



FRYER & FONDUE FF1400



GEBRUIKSAANWIJZING

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u het 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 the appliance!
Keep the manual carefully.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung andächtig bevor das Gerät in Gebrauch zu nehmen!
Bitte sorgfältig aufbewahren.



Beschrijving van het toestel

1. Stofdeksel
2. Fonduering
3. Korfgreep
4. Korf
5. Kuip
6. "Cool Touch" handgrepen
7. Controlelampje
8. Thermostaatknop
9. Netsnoer 230V
10. 6 fonduevorken

Description de l'appareil

1. Couvercle à poussière
2. Anneau à fondue
3. Poignée panier
4. Panier
5. Cuve
6. Poignées "Cool Touch"
7. Lampe témoin
8. Bouton de thermostat
9. Cordon d'alimentation 230V
10. 6 fourchettes à fondue

Description of the appliance

1. Dust lid
2. Fondue ring
3. Basket handle
4. Basket
5. Bowl
6. "Cool Touch" handles
7. Indicaion light
8. Thermostat knob
9. Power supply cord 230V
10. 6 fondue forks

Beschreibung des Gerätes

1. Aufbewahrungsdeckel
2. Fonduering
3. Korbgriffe
4. Korb
5. Topf
6. "Cool Touch" griffe
7. Kontrolllampe
8. Thermostatregler
9. Elektrische Schnur 230V
10. 6 Fonduegabeln

Proficiat! U kocht zonet een friteuse van topkwaliteit die u jarenlang frituurplezier garandeert. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u de friteuse in gebruik neemt en bewaar deze zorgvuldig!

Voor bijkomende informatie en nuttige tips over onze friteuses kan u steeds terecht op onze website www.fritel.com.

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

Vergeet **NIET** de garantiebepalingen te lezen.

I. 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 te worden genomen 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

- Kookapparaten dienen op stabiele wijze geplaatst te worden 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. Het toestel **NOOIT** buitenshuis gebruiken.
- **NOOIT** de warme delen van de friteuse aanraken. Raak enkel de handgrepen en de thermostaatknop aan.
- Een beschadigd snoer kan elektrische shocks veroorzaken. Het toestel **NOOIT** gebruiken indien het beschadigd is, gevallen is, een storing vertoont of indien het snoer of de stekker beschadigd is. In al deze gevallen het toestel onmiddellijk binnen brengen bij een erkende hersteller.
- Het bedienpaneel met verwarmingselement, het elektrisch snoer en de stekker **NOOIT** met natte handen aanraken en deze ook **NOOIT** in of onder water (of enige andere vloeistof) dompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek. Indien het toestel toch nat of vochtig zou worden, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact trekken.
- **NOOIT** aparte timers of afstandbedienings- systemen gebruiken.
- 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.

- Om gevaarlijke opspattingen te vermijden dient u bij diepvriesproducten eerst het overtollige ijs verwijderen.
- **NOOIT** de korf gevuld met diepvriesproducten boven de olie hangen. Dit veroorzaakt opspattingen.
- De friteuse **NOOIT** verplaatsen wanneer deze gevuld is met hete olie of heet vet.
- Het toestel steeds op een vaste en vlakke ondergrond plaatsen, zoals een keukentablet of tafel zodat het toestel niet kan kantelen of schuiven.
- Gebruik het toestel **NOOIT** buitenshuis.
- **NOOIT** aan het elektrisch snoer trekken om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- **NOOIT** verlengsnoeren of contactdozen gebruiken. Plaats het toestel dicht bij een stopcontact en sluit het steeds rechtstreeks aan. Rol bij gebruik steeds het volledige snoer af.
- Laat het elektriciteits snoer **NOOIT** over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Het elektriciteits snoer **NOOIT** in de nabijheid van warmtebronnen, zoals fornuizen, verwarming of ovens leggen.
- Plaats de friteuse **NOOIT** in de nabijheid van gordijnen, muurdecoratie, textiel en andere ontvlambare voorwerpen.
- Dit toestel is enkel en alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel gebruik.
- De friteuse enkel gebruiken met 230 Volt wisselstroom
- In overeenstemming met de wettelijke veiligheidsnormen moet de friteuse steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding.
- Voor uw eigen veiligheid, zal het apparaat enkel werken indien het correct gemonteerd werd. Controleer of alle onderdelen correct gemonteerd werden.
- Dit apparaat is enkel bestemd voor het frituren van voedsel.
- **NOOIT** het toestel zonder toezicht laten als het in werking is en het **NOOIT** verplaatsen wanneer het in werking is.
- **NOOIT** de warme delen van de friteuse aanraken. Raak enkel de handgrepen en de thermostaatknop aan.
- De olie dient volledig afgekoeld te zijn alvorens het toestel te demonteren of alvorens U de korfgreep inklapt.
- Het elektrisch snoer **NOOIT** rond het toestel draaien als het in werking is, **NOOIT** plooiën of er in knijpen.
- Het toestel onmiddellijk uitschakelen en de stekker uittrekken: na gebruik of wanneer het toestel **NIET** in gebruik is, indien het toestel **NIET** goed functioneert en bij reiniging van het toestel.
- **NOOIT** accessoires, onderdelen of hulpstukken van andere merken/modellen gebruiken.
- Reparaties mogen **ALLEEN** door een erkende vakman of een erkende reparatiedienst uitgevoerd worden.

II. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder eerst alle verpakkingen en stickers.
- Alvorens het toestel voor het eerst te gebruiken is het aan te bevelen om alle delen in een sopje te reinigen, uitgezonderd het elektrische gedeelte dat NOOIT in water gedompeld mag worden.
- Het frituurkorfje en de fonduevorkjes NOOIT in de afwasmachine reinigen en NOOIT in water laten weken.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met deze op het toestel. Overeenkomstig de wettelijke veiligheidsnormen dient het toestel steeds aangesloten te worden op een stopcontact met aarding.

III. GEBRUIK EN BEDIENING

- Het toestel enkel en alleen gebruiken om te frituren en te fonduen.
- Vul de kuip met olie of vet tot aan het MAX streepje (1.5 liter) om te frituren. Zorg er ook voor dat de olie of het vet steeds boven het MIN streepje komt. Wij raden aan om tot aan het MIN streepje (1 liter) te vullen om te fonduen. Let op! Bij kaas- en chocoladefondue dient de inhoud NIET tot aan het MIN streepje te komen.
- Schakel het toestel NOOIT in voordat er voldoende olie of vet in werd gedaan. Er mag NOOIT water in de kuip staan als u deze vult. Het peil dient steeds tussen MIN en MAX te blijven indien u frituurt!
- NOOIT frituren of fonduen met het deksel op het toestel, ook NOOIT met deksel laten opwarmen.
- Om te frituren, verwijder de fonduering, klap de korfgreep open en hang de korf op de haak (om te fonduen, verwijder de korf en plaats de fonduering) alvorens de stekker in het stopcontact te steken. Vul de kuip met olie, chocolade, kaas,... Draai nu de thermostaatknop naar rechts tot op de gewenste temperatuur. Het controlelampje brandt. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, dooft het controlelampje. U kan nu frituren/fonduen.
- Wij raden aan frituurolie te gebruiken i.p.v. vast vet. Bij gebruik van frituurvet dient de blok vet zonder korf in de kuip gelegd te worden.
- Vul de korf (max. 2/3) met de vooraf gedroogde frituurgerechten. Voor een optimaal bakresultaat bevelen wij volgende hoeveelheden aan :
 - Diepvriesfrietjes : korf max. 2/3 vullen
 - Verse frietjes : max. 150gr per liter olie of per 900gr vet
 - Delicate gerechten zoals kroketten, vis,.... : bedek enkel de bodem van de korf
- Laat de korf langzaam zakken zodat het aanwezige water in de gerechten kan verdampen.
- BELANGRIJK : Om de olie zo lang mogelijk te gebruiken, NOOIT zout of kruiden toevoegen tijdens het frituren. Diepgevroren producten frituren zonder ontdooien. De kwaliteit is zo veel beter.
- Zodra de frituurgerechten klaar zijn, haalt u de korf uit de olie en hangt u hem op de haak om uit te lekken. Zet de thermostaatknop op de laagste stand en trek de stekker uit het stopcontact. Laat de friteuse eerst afkoelen en reinig ze vervolgens. Klap de korfgreep pas terug dicht als de olie volledig is afgekoeld, leg ook dan pas terug het deksel op het toestel.
- FONDUE : Deze fondue is uitgerust met een regelbare thermostaat en is dus

geschikt voor alle soorten fondues, nl. klassieke vleesfondue, kaasfondue, Chinese fondue, chocolade fondue,....

- Gebruik steeds olie die voor hoge temperaturen geschikt is en vervang de olie na iedere fondue. Ga nooit over het maximum peil. Dit geldt ook voor bouillon, kaas of chocolade.
- Klassieke fondue : 170°C
- Chinese fondue : 90°C
- Kaasfondue, chocolade fondue : 90°C (langzaam opwarmen en blijven roeren tot een glad mengsel)

IV. REINIGING

- NOOIT het elektrische deel in water of andere vloeistoffen dompelen. Reinig de buitenzijde van het toestel regelmatig met een vochtige doek en droog deze na met een droge doek.
- Reinig de binnenzijde van het toestel eerst met een keukenrol, vervolgens met een natte in zeep gesopte doek. Spoel de binnenzijde goed na met proper water en laat deze goed drogen.
- Voor het gemakkelijk, snel en veilig reinigen van uw friteuse, raden wij u aan om de FRITEL friteusereiniger te gebruiken. Met de FRITEL friteusereiniger gebeurt het reinigen voortaan in een handomdraai. Vul de kuip 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.
- De FRITEL friteusereiniger werkt op basis van natuurlijke enzymen en is dus milieuvriendelijk, biologisch afbreekbaar en niet-toxisch. De FRITEL friteusereiniger kan op alle oppervlakten gebruikt worden, nl. gelakt metaal, kunststof, inox...

V. NUTTIGE WENKEN BIJ STORINGEN

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

1. De zekering slaat uit : → controleer de zekering
2. 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
3. Het gefrituurde is vettig :
 - a. De olie is niet meer goed en dient vervangen te worden
 - b. De thermostaat is te laag ingesteld

Indien de storing nog niet is opgelost, wendt u dan onmiddellijk bij uw verkooppunt. Bij beschadiging van het snoer, uw toestel eveneens onmiddellijk bij uw verkooppunt binnen brengen

HET TOESTEL IS ONTWERPEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK. BIJ PROFESSIONEEL GEBRUIK VERVALLEN DE GARANTIEVOORWAARDEN.

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

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

VI. GARANTIEBEPALINGEN

De wettelijke garantie loopt vanaf de aankoopdatum. Duur van de garantie : 2 jaar. Om van deze wettelijke garantie te genieten volstaat het om uw aankoopbewijs voor te leggen.

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 garantie 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 garantie 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

VII. AANSPRAKELIJKHEDEN

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

VIII. 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 recycleren. Op deze manier helpt u om het milieu te beschermen.

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 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. N'oubliez pas de lire les conditions de garantie.

I. 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 doit être placé sur une surface stable avec les poignées positionnées de telle façon afin d'éviter de renverser des liquides bouillants.
- La friteuse est prévue 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 **JAMAIS** toucher les parties chaudes de la friteuse. Touchez uniquement 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 touchez **JAMAIS** l'élément chauffant, le cordon électrique et la prise avec des mains mouillées et ne les immergez **JAMAIS** dans l'eau (ou tout autre liquide). Nettoyez-les uniquement avec un chiffon humide. Au cas où l'appareil serait quand même mouillé ou humide, retirez immédiatement la prise de la prise de courant.
- Ne **JAMAIS** utiliser de minuteurs ou de systèmes à télécommande externes.
- Retirez toujours la fiche de la prise dès que le travail est terminé et avant de démonter l'appareil pour le nettoyer.
- Ne **JAMAIS** laisser de la glace excédentaire sur les produits surgelés, car cela risque de provoquer des éclaboussures.
- Ne **JAMAIS** pendre le panier rempli de produits surgelés au dessus de l'huile insuffisamment chauffée (moins de 130° C).
- Ne **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 refroidit.
- 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 **JAMAIS** utiliser l'appareil en dehors de la maison.
- 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-le éloigné des surfaces chaudes (par exemple plaques de cuisson, fours, etc.).
- Ne placez **JAMAIS** la friteuse à proximité de rideaux, décoration murale, textile et autres objets inflammables.
- La friteuse est uniquement prévue pour usage domestique.

- Ne **JAMAIS** utiliser l'appareil quand celui-ci est endommagé, est tombé ou montre un dérèglement, ou quand le cordon ou la prise sont endommagés. Dans tous ces cas, retournez l'appareil à votre point de vente ou à un service de réparation agréé.
- La friteuse ne peut être utilisée qu'avec un courant alternatif de 230 Volt.
- 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.
- Utilisez la friteuse que pour frire des aliments.
- Ne laissez **JAMAIS** l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche et ne le déplacez **JAMAIS** tant qu'il est en marche.
- Ne touchez **JAMAIS** les parties chaudes de la friteuse. Touchez uniquement les poignées et le bouton de thermostat.
- 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 et quand vous ne l'utilisez pas, en cas de mauvais fonctionnement et pour le nettoyer.
- N'utilisez **JAMAIS** d'accessoires ou de pièces détachées d'une autre marque ou d'un autre modèle.
- Les réparations ne peuvent être réalisées que par un agent ou un service de réparation agréé.

II. AVANT LE PREMIER USAGE

- Enlevez tous les emballages et autocollants.
- Avant le premier emploi de la friteuse, il est recommandé de nettoyer toutes les pièces soigneusement dans de l'eau additionnée de produit vaisselle, sauf la partie électrique qu'on ne peut **JAMAIS** plonger dans l'eau.
- Ne **JAMAIS** nettoyer le panier à frire et les fourchettes à fondue dans le lave-vaisselle et ne les **JAMAIS** tremper dans l'eau.
- Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle qui est mentionnée sur l'appareil. Conformé aux consignes de sécurité, l'appareil doit être branché sur une prise de courant équipée d'une mise à la terre.

III. UTILISATION ET MANIEMENT

- Utiliser la friteuse que pour frire et faire la fondue.
- Remplissez la friteuse de l'huile ou de la graisse jusqu'au niveau MAX (1,5 litre) pour frire. Prenez soin que l'huile ou la graisse dépasse toujours le niveau MIN. Nous vous conseillons de remplir l'appareil jusqu'au niveau MIN (1 litre) pour faire la fondue.
- Ne **JAMAIS** brancher l'appareil avant d'y mettre d'huile ou de graisse. Ne **JAMAIS** laisser de l'eau dans la cuve quand vous le remplissez. Le niveau d'huile doit se trouver entre MIN et MAX pour frire.
- Ne **JAMAIS** frire/faire la fondue avec le couvercle sur l'appareil, ni chauffer l'appareil avec couvercle.
- Avant de brancher la fiche sur la prise, enlevez premièrement l'anneau à fondue, dépliez d'abord la poignée du panier et suspendez le panier sur le crochet. (Pour faire la fondue, enlever le panier et placez l'anneau à fondue). Remplissez la cuve

avec de l'huile, du chocolat, du fromage, Tournez le bouton thermostat à droit jusqu'à la température désirée. La lampe témoin s'allume. Lorsque la température choisie est atteinte, la lampe témoin s'éteint. La friteuse est prête à l'emploi.

- Nous conseillons d'utiliser plutôt de l'huile que de graisse. Si vous utilisez de la graisse le bloc de graisse doit être mis sans panier dans la cuve pour le faire fondre.
- Mettez les aliments préalablement essuyés dans le panier (max. 2/3). Afin d'obtenir un résultat optimal nous vous conseillons les quantités suivantes :
 - Frites surgelées : remplir le panier max. 2/3
 - Frites fraîches : max. 150gr par litre ou par 900gr 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 des petites portions, parce que la qualité est meilleure si les aliments restent surgelés. Après la cuisson remontez le panier et accrochez-le dans son crochet. Réglez le thermostat sur arrêt et retirez la fiche. Laissez refroidir et nettoyez la friteuse. Ne repliez la poignée du panier que lorsque l'huile est entièrement refroidie, et remettez le couvercle après.
- **FONDUE :** Ce fondue est doté d'un réglage de la température et est idéal pour préparer différentes sortes de fondues, comme la fondue classique, la fondue au fromage, fondue chinoise, fondue au chocolat,
- Utilisez toujours de l'huile convenant pour des températures élevées et remplacez-la après chaque préparation. Cette recommandation est également valable lorsqu'on utilise du bouillon, du fromage ou du chocolat.
- Fondue classique : 170°C
- Fondue chinoise : 90°C
- Fondue au fromage, au chocolat : 90°C (fondre lentement, remuez de temps en temps pour obtenir un mélange onctueux)

IV. NETTOYAGE

- Ne plongez JAMAIS l'appareil dans l'eau. Nettoyez régulièrement la partie extérieure de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-la avec un chiffon propre. Nettoyez l'intérieur d'abord avec un papier essuie-tout puis avec un chiffon que vous avez plongé dans l'eau contenant du produit vaisselle. Rincez soigneusement l'intérieur avec l'eau propre et laissez bien sécher.
- Afin de nettoyer votre friteuse plus facilement nous vous conseillons d'utiliser le nettoyant pour friteuse FRITEL. Grâce au nettoyant FRITEL, tout cela se fait en un tour de main. Remplissez la cuve de la friteuse d'eau chaude à + 40°C et ajoutez-y la quantité équivalant à une dizaine de bouchons de nettoyant pour friteuse FRITEL. Laissez agir le produit pendant un quart d'heure et ensuite videz la cuve. Rincez soigneusement et séchez à l'aide d'un linge doux.
- Le nettoyant pour friteuse FRITEL est basé sur des enzymes naturels. Il respecte ainsi l'environnement, est biodégradable et non toxique. Le nettoyant pour friteuse FRITEL peut être appliqué sur tous les matériaux comme le métal, le synthétique, l'inox, émail...

V. CONSEILS UTILES EN CAS DE PANNE

En cas d'un dérèglement ne jamais utiliser la friteuse, contrôlez d'abord les points suivants :

1. Le fusible saute : → contrôlez le fusible
2. 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
3. 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, apportez immédiatement votre friteuse à votre point de vente.

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

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

Nous nous réservons le droit de faire des changements techniques.

VI. CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie légale prend cours à la date d'achat. Durée de la garantie légale: 2 ans. Afin de profiter de la garantie légale, il suffit de conserver le bon d'achat.

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 de 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.

VII. RESPONSABILITES

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 fabricant. En cas de non-respect de ces prescription de sécurité, l'utilisateur de l'appareil, ou toute autre personne ne pas ayant appliqué ces prescription de sécurité, préserve le fabricant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabricant.

VIII. 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.

Congratulations! You just bought a high quality deep fryer that will warranty you a lot of frying-fun. Please read the user manual carefully before you take the deep fryer into use. Save this manual carefully!

For further information and useful tips, we advise you to have a look at our website www.FRITEL.com.

All persons who have not read this user manual are not allowed to use this deep fryer. Pay attention to the warranty conditions!

I. 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.
- **NEVER** hang the basket, filled with frozen products above the oil. This causes dangerous splashes of the oil/frying fat.
- Always remove all redundant icing-up in advance, again to avoid oil splashes.
- NEVER move the fryer as long as the oil or frying fat is hot.
- 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.
- After use remove the plug from the power point. Also proceed this way when the appliance is not in use, before cleaning and moving.
- NEVER use the appliance outdoor.
- 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 power supply cord near heat sources such as cookers, heatings or ovens.
- NEVER place the appliance near curtains, wall decoration, clothing, towels or other inflammable objects.
- This appliance is only suited for indoor household use, and not for professional use.
- Only use the deep fryer with 230 V AC.
- 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.
- Only use the deep fryer for frying food.
- NEVER leave the appliance unattended and NEVER move it when working.
- NEVER touch the hot surface of the deep fryer. Only touch the handles or the thermostat while the appliance is functioning.
- The oil must be completely cooled off before folding in the handle or disassembling the deep fryer.
- NEVER turn the power cord around the deep fryer, NEVER bend it or squeeze it.
- ALWAYS switch off the appliance and pull out the plug: after use or when the appliance is not in use, if the appliance doesn't work properly and when cleaning the appliance
- NEVER use accessories or spare parts from other appliances or brands.
- Repairs may only be done by a recognized repairer or service center.

II. BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packagings and stickers.
- Before the first use we recommend to clean all component thoroughly, with exception of the electrical part which must NOT be immersed in water.
- NEVER clean the basket and the fondue forks in the dishwasher and NEVER let them soak into water
- Ensure that the voltage marked on the appliance is the same as your main voltage. According to the safety law: only use earthed sockets.

III. USE AND OPERATION

- Only use the deep fryer for deep-frying and fondue purposes.
- Fill the reservoir with oil or melted fat until the MAX level (1.5 litre). Make sure that the oil or frying fat is always above the minimum level. We suggest to fill the oil until the MIN level (1 litre) when you use the appliance for fondue purposes.
- NEVER switch the deep fryer on before you have filled it with oil. NEVER leave water in the oil reservoir when filling it with oil. The oil level must always be between MIN and MAX for frying.
- NEVER use the deep fryer or fondue with the lid on, nor heat up with the lid on.
- Before inserting the plug into the socket, first remove the fondue ring, fold out the basket handle and suspend the basket on the hook. (In order to fondue, remove the basket and place the fondue ring) Now turn the thermostat knob clockwise to the desired temperature. The indicator light goes on. As the selected temperature is reached, the indicator light goes out. The fryer is ready for use.
- We recommend using frying oil instead of fat. When using frying fat place the block of fat on the bottom of the bowl without the basket.

- Put the previously dried food in the basket (max. 2/3). For an optimal frying result, we advise following quantities :
 - Frozen French fries : fill the basket max. 2/3
 - Fresh French fries : max. 150gr per litre oil or 900gr solid fat
 - Delicate dishes like croquettes, fish, : only cover the bottom of the bowl
- Immerse the basket gently in the oil or frying fat to allow the water contained in the food to evaporate.
- **IMPORTANT** : To avoid damage to the oil, never add salt or spices during the frying. It's better not to thaw out frozen small portions, this way the quality will be much better. After frying pull the basket up and suspend it on the hook. Bring the thermostat button back to the position of the lowest temperature and disconnect the plug. Allow complete cooling before emptying and cleaning the deep fryer. Only fold in the basket handle when the oil has completely cooled off, only then can the lid be placed on the appliances.
- **FONDUE** : This fondue has an adjustable temperature control, making it possible to prepare various types of fondue, such as classic meat fondue, cheese fondue, Chinese fondue, chocolate fondue,
- Always use oil that is suitable for high temperatures and replace it each time after use. This also applies when instead of oil used for bouillon, cheese or chocolate.
- Classic meat fondue : 170°C
- Chinese fondue : 90°C
- Cheese fondue, Chocolate fondue : 90°C (heat up slowly, stir once in a while to obtain a smooth texture)

IV. CLEANING

- **NEVER** immerse the appliance in water. Clean the outside of the appliance with a damp cloth and dry it with a clean towel. First clean the inside with a paper towel and then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Rinse the inside well with clean water and allow to dry completely.
- If you want to clean your deep fryer quickly, easily and safely, we advise you to use FRITEL cleaner for fryers. 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 FRITEL cleaner for fryers. The product must soak in for +/- 20 minutes, then empty the bowl. Rinse thoroughly and wipe with a soft towel.
- The FRITEL cleaner for fryers is based on natural enzymes. So it's environment-friendly, biodegradable and non-toxic. The FRITEL cleaner for fryers can be applied to all materials like stainless steel, synthetic, enamel, ...

V. TROUBLESHOOTING

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

1. The fuse blows : → check the fuse
2. The oil gives off smoke or boils over :
 - a. The oil/frying fat is old or degraded
 - b. The chosen temperature is too high
3. The fried food is too greasy :
 - a. The oil/frying fat is old or degraded
 - b. The chosen temperature is too low

If you still haven't repaired the defect, please call your sale point. If the supply cord is damaged immediately bring your deep fryer to your outlet store.

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

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

We reserve the right to carry out technical modifications.

VI. WARRANTY TERMS

Your legal warranty starts on the day of purchase. Legal warranty period: 2 years. In order to apply for legal warranty, please keep your purchase invoice.

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.

- 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 purchasing 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 or improper care.
- Normal wear and tear.
- 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.

VII. LIABILITIES

All liabilities, towards both consumer(s) and third parties, that could result from not observing all the safety regulation 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.

VIII. ENVIRONMENT

 Do not discard the appliance 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.

Wir gratulieren Ihnen zu dem Kauf dieser Qualitätsfritteuse, mit der Sie noch viel Spaß haben werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung mit Aufmerksamkeit, bevor Sie diese Fritteuse in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf!

Für alle weitere Auskünfte und praktische Tipps, verweisen wir Sie an unsere Website www.FRITEL.com.

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

Bitte beachten Sie die Garantiebedingungen!

I. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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.

- **Achtung!** Verbrennungsgefahr! Während dem Gebrauch des Gerätes entstehen heiße Oberflächen. Nur die Handgriffe und Bedienungsknöpfe mit den Händen berühren.
- **Achtung!** Auch nach dem Ausschalten des Gerätes bleiben diese Oberflächen noch eine Zeit warm. Lassen Sie das Gerät erst komplett abkühlen bevor Verlegung, Reinigung oder Aufräumung.
- Dieses Gerät darf nicht gebraucht werden von Kinder von 0 bis 8 Jahre. Dieses Gerät darf gebraucht werden von Kinder ab 8 Jahre falls sie dauernd unter Aufsicht stehen. Dieses Gerät darf gebraucht werden von physisch, motorisch oder geistig behinderten Personen oder von Personen ohne die nötige Erfahrung oder Sachkunde, unter der Bedingung, daß sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen bekommen damit sie das Gerät risikofrei gebrauchen können, und unter der Bedingung, daß sie die betreffende Gefahr verstehen. Das Gerät und der Schnur außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahre halten. Reinigung und Wartung sollen nicht von Kinder gemacht werden.

- Kochgeräte müssen immer auf eine stabile Unterlage gestemmt werden, mit den Handgriffen positioniert um das Kleckern von heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist zum Haushaltgebrauch und in ähnlicher Umgebungen wie:
 - Personalküchen in Läden, Firmen und andere Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - von Kunden in Hotels, Motels und andere Rezidenz-Umgebungen;
 - Bed & Breakfast Art Umgebungen.
- Dieses Gerät ist geeignet für Gebrauch auf Zimmertemperatur. Die Fritteuse darf **NIEMALS** außer Hause gebraucht werden.
- NIE die warmen Teile der Fritteuse berühren. Berühren Sie nur die Griffe und den Thermostatkopf.
- Eine beschädigte Schnur kann Elektroschocks verursachen. **NIEMALS** das Gerät gebrauchen wenn es beschädigt oder gefallen ist, wenn es eine Störung zeigt oder wenn die Schnur oder Stecker beschädigt ist. Bringen Sie in all diesen Fällen das Gerät nach eine anerkannte Reparaturstelle.
- Das Schaltgerät mit Heizelement, Elektroschnur und Stecker NIE mit nassen Hände berühren und NIE in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Reinigung ausschließlich mit einem leicht feuchten Tuch. Falls das Gerät doch naß oder feucht wurde sollen Sie unmittelbar den Netzstecken aus der Steckdose ziehen.
- 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 oder bevor Sie es umsetzen.
- Verwenden Sie NIE separate Schaltuhren 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 oder bevor Sie es umsetzen.
- Um gefährliche Spritzer zu vermeiden, immer vorab das überflüssige Eis von den Tiefkühlspeisen entfernen.
- Hängen Sie **NIEMALS** den Korb mit Tiefkühlspeisen über das Öl. Dies verursacht Spritzer.
- **NIEMALS** die Fritteuse umstellen wenn sie gefüllt ist mit heizem Öl oder Fett.
- Das Gerät immer auf einem festen und flachen Untergrund wie eine Anrichte oder einen Tisch setzen, so dass das Gerät nicht kippen oder verschieben kann.
- Die Fritteuse darf **NIEMALS** außer Hause gebraucht werden.
- Netzstecker **IMMER** am Stecker und **NIEMALS** am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Verwenden Sie **NIE** Verlängerungskabel oder Kontaktdosen. Das Gerät immer in der Nähe einer Steckdose setzen und direkt anschließen. Rollen Sie die Schnur **IMMER** völlig ab.
- Lassen Sie die Schnur **NIE** über dem Rand einer Anrichte oder eines Tisches hängen.
- Halten Sie das Netzkabel **IMMER** von heißen Oberflächen (z.B. Kochplatten, Ofen) entfernt.
- Setzen Sie die Fritteuse **NIE** in der Nähe von Vorhänge, Mauerdekorationen, Textilien oder anderer feuergefährlichen Gegenstände.
- Dieses Gerät ist nur zum Haushaltgebrauch geeignet, nicht für professionelle Anwendung.
- Die Fritteuse nur mit 230 Volt Wechselstrom verwenden.
- Den gesetzlichen Sicherheitsnormen gemäß, muss die Fritteuse immer an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Für Ihre Sicherheit funktioniert die Fritteuse nur wenn sie korrekt montiert wurde.
- Diese Fritteuse ist nur zum Frittieren von Nahrung geeignet.
- Lassen Sie das Gerät **NIE** ohne Aufsicht und stellen Sie es **NIE** um wenn es eingeschaltet ist.
- **NIEMALS** die warmen Teile berühren. Nur die Handgriffe und Thermostatknopf berühren.
- Das Öl soll komplett abgekühlt sein wenn Sie das Gerät demontieren oder wenn Sie den Handgriff wieder einklappen.
- Die Schnur **NIE** um das Gerät drehen wenn es eingeschaltet ist. **NIE** die Schnur knicken und **NIE** in die Schnur kneifen.
- Das Gerät unmittelbar ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen: nach Benutzung oder falls das Gerät nicht benutzt wird, bei mangelhafter Funktion und während der Reinigung
- **NIEMALS** Zubehör oder (Ersatz)Teile von anderen Marken/Modellen verwenden.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von anerkannten Fachleuten oder Reparaturstellen durchgeführt werden.

II. BEVOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Zuerst alle Verpackungen und Aufkleber entfernen.
- Es ist empfohlen jedes Teil vor ersten Gebrauch Grundig zu reinigen Seifenwasser, das elektrische teil darf man NIEMALS in Wasser eintauchen.
- NIEMALS den Korb und Fonduegabeln in der Spülmaschine reinigen und NIEMALS in Wasser Weichen.
- Kontrollieren Sie, ob der Netzstrom mit dem der Fritteuse übereinstimmt. Den gesetzlichen Sicherheitsnormen gemäß, ausschließlich Netzstecker mit Erdung benutzen.

III. BENUTZUNG UND BEDIENUNG

- Die Fritteuse einzig und allein zum Frittieren und Fondue machen.
- Füllen Sie die Fritteuse mit Öl oder geschmolzen Fett bis zum MAX (1.5 Liter) Markierung. Sorgen Sie dafür das das Öl oder Fett immer die MIN Markierung übersteigt. Wir empfehlen den Topf zu füllen bis zum MIN Markierung um fondue zu machen.
- NIEMALS Wasser in den Topf lassen, wenn er gefüllt wird. NIEMALS mit Deckel frittieren oder fondue machen, auch das Gerät NIEMALS mit Deckel aufwärmen.
- Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken, zuerst den Fondueing entfernen, den Korbgriff ausklappen und den Korb auf dem Haken aufhängen. (Um fondue zu machen entfernen Sie den Korb und stellen Sie den Fondueing auf.) Füllen Sie den Topf mit Öl, Schokolade, Käse,... . Drehen Sie den Thermostatregler auf die richtige / gewünschte Temperatur. Die Kontrolllampe leuchtet auf. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe. Sie dürfen jetzt Frittieren / Fondue machen.
- Wir empfehlen Ihnen, Frittieröl statt Frittierfett zu benutzen. Bei Benutzung von Fett muß der Block ohne Korb im Topf gelegt werden.
- Füllen Sie den Korb (max. 2/3) mit der im Voraus abgetrockneten Frittierspeise. Um ein optimales Frittierergebnis zu erreichen, empfehlen wir Ihnen folgende Mengen :
 - Tiefkühlpommes : füllen Sie den Korb max. 2/3
 - Frische Pommes : max. 150gr pro Liter ÖL oder pro 900gr Fett
 - Delikate Gerichte wie Krokette, Fisch, : nur den Boden des Topfs bedecken
- Senken Sie den Korb langsam in das Frittieröl, so dass das Wasser aus den Produkten verdampfen kann.
- **WICHTIG** : Um eine Beschädigung des Öls zu vermeiden, während des Frittierens niemals Salz oder Kräuter hinzufügen. Tiefgefrorene kleine Portionen, ohne abzutauen frittieren. So bekommen Sie eine bessere Qualität. Sobald die Frittiergerichte fertig sind, heben Sie den Korb aus der Fritteuse, und hängen Sie ihn zurück an den Haken. Stellen Sie den Thermostatschalter zurück auf den niedrigsten Wert und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nach der Abkühlung der Fritteuse kann sie gereinigt werden. Der Korbgriff nur zu klappen wenn das Öl ganz abgekühlt ist, legen Sie dann auch nur den Deckel zurück.
- **FONDUE** : Dieser Fondue hat eine regelbare Temperatureinstellung und eignet sich also für verschiedene Fonduearten wie das klassische Fleischfondue, Chinesische Fondue, Käsefondue, Schokoladenfondue,
- Verwenden Sie nur Öl, das sich für hohe Temperaturen eignet und ersetzen Sie es

nach jeder Zubereitung. Das gilt auch, wenn Sie anstelle Öl, Brühe, Käse oder Schokolade verwenden.

- Klassisches Fleischfondue : 170°C
- Chinesische Fondue : 90°C
- Käsefondue, Schokoladefondue : 90°C (langsam erhitzen, rühren Sie gelegentlich um, um eine glatte Mischung zu erhalten)

IV. REINIGUNG

- NIEMALS das Gerät ins Wasser tauchen. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts regelmäßig mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch ab. Reinigen Sie zuerst die Innenseite mit Küchenpapier, dann mit einem nassen, in Seifenwasser getauchten Tuch. Spülen Sie die Innenseite gut mit klarem Wasser nach und lassen Sie das Gerät gut trocknen.
- Damit Sie Ihre Fritteuse einfach und schnell reinigen können, empfehlen wir Ihnen, den FRITEL Fritteusenreiniger zu benutzen. 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.

V. STÖRUNGEN DER FRITEUSE UND DEREN BEHEBUNG

Sollte doch mal bei Ihrer Fritteuse ein Defekt auftreten, das Gräte nicht mehr benutzen. Zuerst folgende Kontroll-Liste durchgehen :

1. Die Sicherung schlägt durch : → Sicherung kontrollieren
2. Das Öl oder Frittierfett raucht und muss ausgewechselt werden.
 - a. Das Öl/Frittierfett ist verbraucht und muss ausgewechselt werden
 - b. Der Thermostat ist zu hoch eingestellt
3. Das Backgut ist zu fettig :
 - a. Das Öl/Frittierfett ist verbraucht und muss ausgewechselt werden
 - b. Der Thermostat ist zu niedrig eingestellt

Wenn Sie den Defekt noch immer nicht beheben konnten, wenden Sie sich bitte an Ihre Verkaufsstelle. Wenn das Kabel beschädigt ist, Ihre Fritteuse sofort zu Ihrer Verkaufsstelle bringen.

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

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

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

VI. GARANTIEBEDINGUNGEN

Die gesetzliche Garantie beginnt mit dem Ankaufstag. Dauer der gesetzlichen Garantie: 2 Jahre.

Die gesetzliche Garantie gilt nur nach Vorlage der Verkaufsrechnung.

Verlängerung der Garantie von 2 bis 10 Jahren:

- * Registrieren Sie Ihr Gerät auf www.fritel.com und ... fertig!
- * Alle Bedingungen hinsichtlich die Garantie Verlängerung sind auch auf unsere Webseite erwähnt.

- Die Garantie deckt kostenfreie Reparatur und/oder Ersatz aller Teile die von unserer technischen Abteilung als Konstruktions-, Material- oder 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, durch den Verkäufer beim Verkauf ordnungsmäßig ausgefüllten Garantiebescheinigung oder der Verkaufsrechnung.
- Die Garantie kann nicht einggerufen werden für normalen Verschleiss.


Die Garantie ist hinfällig bei:

- Nicht korrekten Anschluss, z.B. übermäßige Netzspannungsschwankungen.
- Nicht normaler, professioneller oder zweckwidriger Gebrauch oder Behandlung.
- Fehlende oder falsche Pflege.
- Geräte die von unautorisierten Dritten verändert oder repariert wurden.
- Geräte deren Kennnummern beseitigt oder geändert wurden.
- Nicht folgen der Angaben in der Gebrauchsanweisung.
-

VII. 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 Apparat, oder andere Personen die diese Sicherheitsvorschriften nicht nachgekommen sind, den Fabrikant gegen all Haftpflichten die Ihm zu Lasten gelegt werden können.

VIII. 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.

**VOOR BIJKOMENDE INFORMATIE, RECEPTEN EN NUTTIGE TIPS OVER AL
ONZE TOESTELLEN KAN U STEEDS TERECHT OP WWW.FRITEL.COM !**

U VINDT ONS OOK OP FACEBOOK: [WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!](http://WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN)

***POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE, DES RECETTES ET POUR
DES ASTUCES PRATIQUES, SURFEZ SUR LE SITE WWW.FRITEL.COM!***

TROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK: [WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!](http://WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN)

**FOR ALL SUPPLEMENTARY INFORMATION, RECIPES AND PRACTICAL TIPS
ABOUT ALL OUR APPLIANCES PLEASE VISIT OUR WEBSITE
WWW.FRITEL.COM !**

FIND US ON FACEBOOK: [WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!](http://WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN)

***EXTRA INFORMATIONEN, REZEPTE UND PRAKTISCHEN TIPPS ÜBER ALLE
UNSEREN PRODUKTE FINDEN SIE AUF WWW.FRITEL.COM !***

**BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF FACEBOOK:
[WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!](http://WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN)**



J. van RATINGEN NV-SA
Industriezone Kiewit - Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt
info@vanratingen.com - www.fritel.com
V2015-06