



FryTastic®

(NL)

INTELLIGENTE TECHNOLOGIE

Smelten van vast vet
Zeer precieze temperatuurcontrole

EXTRA VEILIGHEID

Automatische uitschakeling na
2 uren niet-gebruik

GEbruIKSVRIENDELIJK

Push-Turn-Confirm bediening
Geluidsignaal
Helder verlichte display
Eenvoudig te reinigen display

(F)

TECHNOLOGIE INTELLIGENTE

Fondre la graisse solide
Contrôle très précis de la température

EXTRA SÉCURITÉ

Débranchement automatique après
2 heures de non-utilisation

FACILE À L'USAGE

Commande Push-Turn-Confirm
Signal sonore
Ecran clairement illuminé
Ecran facile à nettoyer

(GB)

SMART TECHNOLOGY

Melting solid fat
Very precise temperature control

EXTRA SAFETY

Automatic shut off after
2 hours of non-use

USER FRIENDLY

Push-Turn-Confirm operation
Sound signal
Brightly lit display
Easy to clean display

(D)

INTELLIGENTE TECHNOLOGIE

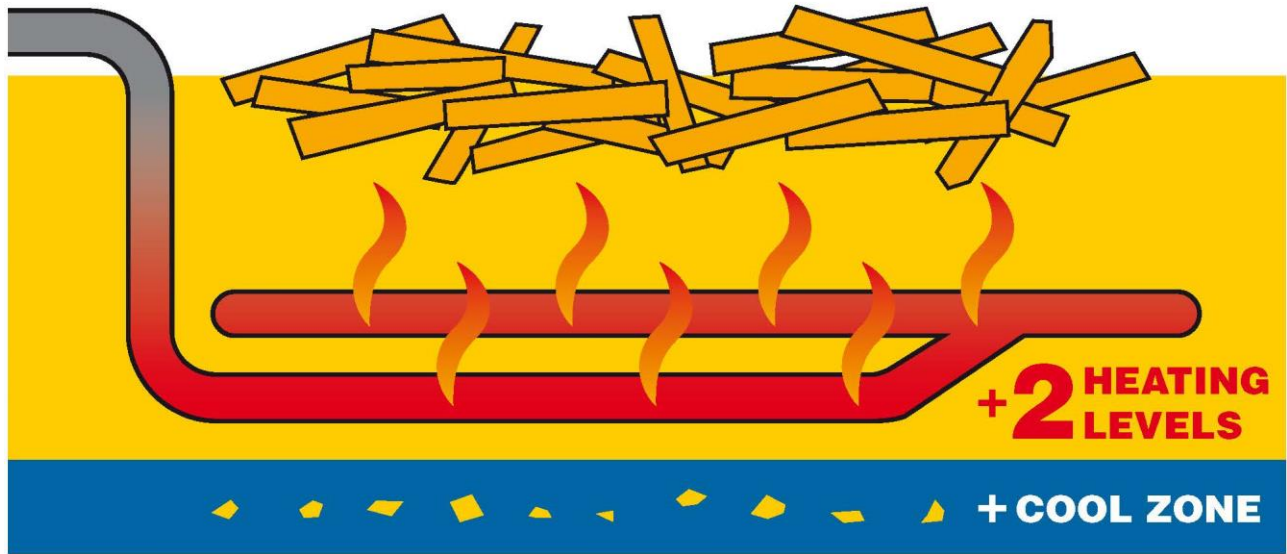
Schmelzen von festem Fett
Sehr genauen Temperaturkontrolle

EXTRA SICHERHEIT

Auto Ausschaltung nach
2 Stunden nicht-Gebrauch

BENUTZERFREUNDLICH

Push-Turn-Confirm Bedienung
Tonsignal
Hell illuminiertes Display
Einfach zu reinigen Display



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.

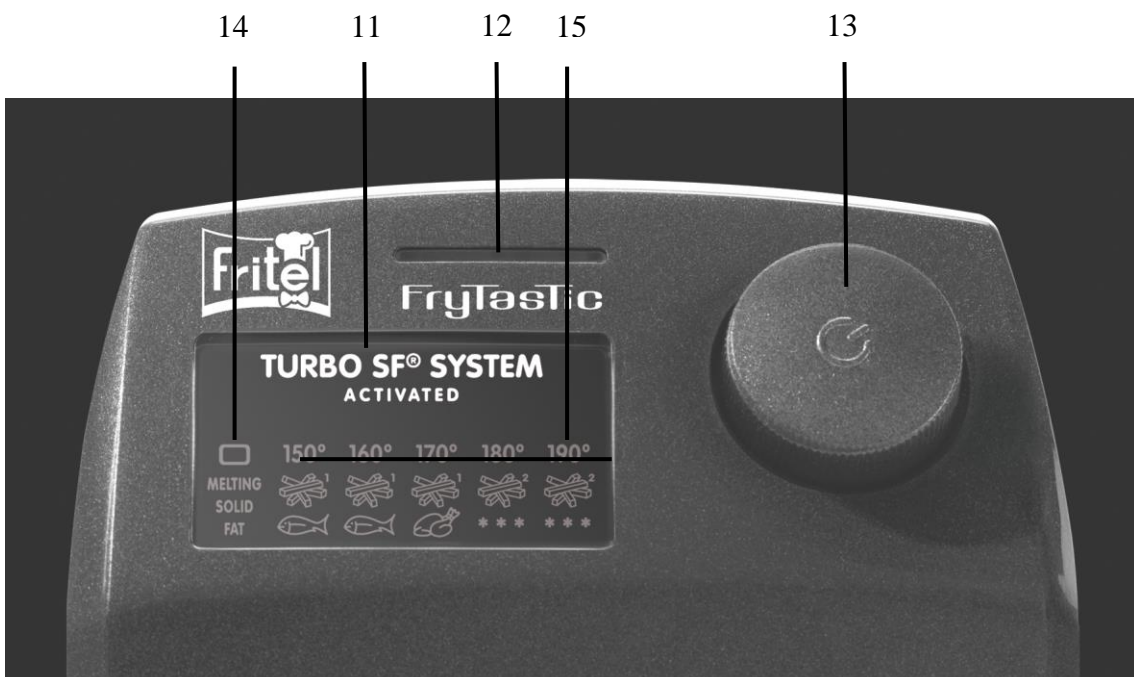
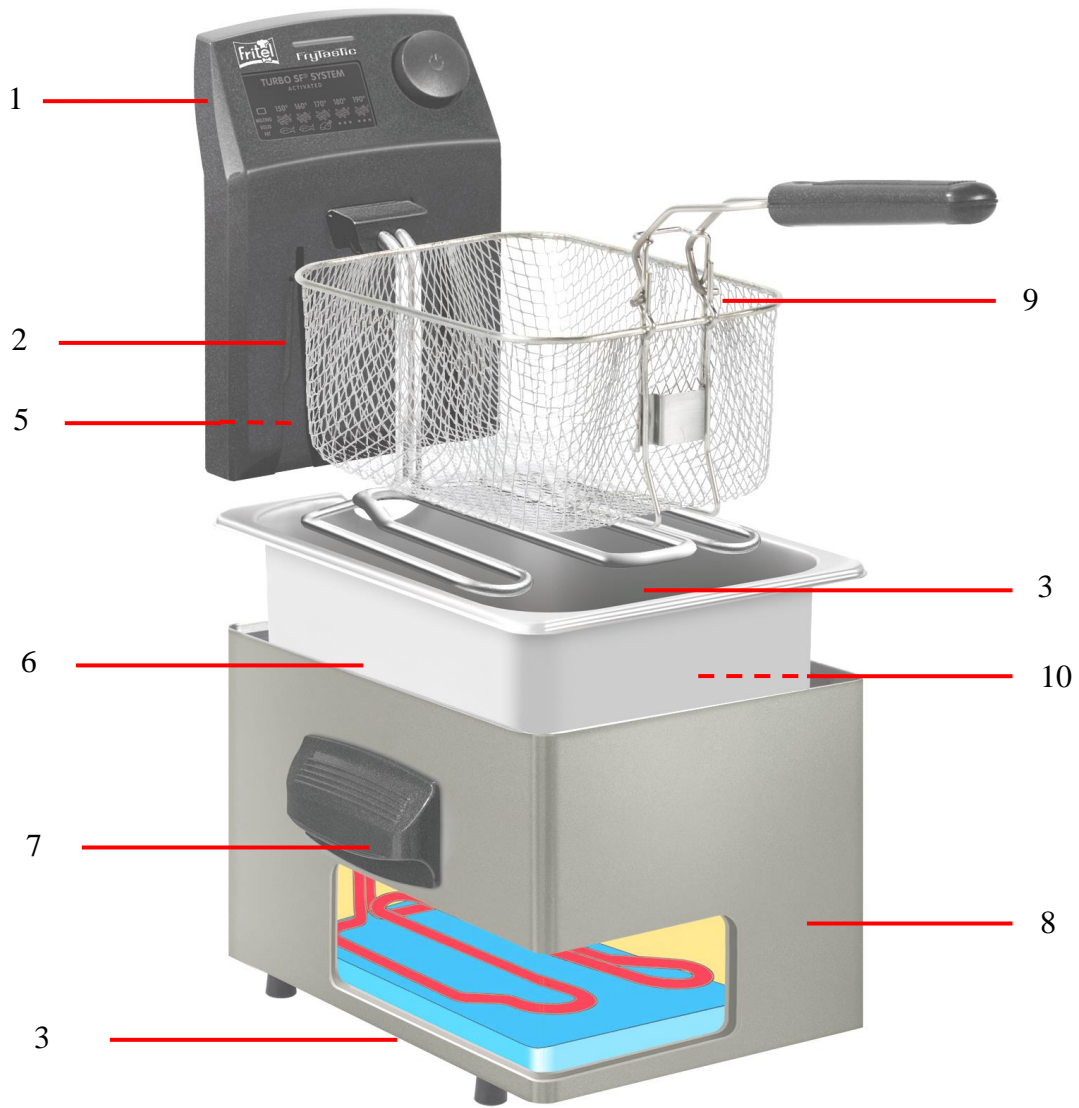
Keep the manual carefully!

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung gründlich, bevor Sie das Apparat in Gebrauch nehmen!

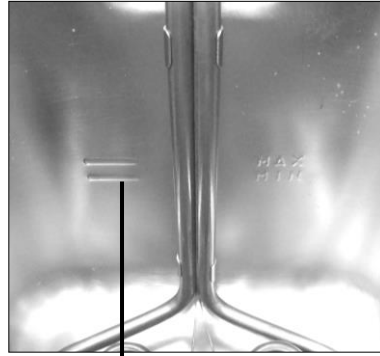
Bitte sorgfältig aufbewahren.

EXPLODED VIEW





16



17



4

<p><u>PRODUCTBESCHRIJVING</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Frytastic bedieningspaneel 2. Gleuf voor schuifbeugel 3. Verwarmingselement met TURBO SF® System 4. Schuifbeugel 5. Kabelvak 6. Kuip in inox 7. "COOL TOUCH" handvat voor mantel 8. Mantel 9. Frituurkorf met handvat 10. Ophanghaak voor de frituurkorf 11. Verlichte display 12. Controlelampje rood-groen 13. Thermostaatknop 14. Vetsmeltstand 15. 5 temperatuurposities 16. Twee reset-knoppen 17. Min-Max aanduiding 	<p><u>DESCRIPTION DU PRODUIT</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Panneau de commande Frytastic 2. Rainure pour la glissière 3. Élément chauffant avec TURBO SF® System 4. Glissière 5. Compartiment pour le cordon 6. Cuve en acier inoxydable 7. Poignée "COOL TOUCH" 8. Manteau 9. Panier à frire avec poignée 10. Crochet pour le panier à frire 11. Ecran illuminé 12. Lampe de contrôle rouge-verte 13. Bouton de thermostat 14. Position pour fondre la graisse 15. 5 positions de température 16. 2 boutons reset 17. Niveau Minimum - Maximum
<p><u>PRODUCT DESCRIPTION</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Frytastic Control panel 2. Slide groove for slider 3. Heating element with TURBO SF® System 4. Slider 5. Cord storage 6. Stainless steel bowl 7. "COOL TOUCH" handles for housing 8. Housing 9. Frying basket with handle 10. Suspension hook for the frying basket 11. Illuminated display 12. Control lamp red-green 13. Thermostat knob 14. Melting position for frying fat 15. 5 temperature positions 16. 2 reset buttons 17. Minimum - Maximum oil level indication 	<p><u>BESCHREIBUNG DES GERÄTS</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Frytastic Schaltgerät 2. Schlitz für Gleitbügel 3. Heizelement mit TURBO SF® System 4. Gleitbügel 5. Kabelfach 6. Öltopf aus Edelstahl 7. "COOL TOUCH" Griffe für das Gehäuse 8. Gehäuse 9. Frittierkorb mit Griff 10. Haken für Frittierkorb 11. Erleuchtetes Display 12. Kontrolllampe rot-grün 13. Thermostatknopf 14. Schmelzeinstellung für festes Fett 15. 5 Temperaturpositionen 16. 2 Reset-Schalter 17. Min-max. Ölhöhe

Fig. A



Fig. B



Fig. C



Fig. D



Fig. E



Fig. F



Fig. G



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

Nous nous réservons le droit de faire des changements techniques.

We reserve the right to execute technical modifications.

Wir behalten uns das Recht vor, technische Änderungen durchzuführen.

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. Vergeet **NIET** de garantiebepalingen te lezen.

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.
- 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, uitgezonderd: personeels-keukens in winkels, kantoren en andere werkomgeving; boerderijen; klanten in hotels, motels en andere 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 erkend hersteller.
- Het bedieningspaneel 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.
 - 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.
 - 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 en het **NOOIT** verplaatsen zolang de stekker in het stopcontact steekt.
 - Het apparaat steeds op een hittebestendige, droge en vaste ondergrond plaatsen, zoals een keukentablet of tafel, zodat het apparaat **NIET** kan kantelen of schuiven.
 - Plaats de friteuse of het snoer **NOOIT** op of naast een warmtebron (bv. kookplaat, oven, fornuis, ...).
 - Plaats het toestel en het electriciteitssnoer **NOOIT** in de nabijheid van waterbronnen, zoals kranen, spoelbakken, waterleidingen etc.
 - Plaats de friteuse **NOOIT** in de nabijheid van gordijnen, muurdecoratie, textiel en andere ontvlambare voorwerpen.
 - De friteuse **NOOIT** verplaatsen wanneer deze gevuld is met hete olie of heet vet.
 - De olie dient volledig afgekoeld te zijn alvorens het toestel te demonteren of alvorens U de korfgreep opnieuw inklapt.
 - **NOOIT** aan het elektrisch snoer trekken om de stekker uit het stopcontact te trekken.
 - Plaats het toestel **STEEDS** in de nabijheid van een stopcontact voor een gemakkelijke aansluiting. **NOOIT** verlengsnoeren gebruiken en het elektrisch snoer **STEEDS** volledig uitrollen.
 - Het elektrisch snoer **NOOIT** rond het toestel draaien als het in werking is, **NOOIT** plooiën of er in knijpen. Het elektrisch snoer **NOOIT** over de rand van de tafel of het aanrecht laten hangen.
 - **NOOIT** accessoires, onderdelen of hulpstukken van andere merken/modellen gebruiken.
 - Reparaties mogen **ALLEEN** door een erkend vakman of een erkende reparatiedienst uitgevoerd worden.

2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen en stickers.
- Houd verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het toestel en elektriciteits snoer op eventuele beschadigingen. Is er een beschadiging, het toestel **NIET** gebruiken en onmiddellijk terugbrengen naar uw verkooppunt.
- Alvorens de friteuse voor het eerst te gebruiken is het aanbevolen de kuip en de korf af te wassen. (zie punt 4.3)
- Demonteer de friteuse in deze volgorde: korf – bedieningspaneel met verwarmingselement – kuip.
- Reinig de kuip en de korf.
- Monteer dan de friteuse in de juiste volgorde: kuip – bedieningspaneel met verwarmingselement – korf. Plaats de kuip steeds zo in de mantel dat het ophanghaakje voor de korf (10) zich aan de voorzijde van de friteuse bevindt.
Controleer of de schuifbeugels aan de achterzijde van het bedieningspaneel (4) volledig in de daartoe voorziene gleuven (2) zitten.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met deze aangeduid op het toestel.

3. GEBRUIK VAN DE FRYTASTIC FRITEUSE

3.1. Het eerste gebruik

3.1.1. Gebruik van frituurolie

1. Verwijder het deksel en de korf.
2. Vul de friteuse met olie tussen de MIN en MAX aanduiding aan de binnenzijde van de kuip (17). Opgelet: De friteuse **NOOIT** inschakelen/opwarmen ZONDER olie of met ONVOLDOENDE olie. Indien u dit toch doet, kan de friteuse onherstelbaar beschadigd worden! Er mag **NOOIT** water in de kuip staan als u deze met frituurolie of frituurvet vult. Het oliepeil dient steeds tussen MIN en MAX te staan, zo **NIET** springt de veiligheidsthermostaat uit.
Gebruik enkel olie die geschikt is voor frituren/hoge temperaturen.
3. Volg de instructies verder onder 3.2. - vanaf punt 1.

3.1.2 Gebruik van vast frituurvet

Wij raden aan frituurolie te gebruiken i.p.v. frituurvet. Wenst u toch frituurvet te gebruiken, doe dit dan met behulp van het programma 'Melting Solid Fat'. Hiermee wordt vast frituurvet volgens een vooraf bepaalde elektronische procedure gesmolten op een veilige, gecontroleerde manier.

1. Verwijder het deksel en de korf.
2. Snij het frituurvet in blokjes en verdeel deze over de volledige weerstand (Fig. F).
3. Rol het snoer volledig uit en steek de stekker in het stopcontact.
4. Druk gedurende 2 sec. op de thermostaatknop (Fig. A). Op de display licht de tekst 'Turbo SF System Activated' op en er weerklinkt een geluidssignaal.
5. Op de display knippert de tekst 'Melting Solid Fat' (14).
6. Druk op de thermostaatknop ter bevestiging (Fig. C). Het rode lampje (Fig. D) gaat nu branden en het vet start met smelten.
Opgelet: Indien u NIET binnen de 15 sec. op de thermostaatknop drukt, gaat de display terug naar de vorige door u bevestigde instelling (in dit geval: Turbo SF System Activated).
7. Wanneer het vet volledig gesmolten is, wordt het rode lampje groen en weerklinkt er een geluidssignaal (Fig. E).
8. Volg de instructies verder onder 3.2 - vanaf punt 4.

3.2. Tweede en volgend gebruik

1. Rol het snoer volledig uit en steek de stekker in het stopcontact.

2. Druk gedurende 2 sec. (Fig. A) op de thermostaatknop. Op de display licht de tekst 'Turbo SF System Activated' op en weerklinkt er een geluidssignaal.
3. Op de display knippert de tekst 'Melting Solid Fat'.
4. Draai de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur (Fig. B).
Opgelet: Indien u gebruikt maakt van vast vet, volg EERST de volgende instructies, alvorens de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur te draaien:
 - Maak met een houten lepel enkele gaten in het vet tot op de weerstand (Fig. G).
 - Druk op de thermostaatknop ter bevestiging (Fig.C). Het rode lampje gaat nu branden (Fig.D) en het vet start met smelten. Als het vet gesmolten is, wordt het lampje groen en weerklinkt er een geluidssignaal (Fig. E).
5. Druk op de thermostaatknop ter bevestiging (Fig.C). Het rode lampje (Fig. D) gaat nu branden en blijft rood tijdens de opwarming.
Opgelet: Indien u **NIET** binnen de 15 sec. op de thermostaatknop drukt ter bevestiging, gaat de display terug naar de vorige door u bevestigde instelling.
6. De olie/het vet is op temperatuur. Het rode lampje wordt nu groen en er weerklinkt een geluidssignaal (Fig. E).
Opmerking: U kan nog steeds van temperatuur wijzigen tijdens het bakken:
 - Draai de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur (Fig. B).
 - De gekozen temperatuur knippert.
 - Druk op de thermostaatknop ter bevestiging (Fig.C). Indien u voor een hogere temperatuur heeft gekozen, gaat het rode lampje nu branden (Fig. D). Indien u voor een lagere temperatuur heeft gekozen blijft het lampje groen. Indien u **NIET** binnen de 15 sec. op de thermostaatknop drukt ter bevestiging, gaat de display terug naar de vorige door u bevestigde instelling.
 - De olie/het vet is op temperatuur. Het rood lampje wordt groen indien u een hogere temperatuur koos of het groene lampje blijft groen indien u een lagere temperatuur koos. Er weerklinkt een geluidssignaal (Fig. E).
7. 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 korfOpgelet: Om gevaarlijke opspattingen te vermijden, dient u bij diepvriesproducten steeds voorafgaandelijk het overtollig ijs te verwijderen.
Opgelet: **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.
8. Laat de korf langzaam zakken zodat het aanwezige water in het bakgoed kan verdampen.
Belangrijk: Om bederf van de frituurolie te vermijden, **NOOIT** zout of kruiden toevoegen voor of tijdens het frituren. Diepgevroren porties steeds frituren zonder te ontdooien.
9. Friteuse met stofdeksel: **NOOIT** frituren met het deksel op de friteuse, en ook **NOOIT** de friteuse laten opwarmen/afkoelen met het deksel erop.
Friteuse met filterdeksel: frituren met het deksel op de friteuse is toegestaan.
10. Zodra de frituurgerechten gebakken zijn, haal de frituurkorf langzaam omhoog en hang hem in de haak.
11. Schakel de friteuse uit: druk gedurende ca. 5 sec. op de thermostaatknop. Het lampje gaat uit en er weerklinkt een geluidssignaal.
12. Verwijder de stekker.
Opmerking: deze friteuse beschikt over een extra veiligheid:
Na 2 u zonder verrichting (gebruik van de thermostaatknop), schakelt de friteuse zich automatisch uit. In geval van stroompanne of enig ander defect waarbij de stroom verbroken is, zal de friteuse zichzelf volledig uitschakelen. De friteuse start **NIET** vanzelf op nadat de stroom terug opgestart is.
13. Klap de korfgreep pas terug dicht wanneer de olie volledig afgekoeld is. Tenslotte rolt u het snoer in het kabelvak.

3.3. Baktijden en baktemperaturen

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

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

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 1^e bakcyclus.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

4.1. Vervangen vast frituurvet

Wij raden aan om dit te doen na het frituren, wanneer het vet nog vloeibaar is. Laat het frituurvet wel zo lang mogelijk afkoelen. Giet dan het gesmolten vet in een recipiënt.

Opgelet: verbrandingsgevaar, het frituurvet blijft nog een hele tijd heet! Ga dus zeer voorzichtig te werk.

Indien u beslist het vet te vervangen nadat het volledig afgekoeld en verhard is, volg dan deze werkwijze:

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Druk gedurende 2 sec. (Fig. A) op de thermostaatknop. Op de display licht de tekst 'Turbo SF System Activated' op en weerklinkt er een geluidssignaal.
3. Op de display knippert de tekst 'Melting Solid Fat'.
4. Maak met een houten lepel enkele gaten in het vet tot op de weerstand (Fig. G).
5. Druk op de thermostaatknop ter bevestiging (Fig. C). Het rode lampje gaat branden tijdens de opwarming (Fig. D). Opgelet: Indien u NIET binnen de 15 sec. op de thermostaatknop drukt, gaat de display terug naar de vorige instelling
Opgelet: Blijf steeds bij de friteuse staan. Wanneer het vet vloeibaar is, het toestel uitschakelen en de stekker uittrekken. Verwijder eerst de korf en dan pas het bedieningspaneel. Giet het gesmolten vet voorzichtig uit in een recipiënt.
6. Gooi het vet niet weg maar breng het naar het containerpark of inzamelpunt.
7. Reinig nu de friteuse (zie punt 4.3)
8. Voor het toevoegen van nieuw frituurvet zie punt 3.1.2.

4.2. Het vervangen van frituurolie

1. De frituurolie dient minstens afgekoeld te zijn tot kamertemperatuur.
2. Verwijder eerst de korf en dan pas het bedieningspaneel. Giet de frituurolie voorzichtig uit in een recipiënt.
3. Gooi de olie niet weg maar breng hem naar het containerpark of inzamelpunt.

4.3. Reiniging

1. Verwijder eerst de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse volledig afkoelen alvorens de friteuse te demonteren. Verwijder eerst de korf, dan het bedieningspaneel met verwarmingselement en tenslotte de kuip.

2. -Het bedieningspaneel **NOOIT** in water of andere vloeistoffen dompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek.
 -Inox mantel, inox deksel en inox kuip kunnen in de vaatwasser of in een heet zeepsopje gereinigd worden. Wij raden aan de inox onderdelen in een heet zeepsopje te reinigen, gezien in de vaatwasser agressieve detergents gebruikt worden die de glans van de inox kunnen aantasten.
 -Kunststof mantel en kunststof deksel kunnen beide in de vaatwasser of in een heet zeepsopje gereinigd worden.
 -Belangrijk: gelakt metalen mantel en gelakt metalen deksel dienen in een heet zeepsopje gereinigd te worden. In de vaatwasser kan er een verkleuring ontstaan als gevolg van de agressieve detergents.
 -De frituurkorf **NOOIT** in de vaatwasser reinigen, de agressieve detergents 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.
3. Voor het gemakkelijk, snel en veilig reinigen van uw friteuse, raden wij u aan om de FRITEL friteusereinigder te gebruiken. Vul de kuip van de friteuse met warm water van meer dan 40°C en voeg er ongeveer 10 dopjes FRITEL friteusereinigder 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 friteusereinigder werkt op basis van natuurlijke enzymen en is dus milieuvriendelijk, biologisch afbreekbaar en **NIET**-toxisch. De FRITEL friteusereinigder kan ook op alle oppervlakken gebruikt worden, nl. gelakt metaal, kunststof, inox...

5. NUTTIGE TIPS BIJ STORINGEN

Indien u één van onderstaande storingen vaststelt, het toestel **NIET** gebruiken. Volg de hierna vermelde instructies:

1. De controlelampjes knipperen of de friteuse kan **NIET** in/uitgeschakeld worden:
 - Trek de stekker uit en steek de stekker vervolgens terug in.
 - Probeer het opnieuw
2. Er licht geen enkele temperatuur op:
 - Draai nogmaals aan de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur (Fig. B).
 - Druk op de thermostaatknop om te bevestigen (Fig.C).
3. De veiligheidsthermostaat springt uit:
 - De friteuse eerst laten afkoelen en vervolgens de 2 Reset-knoppen (16) indrukken.De friteuse is weer klaar voor gebruik.
4. De friteuse verwarmt **NIET** meer:
 - De veiligheidsthermostaat is uitgeschakeld -> de 2 Reset-knoppen (16) terug inschakelen.
 - De microswitch is uitgeschakeld > het bedieningspaneel werd NIET correct op de schuifbeugels gemonteerd, de kuip zit verkeerd of een schuifbeugel is afgebroken. In de twee eerste gevallen, monteer de friteuse correct. In het laatste geval dient u de gegevens in het kabelvak te noteren en u met deze gegevens naar uw verkooppunt te begeven voor een nieuwe schuifbeugel.
5. De olie/het vet rookt of kookt over:
 - De olie/het vet is NIET meer goed en dient vervangen te worden.
 - De thermostaat is te hoog ingesteld: kies een lagere temperatuur.
 - Het bakgoed bevat nog te veel water of overtollig ijs.
6. Het gefrituurde bakgoed is vettig:
 - De olie is NIET meer goed en dient vervangen te worden.
 - De thermostaat is te laag ingesteld: kies een hogere temperatuur.
7. Bij beschadiging van het snoer:
 - Gelieve u dan te wenden tot uw verkooppunt.

Indien de storing nog **NIET** is opgelost na het doorlopen van deze controlelijst, wend u tot uw verkooppunt.

HET TOESTEL IS ONTWORPEN 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.

6. 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 op onze website.

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.

Bepalingen van de garantie:

- De waarborg dekt de 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 verzendkosten heen en terug, in geval van herstelling, zijn steeds ten laste van de koper.
- **De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van de 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, professioneel of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij onvoldoende verpakking en slecht transport in geval van retourzending.
- Bij herstelling of wijziging door niet-gemachtigde derden.
- Bij defecten die niet te wijten zijn aan het toestel zelf, maar aan een externe oorzaak, zoals een val, botsing, beschadiging, brand, aardbeving, overstroming, bliksem,...
- Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.
- Bij het niet naleven van de instructies 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.

7. MILIEU



Gooi het apparaat op het einde van zijn levensduur **NIET** met het normale huisvuil weg, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u om het milieu te beschermen.

8. 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.


9. 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 du plaisir à frire des années durant ! 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.

1. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

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 boutons de commande 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 être utilisé par des enfants entre 0 et 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans à condition qu'ils soient continuellement surveillés. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes avec un manque de connaissance et d'expérience, à conditions 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. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants plus jeunes que 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne peut **PAS** se faire par des enfants.
- 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 similaire, sauf: cuisines du 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'extérieur.
- Ne touchez **JAMAIS** 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.
- N'utilisez **JAMAIS** de minuteurs ou de systèmes à télécommande externes.
 - Eteignez immédiatement l'appareil et retirez la prise : Après utilisation ou lorsque l'appareil n'est **PAS** utilisé, en cas de mauvais fonctionnement et pour le nettoyage de l'appareil.
 - La friteuse ne peut être utilisée qu'avec un courant alternatif de 230 Volt.
 - Conformément aux normes de sécurité légales la friteuse doit toujours être branchée sur une prise de terre.
 - Pour votre propre sécurité, l'appareil ne fonctionnera que si correctement assemblé. Contrôlez que toutes les pièces soient correctement montées.
 - Cet appareil est uniquement prévu pour frire de la nourriture.
 - Ne laissez **JAMAIS** l'appareil sans et ne le déplacez **JAMAIS** lorsqu'il est branché au réseau.
 - Placez toujours l'appareil sur une surface stable, sèche et thermorésistante comme une tablette de cuisine ou une table, pour éviter que l'appareil ne puisse basculer ou glisser
 - Tenez l'appareil et la prise éloignés des sources de chaleur (par exemple plaques de cuisson, fours, etc.).
 - Tenez l'appareil et la prise éloignés des sources d'eau, par exemple des robinets, éviers, conduites d'eau etc.
 - Ne placez **JAMAIS** la friteuse à proximité de rideaux, décoration murale, textile et autres objets inflammables.
 - Ne déplacez **JAMAIS** la friteuse lorsque celle-ci est remplie d'huile chaude ou de graisse chaude.
 - L'huile doit être entièrement refroidie avant de démonter l'appareil ou avant de replier la poignée du panier.
 - Ne tirez **JAMAIS** le cordon électrique même pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
 - Placez **TOUJOURS** l'appareil à proximité d'une prise de courant pour un raccordement facile. N'utilisez **JAMAIS** de rallonges et déroulez **TOUJOURS** entièrement le cordon électrique.
 - N'enroulez **JAMAIS** le cordon électrique autour de l'appareil lorsqu'il est en marche, ne le pliez ou ne le pincez **JAMAIS**. Ne laissez **JAMAIS** le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un plan de travail.
 - 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.

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 immédiatement à votre point de vente.
- Avant le premier emploi de la friteuse, il est recommandé de laver soigneusement l'intérieur de la cuve et le panier. (voir point 4.3)
- Démontez la friteuse dans l'ordre suivant : panier – panneau de commande avec élément chauffant - cuve.
- Lavez la cuve et le panier.
- Montez ensuite la friteuse dans l'ordre suivant : cuve – panneau de commande avec élément chauffant - panier.
Placez toujours la cuve dans le manteau de façon à ce que le crochet de suspension du panier (10) se trouve à l'avant de la friteuse.
Assurez-vous que les glissières (4) soient entièrement dans les rainures prévues (2) (à l'arrière du panneau de commande).
- Assurez-vous que la tension réseau correspond à celle mentionnée sur la friteuse.

3. UTILISATION

3.1 La première utilisation

3.1.1 Utilisation d'huile pour friture

1. Retirez le couvercle et le panier
2. Remplissez la friteuse d'huile entre la marque MIN et MAX à l'intérieure de la cuve (17).
Attention : ne faites **JAMAIS** fonctionner/chauffer la friteuse SANS huile ou avec une quantité d'huile insuffisante. Dans le cas contraire, la friteuse peut être endommagée irréparablement ! Il ne peut **JAMAIS** y avoir d'eau dans la cuve lorsque vous la remplissez d'huile ou de graisse. Le niveau d'huile doit impérativement être entre MIN et MAX, le non-respect de cette précaution fait sauter le thermostat de sécurité.
Utilisez uniquement de l'huile qui convient à frire/résistant à de haute température.
3. Ensuite suivez les instructions sous 3.2 à partir de point 1.

3.1.2 Utilisation de graisse à frire

Nous recommandons d'utiliser plutôt de l'huile que de la graisse solide. Pourtant, si vous souhaitez utiliser de la graisse de friture, faites-le à l'aide du programme « Melting solid fat ». Ce programme fait fondre la graisse selon une procédure électronique déterminée au préalable, de façon sûre, contrôlée.

1. Retirez le couvercle et le panier
2. Coupez la graisse à frire en morceaux et dispersez-la sur l'élément chauffant entier (Fig. F).
3. Déroulez entièrement le cordon électrique et insérez la fiche dans la prise de courant.
4. Appuyez pendant 2 sec. sur le bouton thermostat (Fig. A). Sur l'écran apparaît le texte « Turbo SF System Activated » et un signal sonore retentit.
5. Sur l'écran apparaît le texte clignotant « Melting Solid Fat » (14).
6. Appuyez sur le bouton thermostat pour confirmer (Fig. C). La lampe rouge (Fig. D) s'illumine et la graisse se met à fondre.
Attention : si vous n'appuyez pas endéans les 15 sec. sur le bouton thermostat l'écran retourne automatiquement sur la position précédente (dans ce cas : Turbo SF System Activated)
7. Lorsque la graisse est complètement fondue, la lampe rouge devient verte et un signal sonore retentit (Fig. E).
8. Ensuite suivez les instructions sous 3.2 à partir du point 4.

3.2 Deuxième et suivantes utilisations

1. Déroulez entièrement le cordon électrique et insérez la fiche dans la prise de courant.
2. Appuyez pendant 2 sec. sur le bouton thermostat (Fig. A). Sur l'écran apparaît le texte « Turbo SF System Activated » et un signal sonore retentit.
3. Sur l'écran apparaît le texte « Melting Solid Fat »
4. Tournez le bouton thermostat sur la température souhaitée (Fig.B).
Attention : si vous utilisez de la graisse à frire, suivez D'ABORD les instructions suivantes avant de tourner le bouton thermostat sur la température souhaitée :
 - Faites avec une cuillère en bois quelques trous dans la graisse jusque sur l'élément chauffant (Fig. G).
 - Appuyez sur le bouton thermostat pour confirmer (Fig. C). La lampe rouge s'illumine (Fig. D) et la graisse commence à fondre. Lorsque la graisse est fondue, la lampe verte s'illumine et un signal sonore retentit (Fig. E).
5. Appuyez sur le bouton thermostat pour confirmer (Fig. C). La lampe rouge s'illumine (Fig. D) et reste rouge pendant que l'appareil chauffe.
Attention : si vous n'appuyez pas endéans les 15 sec. sur le bouton thermostat l'écran retourne automatiquement sur la position précédente
6. L'huile/la graisse est à température. La lampe rouge devient verte et un signal sonore retentit (Fig. E).
Attention : vous pouvez toujours changer de température pendant que vous cuisez :
 - Tournez le bouton thermostat jusqu'à la température souhaitée (Fig. B).
 - La température souhaitée clignote.
 - Appuyez sur le bouton thermostat pour confirmer (Fig.C). Si vous avez choisi une température supérieure, la lampe rouge s'illumine (Fig. D). Si vous avez choisi une température inférieure, la lampe reste verte. Si vous ne confirmez pas endéans les 15 sec. en poussant sur le bouton thermostat, l'écran retourne automatiquement sur la position précédente.
 - L'huile/la graisse est à température. La lampe rouge devient verte si vous avez choisi une température supérieure ou la lampe verte reste verte si vous avez choisi une température inférieure. Un signal sonore retentit (Fig. E).
7. Remplissez le panier (max. 2/3) avec les aliments à frire séchés au préalable. Pour un résultat optimal nous recommandons les quantités suivantes :
 - Frites surgelées : remplir le panier 2/3 au max.
 - Frites fraîches : max. 150 gr par litre d'huile pour friture ou par 900 gr de graisse à frire.
 - Aliments délicats comme des croquettes, du poisson, ... : couvrez uniquement le fond du panier.Attention : afin d'éviter des éclaboussures dangereuses vous devez toujours préalablement enlever l'excédent de glace des produits surgelés.
Attention : ne mettez **JAMAIS** le panier rempli de produits surgelés au-dessus de l'huile ou de la graisse tant que celle-ci n'a pas atteint les 130°C. Ceci cause des éclaboussures importantes.
8. 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 avant ou pendant la cuisson, car ceux-ci endommagent l'huile. Ne pas décongeler les aliments, parce que la qualité est meilleure si les aliments restent surgelés.
9. Friteuse avec couvercle anti-poussière : 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.
10. Dès que les aliments sont frits, remontez lentement le panier et suspendez-le au crochet.
11. Débranchez la friteuse : appuyez pendant environ 5 sec. sur le bouton thermostat. La lampe s'éteint et un signal sonore retentit.
12. Retirez la fiche de la prise de courant.
Remarque : cette friteuse dispose d'une sécurité supplémentaire :
Après 2 heures sans actions avec le bouton de thermostat, la friteuse se débranche automatiquement. En cas de panne d'électricité ou tout autre défaut qui entraîne une coupure de courant, la friteuse se débranchera automatiquement. La friteuse ne se rallume **PAS** automatiquement lorsque le courant est rétabli.
13. Ne repliez la poignée du panier que quand l'huile est entièrement refroidie. Rangez ensuite le cordon dans le compartiment à cordon.

3.3 Temps de cuisson et températures

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

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

Explication concernant la précuisson de frites fraîches :

Nous conseillons de précuire les frites fraîches 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.

4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

4.1 Changer la graisse solide

Nous conseillons de faire le changement après avoir utilisé la friteuse, lorsque la graisse est encore liquide. Laissez refroidir la graisse le plus longtemps possible. Ensuite versez la graisse fondue dans un récipient.

Attention : danger de brûlures, la graisse à frire reste chaude encore longtemps ! Soyez prudent.

Si vous décidez de changer la graisse après qu'elle se soit solidifiée entièrement, suivez les étapes suivantes :

1. Insérez la fiche dans la prise de courant.
2. Appuyez 2 sec. sur le bouton thermostat (Fig. A). Sur l'écran apparaît le texte « Turbo SF System Activated » et un signal sonore retentit.
3. Sur l'écran apparaît le texte clignotant « Melting Solid Fat ».
4. Faites avec une cuillère en bois quelques trous dans la graisse jusque sur l'élément chauffant (Fig. G).
5. Appuyez sur le bouton thermostat pour confirmer (Fig. C). La lampe rouge s'illumine et la graisse se met à fondre (Fig. D).

Attention : si vous n'appuyez pas endéans les 15 sec. sur le bouton thermostat l'écran retourne automatiquement sur la position précédente

Attention : Restez toujours près de la friteuse. Lorsque la graisse est liquide, débranchez l'appareil et retirez la prise. Enlevez d'abord le panier et ensuite le panneau de commande. Versez la graisse fondue avec précaution dans un récipient. Ne jetez pas la graisse mais amenez-la au parc à container ou à un point de collecte.

6. Maintenant nettoyez la friteuse (voir point 4.3)
7. Pour remettre de la nouvelle graisse à frire voir point 3.1.2.

4.2 Changer l'huile à friture

1. L'huile pour friture doit au moins être refroidie jusqu'à température ambiante.
2. Enlevez d'abord le panier et ensuite le panneau de commande. Versez l'huile pour friture avec précaution dans un récipient.
3. Ne jetez pas l'huile, mais amenez-la au parc à container ou à un point de collecte.

4.3 Nettoyage

1. Retirez d'abord la prise et laissez entièrement refroidir la friteuse avant de la démonter. Enlevez d'abord le

- panier, puis le panneau de commande avec élément chauffant et ensuite la cuve.
- Ne **JAMAIS** plonger le panneau de commande dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon humide.
-Manteau *en inox*, couvercle *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 *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.
-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 minimum 40°C et ajoutez-y la quantité équivalant à une dizaine de bouchons de nettoyant pour friteuse FRITEL. Laissez agir le produit pendant une dizaine de 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...

5. CONSEILS UTILES EN CAS DE PANNE

Si vous constatez un des dérangements suivants, n'utilisez **PAS** l'appareil. Suivez les instructions ci-dessous.

- Les lampes témoin clignotent ou il est impossible d'allumer / éteindre la friteuse :
 - Retirez la prise et remettez-la.
 - Réessayez
- Aucune température ne s'illumine :
 - Tournez une fois de plus au bouton thermostat vers la température souhaitée (Fig. B).
 - Appuyez ensuite sur le bouton thermostat pour confirmer (Fig. C).
- Le fusible de sécurité saute :
 - Laissez d'abord refroidir la friteuse et appuyez ensuite sur les 2 boutons reset (16). La friteuse est à nouveau prête à l'usage.
- La friteuse ne chauffe plus
 - Le thermostat de sécurité est débranché → poussez sur les 2 boutons reset (16).
 - Le micro-interrupteur est débranché → le panneau de commande n'est PAS monté correctement sur les glissières, la cuve est mal mise ou une glissière est cassée. Dans les 2 premiers cas, montez la friteuse correctement. Dans le dernier cas, notez les coordonnées dans le compartiment à cordon et adressez-vous à votre point de vente pour une nouvelle glissière.
- L'huile/la graisse fume ou déborde :
 - L'huile/la graisse est dégradée et doit être remplacée.
 - Le thermostat est réglé sur une température trop haute : choisissez une température inférieure.
 - La nourriture à frire contient encore trop d'eau ou trop de glace.
- Les aliments frits sont gras :
 - L'huile n'est plus bonne et doit être remplacée
 - Le thermostat est réglé sur une température trop basse : choisissez une température supérieure.
- En cas d'endommagement du cordon :
 - Veillez vous rendre à votre point de vente.

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

CET APPAREIL EST CONÇU POUR USAGE DOMESTIQUE. L'USAGE PROFESSIONNEL ANNULE LA GARANTIE AVEC EFFET IMMÉDIAT. LES DÉGÂTS ET/OU ENDOMMAGEMENTS SUITE AU NON-RESPECT DU MODE D'EMPLOI NE SONT PAS COUVERT PAR LA GARANTIE.

6. 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.

L'utilisateur est responsable pour le nettoyage et l'emballage approprié de l'appareil défectueux avant de le présenter 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 dus à un emballage insuffisant, ce qui invalide également irrévocablement la garantie.

Les termes de la garantie:

- La garantie couvre la réparation et/ou le remplacement gratuit des parties 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 l'utilisateur initial.
- Les frais de port aller et retour, en cas de réparation, sont à charge de l'acheteur.
- **La garantie ne peut être appliquée que sur présentation de votre facture d'achat originale (pas de copie).**
- La garantie ne peut être invoquée en cas d'usure normale.

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

- Un raccordement incorrect, p.ex. une tension électrique excessive.
- Utilisation ou manipulations anormales, professionnelles ou abusives.
- Entretien incorrect ou insuffisant.
- En cas d'emballage insuffisant et de mauvais transport en cas d'un retour.
- Toute réparation ou modification par des personnes non mandatées par nous en tant que fabricant.
- Appareils dont les numéros d'identification ont été effacés ou altérés.
- Pour les défauts non imputables à l'appareil lui-même, mais à une cause externe, une collision, des dommages, un incendie, un tremblement de terre, une inondation, la foudre,...
- Le non-respect des instructions reprises dans le mode d'emploi.

Pour les appareils qui ne sont pas sous garantie pour l'une des raisons ci-dessus, tous les frais (de transport, administration, recherche, handling) seront vous facturés.

7. ENVIRONNEMENT



Ne jetez pas cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le auprès d'un point de collecte officiel afin de le faire recycler. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

8. RESPONSABILITÉS

Toutes les responsabilités, aussi bien envers le(s) utilisateur(s) qu'envers les tiers, qui résultent du non-respect de toutes les prescriptions de sécurité 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 fabricant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabricant.


9. ACCESSOIRES, PIÈCES DÉTACHÉES 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. Pay attention to the warranty conditions!

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 use.
- **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 provided 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 excluding: 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 roomtemperature. **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 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 is plugged in.
 - **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 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** place the appliance near curtains, wall decoration, clothing, towels or other inflammable objects.
 - **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 fryer.
 - **NEVER** pull the power cord, but only the plug.
 - **ALWAYS** place the appliance near a power point and connect it directly. **ALWAYS** completely unroll the power cord. **NEVER** use extension cords or sockets.
 - **NEVER** turn the power cord around the deep fryer, **NEVER** bend it or squeeze it. **NEVER** let the cord hang over the edge of the table or the counter.
 - **NEVER** use accessories or spare parts from other appliances or brands.
 - Repairs may only be done by a recognized repairer or service center.

2. BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging 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.
- Before using the deep fryer for the first time, clean the bowl and the basket (see point 4.3).
- Disassemble the deep fryer in this order: basket – control panel with heating element – bowl.
- Clean the bowl and the basket
- Assemble the deep fryer in this order: bowl – control panel with heating element – basket.
- Always put the bowl in the housing in such a way that the suspension hook (10) is at the front of the deep fryer.

- Check if the sliders (4) fit precisely in the grooves (2) made for that purpose (backside panel).
- Ensure that the voltage marked on the rating-plate is the same as your main voltage.

3. USE OF THE FRYTASTIC FRYER

3.1 The first use

3.1.1. Use of frying oil

1. Remove the lid and the basket
2. Fill the deep fryer with oil between the MIN and MAX inside the bowl (17).
Caution: **NEVER** switch on/warm up the deep fryer **WITHOUT** oil or with **UNSUFFICIENT** oil. If you do so, the deep fryer may get damaged permanently. **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. Only use oil suitable for frying/for high temperature.
3. Then follow the instructions from 3.2 point 1.

3.1.2. Use of solid fat

We recommend using oil instead of solid fat. However if you prefer to use fat, please use the "Melting Solid Fat" program. The frying fat is melted as per special electronic procedure, determined in advance, in a safe and controlled way.

1. Remove the lid and the basket.
2. Cut the fat in small pieces and spread over the complete heating element (fig.F).
3. Completely unroll the power cord and insert the plug into the socket.
4. Push the thermostat knob for 2 sec. (fig. A). On the display the text « Turbo SF System Activated » and a sound signal will be heard.
5. On the display following text will flash « Melting Solid Fat » (14).
6. Push the thermostat knob to confirm (fig. C). The red lamp (fig.D) lights up and the fat will start melting.
Caution: if you do **NOT push** the thermostat knob within the 15 sec. the display will return to the previous setting. (In this case: Turbo SF System Activated)
7. When the fat is completely melted, the red lamp turns green and a sound signal will be heard (fig.E).
8. Then follow the instruction of 3.2 as from point 4.

3.2. Second and next use

1. Completely unroll the power cord and insert the plug in the socket.
2. Push the thermostat knob during 2 sec. (fig. A). The display will show « Turbo SF System Activated » and a sound signal will be heard.
3. On the display the text « Melting Solid Fat » flashes
4. Turn the thermostat knob to the desired temperature (fig. B).
Caution: if you use frying fat: FIRST follow instructions hereafter, before you turn the thermostat knob to the desired temperature:
 - Make some holes till the heating element with a wooden spoon in the fat (fig. G).
 - Push the thermostat knob to confirm (fig. C). The red lamp lights up (fig. D) and the fat will start to melt. When the fat has melted, the lamp turns green and a sound signal will be heard (fig. E)
5. Push the thermostat knob to confirm (fig.C). The red lamp (fig.D) will light up and stays red during warming up.
Caution: if you do NOT push the thermostat knob within the 15 sec. the display will return to the previous setting.
6. The oil/fat is at temperature. The red lamp turns green and a sound signal will be heard. (fig.E).
Remark: you can always change the temperature while frying:
 - Turn the thermostat knob to the desired temperature.
 - The desired temperature flashes.
 - Push the thermostat knob to confirm (fig.C). The red lamp lights up (fig.D). If you if you do NOT push the thermostat knob within the 15 sec. the display will return to the previous setting.

- The oil/fat has reached the desired temperature. The red lamp turns green if you chose a higher temperature or the green light stays green if you chose a lower temperature. A sound signal will be heard (fig. E)
7. Fill the basket to max 2/3 with food to fry which has been dried off before. For an optimal result we recommend following quantities:
 - Frozen fries: fill the basket to max 2/3.
 - Fresh fries: max. 150 gr per liter oil or per 900 gr fat.
 - Delicate food, like croquettes, fish,...: only fill the bottom of the basket.

Caution: to avoid dangerous splashes always remove the exceeding ice from the frozen fries.
Caution: **NEVER** hang the basket full of frozen food above the oil or the fat as long as this is not warmed up to 130°C. This causes serious splashes.
 8. Slowly plunge the basket so that the water in the food gets the chance to evaporate.
Important: in order not to deteriorate the oil, **NEVER** add salt or spices before or during the frying. **NEVER** defrost frozen food before frying.
 9. Fryer with anti dust lid: **NEVER** fry with the lid on the fryer, and **NEVER** warm up or cool the fryer with the lid on.
 Fryer with filter lid: it is allowed to fry with the lid on the fryer.
 10. When the fried food is ready, slowly pull the basket up and hang it in the suspension hook.
 11. Switch of the deep fryer: push the thermostat knob for about 5 sec. The lamp turns off and a sound signal will be heard.
 12. Pull the plug from the socket.
Remark: the deep fryer has a supplementary safety:
 After 2 hours without any action (use of the thermostat knob), the deep fryer switches off. In case of power failure or any other failure which implies an interruption of the power, the deep fryer will switch off entirely. The deep fryer will **NOT** restart when the power is back.
 13. Only refold the handle of the basket when the oil is completely cooled down. Finally roll the cord in the cord storage.

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

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/coloured during the first baking cycle.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

4.1. Changing the solid fat

We recommend changing it right after the use of the deep fryer, when the fat is still liquid. Let the fat cool down as long as possible. Then pour the fat in a receiver. Caution: danger of burns, the frying fat is still hot! Be careful.

If you decide to change the fat after that it has solidified entirely, follow the steps below:

1. Insert the plug in the socket.

2. Push the thermostat knob for 2 sec. (fig.A). The display will show « Turbo SF System Activated » and a sound signal will be heard.
3. On the display following text will flash « Melting Solid Fat » (14).
4. Make some holes till the heating element with a wooden spoon in the fat (fig. G).
5. Push the thermostat knob to confirm (fig. C). The red lamp (fig.D) lights up and the fat will start melting.
Caution: if you do NOT push the thermostat knob within the 15 sec. the display will return to the previous setting.
Caution: **NEVER** leave the deep fryer unattended whilst working. When the fat is liquid, switch off the appliance and pull the plug. First remove the basket and then the control panel. Pour the melted fat carefully in a receiver.
6. Don't throw the fat away but bring it to the container park or a collection point.
7. Now clean the deep fryer: see point 4.3.
8. To add new frying fat: see point 3.1.2.

4.2. Changing the frying oil

1. Let the frying oil cool down to at least room temperature.
2. First remove the basket and then the control panel. Carefully pour the oil in a recipient.
3. Don't throw the fat away but bring it to the container park or a collection point.

4.3. Cleaning

1. Remove the plug and let the deep fryer completely cool down before disassembling it. First remove the basket, then the control panel with heating element and then the bowl.
2. **-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 to clean 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.
-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.
3. 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.

5. TIPS IN CASE OF MALFUNCTIONS

If you observe one of the troubles below, do not use the appliance. Go through the following check-list:

1. The control lamp flashes or the deep fryer cannot be switched on/off:
 - Pull the plug and put it back in
 - Try again
2. No temperature lights up
 - Turn the thermostat knob once again to the desired temperature (fig.B).
 - Push the thermostat knob to confirm.
3. The safety thermostat blows :
 - Let the deep fryer cool down first, then press the reset buttons (16). The deep fryer is ready to be used again.
4. The deep fryer does **NOT** heat up :
 - The safety thermostat is interrupted: Press the 2 reset buttons (16)

- The micro switch is interrupted: The control panel is not mounted correctly onto the sliders, the bowl is mounted falsely, or one of the sliders has broken off. In the first two cases: mount the fryer correctly. In the last case: note the data in the cord storage, then go to your sales point.
5. The oil smokes or boils over :
 - The oil/fat is old or degraded: Replace the oil/fat
 - The chosen temperature is too high : Choose a lower temperature
 - The fried food contains too much water or contains too much redundant ice.
 6. The fried food is too greasy :
 - The oil/fat is old and degraded: Replace the oil/fat
 - The chosen temperature is too low : Choose a higher temperature
 7. If the supply cord is damaged,
 - Immediately bring your deep fryer to your sales point.
- If you still haven't solved the problem, please contact your sales point.

THE APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE WARRANTY CONDITIONS EXPIRE UPON PROFESSIONAL USE. DEFECTS AND/OR DAMAGES FOLLOWING TO THE NON OBSERVANCE OF THE USER MANUAL ARE NOT COVERED BY THE WARRANTY.

6. WARRANTY CONDITIONS

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 user is responsible for cleaning and proper packaging of the defective appliance before presenting it for repair. It is insufficient to wrap the device in cardboard packaging with paper. Fritel is not liable for damage resulting from insufficient packaging, which also irrevocably invalidates the warranty.

Determination of the warranty:

- The warranty covers every repair and/or replacement free of charge of the parts recognized defective by our technical department and if the damage is due to faulty manufacture, construction or material.
- The warranty is only valid for the first/original user.
- The transport costs, in case of reparation, are at the expenses of the purchaser.
- **The warranty is only granted after presentation of your purchase invoice.**
- The warranty cannot be invoked for normal wear and tear.

The warranty expires in the following cases:

- Incorrect connection, e.g. electric voltages.
- Abnormal or professional use or misuse handling.
- In case of insufficient packaging and bad transport in case of return shipping.
- Lack of care and cleaning.
- Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as a manufacturer.
- When reference numbers have been altered or been removed.
- For faults not due to the appliance itself, but to an external cause, collision, damage, fire, earthquake, flood, lightning, etc.
- When not respecting the instructions in the user instructions.

For appliances that are not under warranty for any of the above reasons, all costs (transport, administration, research, handling) will be charged.

7. ENVIRONMENT



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

8. LIABILITY


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-observance 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.

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben gerade eine Fritteuse von Spitzenqualität gekauft, an der Sie sich jahrelang erfreuen werden. Für alle weiteren Auskünfte und praktische Tipps über unsere Fritteusen verweisen wir auf unsere Website www.fritel.com. Personen, die diese Bedienungsanleitung nicht gelesen haben, dürfen diese Fritteuse nicht benutzen. Bitte beachten Sie die Gewährleistungsbedingungen!

1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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

-  **Achtung!** Verbrennungsgefahr! Während des Gebrauchs des Gerätes entstehen heiße Oberflächen. Nur die Handgriffe und Bedienungsknöpfe mit den Händen berühren.
- **Achtung!** Auch nach dem Ausschalten des Gerätes bleiben die Oberflächen noch eine Zeit warm. Lassen Sie das Gerät erst komplett abkühlen, bevor Sie es verlegen, reinigen oder aufräumen.
- Kinder von 0 bis 8 Jahren dürfen das Gerät nicht gebrauchen. Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät gebrauchen, 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 mit Ausnahme von: Personalküchen in Läden, Firmen und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Residenz-Umgebungen; Bed & Breakfast Umgebungen.
- Dieses Gerät ist geeignet für Gebrauch auf Zimmertemperatur. 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.
- Das Schaltgerät mit Heizelement, Elektrokabel und Stecker **NIEMALS** mit nassen Hände 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, unmittelbar den Netzstecken aus der Steckdose ziehen.
- Verwenden Sie **NIEMALS** separate Timer oder Fernbedienungen.
 - 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.
 - Die Fritteuse nur mit 230 Volt Wechselstrom verwenden.
 - 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. Bitte kontrollieren Sie, ob alle Teile korrekt montiert wurden.

- Diese Fritteuse ist nur zum Frittieren von Nahrung geeignet.
- Lassen Sie das Gerät **NIEMALS** ohne Aufsicht und stellen Sie es **NIEMALS** um, solange sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- Das Gerät immer auf einen hitzebeständigen, trockenen und festen Untergrund wie eine Anrichte oder einen Tisch stellen, damit das Gerät nicht kippen oder verschieben kann.
- Die Fritteuse und das Kabel **NIEMALS** auf oder neben eine Wärmequelle (z.B. Kochplatte, Ofen, Küchenherd, ...) stellen.
- Das Gerät und das Netzkabel **NIEMALS** in die Nähe von Wasserquellen, wie Wasserhähne, Spülbecken, Wasserleitungen etc. stellen.
- Stellen Sie die Fritteuse **NIEMALS** in die Nähe von Vorhängen, Mauerdekorationen, Textilien oder anderen entflammenden Gegenständen.
- **NIEMALS** die Fritteuse umstellen, wenn sie mit heißem Öl oder Fett gefüllt ist.
- Das Öl muss komplett abgekühlt sein, wenn Sie das Gerät demontieren oder wenn Sie den Handgriff wieder einklappen.
- Netzstecker **IMMER** am Stecker und **NIEMALS** am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät immer in die Nähe einer Steckdose stellen für einen einfachen Anschluß. Verwenden Sie **NIEMALS** Verlängerungskabel und rollen Sie das Kabel **IMMER** völlig ab.
- Das Kabel **NIEMALS** um das Gerät drehen, wenn es eingeschaltet ist. **NIEMALS** das Kabel knicken und **NIEMALS** in das Kabel kneifen. Lassen Sie das Kabel **NIE** über den Rand einer Anrichte oder eines Tisches hängen.
- **NIEMALS** Zubehör oder (Ersatz)Teile von anderen Marken/Modellen verwenden.
- Reparaturen dürfen **AUSSCHLIESSLICH** von anerkannten Fachleuten oder Reparaturstellen durchgeführt werden.

2. VOR GEBRAUCH DER FRYTASTIC FRITTEUSE

- Alle Verpackungen und Aufkleber entfernen.
- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Die Fritteuse und das Kabel auf eventuelle Beschädigung kontrollieren. In diesem Fall die Fritteuse nicht gebrauchen, sondern zur Verkaufsstelle zurückbringen.
- Vor dem ersten Gebrauch wird empfohlen, den Topf und Korb zu reinigen (siehe Punkt 4.3).
- Demontieren Sie die Fritteuse wie folgt: Korb – Bedienteil mit Heizelement – Topf.
- Topf und Korb reinigen.
- Die Fritteuse wie folgt wieder zusammensetzen: Topf - Bedienteil mit Heizelement – Korb. Den Topf immer so in den Mantel stellen, dass sich der Korbhaken im Topf (10) an der Vorderseite der Fritteuse befindet.
- Kontrollieren Sie, ob die Gleitbügel komplett in den Schlitz (2) an der Hinterseite des Bedienteils (4) geschoben worden sind .
- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf der Fritteuse angegebenen Netzspannung übereinstimmt.

3. GEBRAUCH DER FRYTASTIC FRITTEUSE

3.1 Beim ersten Gebrauch

3.1.1. Gebrauch von Frittieröl

1. Entfernen Sie den Deckel und den Korb.
2. Die Fritteuse mit Öl zwischen den Ölhöhenmarkierungen MIN und MAX, an der Innenseite des Topfs (17), füllen.
Achtung: Die Fritteuse **NIEMALS** einschalten/aufwärmen **OHNE** Öl oder mit **ZU WENIG** Öl. Sonst kann die Fritteuse irreparabel beschädigt werden! Es darf **KEIN** Wasser im Topf sein, wenn Sie diesen mit Frittieröl oder Frittierfett füllen. Der Ölstand muß sich immer zwischen den Ölhöhenmarkierungen MIN und MAX befinden, sonst schaltet der Sicherheitsthermostat die Fritteuse aus. Verwenden Sie nur Öl, das zum Frittieren auf hoher Temperatur geeignet ist.
3. Befolgen Sie die Anweisungen weiter unter 3.2. – ab Punkt 1.

3.1.2. Gebrauch von festem Frittierfett

Wir empfehlen Ihnen, Öl statt Fett zu benutzen. Wenn sie jedoch Fett benutzen möchten, verwenden Sie dann das Programm ‚Melting Solid Fat‘. Mit diesem Programm wird festes Frittierfett einem vorab bestimmten elektronischen Vorgang entsprechend auf sichere, kontrollierte Art und Weise geschmolzen.

1. Entfernen Sie den Deckel und den Korb.
2. Das Fett in kleine Stücke schneiden und gleichmäßig auf das ganze Heizelement verteilen (Fig. F).
3. Das Kabel völlig abrollen und den Stecker in die Steckdose stecken.
4. Drücken Sie 2 Sekunden lang auf den Thermostatknopf (Fig.A). Das Display zeigt den Text ‚Turbo SF System Activated‘ und es gibt einen Signalton.
5. Es blinkt ‚Melting Solid Fat‘ (14) auf dem Display.
6. Drücken Sie den Thermostatknopf zur Bestätigung (Fig.C). Die rote Kontrolllampe (Fig.D) leuchtet und das Fett fängt an zu schmelzen.
Achtung: Wenn Sie nicht innerhalb von 15 Sekunden bestätigen, kehrt das Display zurück zur letzten bestätigten Einstellung (in diesem Fall: Turbo SF System Activated).
7. Wenn das Fett völlig geschmolzen ist, wird die rote Kontrolllampe grün und gibt es einen Signalton (Fig.E).
8. Befolgen Sie die Anweisungen weiter unter 3.2. – ab Punkt 4.

3.2. Zweiter und weiterer Gebrauch

1. Das Kabel völlig abrollen und den Stecker in die Steckdose stecken.
2. Drücken Sie 2 Sekunden lang den Thermostatknopf (Fig.A). Das Display zeigt den Text ‚Turbo SF System Activated‘ an und es gibt einen Signalton.
3. Es blinkt ‚Melting Solid Fat‘ auf dem Display.
4. Drehen Sie den Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur (Fig.B).
Achtung: Wenn Sie festes Fett verwenden, ZUERST die folgenden Anweisungen befolgen, bevor Sie den Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur drehen:
 - Machen Sie mittels eines Löffels einige Löcher ins Fett bis auf das Heizelement (Fig. G).
 - Drücken Sie auf den Thermostatknopf zur Bestätigung (Fig.C). Die rote Kontrolllampe leuchtet (Fig.D) und das Fett fängt an zu schmelzen. Wenn das Fett völlig geschmolzen ist, wird die rote Kontrolllampe grün und gibt es einen Signalton (Fig.E).
5. Drücken Sie den Thermostatknopf zur Bestätigung (Fig.C). Die rote Kontrolllampe (Fig.D) leuchtet und bleibt während der Aufwärmung rot.
Achtung: Wenn Sie nicht innerhalb von 15 Sekunden bestätigen, kehrt das Display zur letzten bestätigten Einstellung zurück.
6. Das Öl/Fett hat die gewünschte Temperatur erreicht. Die rote Kontrolllampe wird jetzt grün und es gibt einen Signalton (Fig.E).
Bemerkung: Sie können die Temperatur während des Backens immer ändern:
 - Drehen Sie den Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur (Fig.B).
 - Die gewählte Temperatur blinkt.
 - Drücken Sie den Thermostatknopf zur Bestätigung (Fig.C). Die rote Kontrolllampe (Fig. D) wird leuchten, wenn Sie eine höhere Temperatur wählen oder die grüne Kontrolllampe bleibt grün, wenn Sie eine niedrigere Temperatur wählen. Wenn Sie nicht innerhalb von 15 Sekunden bestätigen (Thermostatknopf drücken), kehrt das Display zur letzten von Ihnen bestätigten Einstellung zurück.
 - Das Öl/Fett hat die gewünschte Temperatur erreicht. Die rote Kontrolllampe wird grün, wenn Sie eine höhere Temperatur wählen oder die grüne Kontrolllampe bleibt grün, wenn Sie eine niedrigere Temperatur wählen. Es gibt einen Signalton (Fig.E).
7. Füllen Sie den Korb (max. 2/3) mit den im Voraus abgetrockneten Frittier Speisen. Für ein optimales Frittierergebnis 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 Korbs bedeckenAchtung: Zur Vermeidung gefährlicher Fettspritzer immer im Voraus das überflüssige Eis von den Tiefkühl Speisen entfernen.
Achtung: Hängen Sie **NIEMALS** den Korb mit Tiefkühl Speisen über das Öl oder Fett, solange das Öl keine 130°C hat. Dies verursacht heftige Spritzer.

8. Senken Sie den Korb langsam in das Öl, sodass das Wasser aus den Produkten verdampfen kann.
Wichtig: Um eine Beschädigung des Öls zu vermeiden, vor oder während des Frittierens **NIEMALS** Salz oder Kräuter hinzufügen. Tiefgefrorene Portionen ohne abzutauen frittieren. So bekommen Sie eine bessere Qualität.
9. Fritteuse mit Staubdeckel: **NIEMALS** frittieren mit dem Deckel auf der Fritteuse und **NIEMALS** die Fritteuse aufwärmen/abkühlen mit dem Deckel darauf.
Fritteuse mit Filterdeckel: Frittieren mit dem Deckel auf der Fritteuse ist erlaubt.
10. Sobald die Frittiergerichte fertig sind, heben Sie den Korb langsam aus der Fritteuse und hängen Sie ihn an den Haken zurück.
11. Schalten Sie die Fritteuse aus: Drücken Sie ungefähr 5 Sekunden lang auf den Thermostatknopf. Die Lampe geht aus und es gibt einen Signalton.
12. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Bemerkung: Diese Fritteuse hat eine zusätzliche Sicherheit:
Wenn Sie das Schaltgerät 2 Stunden lang nicht berühren (Gebrauch des Thermostatknopfes), schaltet sich die Fritteuse automatisch aus. Im Fall einer Elektrizitätsspanne oder jeder anderen Stromunterbrechung wird die Fritteuse sich selbst völlig ausschalten. Die Fritteuse schaltet **NICHT** automatisch wieder ein, wenn die Stromspanne behoben ist.
13. Den Korbgriff nur zuklappen, wenn das Öl ganz abgekühlt ist. Rollen Sie das Kabel auf und legen Sie es ins Kabelfach.

3.3. Frittierzeiten und Temperaturen

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

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

Informationen beim Vorfrittieren von frischen Pommes:

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

4. REINIGUNG UND WARTUNG

4.1. Festes Frittierfett auswechseln

Wir empfehlen Ihnen, dies nach dem Frittieren, wenn das Fett noch flüssig ist, zu tun. Lassen Sie das Fett aber so lange wie möglich abkühlen. Gießen Sie dann das Fett in einen Behälter.

Achtung: Verbrennungsgefahr! Das Frittierfett bleibt noch einige Zeit heiß! Seien Sie also sehr vorsichtig!

Falls Sie sich entscheiden, das Fett zu ersetzen, nachdem es völlig abgekühlt und hard geworden ist, befolgen Sie bitte folgende Anweisungen:

1. Den Stecker in die Steckdose stecken.
2. Drücken Sie 2 Sekunden lang den Thermostatknopf (Fig.A). Das Display zeigt den Text 'Turbo SF System Activated' an und es gibt einen Signalton.
3. Es blinkt 'Melting Solid Fat' auf dem Display.

4. Machen Sie mit einem Holzlöffel einige Löcher ins Fett bis auf das Heizelement (Fig. G).
5. Drücken Sie den Thermostatknopf zur Bestätigung (Fig.C). Die rote Kontrolllampe leuchtet während der Aufwärmung (Fig.D).
Achtung: Wenn Sie nicht innerhalb von 15 Sekunden bestätigen, kehrt das Display zur letzten Einstellung zurück.
Achtung: Bleiben Sie immer bei der Fritteuse stehen. Wenn das Öl flüssig ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie zuerst den Korb und dann das Schaltgerät. Gießen Sie das Fett vorsichtig in einen Behälter.
6. Werfen Sie das Fett nicht weg, sondern bringen Sie es zu einem Sammelpunkt.
7. Reinigen Sie jetzt die Fritteuse (siehe Punkt 4.3).
8. Neues Frittierfett hinzufügen (siehe Punkt 3.1.2).

4.2. Frittieröl auswechseln

1. Das Frittieröl soll mindestens bis auf Zimmertemperatur abgekühlt sein.
2. Entfernen Sie zuerst den Korb und dann das Schaltgerät. Gießen Sie das Frittieröl vorsichtig in einen Behälter.
3. Werfen Sie das Öl nicht weg, sondern bringen Sie es zu einem Sammelpunkt.

4.3. Reinigung

1. 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.
2. -Der Bedienteil **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Nur mit einem feuchten Tuch reinigen.
-Der Edelstahl Mantel, der Edelstahl Deckel und der Edelstahl Topf können einfach im Geschirrspüler oder in warmem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden. Wir empfehlen aber diese Edelstahl Teile in warmem Wasser mit Spülmittel zu reinigen. Durch die im Geschirrspüler verwendeten aggressiven Produkte könnte der Glanz des Edelstahls verschwinden.
-Der Kunststoff Mantel und der Kunststoff Deckel können einfach im Geschirrspüler oder in warmem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden.
-**Wichtig:** Der lackierte Metall-Mantel und lackierte Metall-Deckel werden vorzugsweise in warmem Wasser mit Spülmittel gereinigt. Im Geschirrspüler könnte durch die Chemikalien in den Reinigungsprodukten eine Verfärbung entstehen.
-Den Frittierkorb **NIEMALS** in der Spülmaschine reinigen, da 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.
3. 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 Min. einwirken und leeren Sie danach den Topf. Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Ihr Topf sieht wieder wie neu aus! Der FRITEL Fritteusenreiniger besteht aus natürlichen Enzymen und ist daher umweltfreundlich und nicht toxisch. Der FRITEL Fritteusenreiniger ist für alle Materialien, wie lackiertes Metal, Edelstahl, Kunststoff, ... geeignet.

5. STÖRUNGEN UND DEREN BEHEBUNG

Sollte eine der unterstehenden Störungen auftreten, das Gerät nicht mehr benutzen. Befolgen Sie folgende Anweisungen.

1. Die Kontrolllämpchen blinken oder die Fritteuse kann **NICHT** ein- oder ausgeschaltet werden:
 - Ziehen Sie den Stecker aus und stecken Sie ihn wieder ein.
 - Versuchen Sie es nochmal.
2. Es leuchtet keine Temperatur:
 - Drehen Sie nochmal den Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur (Fig.B).
 - Den Thermostatknopf eindrücken zur Bestätigung (Fig.C).

3. Die Sicherung brennt durch :
 - Die Fritteuse abkühlen lassen und dann die zwei Resetknöpfe (16) eindrücken
 - Die Fritteuse ist wieder fertig zum Gebrauch.
4. Die Fritteuse heizt nicht mehr :
 - Der Überhitzungsschutz ist eingeschaltet -> Die zwei Resetknöpfe (16) eindrücken.
 - Der Mikroschalter ist ausgeschaltet -> Das Bedienteil wurde entweder nicht richtig auf die Gleitbügel montiert, der Topf ist falsch montiert oder ein Gleitbügel ist abgebrochen. Montieren Sie in den ersten zwei Fällen die Fritteuse korrekt. Im letzten Fall notieren Sie die Daten im Kabelfach und wenden sich mit diesen Daten an Ihre Verkaufsstelle zum Ersatz des Schiebers.
5. Das Öl oder Frittierfett raucht oder kocht über :
 - Das Öl/Frittierfett ist verbraucht und muss ausgewechselt werden.
 - Der Thermostat ist zu hoch eingestellt: wählen Sie eine geringere Temperatur.
 - Die Frittierspeise enthält zu viel Wasser oder überflüssiges Eis.
6. Die Frittierspeise ist zu fettig :
 - Das Öl/Frittierfett ist verbraucht und muss ausgewechselt werden.
 - Der Thermostat ist zu niedrig eingestellt: wählen Sie eine höhere Temperatur.
7. Das Kabel ist beschädigt:
 - Wenden Sie sich sofort an Ihre Verkaufsstelle.

Wenn Sie die Störung noch immer **NICHT** beheben konnten, wenden Sie sich bitte an Ihre Verkaufsstelle.

DAS GERÄT IST FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH ENTWORFEN. FÜR DEN BERUFLICHEN GEBRAUCH ÄNDERN SICH DIE GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN. DER GEWÄHRLEISTUNGSANSPRUCH ERLISCHT AUTOMATISCH, WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT EINGEHALTEN WERDEN.

6. GEWÄHRLEISTUNGS- UND GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Gewährleistung beginnt mit dem Ankaufstag. Dauer der Gewährleistung: 2 Jahre.

Die Gewährleistung gilt nur nach Vorlage der Verkaufsrechnung.

Verlängerung der Gewährleistung von 2 auf 10 Jahren:

* Registrieren Sie Ihr Gerät auf www.fritel.com und ... fertig!

* Alle Bedingungen hinsichtlich der Garantieverlängerung sind auch auf unserer Webseite erwähnt.

Der Benutzer ist für die Reinigung und ordnungsgemäße Verpackung des defekten Geräts verantwortlich, bevor es zur Reparatur angeboten wird. Es reicht nicht aus, das Gerät in einen Kartonbehälter mit Papier zu packen. FRITEL haftet nicht für Schäden aufgrund unzureichender Verpackung, dadurch entfällt die Garantie unwiderruflich.

Abdeckung durch Gewährleistung:

- Die Gewährleistung deckt kostenfreier Ersatz des Motorblocks, wenn dies von unserer technischen Abteilung als Defekt anerkannt wird.
- Die Gewährleistung gilt nur für den Erstkäufer.
- Die Portokosten für den Hin- und Rückversand, im Falle einer Reparatur, gehen zu Lasten des Käufers.
- **Die Gewährleistung gilt nur nach Vorlage des Kaufbelegs.**
- Die Gewährleistung gilt nicht bei normalem Verschleiss.

Die Gewährleistung gilt nicht bei:

- Falschem Anschluss, z.B. übermäßig starker Netzspannung.
- Nicht normaler oder zweckwidriger Nutzung oder Behandlung sowie bei gewerblicher Nutzung.
- Fehlender oder zweckwidriger Wartung.

- Bei unzureichender Verpackung und schlechtem Transport im Falle einer Rückgabe.
- Veränderung oder Reparatur des Geräts durch Personen, die von uns als Hersteller NICHT autorisiert sind.
- Veränderung der Gerätekennummer.
- Für Defekte nicht aufgrund des Geräts selbst, sondern aufgrund einer externen Ursache, wie Sturz, Kollision, Schäden, Feuer, Erdbeben, Überschwemmung, Blitz,...
- Bei NICHTbefolgung der Instruktionen, die in der Gebrauchsanweisung erwähnt sind.

Für Geräte, die nicht durch eine Garantie abgedeckt sind wegen oben genannten Ursachen, werden alle Kosten (Transport, Verwaltung, Prüfung und Handhabung) durchgerechnet.

7. 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.

8. HAFTUNG

Alle Haftpflichten, hinsichtlich Verbraucher und Dritten, die sich ergeben könnten aus dem nicht Nachkommen aller in dieser Gebrauchsanweisung vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften, können keinesfalls zu Lasten des Fabrikanten gehen. Bei Nicht-Befolgung dieser Sicherheitsvorschriften schützt der Benutzer des Geräts, oder andere Personen, die diesen Sicherheitsvorschriften nicht nachgekommen sind, den Fabrikanten gegen alle Haftpflichten, die ihm zu Lasten gelegt werden können.

9. 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!

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 VIA 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 EGALEMENT SUR FACEBOOK: 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!

*WEITERE INFORMATIONEN, REZEPTE UND PRAKTISCHE TIPPS ÜBER ALL UNSERE PRODUKTE
FINDEN SIE UNTER WWW.FRITEL.COM !*

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



J. van RATINGEN NV-SA
Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt
info@vanratingen.com – www.fritel.com

V2021-01