs lorsque l'appareil est en marche.
- **ATTENTION** ! Même après débranchement de l'appareil il y a toujours des surfaces brûlantes qui peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir entièrement l'appareil avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, et ce uniquement sous supervision permanente. Cet appareil peut être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, motrices ou mentales diminuées, ou par des personnes avec un manque de connaissance et d'expérience, à condition qu'elles soient surveillées ou reçoivent des instructions sur l'usage de l'appareil d'une façon sûre et à condition qu'elles soient au courant des dangers potentiels. Maintenez l'appareil et le cordon électrique hors portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne peut pas se faire par des enfants.
- Les appareils de cuisson doivent être placés sur une surface stable à l'aide des poignées (si présentes) afin d'éviter de reverser les liquides brûlants et de faire basculer ou glisser l'appareil.
- L'appareil est prévu pour usage domestique et pour applications similaires comme : Cuisines pour personnel de magasins, sociétés et autres environnements professionnels ; Fermes ; Par les clients d'hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels ; Tous types d'environnement bed & breakfast.

- Cet appareil est prévu pour usage à température ambiante. N'utilisez **JAMAIS** l'appareil à l'extérieure.
- Ne touchez **JAMAIS** les parties chaudes de la friteuse. Ne touchez que les poignées et le bouton thermostat.
- Un cordon endommagé peut causer des chocs électriques. N'utilisez **JAMAIS** l'appareil s'il est endommagé, tombé, montre un dérangement ou si le cordon ou la prise est endommagé. Dans tous ces cas, l'appareil doit immédiatement être retourné chez un réparateur agréé.
- Ne **JAMAIS** toucher les boutons de commandes, le cordon électrique ou la prise avec des mains mouillées. Ne **JAMAIS** immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau (ou tout autre liquide). Nettoyez-les uniquement avec un chiffon humide. Si l'appareil devrait tout de même être mouillé ou humide, retirez immédiatement la fiche de la prise.
- Ne **JAMAIS** utiliser de minuteurs ou systèmes à télécommande externes.
- Retirez immédiatement la fiche de la prise après utilisation. Retirez-la également lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et lorsque vous le déplacez.

- Utilisez la friteuse que pour frire des aliments.
- Ne **JAMAIS** déplacer l'appareil quand celui-ci est rempli d'une matière chaude. La même chose est applicable quand l'appareil n'est pas encore complètement refroidi.
- Toujours placer l'appareil sur une surface stable, comme une tablette de cuisine ou une table, pour éviter que l'appareil ne puisse basculer ou glisser.
- Ne placez **JAMAIS** la friteuse à proximité de rideaux, décoration murale, textile et autres objets inflammables.
- Ne tirez **JAMAIS** le cordon électrique même pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Ne **JAMAIS** utiliser de rallonge ou de prise de contact. Branchez toujours l'appareil à une prise directe. Déroulez toujours entièrement le cordon d'alimentation.
- Ne laissez **JAMAIS** le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un plan de travail.
- Tenez l'appareil et le cordon éloignés des surfaces chaudes (par exemple plaques de cuisson, fours, etc.).
- Tenez l'appareil et le cordon éloignés des soucres d'eau, par exemple des robinets, éviers, conduites d'eau etc.
- N'enroulez jamais le câble autour de l'appareil lorsqu'il est en marche, ne jamais plier ni pincer le câble.
- Ne laissez **JAMAIS** l'appareil sans surveillance et ne le déplacez **JAMAIS** lorsqu'il est branché au réseau.
- Conformément aux normes de sécurités légales la friteuse doit toujours être branchée sur une prise de terre.
- Pour votre sécurité, l'appareil fonctionnera uniquement s'il a été monté correctement. Contrôlez si vous avez monté correctement toutes les pièces.
- N'utilisez **JAMAIS** d'accessoires ou de pièces détachées d'une autre marque ou d'un autre modèle.
- L'huile doit être entièrement refroidie avant de démonter l'appareil ou avant de replier la poignée du panier.
- Coupez **TOUJOURS** l'appareil et retirez la prise :
    - après chaque utilisation
    - quand vous ne l'utilisez pas
    - en cas de mauvais fonctionnement
    - pour le nettoyer.

- Les réparations ne peuvent être réalisées que par un agent ou un service de réparation agréé.

2. AVANT LE PREMIER USAGE

- Enlevez tous les emballages et autocollants.
- Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de défaut à l'appareil ou au cordon. En cas de défaut, ne PAS utiliser l'appareil et le ramener à votre point de vente.
- Démontez la friteuse dans l'ordre suivant : panier – boîtier de commande avec élément chauffant - cuve.
- Lavez soigneusement l'intérieur de la cuve et le panier. (voir point 5)
- Lavez la cuve et le panier.
- Montez ensuite la friteuse dans l'ordre suivant : cuve – boîtier de commande avec élément chauffant - panier.

  ! Placez toujours la cuve dans le manteau de façon à ce que le crochet de suspension du panier à l'intérieur de la cuve se trouve à l'opposé des glissières.

  ! Assurez-vous que les glissières soient entièrement dans les ouvertures prévues (à l'arrière du panneau de commande).
- Assurez-vous que la tension réseau correspond à celle mentionnée sur la friteuse. La friteuse ne peut être utilisée qu'avec un courant alternatif de 230 Volt.

3. UTILISATION

- Remplissez la friteuse de l'huile ou de la graisse entre le niveau MIN et MAX.

  ! Ne JAMAIS réchauffer la friteuse SANS huile ou avec trop peu d'huile. Dans le cas contraire, la friteuse peut être endommagée irréparablement !

  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.

  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 "▭" et attendez que la graisse soit fondue avant de tourner le thermostat à la température désirée.
- 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. La lampe témoin s'allume. Lorsque la température choisie est atteinte, la lampe de contrôle s'éteint.
- La friteuse est prête à l'emploi. Lors d'une baisse 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.
- Mettez les aliments préalablement essuyés dans le panier (max. 2/3). Afin d'obtenir un résultat optimal nous vous conseillons d'utiliser les quantités suivantes :

  - Frites surgelées : remplir le panier max. 2/3

  - Frites fraîches : max. 150 gr. par litre d'huile ou par 900 gr de graisse solide

  - Aliments délicats comme croquettes, poisson, … : uniquement couvrir le fond du panier.

  ! 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.
- 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. Ne pas dégeler les aliments, parce que la qualité est meilleure si les aliments restent surgelés.
- Friteuse avec <u>couvercle anti-poussière</u> : ne **JAMAIS** frire avec le couvercle sur la friteuse, et ne **JAMAIS**

réchauffer/laisser refroidir la friteuse avec le couvercle dessus.

- Friteuse avec couvercle filtrant : il est autorisé de frire avec le couvercle sur la friteuse.
- Dès que les aliments sont frits, remontez lentement le panier et suspendez-le au crochet.
- Tournez le bouton de thermostat à la position la plus basse et retirez la prise. Laissez entièrement refroidir la friteuse et nettoyez-la ensuite. Ne repliez la poignée du panier que quand l'huile est entièrement refroidie. Rangez ensuite le cordon dans le compartiment.

4. TEMPS DE CUISSON ET TEMPERATURES

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 fraishes	3 - 5 min.	150 - 170°C*
Seconde cuisson de frites fraishes	2 - 3 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

*Température (de friture) dépend de la saison et du type de pommes de terre

Poissons	Min	Degré
Filets de poissons panés	3 - 4 min.	150 - 170°C
Soles	3 - 5 min.	150 - 170°C
Truites, cabillaud	3 - 5 min.	150 - 170°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, Croquettes de poisson	3 - 4 min.	190°C
Croquettes milanèses	3 - 4 min.	190°C

Nous conseillons de précuire les frites fraiches à 150°C. Mais ATTENTION : les pommes de terre nouvelle récolte contiennent plus d'eau. La précuisson à 170°C est donc recommandée. Si toutefois vous précuisez des pommes de terre plus vieilles à 170°C, elles bruniront plus rapidement lors du premier cycle de cuisson.

5. ENTRETIEN

- Retirez d'abord la prise et laissez entièrement refroidir la friteuse avant de la démonter. Enlevez d'abord le panier, puis le boîtier de commande avec élément chauffant et ensuite la cuve.
- Ne **JAMAIS** plonger le boîtier de commande dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez le boîtier de commande avec un chiffon humide.
- **Manteau en inox, couvercle antipoussière en inox et cuve en inox** sont résistants au lave-vaisselle ou peuvent être lavés à l'eau chaude avec du détergent. Nous conseillons toutefois de nettoyer les pièces en inox à la main avec du détergent. Les produits agressifs utilisés dans le lave-vaisselle pourraient diminuer l'éclat de l'inox.
- **Manteau en matière synthétique et couvercle antipoussière en matière synthétique** sont résistants au lave-vaisselle, ou peuvent être lavés à l'eau chaude avec du détergent.
- **Important** : **Le manteau en métal laqué et le couvercle en métal laqué** doivent être lavés à la main avec du détergent. Au lave-vaisselle, il peut y avoir une décoloration dû aux substances chimiques présentes dans les produits de vaisselle.
- **Important** : **Un couvercle filtrant** doit être lavé à la main avec du détergent. Le lave-vaisselle peut causer une dégradation dû aux substances chimiques présentes dans les produits de vaisselle.
- Le **panier** ne peut **JAMAIS** être mis au lave-vaisselle, les détergents agressifs pourraient provoquer de la rouille. Le panier peut être nettoyé à la main avec du détergent et une brosse de vaisselle. Ne **JAMAIS** laisser tremper le panier pour éviter de l'oxydation.
- Afin de nettoyer votre friteuse plus facilement nous vous conseillons d'utiliser le nettoyant pour friteuse FRITEL. Remplissez la cuve de la friteuse d'eau chaude à environ 40°C et ajoutez-y la quantité équivalant à une dizaine de bouchons de nettoyant pour friteuse FRITEL. Laissez agir le produit pendant +/- 20 minutes 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 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…

6. CONSEILS UTILES EN CAS DE PANNE

En cas de dérèglement ne **JAMAIS** utiliser la friteuse. Contrôlez d'abord les points suivants :

La friteuse ne fonctionne pas	La cuve est inversée, donc le panneau de commande ne peut pas être placé sur les glissières correctement => Solutions : la cuve est correctement placée si le crochet de suspension pour le panier se trouve à l'avant (en face du panneau de commande).
	Le panneau de commande n'est pas correctement monté sur les glissières => Solution: Après le nettoyage de la friteuse, placez le panneau correctement sur les glissières. Lorsque vous entendez un clic, le panneau est correctement placé.
	La friteuse est conservée dans un endroit froid. Dans ce cas, la friteuse est débranchée par le thermostat de sécurité => Solution: placez la friteuse pendant une heure à température ambiante.
	Le bouton reset est-il ressorti? Dans ce cas, vous voyez un bouton rouge à l'arrière du panneau de commande => Solution: pressez le bouton reset après refroidissement de la friteuse et elle refonctionnera en principe.
	La résistance a une couleur bleu-gris => la friteuse a été chauffée sans huile ou avec trop peu d'huile, ou la graisse solide n'a pas été fondue selons les instructions. Dans certains cas le problème peut être résolu en pressant le bouton reset. Si la friteuse ne marche toujours pas, le panneau de commande complet doit être remplacé.
La friteuse surchauffe	Lorsque votre friteuse surchauffe, elle sera débranchée par le thermostat de sécurité. Pour remettre en marche votre friteuse, laissez-la refroidir entièrement et ensuite pressez le bouton reset à l'arrière de la friteuse.
L'huile déborde/ commence a fumer	L'huile est trop sale ou trop utilisée. Remplacez l'huile après environs 10 cuissons, dépendant des aliments utilisés.
	Evitez l'accumulation d'eau au fond de la cuve: • Enlevez le maximum de glace de produits surgelés • Séchez bien les frites fraiches • Choisissez des pommes de terre ne contenant pas trop d'eau, p.ex. des Bintjes
	Précuissez à 170°C, cuisez à 190°C
	Replissez le panier à 2/3 maximum
	Utilisez une huile appropriée
	L'huile/la graisse n'est plus bonne et doit être remplacée
Le résultat de cuisson n'est pas croustillant	N'utilisez que des pommes de terre contenant assez de fécule pour former une croute croquante, comme p.ex. les Bintjes
	Lavez et séchez les frites fraiches coupées.

	Cuisez à la température appropriée: précuire entre 150-170°C et cuire à 180-190°C
L'huile fait beaucoup d'éclaboussures	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
La lampe témoin ne fonctionne pas	Retournez la friteuse à votre point de vente
La friteuse ne fonctionne pas avoir pressé le bouton reset	Retournez la friteuse à votre point de vente
	Assurez-vous que la tension réseau correspond à celle mentionnée sur la friteuse. La friteuse ne peut être utilisé qu'avec un courant alternatif de 230V
Le cordon est endommagé	Retournez la friteuse à votre point de vente
Le thermostat de sécurité se débranche	Laissez refroidir la friteuse et ensuite pressez le bouton reset

Au cas où aucun des conseils précités n'est à la base du dérèglement, adressez-vous 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 échoient.

7. CONDITIONS DE GARANTIE

Durée de la garantie : 2 ans. Afin de profiter de la garantie, il suffit de conserver le bon d'achat.

La garantie légale commence à partir de la date d'achat. La preuve d'achat détermine la date d'achat. La durée et les conditions de la garantie dépendent de la législation nationale du pays d'achat. Si vous avez un appareil défectueux, veuillez contacter votre revendeur avec votre preuve d'achat.

L'utilisateur est responsable du nettoyage et de l'emballage correct de l'appareil défectueux avant de le soumettre pour réparation. Il ne suffit pas d'emballer l'appareil dans un emballage en carton avec du papier. FRITEL n'est pas responsable des dommages résultant d'un emballage insuffisant, et la garantie sera irrévocablement annulée dans ce cas.

Prolongez votre garantie de 2 à 10 ans :
* Enregistrez votre appareil sur www.fritel.com… et le tour est joué !
* Toutes les conditions concernant la garantie prolongée sont également mentionnées sur notre site web.

Définition de la garantie :

- La garantie couvre la réparation et/ou le remplacement gratuit des pièces reconnues défectueuses par nos services techniques et au cas où le défaut est imputable aux vices de construction, de fabrication ou de matériel.

- La garantie n'est valable que pour le premier utilisateur.
- Les frais de transport sont TOUJOURS à charge de l'acheteur tant pour l'envoi que pour le retour.
- La garantie ne peut être appliquée que sur présentation de la facture d'achat.
- La garantie ne peut être invoquée en cas d'usure normale.

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

- branchement incorrect, par exemple trop haute tension électrique.
- en cas d'utilisation incorrecte, inadéquate ou anormale, ou professionnelle.
- en cas d'entretien insuffisant ou incorrect.
- en cas de réparation ou modification réalisés par un tiers non agréé ;
- en cas de disparition et / ou modification des numéros d'identification.

Pour les appareils qui ne sont pas couverts par la garantie pour l'une des raisons mentionnées ci-dessus, tous les frais (transport, administration, diagnostic et traitement) seront facturés.

Vous pouvez toujours consulter la version la plus récente des conditions détaillées de garantie légale ainsi que des conditions de garantie commerciale sur www.fritel.com.

8. ENVIRONNEMENT

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

9. RESPONSABILITES

Toutes les responsabilités, aussi bien envers le(s) utilisateur(s) qu'envers les tiers, qui résultent du non-respect de toutes les prescriptions de sécurités dans ce mode d'emploi, ne peuvent à aucune condition être inculpées au fabricant. En cas de non-respect des prescriptions de sécurité, l'utilisateur de l'appareil, 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.

10. ACCESSOIRES, PIECES DETACHEES et AUTRES PRODUITS FRITEL

Visitez notre boutique en ligne www.fritel.com et découvrez des questions souvent posées, des pièces détachées et accessoires, ainsi que tous les autres produits de notre assortiment FRITEL pour encore plus de plaisir FRITEL !

Congratulations! You just bought a high quality deep fryer that will warranty you a lot of frying-fun. 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 this user manual are not allowed to use this deep fryer. Violation of the prescriptions and instructions mentioned in this user manual makes the warranty expire automatically!

1. SAFETY PRESCRIPTIONS

This deep fryer was built in accordance with the European CE-safety standards. 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.

- **ATTENTION please!** Burning danger! Due to the use of the appliance the surface becomes hot. Only touch the handles or the control buttons when the appliance is in action.
- **ATTENTION please!** After switching off the appliance surfaces stay hot which causes burning danger. Let the appliance cool down completely before replacing it, cleaning it or putting it away.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This appliance is intended to be used at room temperature. **NEVER** use the appliance outdoor.
- **NEVER** touch the hot parts of the deep fryer. Only touch the handles and thermostat knob.

- A damaged power cord can cause electric shocks. **NEVER** use the appliance if it is damaged, fallen or shows a malfunction, or if the power cord or plug are damaged. In all these cases return the appliance to your sales point or recognized after sales service.
- **NEVER** touch the heating element, the electrical cord or the plug with wet hands, and **NEVER** immerse them in water or any other liquid. They are only to be cleaned with a damp cloth. Should they get wet anyway, immediately pull out the plug from the socket.
- **NEVER** use separate timers or remote-control systems.
- Immediately switch off the appliance and pull out the plug: after use or when the appliance is NOT in use, if the appliance does not function properly and when cleaning the appliance.
- Only use the deep fryer for frying food.
- **NEVER** move the fryer as long as the oil or frying fat is hot. The oil must be completely cooled off before folding in the handle or disassembling the deep fryer.
- **ALWAYS** place the appliance on a solid and flat base, such as a kitchen counter or table, so that the appliance won't move or turn over.
- **NEVER** place the appliance near curtains, wall decoration, clothing, towels or other inflammable objects.
- **NEVER** pull the power cord, but only the plug.
- **NEVER** use extension cords or sockets. Place the appliance near a power point and connect it directly. **ALWAYS** complete unroll the power cord.
- **NEVER** let the cord hang over the edge of the table or the counter.
- **NEVER** place the appliance and power supply cord near heat sources such as cookers, heatings or ovens.
- **NEVER** place the appliance and power supply cord near water sources such as water taps, sinks, water pipes etc.
- **NEVER** turn the power cord around the deep fryer, **NEVER** bend it or squeeze it.
- **NEVER** leave the appliance unattended and **NEVER** move it when it is plugged in.
- In accordance with the legal safety standards, the deep fryer must always be plugged into an earthed socket.
- For your own safety, the deep fryer will only work if it has been assembled correctly. Check that all parts were correctly assembled.
- **NEVER** use accessories or spare parts from other appliances or brands.
- **ALWAYS** switch off the appliance and pull out the plug:
    - after use
    - when the appliance is not in use
    - if the appliance doesn't work properly
    - when cleaning the appliance
- Repairs may only be done by a recognized repairer or service center.

2. BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packagings and stickers.
- Keep all packing material out of reach of children.
- Check that there is no damage to the deep fryer or the power cord. If there is any damage, do not use the deep fryer and return it to the sales point.
- Disassemble the deep fryer in this order: basket – control panel – bowl.
- Before using the deep fryer for the first time, clean the bowl and the basket (see point 5)
- Assemble the deep fryer in this order: bowl – control panel with heating element – basket

! When placing the bowl back into the housing, the basket hook (inside bowl) must be positioned opposite to the sliders (backside of the deep fryer).

! Then check if your fryer has been correctly mounted, namely if the sliders fit precisely in the openings made for that purpose (backside control panel)

- Ensure that the voltage marked on the rating-plate is the same as your main voltage.

3. USE

- Fill the bowl with oil or fat between the MIN and MAX level.

  ! NEVER warm up the deep fryer without oil or with insufficient oil. If you do so, the deep fryer may get damaged permanently.

  NEVER switch the deep fryer on before it is filled with enough oil or fat. NEVER leave water in the stainless steel bowl when filling it with oil or fat. The oil must always be between MIN and MAX, otherwise the safety thermostat switches off.

  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.
- Before inserting the plug into the socket, fold out the basket handle and suspend the basket on the hook.
- Now turn the thermostat knob clockwise to the desired temperature. 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 again.
- Put the previously dried food in the basket (max. two third full). 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./liter oil or per 900 gr. solid fat
  - Delicate dishes like croquettes, fish, ...: only cover the bottom of the basket.

  ! Always remove all redundant icing-up in advance, again to avoid oil splashes.

  ! NEVER hang the basket, filled with frozen products above the oil as long as 130°C is not reached. This causes dangerous splashes of the oil/fat.
- 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.
- Deep fryer with antidust lid: **NEVER** warm the deep fryer with the lid on and **NEVER** fry with the lid on

  Deep fryer with filter lid: frying with the lid on the fryer is allowed
- 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. Only fold in the basket handle when the oil has completely cooled off. Put the cord into the cord case.

4. FRYING TIME AND TEMPERATURES

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	3 - 5 min.	150-170°C*
French fries, second fry	2 - 3 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

*Frying temperature depends on the season and type of potatoes

Fish dishes	Time	Temp.
Filets of fish coated w. bread crumbs	3 - 4 min.	150-170°C
Sole	3 - 5 min.	150-170°C
Trout, cod	3 - 5 min.	150-170°C
Dishes coated w. bread crumbs	**Time**	**Temp.**
Potato croquettes	3 - 4 min.	190°C
Cheese croquettes	2 - 4 min.	190°C
Shrimp croquettes, Fish croquettes	3 - 4 min.	190°C
Meat balls	3 - 4 min.	190°C

Clarification on pre-frying French fries: We advise to pre-fry fresh fries at 150°C. ATTENTION: new harvest potatoes contain more water, so in this case we recommend to pre-fry at 170°C. But if you use older potatoes, they will already get brown/colored during the first baking cycle.

5. MAINTENANCE

- Remove the plug and let the deep fryer completely cool off before disassembling it. First remove the basket, then the control panel with heating element and the bowl.
- **NEVER** immerse the control panel in water or any other liquid. Only clean it with a damp cloth.
- **Stainless steel housing, stainless steel lid and stainless steel bowl** can be cleaned in the dishwasher or in hot water with detergent. Nevertheless, we recommend cleaning the stainless steel parts in hot water with detergent, considering the aggressive detergents used in the dishwasher may affect the shine of the stainless steel.
- **Synthetic housing and synthetic lid** can both be cleaned in the dishwasher or in hot water with detergent.
- Important: the **painted metal housing and painted metal lid** need to be cleaned in hot water with detergent. In the dishwasher a discoloration may occur due to the aggressive chemicals used in the cleaning products.
- Important: the **filter lid** needs to be cleaned in hot water with detergent. In the dishwasher a degradation of the filter may occur due to the aggressive chemicals used in the cleaning products.
- **NEVER** clean the **basket** in the dishwasher, the aggressive detergents could cause rust. Clean it in hot water with detergent with a washing-up brush. **NEVER** let the basket soak in the water to avoid rusting.
- If you want to clean your deep fryer quickly, easily and safely, we advise you to use the FRITEL cleaner for fryers. 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.

6. TROUBLE SHOOTING

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

The fryer doesn't work	The bowl is placed backwards in the housing so that the control panel cannot be placed correcty on the sliders => Solution: The basket hook in the bowl must be at the front of the fryer (opposite to control panel)
	The control panes is not correctly placed on the sliders => solution: after cleaning, place the control panel correcty on the sliders. You will hear a clic when it has been cone correctly.
	The fryer is stored in a cold place. If you do so, it can be switched off by the safety thermostat => solution: before using the fryer, place it at room temperature for about an hour, so that the fryer can get at room temperature.
	Check is the reset button has come out. In that case you will see a red button at the backside of the control panel => Press the reset button back inside (afther the fryer has cooled off) and in most cases the fryer will work again.
	The resistance has a blue-grey color => the fryer was probably heated without oil, or with too little oil, or the solid fat was not melted correctly according to the instructions mentioned in the user manual. In some cases this problem can be solved

	by pressing the reset button. If the fryer still doesn't work, the only solution is to replace the complete control panel.
The fryer is overheating	If this happens, the fryer will be shut off by the safety switch. To use the fryer again, let it cool off entirey first, and then press the red reset button at the backside of the control panel.
The fryer boils over / the oil starts to smoke	Do not let the oil get too old or too dirty. Replace the oil after approx. 10 times, depending on the ingredients used.
	Avoid water accumulation on the bottom of the bowl: • Remove as many as possible ice from frozen products • Dry off well fresh ries • Choose the appropriate potato kind, that doesn't contain too much water (i.e. Bintjes).
	Prebake at 170° min. Bake at 190°C.
	Fill the basket with no more than 2/3.
	Use the appropriate oil.
	The oil/fat needs to be replaced.
The baking result is not crispy	Only use potatoes that release enough starch to form a crispy crust, like i.e. Bintjes.
	Wash and dry off the fresh fries
	Choose the right baking temperature. For fresh fries, we advise: prebake at 150-170°C and bake at 180-190°C.
The oil splashes too much	To avoid dangerous splashes, remove the ice from frozen products. Avoid water accumulation on the bottom of the bowl (see: the fryer boils over)
	NEVER hang the basket, filled with frozen products above the oil as long as 130°C is not reached.
The control light doesn't work anymore	Return the fryer to your sales point.
After pressing the reset button, the fryer still doesn't work	Return the fryer to your sales point.
	Check if the mains voltage matches the mains voltage indicated on the appliance. Only use the fryer with 230 Volt alternating current
The power cord is damaged	Return the fryer to your sales point.
The safety thermostat is switched off	Let the fryer cool off entirely and then press the reset button.

The appliance has been developed for household use. When using it for professional purpose, the conditions of warranty will change. Any damage caused due to incorrect use (non-observance of this user manual) will cancel the warranty.

7. WARRANTY CONDITIONS

Warranty period: 2 years. In order to apply for warranty, please keep your purchase invoice.
The legal warranty starts from the date of purchase. The proof of purchase determines the purchase date. The duration and conditions of the warranty depend on the national legislation of the country of purchase. If you have a defective device, please contact your seller with your proof of purchase.
The user is responsible for cleaning and properly packaging the defective device before sending it for repair. It is not sufficient to pack the device in a cardboard box with paper. FRITEL is not responsible for damage caused by insufficient packaging, and the warranty will be irrevocably voided in such cases.

Extend the warranty from 2 to 10 years:
* Register your appliance on www.fritel.com and ... all done!
* All conditions regarding extended warranty are also mentioned on our website.

Warranty Terms and Conditions:

- The warranty covers every repair and / or replacement free of charge of the parts recognized defective by our technical department and for which the defects are caused by material-, construction- or production defects.
- The warranty is only valid for the original user.
- Carriage both ways is for the purchaser's account.
- The warranty only applies after submitting the purchase invoice.
- The warranty cannot be invoked for normal wear and tear.

The warranty does not apply in the following cases:

- Incorrect connection, e.g. electric voltages.
- Abnormal use, misuse handling or professional use.
- Lack of care.
- Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as manufacturer.
- When reference numbers are altered or removed.
- When the instructions in this user manual are not followed.

For devices not covered under warranty due to any of the reasons listed above, all costs (transport, administration, inspection, and handling) will be charged. You can always consult the most recent version of the detailed legal warranty terms as well as the detailed commercial warranty terms on www.fritel.com.

8. ENVIRONNEMENT

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.

9. LIABILITIES

All liabilities, towards both consumer(s) and third parties, which 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 appliance, or any other person not having observed these safety regulations, protects the manufacturer from all responsibilities that he could be charged with.

10. ACCESSORIES, SPARE PARTS AND OTHER FRITEL PRODUCTS

Visit our webshop on www.fritel.com and discover our FAQ's, available spare parts and accessories, as well as all other products in the FRITEL range for even more FRITEL fun!

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Qualitätsfritteuse, an der Sie sich noch lange erfreuen werden. Für alle weiteren Auskünfte und praktischen Tipps, verweisen wir auf unsere Website www.fritel.com. Personen, die diese Bedienungsanleitung nicht gelesen haben, dürfen diese Fritteuse nicht benutzen. Durch Verletzung der Vorschriften und Anleitungen erwähnt in dieser Bedienunsganleitung verfällt die Gewährleistung automatisch!

1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Diese Fritteuse ist den europäischen CE-Sicherheitnormen gemäß hergestellt worden. Wie beim Gebrauch aller elektrischer Haushaltsgeräte, müssen einige wichtige Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um Unfälle und/oder Beschädigungen mit/an Ihrer Fritteuse zu vermeiden.

- **Achtung!** Verbrennungsgefahr! Während des Gebrauches des Geräts entstehen heiße Oberflächen. Nur die Handgriffe und Bedienungsknöpfe mit den Händen berühren.
- **Achtung!** Auch nach dem Ausschalten des Geräts bleiben die Oberflächen noch eine Zeit lang warm. Lassen Sie das Gerät erst komplett abkühlen, bevor Sie es verlegen, reinigen oder aufräumen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern von 0 bis 8 Jahren gebraucht werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren gebraucht werden, wenn sie dauernd unter Aufsicht stehen. Physisch, motorisch oder geistig behinderte Personen oder Personen, die nicht über die nötige Erfahrung oder Sachkunde verfügen, dürfen das Gerät gebrauchen, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen bekommen, um das Gerät risikofrei zu gebrauchen, und unter der Bedingung, dass sie die betreffende Gefahr verstehen. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kochgeräte müssen immer auf eine stabile Unterlage gestellt werden, mit den Handgriffen so positioniert, dass das Kleckern von heißen Flüssigkeiten vermieden wird.
- Dieses Gerät ist geeignet zum Haushaltgebrauch und zum Gebrauch in ähnlichen Umgebungen wie: Personalküchen in Läden, Firmen und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; von Kunden in Hotels, Motels und andere Rezidenz-Umgebungen; Bed & Breakfast Umgebungen.
- Dieses Gerät ist für Gebrauch auf Zimmertemperatur geeignet. Die

Fritteuse darf **NIEMALS** außer Haus gebraucht werden.

- **NIEMALS** die warmen Teile der Fritteuse berühren. Berühren Sie nur die Griffe und den Thermostatknopf.
- Ein beschädigtes Kabel kann Elektroschocks verursachen. **NIEMALS** das Gerät gebrauchen, wenn es beschädigt oder gefallen ist, wenn es eine Störung hat oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie in all diesen Fällen das Gerät zu einer anerkannten Reparaturstelle.
- Den Bedienteil mit Heizelement, Elektrokabel und Stecker **NIEMALS** mit nassen Händen berühren und **NIEMALS** in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Reinigung ausschließlich mit einem leicht feuchten Tuch. Falls das Gerät doch nass oder feucht werden sollte, den Netzstecker unmittelbar aus der Steckdose ziehen.
- Verwenden Sie **NIEMALS** separate Timer oder Fernbedienungen.
- Ziehen Sie **IMMER** den Netzstecker aus der Steckdose, nachdem Sie es gebraucht haben. Tun Sie dies auch, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, wenn Sie es reinigen wollen oder bevor Sie es umstellen.
- Diese Fritteuse ist nur zum Frittieren von Nahrung geeignet.
- **NIEMALS** die Fritteuse umstellen, wenn sie mit heißem Öl oder Fett gefüllt ist.
- Das Gerät immer auf eine feste und flache Oberfläche wie eine Arbeitsfläche oder einen Tisch stellen, damit das Gerät sich nicht verschieben oder kippen kann.
- Stellen Sie die Fritteuse NIEMALS in die Nähe von Vorhängen, Mauerdekorierungen, Textilien oder anderen entflammbaren Gegenständen.
- Verwenden Sie NIEMALS Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen. Das Gerät immer in die Nähe einer Steckdose stellen und direkt anschließen. Rollen Sie das Kabel IMMER völlig ab.
- Netzstecker **IMMER** am Stecker und **NIEMALS** am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Kabel **NIEMALS** über den Rand einer Arbeitsfläche oder eines Tisches hängen.
- Halten Sie das Gerät und Netzkabel **IMMER** von heißen Oberflächen (z.B. Kochplatten, Ofen) entfernt.
- Stellen Sie das Gerät und Netzkabel **NIEMALS** in die Nähe von Wasserquellen wie Wasserhähne, Spülbecken, Wasserleitungen etc.
- Das Kabel **NIEMALS** um das Gerät drehen, wenn es eingeschaltet ist. **NIEMALS** das Kabel knicken und **NIEMALS** in das Kabel Kneifen.
- Lassen Sie das Gerät **NIEMALS** ohne Aufsicht und stellen Sie es **NIEMALS** um, solange sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- Den gesetzlichen Sicherheitsnormen gemäß, muss die Fritteuse immer an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Zu Ihrer Sicherheit funktioniert die Fritteuse nur, wenn sie korrekt montiert wurde.
- **NIEMALS** Zubehör oder (Ersatz)Teile von anderen Marken/Modellen verwenden.
- Das Öl muss komplett abgekühlt sein, wenn Sie das Gerät demontieren wollen oder wenn Sie den Handgriff wieder einklappen.
- Das Gerät unmittelbar ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen:
    - Nach Benutzung;
    - Wenn das Gerät nicht benutzt wird;

- Bei mangelhafter Funktion;
- Während der Reinigung.

- Reparaturen dürfen ausschließlich von anerkannten Fachleuten oder Reparaturstellen durchgeführt werden.

2. VOR GEBRAUCH DER FRITTEUSE

- Alle Verpackungen und Aufkleber entfernen.
- Verpackungen außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Die Fritteuse und das Kabel auf eventuelle Beschädigung kontrollieren. Falls es Beschädigungen gibt, die Fritteuse nicht gebrauchen, sondern zur Verkaufsstelle zurückbringen.
- Demontieren Sie die Fritteuse wie folgt: Korb – Bedienteil mit Heizelement – Topf
- Vor dem ersten Gebrauch den Topf und Korb reinigen (siehe Punkt 5).
- Nach Reinigung die Fritteuse montieren wie folgt: Topf – Bedienteil mit Heizelement – Korb.
  ! Den Topf so in den Mantel stellen, dass sich der Korbhaken im Topf genau gegenüber den Schieber befindet.
  ! Die Schieber müssen komplett in die Ausschnitte geschoben werden (Hinterseite der Fritteuse)
- Die Netzspannung muss mit der auf der Fritteuse angegebenen Netzspannung übereinstimmen. Die Fritteuse nur gebrauchen mit 230V Wechselstrom.

3. GEBRAUCH

- Die Fritteuse mit Öl oder Fett zwischen den Ölhöhemarkierungen MIN und MAX füllen.
  Die Fritteuse NIEMALS OHNE Öl oder mit zu wenig Öl aufwärmen. Sonst kann die Fritteuse unwiderruflich beschädigt werden!
  Achten Sie darauf, dass die min. Ölhöhe nicht unterschritten und die max. Ölhöhe nicht überschritten wird. NIEMALS Wasser in den Topf geben, wenn er mit Öl oder Frittierfett gefüllt ist. Der Ölstand muss sich jederzeit zwischen der ölhöhemarkierungen MIN und MAX befinden, sonst schaltet der Überhitzungsschutz die Fritteuse aus.
  Wir empfehlen Ihnen, Öl statt Fett zu benutzen. Wenn Sie doch mit Fett frittieren wollen, müssen Sie das Fett zuerst in kleine Stücke schneiden und diese Stücke direkt auf das ganze Heizelement verteilen (**NIEMALS** das Fett in den Korb legen). Dann drehen Sie den Thermostatschalter auf die Schmelzposition "▭" und warten Sie, bevor Sie den Thermostatschalter auf die gewünschte Temperatur drehen, bis das Fett geschmolzen ist.
- Den Korbgriff offenfalten und den Korb an den Haken hängen, bevor Sie den Stecken einstecken.
- Drehen Sie den Thermostatschalter auf die richtige/gewünschte Temperatur. Die Kontrolllampe leuchtet auf. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe. Sie können jetzt mit dem Frittieren beginnen. Wenn die Temperatur niedriger wird, leuchtet das Lämpchen wieder auf und erlischt, wenn die Temperatur wieder erreicht ist.
- Füllen Sie den Korb (max. 2/3) mit der im Voraus abgetrockneten Frittierspeise. Um ein optimales Frittierergebnis zu bekommen, 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
  ! Um gefährliche Fettspritzer zu vermeiden, immer vorab das überflüssige Eis von den Tiefkühlspeisen entfernen. NIEMALS den gefüllten Korb mit Tiefkühlspeisen über das Öl/Fett hängen wenn die Temperatur noch nicht 130°C erreicht hat. Das kann gefährliche Spritzer verursachen.
- Senken Sie den Korb langsam in das Öl, damit das Wasser aus den Produkten verdampfen kann.
  Um eine Beschädigung des Öls zu vermeiden, während des Frittierens **NIEMALS** Salz oder Kräuter hinzufügen. Tiefgefrorenes ohne aufzutauen frittieren. So bekommen Sie eine bessere Qualität.
- Fritteuse mit Staubdeckel: **NIEMALS** frittieren mit dem Deckel auf der Fritteuse und **NIEMALS** die Fritteuse aufwärmen mit dem Deckel darauf.
  Fritteuse mit Filterdeckel: frittieren mit Deckel auf der Fritteuse ist erlaubt.

- Sobald die Frittiergerichte fertig sind, heben Sie den Korb aus der Fritteuse, und hängen Sie ihn an den Haken zurück.
- Stellen Sie den Thermostatschalter zurück auf den niedrigsten Wert und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nach Abkühlung der Fritteuse kann sie gereinigt werden. Der Korbgriff nur zuklappen, wenn das Öl ganz abgekühlt ist. Rollen Sie das Kabel auf und legen Sie es in das Kabelfach.

4. FRITTIERZEITEN UND TEMPERATUREN

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

Kartoffelgerichte	Min.	Grad
Pommes Frites, vorfrittieren	3 - 5 min.	150 - 170°C*
Pommes Frites, 2. Frittiervorgang	2 - 3 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

*Backtemperatur abhängig von der Saison und Typ der Kartoffeln

Fischgerichte	Min.	Grad
Panierte Fischfilets	3 - 4 min.	150 - 170°C
Seezunge	3 - 5 min.	150 - 170°C
Forelle, Kabeljau	3 - 5 min.	150 - 170°C
Zubereitungen mit Paniermehl	**Min.**	**Grad**
Kartoffelkroketten	3 - 4 min.	190°C
Käsekroketten	2 - 4 min.	190°C
Krabbenkroketten, Fischkroketten	3 - 4 min.	190°C
Krokettenklößchen	3 - 4 min.	190°C

Informationen beim Vorfrittieren von frischen Pommes:

Wir empehlen frische Pommes auf 150°C vorzufrittieren. ACHTUNG: frisch geerntete Kartoffelen enthalten sehr viel Wasser. Hier empfehlen wir das Vorfrittieren auf 170°C. Wenn Sie ältere Kartoffeln auf 170°C vorfrittieren, werden diese schon während des ersten Backvorgangs bräunen.

5. WARTUNG

- Ziehen Sie erst den Stecker aus und lassen Sie die Fritteuse komplett abkühlen, bevor Sie sie demontieren. Dann entfernen Sie den Korb, Bedienteil und Topf.
- Der Bedienteil **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Nur mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Edelstahl Mantel, Edelstahl Deckel und Edelstahl Topf können im Geschirrspüler oder in warmem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden. Wir empfehlen aber die Edelstahl Teile in warmem Wasser mit Spülmittel zu reinigen. Durch die aggressiven Produkte im Geschirrspüler könnte der Glanz des Edelstahls verschwinden.
- Kunststoff Mantel und Kunststoff Deckel können einfach im Geschirrspüler oder in warmem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden.
- **Wichtig**: Der lackierte Metall-Mantel und lackierte Metall-Deckel müssen in warmem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden. Im Geschirrspüler könnte, aufgrund der Agrgressivität der Reinigungsmittel, eine Verfärbung entstehen.
- **Wichtig**: Der Filterdeckel muss in warmem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden. Im Geschirrspüler könnte, aufgrund der Agrgressivität der Reinigungsmittel, eine Beschädigung des Filters entstehen.
- Den Frittierkorb **NIEMALS** in der Spülmaschine reinigen, de aggressiven Reinigungsmittel können Rost verursachen. Reinigen Sie den Korb in warmem Wasser mit Spülmittel und Spülbürste. Lassen Sie **NIEMALS** den Korb einweichen, um Rost zu vermeiden.
- Damit Sie Ihre Fritteuse einfach, schnell und richtig reinigen können, empfehlen wir den FRITEL Fritteusenreiniger zu benutzen. Füllen Sie den Topf der Fritteuse mit warmem Wasser + 40°C und fügen Sie ungefähr 10 Verschlüsse FRITEL Fritteusenreiniger hinzu. Lassen Sie das Produkt +/- 20 Minuten einwirken 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.

6. STÖRUNGEN DER FRITTEUSE UND DEREN BEHEBUNG

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

Die Fritteuse funktioniert nicht	Der Topf wurde verkehrt herum in den Mantel gestellt, weshalb der Bedienteil nicht korrekt auf die Schieber gestellt werden kann => Lösung: Der Korbhaken im Topf soll sich an der Vorderseite der Fritteuse befinden (gegenüber dem Bedienteil).
	Der Bedienteil wurde nicht korrekt auf die Schieber gestellt => Lösung: Nach Reinigung der Fritteuse, den Bedienteil korrekt auf die Schieber stellen. Nur wenn es korrekt angebracht wurde, hört man einen 'Klick'.
	Die Fritteuse wird in einem kalten Raum aufbewahrt. In diesem Fall könnte der Sicherheitsthermostat ausgeschaltet sein => Lösung: Vor Gebrauch die Fritteuse auf Zimmertemperatur bringen (ca. 1 Stunde).
	Ist der Resetknopf herausgesprungen? In diesem Fall sieht man einen roten Knopf an der Hinterseite des Bedienteils => Lösung: Den Resetknopf eindrücken (die Fritteuse erst abkühlen lassen!). In den meisten Fällen funktioniert die Fritteuse dann wieder.
	Das Heizelement hat eine blau-graue Farbe => Lösung: Die Fritteuse wurde erhitzt ohne Öl oder mit zu wenig Öl, oder das Frittierfett wurde nicht korrekt geschmolzen (siehe Bedienungsanleitung). In manchen Fällen kann dieses Problem gelöst werden, indem Sie den Resetknopf drücken. Wenn die Fritteuse noch immer nicht funktioniert, muss der Bedienteil ersetzt werden.
Die Fritteuse überhitzt	In diesem Fall wird die Fritteuse durch den Sicherheitsschalter ausgeschaltet => Lösung: Die Fritteuse komplett abkühlen lassen und den Resetknopf eindrücken.
Die Fritteuse kocht über / das Öl raucht	Das Öl ist zu alt oder zu schmutzig. Das Öl muss nach ungefähr 10 Backeinheiten ausgetauscht werden, je nach verwendeten Zutaten.
	Vermeiden Sie Wasserkumulation auf dem Boden des Topfes. • Das Eis von den Tiefkühlzutaten entfernen. • Frische Pommes gut abtrocknen. •Die richtigen Kartoffeln auswählen, d.h. Kartoffeln, die weniger Wasser enthalten (z.B. Bintjes).
	Vorbacken auf 170° und backen auf 190°C.
	Den Korb max. für 2/3 füllen.
	Das richtige Öl verwenden.
	Das Öl/Frittierfett muss gewechselt werden.
Das Backergebnis ist nicht knusprig	Verwenden sie nur Stärkekartoffeln wie z.B. Bintjes.

	Frische Pommes immer gut abspülen und abtrocknen.
	Die richtige Backtemperatur auswählen. Für frische Pommes: Vorbacken auf 150-170°C und backen auf 180-190°C.
Das Öl spritzt zu viel	Das Eis von den Tiefkühlwaren entfernen und Wasserkumulation auf dem Boden des Topfes vermeiden (siehe: Die Fitteuse kocht über).
	NIEMALS den gefüllten Korb mit Tiefkühlspeisen über das Öl/Fett hängen, wenn die Temperatur noch nicht 130°C erreicht hat.
Die Kontrolllampe funktioniert nicht mehr	Bitte die Fritteuse zur Verkaufsstelle zurückbringen.
Nach dem Eindrücken des Resetknopfes funktioniert die Fritteuse immer noch nicht	Bitte die Fritteuse zur Verkaufsstelle zurückbringen.
	Bitte die Fritteuse zur Verkaufsstelle zurückbringen.
Das Kabel ist beschädigt.	Bitte die Fritteuse zur Verkaufsstelle zurückbringen.
Der Sicherheitsthermostat ist ausgeschaltet	Die Fritteuse komplett abkühlen lassen und auf den Resetknopf drücken.

Wenn Sie den Defekt damit nicht beheben konnten, wenden Sie sich bitte an Ihre Verkaufsstelle.

Der Gewährleistungs- und Garantieanspruch entfällt automatisch, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden. Das Gerät ist für den Haushaltsgebrauch hergestellt. Bei gewerblichem Gebrauch ändern sich die Gewährleistungs- und Garantiebedingungen. Jeder Schaden infolge ungeeigneten Gebrauchs wird nicht von der Gewährleistung oder der Garantie gedeckt.

7. GEWÄHRLEISTUNGS- UND GARANTIEBEDINGUNGEN

Dauer der Gewährleistung: 2 Jahre.
Die Gewährleistung gilt nur nach Vorlage der Verkaufsrechnung.

Die gesetzliche Garantie beginnt ab dem Kaufdatum. Der Kaufbeleg bestimmt das Kaufdatum. Die Dauer und Bedingungen der Garantie hängen von der nationalen Gesetzgebung des Kauflandes ab. Wenn Sie ein defektes Gerät haben, wenden Sie sich bitte mit Ihrem Kaufbeleg an Ihren Verkäufer.

Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das defekte Gerät zu reinigen und ordnungsgemäß zu verpacken, bevor es zur Reparatur angeboten wird. Es reicht nicht aus, das Gerät nur in einem Karton mit Papier zu verpacken. FRITEL haftet nicht für Schäden, die durch unzureichende Verpackung entstehen, und die Garantie erlischt in einem solchen Fall unwiderruflich.

Verlängerung der Gewährleistung von 2 nach 10 Jahren:
* Registrieren Sie Ihr Gerät auf www.fritel.com und ... fertig!
* Alle Bedingungen hinsichtlich der Garantie sind auch auf unsere Webseite erwähnt.

Garantiebedingungen:

- Die Gewährleistung und Garantie decken kostenfreie Reparatur und/oder Ersatz aller Teile, die von unserer technischen Abteilung als Konstruktions-, Material- oder Fabrikationsfehler anerkannt werden.

- Die Gewährleistung und Garantie gelten nur für den Erstkäufer.
- Die Portokosten für den Hin- und Rückversand gehen zu Lasten des Käufers.
- Die Gewährleistung und Garantie gelten nur nach Vorlage des origanlen Kaufbelegs (keine Kopie).
- Die Gewährleistung und Garantie gelten nicht bei normalem Verschleiss.

Die Gewährleistung und Garantie sind hinfällig bei:
- Falschem Anschluss, z.B. übermäßige Netzspannungsschwankungen.
- Nicht normalem, professionellem oder zweckwidrigem Gebrauch oder Behandlung.
- Fehlender oder falscher Wartung.
- Geräten, die von unautorisierten Personen verändert oder repariert wurden.
- Geräten, deren Kennnummern beseitigt oder geändert wurden.
- Nichtbefolgung der Angaben in der Gebrauchsanweisung.

Für Geräte, die aus einem der oben genannten Gründe nicht unter die Garantie fallen, werden alle Kosten (Transport, Verwaltung, Untersuchung und Bearbeitung) in Rechnung gestellt.

Die aktuellste Version der detaillierten gesetzlichen Garantiebedingungen sowie der kommerziellen Garantiebedingungen finden Sie jederzeit auf www.fritel.com.

8. UMWELT

Stellen Sie dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht zum normalen Hausmüll, sondern geben Sie es in einem offiziellen Sammelpunkt zum Recycling ab. So tragen Sie zum Umweltschutz bei.

9. HAFTUNG

Alle Haftpflichten, hinsichtlich Verbraucher und anderen Personen, die sich aus dem **Nichtnachkommen** aller in dieser Gebrauchsanweisung vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften ergeben, können keinesfalls zu Lasten des Fabrikanten gehen. Bei Nichtbefolgung der Sicherheitshinweise schützt der Gebraucher dieses Geräts oder die Person, die die Sicherheitshinweisen nicht befolgt hat, den Fabrikanten gegen alle Haftpflichten, die ihm zu Lasten gelegt werden können.

10. ZUBEHÖR, ERSATZTEILE UND ANDERE FRITEL PRODUKTE

Besuchen Sie unseren Webshop www.fritel.com und entdecken Sie dort die Antwort auf häufig gestellten Fragen, erhältliche Ersatz- und Zubehörteile sowie alle anderen Produkte aus dem FRITEL-Sortiment, für noch mehr FRITEL- Erlebnis!

U VINDT ONS OOK OP FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!

TROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!

FIND US ON FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!

BESUCHEN SIE UNS AUCH BEI FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!

NV van RATINGEN

Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt

www.fritel.com

V2024-11