

fritel

Fryer Fondue FF1400



Downloaded from www.vandenborre.be

NL Voor uw veiligheid, lees eerst voor ingebruikname !

Productomschrijving	blz.	3
Gebbruiksaanwijzing	blz.	4
Recepten	blz.	12
Baktijden en baktemperaturen	blz.	15
Garantie bepalingen	blz.	16

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

Description de l'appareil	p.	3
Manuel d'instruction	p.	6
Recettes	p.	12
Temps de cuisson et températures	p.	15
Conditions de garantie	p.	16

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

Description of the appliance	p.	3
User manual	p.	8
Recipes	p.	13
Frying time and temperature	p.	15
Guarantee conditions	p.	16

DE Für Ihre Sicherheit, lesen Sie vor Inbetriebnahme!

Beschreibung des Gerätes	S.	3
Gebrauchsanweisung	S.	11
Rezepten	S.	13
Frittierzeit und Temperaturen	S.	15
Garantiebedingungen	S.	16

Downloaded from www.vandenborgh.be

NEDERLANDS

NL

Proficiat! U kocht zonet een combitoestel friteuse-fondue van topkwaliteit dat u jarenlang fondue- en frituurplezier garandeert. Lees de gebruiksaanwijzing (p. 3 - 4) aandachtig vooraleer u het toestel in gebruik neemt. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig! Voor bijkomende informatie en nuttige tips over al onze toestellen kan u steeds terecht op onze website www.fritel.com. Personen die deze gebruiksaanwijzing niet gelezen hebben mogen dit toestel niet gebruiken. Vergeet niet om de garantiebepalingen te lezen.



MILIEU Gooi het apparaat op het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recycleren. Op deze manier helpt u om het milieu te beschermen.

FRANÇAIS

FR

Félicitations! Vous venez d'acheter une friteuse-fondue de haute qualité qui vous garantira beaucoup de plaisir pendant des années. Lisez attentivement le mode d'emploi (p. 5 - 6) avant d'utiliser l'appareil et conservez le soigneusement. Pour plus d'informations sur tous nos produits consultez notre site web www.fritel.com.

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne peuvent pas utiliser cet appareil. N'oubliez pas de lire les conditions de garantie.



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

ENGLISH

GB

Congratulations! You just bought a high quality fryer- fondue, that will guarantee you a lot of frying and fondue fun. Please read the user manual (p. 9 - 10) carefully before you take the appliance into use. Save this user manual carefully! For further information and useful tips, we advise you to have a look at our website www.fritel.com.

All persons who have not read this user manual are not allowed to use this deep fryer. Don't forget to read the guarantee conditions.



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

DEUTSCH

DE

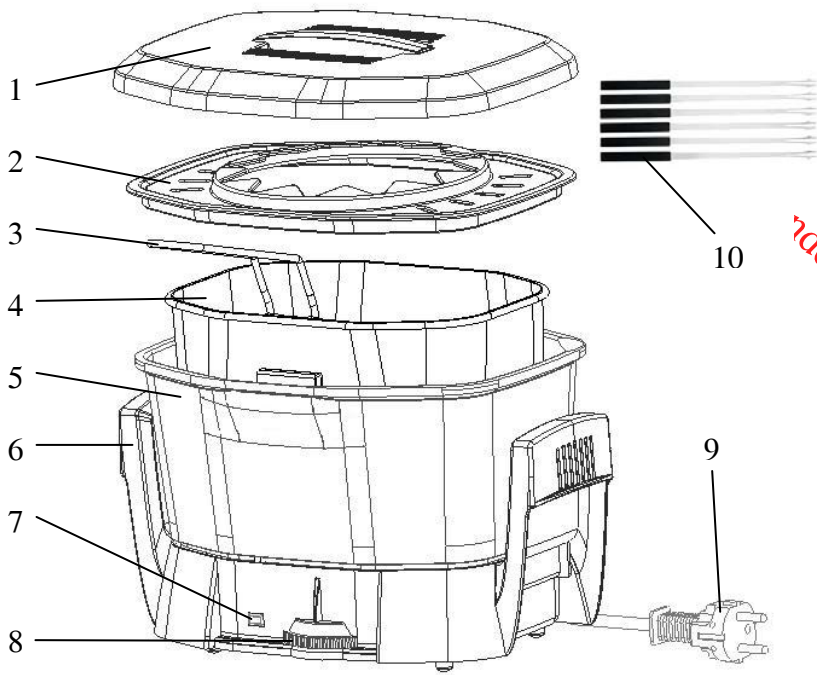
Wir gratulieren Ihnen zu dem Kauf dieser Qualitätsfriteuse-fondue, mit der Sie noch vielen Spaß haben werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung (z. 7 - 8) mit Aufmerksamkeit, bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf! Für alle weiteren Auskünfte und praktischen Tipps, verweisen wir Sie an unsere Webseite www.fritel.com.

Personen, die diese Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bitte beachten Sie die Garantiebedingungen.



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

Down!



ndenborre.be

NL Beschrijving van het toestel

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

GB Description of the appliance

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

FR Description de l'appareil

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

D Beschreibung des Gerätes

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit toestel is 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 toestel beschadigd geraakt.

STEEDS overtollig ijs verwijderen bij diepvriesproducten.

NOOIT de gevulde korf met diepvriesproducten boven hete olie of vet hangen.

NOOIT warme delen aanraken. Enkel de handgrepen gebruiken.

NOOIT in nabijheid van kinderen gebruiken.

STEEDS de stekker uittrekken als het toestel niet in gebruik is of als u het toestel wil reinigen.

NOOIT het toestel verplaatsen indien de inhoud heet is. Ook **NOOIT** verplaatsen indien de inhoud nog niet volledig afgekoeld is.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Alvorens het toestel voor het eerst te gebruiken is het aan te bevelen om alle delen in een sopje te reinigen, uitgezonderd het elektrische gedeelte dat **NOOIT** in water gedompeld mag worden. Het frituurkorfje en de fonduevorkjes **NOOIT** in de afwasmachine reinigen en **NOOIT** in water laten weken. Controleer of de netspanning overeenstemt met deze op het toestel. Overeenkomstig de wettelijke veiligheidsnormen dient het toestel steeds aangesloten te worden op een stopcontact met aarding. Plaats het toestel **NOOIT** op of naast een warmtebron (bv. Kookplaat,...). Let op dat het netsnoer niet in aanraking komt met een warmtebron en zorg dat niemand over het netsnoer kan struikelen.

GEBRUIK EN BEDIENING

Het toestel enkel en alleen gebruiken om te frituren en te fonduen.

Vul de kuip met olie of vet tot aan het MAX streepje (1.5 liter) om te frituren. Zorg er ook voor dat de olie of het vet steeds boven het MIN streepje komt. Wij raden aan om tot aan het MIN streepje (1 liter) te vullen om te fonduen. Let op! Bij kaas- en chocoladefondue dient de inhoud **NIET** tot aan het MIN streepje te komen.

Schakel het toestel **NOOIT** in voordat er voldoende olie of vet in werd gedaan. Er mag **NOOIT** water in de kuip staan als u deze vult. Het peil dient steeds tussen MIN en MAX te blijven indien u frituurt!
NOOIT frituren of fonduen met het deksel op het toestel, ook **NOOIT** met deksel laten opwarmen.

Om te frituren, verwijder de fonduering, klap de korfgreep open en hang de korf op de haak (om te fonduen, verwijder de korf en plaats de fonduering) alvorens de stekker in het stopcontact te steken. Vul de kuip met olie, chocolade, kaas,... Draai nu de thermostaatknop naar rechts tot op de gewenste temperatuur. Het controlelampje brandt. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, dooft het controlelampje. U kan nu frituren/fonduen.

Wij raden aan frituurolie te gebruiken i.p.v. vast vet. Bij gebruik van frituurvet dient de blok vet zonder korf in de kuip gelegd te worden.

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

Diepvriesfrietjes :	korf max. 2/3 vullen
Verse frietjes :	max. 150gr per liter olie of per 900gr vet
Delicate gerechten zoals kroketten, vis,.... :	bedek enkel de bodem van de korf

Laat de korf langzaam zakken zodat het aanwezige water in de gerechten kan verdampen.

BELANGRIJK : Om de olie zo lang mogelijk te gebruiken, **NOOIT** zout of kruiden toevoegen tijdens het frituren. Diepgevroren producten frituren zonder ontdooien. De kwaliteit is zo veel beter.

Zodra de frituurgerechten klaar zijn, haalt u de korf uit de olie en hangt u hem op de haak om uit te lekken. Zet de thermostaatknop op de laagste stand en trek de stekker uit het stopcontact. Laat de

friteuse eerst afkoelen en reinig ze vervolgens. Klap de korfgreep pas terug dicht als de olie volledig is afgekoeld, leg ook dan pas terug het deksel op het toestel.

FONDUE : Deze fondue is uitgerust met een regelbare thermostaat en is dus geschikt voor alle soorten fondues, nl. klassieke vleesfondue, kaasfondue, Chinese fondue, chocolade fondue,....

Gebruik steeds olie die voor hoge temperaturen geschikt is en vervang de olie na iedere fondue. Ga nooit over het maximum peil. Dit geldt ook voor bouillon, kaas of chocolade.

Klassieke fondue : 170°C

Chinese fondue : 90°C

Kaasfondue, chocolade fondue : 90°C (langzaam opwarmen en blijven roeren tot een glad mengsel)

REINIGING

NOOIT het elektrische deel in water of andere vloeistoffen dompelen. Reinig de buitenzijde van het toestel regelmatig met een vochtige doek en droog deze na met een droge doek. Reinig de binnenzijde van het toestel eerst met een keukenrol, vervolgens met een natte in zeep gesopte doek. Spoel de binnenzijde goed na met proper water en laat deze goed drogen. Om beschadiging van de antikleeflaag te voorkomen, de kuip **NOOIT** reinigen met een metalen schuurspons.

Voor het gemakkelijk, snel en veilig reinigen van uw friteuse, raden wij u aan om de FRITEL friteusereinigert te gebruiken. Met de FRITEL friteusereinigert gebeurt het reinigen voortaan in een handomdraai. Vul de kuip met warm water van meer dan 40°C en voeg er ongeveer 10 dopjes FRITEL friteusereinigert aan toe. Laat het product ongeveer 20 minuten inwerken en ledig vervolgens de kuip. Grondig naspoelen en afdrogen met een zachte doek. De FRITEL friteusereinigert werkt op basis van natuurlijke enzymen en is dus milieuvriendelijk, biologisch afbreekbaar en niet-toxisch. De FRITEL friteusereinigert kan op alle oppervlakten gebruikt worden, nl. gelakt metaal, kunststof, inox...

NUTTIGE WENKEN BIJ STORINGEN

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

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

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

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

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

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

AANSPRAKELIJKHEDEN

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

CONSIGNES DE SECURITÉ

Cet appareil a été conçu conformément les normes de sécurité européennes CE. Comme pour tous les appareils électroménagers, les précautions nécessaires doivent être prises afin d'éviter les accidents et les dégâts.

Ne **JAMAIS** laisser de la glacé excédentaire sur les produits surgelés.

Ne **JAMAIS** pendre le panier rempli de produits surgelés au dessus de l'huile ou de la graisse chaude. Ne **JAMAIS** touchez les surface chaudes avec les mains, il faut se servir des poignées.

Ne **JAMAIS** utiliser l'appareil à proximité d'enfants

Retirez **TOUJOURS** la fiche de la prise après l'emploi et avant de nettoyer l'appareil.

Ne **JAMAIS** déplacer l'appareil quand celle-ci est remplie d'une matière chaude. La même chose est applicable quand l'appareil n'est pas encore complètement refroidit.

AVANT LE PREMIER USAGE

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

Ne **JAMAIS** placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur (p.ex. plaque de cuisson). Veuillez à ce que le câble n'est pas en contact avec une source de chaleur et veuillez toujours à ce que personne ne trébuché sur le cordon.

UTILISATION ET MANIEMENT

Utiliser la friteuse que pour frire et faire la fondue.

Remplissez la friteuse de l'huile ou de la graisse jusqu'au niveau MAX (1,5 litre) pour frire. Prenez soin que l'huile ou la graisse dépasse toujours le niveau MIN. Nous vous conseillons de remplir l'appareil jusqu'au niveau MIN (1 litre) pour faire la fondue.

Ne **JAMAIS** brancher l'appareil avant d'y mettre d'huile ou de graisse. Ne **JAMAIS** laisser de l'eau dans la cuve quand vous le remplissez. Le niveau d'huile doit se trouver entre MIN et MAX pour frire. Ne **JAMAIS** frire/faire la fondue avec le couvercle sur l'appareil, ni chauffer l'appareil avec couvercle.

Avant de brancher la fiche sur la prise, enlevez premièrement l'anneau à fondue, dépliez d'abord la poignée du panier et suspendez le panier sur le crochet. (Pour faire la fondue, enlever le panier et placez l'anneau à fondue). Remplissez la cuve avec de l'huile, du chocolat, du fromage, Tournez le bouton thermostat à droit jusqu'à la température désirée. La lampe témoin s'allume. Lorsque la température choisie est atteinte, la lampe témoin s'éteint. La friteuse est prête à l'emploi.

Nous conseillons d'utiliser plutôt de l'huile que de graisse. Si vous utilisez de la graisse le bloc de graisse doit être mis sans panier dans la cuve pour le faire fondre.

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

Frites surgelées : remplir le panier max. 2/3

Frites fraîches : max. 150gr par litre ou par 900gr de graisse solide

Plats délicats comme croquettes, poisson, : seulement couvrir le fond du panier.

Immergez le panier lentement dans l'huile ou la graisse, afin de permettre l'évaporation de l'eau présente dans les aliments.

IMPORTANT : N'ajoutez pas de sel ou d'épices pendant la friture, car ceux-ci endommagent l'huile. Il ne faut pas décongeler des petites portions, parce que la qualité est meilleure si les aliments restent surgelés. Après la cuisson remontez le panier et accrochez-le dans son crochet. Réglez le thermostat

sur arrêt et retirez la fiche. Laissez refroidir et nettoyez la friteuse. Ne repliez la poignée du panier que lorsque l'huile est entièrement refroidie, et remettez le couvercle après.

FONDUE : Ce fondue est doté d'un réglage de la température et est idéal pour préparer différentes sortes de fondues, comme la fondue classique, la fondue au fromage, fondue chinoise, fondue au chocolat, Utilisez toujours de l'huile convenant pour des températures élevées et remplacez-la après chaque préparation. Cette recommandation est également valable lorsqu'on utilise du bouillon, du fromage ou du chocolat.

Fondue classique : 170°C

Fondue chinoise : 90°C

Fondue au fromage, au chocolat : 90°C (fondre lentement, remuez de temps en temps pour obtenir un mélange onctueux)

NETTOYAGE

Ne plongez **JAMAIS** l'appareil dans l'eau. Nettoyez régulièrement la partie extérieure de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-la avec un chiffon propre. Nettoyez l'intérieur d'abord avec un papier essuie-tout puis avec un chiffon que vous avez plongé dans l'eau contenant du produit vaisselle. Rincez soigneusement l'intérieur avec l'eau propre et laissez bien sécher. Afin de prévenir l'endommagement du revêtement anti-adhésif, ne **JAMAIS** utiliser une éponge métallique.

Afin de nettoyer votre friteuse plus facilement nous vous conseillons d'utiliser le nettoyant pour friteuse FRITEL. Grâce au nettoyant FRITEL, tout cela se fait en un tour de main. Remplissez la cuve de la friteuse d'eau chaude à + 40°C et ajoutez-y la quantité équivalant à une dizaine de bouchons de nettoyant pour friteuse FRITEL. Laissez agir le produit pendant un quart d'heure et ensuite videz la cuve. Rincez soigneusement et séchez à l'aide d'un linge doux.

Le nettoyant pour friteuse FRITEL est basé sur des enzymes naturels. Il respecte ainsi l'environnement, est biodégradable et non toxique. Le nettoyant pour friteuse FRITEL peut être appliqué sur tous les matériaux comme le métal, le synthétique, l'inox, émail...

CONSEILS UTILES EN CAS DE PANNE

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

1. Le fusible saute : → contrôlez le fusible
2. L'huile ou la graisse fume ou déborde :
 - a. L'huile ou la graisse est dégradée et doit être changée
 - b. Le thermostat est mal réglé. La température choisie est trop élevée
3. Les aliments frits sont trop gras :
 - a. L'huile ou la graisse est dégradée et doit être changée
 - b. Le thermostat est mal réglé. La température choisie est trop basse

Au cas où aucun des conseils précités est à la base de la dérèglement, adressez-vous à votre point de vente. En cas de dommage au câble, apportez immédiatement votre friteuse à votre point de vente.

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

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

Nous nous réservons le droit de faire des changements techniques.

RESPONSABILITES

Toutes les responsabilités, aussi bien envers le(s) utilisateur(s) qu'envers tous les tiers, qui résulteraient du non-respect de toutes les prescriptions de sécurité prescrites dans ce mode d'emploi, ne peuvent à aucune condition être inculpées au fabriquant. En cas de non-respect de ces prescriptions de sécurité, l'utilisateur de l'appareil, ou toute autre personne ne pas ayant appliqué ces prescriptions de sécurité, préserve le fabriquant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabriquant.

SAFETY PRESCRIPTIONS

This appliance has been built in accordance with the European CE safety standards. As for all electrical appliances, the necessary precautions need to be taken in order to avoid accidents or damages.

ALWAYS remove all redundant icing-up in advance.

NEVER hang the basket, filled with frozen products above the hot oil or frying fat.

NEVER touch hot surface, only use handles.

NEVER use the appliance near children

ALWAYS remove the plug from the electrical socket after use and before cleaning.

NEVER move the fryer as long as the oil or frying fat is still hot.

BEFORE THE FIRST USE

Before the first use we recommend to clean all component thoroughly, with exception of the electrical part which must **NOT** be immersed in water. **NEVER** clean the basket and the fondue forks in the dishwasher and **NEVER** let them soak into water. Ensure that the voltage marked on the appliance is the same as your main voltage. According to the safety law: only use earthed sockets. **DO NOT** place the appliances near or on a source of heat (f.ex. hot-plate). Make sure that the cord does not touch any hot surface and always ensure that no-one trips over the cord.

USE AND OPERATION

Only use the deep fryer for deep-frying and fondue purposes.

Fill the reservoir with oil or melted fat until the MAX level (1.5 litre). Make sure that the oil or frying fat is always above the minimum level. We suggest to fill the oil until the MIN level (1 litre) when you use the appliance for fondue purposes.

NEVER switch the deep fryer on before you have filled it with oil. **NEVER** leave water in the oil reservoir when filling it with oil. The oil level must always be between MIN and MAX for frying.

NEVER use the deep fryer or fondue with the lid on, nor heat up with the lid on.

Before inserting the plug into the socket, first remove the fondue ring, fold out the basket handle and suspend the basket on the hook. (In order to fondue, remove the basket and place the fondue ring) Now turn the thermostat knob clockwise to the desired temperature. The indicator light goes on. As the selected temperature is reached, the indicator light goes out. The fryer is ready for use.

We recommend using frying oil instead of fat. When using frying fat place the block of fat on the bottom of the bowl without the basket.

Put the previously dried food in the basket (max. 2/3). For an optimal frying result, we advise following quantities :

Frozen French fries : fill the basket max. 2/3

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

Delicate dishes like croquettes, fish, : only cover the bottom of the bowl

Immerse the basket gently in the oil or frying fat to allow the water contained in the food to evaporate.

IMPORTANT : To avoid damage to the oil, never add salt or spices during the frying. It's better not to thaw out frozen small portions, this way the quality will be much better. After frying pull the basket up and suspend it on the hook. Bring the thermostat button back to the position of the lowest temperature and disconnect the plug. Allow complete cooling before emptying and cleaning the deep fryer. Only fold in the basket handle when the oil has completely cooled off, only than can the lid be placed on the appliances.

FONDUE : This fondue has an adjustable temperature control, making it possible to prepare various types of fondue, such as classic meat fondue, cheese fondue, Chinese fondue, chocolate fondue,

Always use oil that is suitable for high temperatures and replace it each time after use. This also applies when instead of oil used for bouillon, cheese or chocolate.

Classic meat fondue : 170°C

Chinese fondue : 90°C

Cheese fondue, Chocolate fondue : 90°C (heat up slowly, stir once in a while to obtain a smooth texture)

CLEANING

NEVER immerse the appliance in water. Clean the outside of the appliance with a damp cloth and dry it with a clean towel. First clean the inside with a paper towel and then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Rinse the inside well with clean water and allow to dry completely. To prevent damage to the non-stick coating, **NEVER** use a metal scourer.

If you want to clean your deep fryer quickly, easily and safely, we advise you to use FRITEL cleaner for fryers. Thanks to the FRITEL cleaner for fryers this will all be done in no time. Fill the bowl of the deep fryer with warm water at + 40°C and add about 10 caps FRITEL cleaner for fryers. The product must soak in for +/- 20 minutes, then empty the bowl. Rinse thoroughly and wipe with a soft towel.

The FRITEL cleaner for fryers is based on natural enzymes. So it's environment-friendly, biodegradable and non-toxic. The FRITEL cleaner for fryers can be applied to all materials like stainless steel, synthetic, enamel, ...

TROUBLESHOOTING

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

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

If you still haven't repaired the defect, please call your sale point.

If the supply cord is damaged immediately bring your deep fryer to your outlet store.

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

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

We reserve the right to carry out technical modifications.

LIABILITIES

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

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Dieses Gerät wurde hergestellt in Übereinstimmung mit den Europäischen CE Sicherheitsnormen. Wie für alle elektrischen Haushaltgeräte müssen die benötigten Vorsichtsmaßnahmen eingehalten werden um damit Unfälle und Beschädigungen zu vermeiden.

IMMER im Voraus überflüssiges Eis von den Tiefkühlspeisen entfernen.

NIEMALS den mit Tiefkühlprodukten gefüllten Korb über dem heißen Öl oder Frittierfett hängen.

NIEMALS warme Teile anfaßen, fassen Sie nur an den Wärmeisolierten Griffen an.

NIEMALS in der Nähe von Kindern gebrauchen.

IMMER nach dem Gebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen.

NIEMALS das Gerät versetzen, wenn das ÖL oder Fett noch heiß ist.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Es empfiehlt sich jedes Teil vor erstem Gebrauch gründlich zu reinigen mit Seifenwasser, das elektrische Teil darf man **NIEMALS** in Wasser eintauchen. **NIEMALS** den Korb und Fonduegabeln in der Spülmaschine reinigen und **NIEMALS** in Wasser einweichen. Kontrollieren Sie, ob der Netzstrom mit dem der Friteuse übereinstimmt. Den gesetzlichen Sicherheitsnormen gemäß, ausschließlich Netzstecker mit Erdung benutzen. Stellen sie das Gerät **NIEMALS** auf oder neben einer Wärmequelle (z.b. Herdplatte,...). Achten Sie darauf, dass das Netzkabel niemals mit heißen Flächen in Berührung kommt und achten Sie immer darauf, dass niemand über Anschlusskabel stolpern kann.

BENUTZUNG UND BEDIENUNG

Das Gerät einzig und allein zum Frittieren und Fondue machen benutzen.

Füllen Sie das Gerät mit Öl oder geschmolzen Fett bis zur MAX (1.5 Liter) Markierung. Sorgen Sie dafür dass das Öl oder Fett immer die MIN Markierung übersteigt. Wir empfehlen den Topf zu füllen bis zur MIN Markierung um Fondue zu machen.

NIEMALS Wasser in den Topf lassen, wenn er gefüllt wird. **NIEMALS** mit Deckel frittieren oder Fondue machen, auch das Gerät **NIEMALS** mit Deckel aufwärmen.

Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken, zuerst den Fondueingriff entfernen, den Korbgriff ausklappen und den Korb auf dem Haken aufhängen. (Um Fondue zu machen entfernen Sie den Korb und stellen Sie den Fondueingriff auf). Füllen Sie den Topf mit Öl, Schokolade, Käse,... . Drehen Sie den Thermostatregler auf die gewünschte Temperatur. Die Kontrolllampe leuchtet auf. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe. Sie dürfen jetzt Frittieren/Fondue machen.

Wir empfehlen Ihnen, Frittieröl statt Frittierfett zu benutzen. Bei Benutzung von Fett muß der Block ohne Korb in den Topf gelegt werden.

Füllen Sie den Korb (max. 2/3) mit der im Voraus abgetrockneten Frittierspeise. Um ein optimales Frittierergebnis zu erreichen, empfehlen wir ihnen folgende Mengen:

Tiefkühlpommes:	füllen Sie den Korb max. 2/3
Frische Pommes:	max. 150gr pro Liter ÖL oder pro 900gr Fett
Delikate Gerichte wie Krokettten, Fisch, :	nur den Boden des Topfs bedecken

Senken Sie den Korb langsam in das Frittieröl, so dass das Wasser aus den Produkten verdampfen kann.

WICHTIG : Um eine Beschädigung des Öls zu vermeiden, während des Frittierens niemals Salz oder Kräuter hinzufügen. Tiefgefrorene kleine Portionen, ohne abzutauen frittieren. So bekommen Sie eine bessere Qualität. Sobald die Frittiergerichte fertig sind, heben Sie den Korb aus der Friteuse, und hängen Sie ihn zurück an den Haken. Stellen Sie den Thermostatschalter zurück auf den niedrigsten Wert und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nach der Abkühlung des Gerät kann sie gereinigt werden. Den Korbgriff nur zu klappen wenn das Öl ganz abgekühlt ist, legen Sie dann auch den Deckel auf.

FONDUE : Dieses Fondue hat eine regelbare Temperatureinstellung und eignet sich also für verschiedene Fonduearten wie das klassische Fleischfondue, Chinesisches Fondue, Käsefondue, Schokoladenfondue,

Verwenden Sie nur Öl, das sich für hohe Temperaturen eignet und ersetzen Sie es nach jeder Zubereitung. Das gilt auch, wenn Sie anstelle von Öl, Brühe, Käse oder Schokolade verwenden.

Klassisches Fleischfondue : 170°C

Chinesisches Fondue : 90°C

Käsefondue, Schokoladenfondue: 90°C (langsam erhitzen, rühren Sie gelegentlich um, um eine glatte Mischung zu erhalten)

REINIGUNG

NIEMALS das Gerät ins Wasser tauchen. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts regelmäßig mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch ab. Reinigen Sie zuerst die Innenseite mit Küchenpapier, dann mit einem nassen, in Seifenwasser getauchten Tuch. Spülen Sie die Innenseite gut mit klarem Wasser nach und lassen Sie das Gerät gut trocknen. Um Beschädigung des antihaft Beschichtung zu vermeiden, NIEMALS ein Topfkratzer gebrauchen.

Damit Sie Ihres Gerät einfach und schnell reinigen können, empfehlen wir Ihnen, den FRITEL Fritteusenreiniger zu benutzen. Dank des FRITEL Fritteusenreinigers geschieht alles künftig im Handumdrehen. Füllen Sie den Topf der Friteuse mit warmem Wasser von +40°C und fügen Sie ungefähr 10 Verschlüsse FRITEL Fritteusenreiniger hinzu. Lassen Sie das Produkt +/-20 Minuten einziehen und leeren Sie danach den Topf. Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

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

STÖRUNGEN DES GERÄT UND DEREN BEHEBUNG

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

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

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

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

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

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

HAFTPFLICHTEN

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

NL - RECEPTEN

VLEESFONDUE

De traditionele fondue. (benodigdheden voor 4 personen)

Zuivere plantaardige olie (1 Liter). Uiteraard kunt u ook speciale fondueolie met kruiden gebruiken. Per persoon is 250 gram vlees voldoende, bijvoorbeeld runderhaas, kipfilet, steak, Snijd het vlees in blokjes van 2 op 2 cm. Ook voorgedaarde aardappelen, maïskolven of stukjes paprika met champignon zijn heerlijk in de fondue. Serveer met warm vers brood, verse salade, tomaten, komkommer en een waaijer aan koude en warme sausjes.

CHINESE FONDUE IN BOUILLON

Deze minder bekende vorm van fondue is bijzonder smaakvol, caloriearm en bovenal gezond. Talrijke combinaties zijn mogelijk. Hieronder vindt u twee recepten, één voor de vleesliefhebber en één voor de visliefhebber. Telkens voor 4 personen:

Voor de visliefhebber: Gebruik vetarme vis-, groenten- of tuinkruidenbouillon (1 liter) of een combinatie van beide. Snipper naar keuze lente-uitjes, pikante pepertjes, ... in de bouillon. Verder hebt u 4 grote garnalen, 12 mosselen, 4 tongfilets, 4 zalmfilets, 8 champignons, 4 tomaatjes, 4 sjalotjes (half gaar gekookt nodig. Snijd dunne plakjes van de vis. Voorzie lekkere Oosterse sausjes zoals sojasaus, ketchup, ... U kunt ook experimenteren met oesters, scampi's, St. Jacobsvruchten, ...

Voor de vleesliefhebber: Gebruik vetarme vlees-, groenten of tuinkruidenbouillon (1 liter) of een combinatie van beide. Snipper naar keuze lente-uitjes, pikante pepertjes, ... in de bouillon. Verder hebt u 2 ossenhaasfilets, 2 lamfilets, 2 kippenfilets nodig. Snijd dunne plakjes van het vlees. Voorzie lekkere Oosterse sausjes zoals sojasaus, ketchup, ...

KAASFONDUE

Beroemde Zwitserse fondue. Calorierijk, maar overheerlijk! (benodigdheden voor 4 personen)

300 gram Emmentaler, 400 gram Gruyère, 4 glazen droge witte wijn, 1 teentje knoflook, 25 gram maïszetmeel, 1 kopje water, peper, zout en nootmuskaat. Kleine aardappelen voorgedroogd in de schil, stukjes stokbrood, zure of zoetzure ajuintjes en augurkjes Wrijf de kuip flink in met knoflook, giet de wijn in de fonduepan en wacht tot deze kookt. Voeg daarna de zeer fijn gemalen kaas toe. Met een houten spatel dient u voortdurend te roeren tot de massa weer borrelt en de massa kaas een glad mengsel vormt. Kruiden met zout, peper en nootmuskaat naar smaak en vooral steeds goed blijven roeren. Leng het maïszetmeel aan met koud water en voeg dit al roerend bij het kaasmengsel. De temperatuur laag zetten en u kunt heerlijk fonduen. Experimenteer ook eens met Kirsch in plaats van witte wijn!

CHOCOLADE FONDUE

Schitterend dessertidee (benodigdheden voor 6 personen)

200 gram zwarte chocolade, 25 gram boter, 25 gram suiker, 400 ml room. Smelt de chocolade en voeg geleidelijk de room, boter, suiker toe onder voortdurend roeren. Roer tot een glad mengsel. Zowel fruit (aardbeien, appel, stervruchten, druiven), als koekjes en cake lenen zich tot het fonduen met chocolade.

FR - RECETTES

FONDUE BOURGUIGNONNE

La fondue traditionnelle (ingrédients pour 4 personnes)

Huile végétale pure (1 Litre). Evidemment vous pouvez également utiliser de l'huile à fondue épicée. Utilisez environ 250 grammes de viande par personne, par exemple filet de boeuf, de poulet, steak, ... Coupez la viande en morceaux de 2x2 cm. Des pommes de terre et des épis de maïs précuits, des morceaux de poivrons ou des champignons sont délicieux à la fondue. Servez-le avec du pain chaud, de la salade fraîche, des tomates, du concombre et un éventail de sauces froides et chaudes.

FONDUE CHINOISE DANS UN BOUILLON

Cette forme de fondue est moins connue, mais saine et pauvre en calories. Il y a de nombreuses possibilités de combinaison. Ci-dessous, vous trouvez deux recettes (ingrédients pour 4 personnes)

Pour l'amateur de poisson : Utilisez du bouillon de poisson, de légumes ou de fines herbes dégraissés ou une combinaison. Versez au choix de petits oignons, des piments,... coupés en petits morceaux dans le bouillon. De plus, vous avez besoin de 4 grosses crevettes, de 12 moules, de 4 filets de sole, de 4 filets de saumon, de 2 blancs de poulet, de 8 champignons, de 4 tomates et de 4 échalotes (à moitié cuites). Ne coupez pas le poisson trop. Expérimentez aussi avec des huîtres fraîches, des scampis, des coquilles,...

Pour l'amateur de viande : Utilisez du bouillon de viande, de légumes ou de fines herbes dégraissés ou une combinaison. Versez au choix de petits oignons, des piments,... coupés en petits morceaux dans le bouillon. De plus, vous avez besoin de 2 filets de bœuf, de 2 filets d'agneau et de 2 filets de poulet. Ne coupez pas la viande trop épais ni en petits dés. Utilisez des sauces orientales délicieuses comme la sauce soja ou le ketchup.

FONDUE AU FROMAGE

La fondue suisse célèbre. (ingrédients pour 4 personnes)

300 grammes d'Emmental, 400 grammes de Gruyère, 4 verres de vin blanc sec, 1 gousse d'ail, 25 grammes d'amidon de maïs, 1 tasse d'eau, du poivre, du sel et de la muscade, des petites pommes de terre précuites en robe des champs, des morceaux de baguette, des oignons aigres ou aigres-doux et des cornichons. Frottez la cuve avec l'ail, versez le vin dans la fondue et portez à ébullition. Ajoutez ensuite le fromage finement rapé. Remuez avec une spatule en bois jusqu'à ce que le fromage cuise et forme une masse onctueuse. Epicez avec du sel, du poivre et de la muscade au choix sans cesser de remuer. Diluez l'amidon de maïs avec de l'eau froide et ajoutez ce mélange à la masse tout en remuant. Baissez la température de cuisson et vous pouvez faire une fondue délicieuse. Expérimentez aussi avec du Kirsch au lieu de vin blanc !

FONDUE AU CHOCOLAT

Une idée merveilleuse pour le dessert. (ingrédients pour 6 personnes)

200 grammes de chocolat noir, 25 grammes de beurre, 25 grammes de sucre, 400 ml d'eau (ou de crème). Fondez le chocolat et ajoutez petit à petit la crème, le beurre et le sucre sans cesse de remuer jusqu'à ce que le tout forme une masse onctueuse. Tant des fruits (fraises, pommes, raisins, caramboles,...) que des biscuits ou du cake peuvent être utilisés dans une fondue au chocolat.

GB - RECIPES

MEAT FONDUE

Traditional fondue (ingredients for 4 persons)

Pure vegetable oil (1 Liter). Of course you can also use special fondue oil with herbs. A portion of 250 grams of meat per person will be sufficient. You can use for example filet of beef, chicken, steak, ... Cut the meat into cubes of 2 by 2 cm. Even pre-cooked potatoes, corn on the cob, pieces of sweet pepper and mushrooms are delicious. Serve with warm bread, fresh salad, tomatoes, cucumber and a variety of cold and warm sauces.

CHINESE FONDUE IN BOUILLON

This less known form of fondue is particularly tasteful, low in calories and above all healthy. Numerous combinations are possible. Below you will find two recipes, one for the meat enthusiast and one for the fish enthusiast. (in each case for 4 persons)

For the fish enthusiast: Use low-calorie fish or vegetable bouillon or low-calorie bouillon with herbs or a combination (1Liter). Chip spring onions, spicy peppers,... into the bouillon to your own taste . Further you need 4 large shrimps, 12 mussels, 4 fillets of sole, 4 salmon fillets, 8 mushrooms, 4 tomatoes, 4 shallots (blanched). Cut the fish in thin slices. Serve with delicious Oriental sauces like soy sauce, ketchup,... Experiment with fresh oysters, scampi, scallops,...

For the meat enthusiast: Use low-calorie meat or vegetable bouillon or low-calorie bouillon with herbs or a combination (1Liter). Chip spring onions, spicy peppers,... into the bouillon to your own taste. Further you need 2 beef tenderloin, 2 fillets of lamb, 2 chicken fillets. Cut the meat in thin slices. Serve with delicious Oriental sauces like ketchup, soy sauce,...

CHEESE FONDUE

Famous Swiss recipe. High-calorie, but extremely delicious. (ingredients for 4 persons)

You need 300 grams of Emmentaler, 400 grams of Gruyère, 4 glasses of dry white wine, 1 clove of garlic, 25 grams cornstarch, 1 cup of water, pepper, salt, nutmeg, small pre-boiled potatoes in their peel, small pieces of baguette, small sour or sweet and sour onions and pickles. Rub the bowl intensively with the garlic clove, then pour the wine into the bowl and wait until it boils. Then you can add the very finely grated cheese. Keep stirring the mass with a wooden spatula until the mixture boils again and becomes nice and smooth. Season with pepper, salt and nutmeg and do not stop stirring. Prepare the cornstarch with cold water and add it to the boiling mixture, stirring briskly. Set to the lowest temperature and you can fondue. Experiment with Kirsch instead of white wine!

CHOCOLATE FONDUE

A marvellous idea of a dessert (ingredients for 6 persons)

200 grams black chocolate, 25 gram butter, 25 grams sugar, 400 millilitre cream. Melt the chocolate and gradually add the cream, butter, sugar while constantly stirring the chocolate mass. Stir it to a smooth mass. The fondue can begin with fruit (strawberries, apples, grapes,...) as well as biscuits and cake.

DE - REZEPTE

FLEISCHFONDUE

Traditionelles Fleisch Fondue (zutaten für 4 Personen)

Reines Pflanzenfett. Natürlich können Sie auch Fondueöl mit Gewürzen gebrauchen. Pro Person sind 250g Fleisch ausreichend. Zum Beispiel Rinderfilet, Hähnchenfilet, Steak, ... Schneiden Sie das Fleisch in Würfel von 2 x 2 cm. Vorgekochte Kartoffeln, Maiskolben, Paprika und Champignon sind auch herrlich dazu. Servieren Sie mit warmem Brot, frischem Salat, Tomaten, Gurke und schmackhaften kalte und warme Soßen.

FONDUE CHINOISE MIT BRÜHE

Ein schmackhaftes Gericht, kalorienarm und gesund. Zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten. Hierunter können Sie 2 Rezepte finden mit jeweils Zutaten für 4 Personen:

Liebhaber von Fisch: Fettarme Brühe von Fisch, Gemüse oder Gewürzen (1Liter) oder eine Kombination. Sie brauchen 4 große Garnalen, 12 Muscheln, 4 Lachsfilets, 4 Seezungenfilets, 8 Champignons, 4 Tomaten, 4 Schalotten (halb gar gekocht). Schneiden Sie die Stücke nicht zu dick. Servieren Sie mit Asiatischen Soßen wie Sojasoße, Ketchup, Experimentieren Sie vielleicht mit frischen Austern, Scampi, Jakobsmuscheln,

Liebhaber von Fleisch: Fettarme Brühe von Fleisch, Gemüse oder Gewürzen (1Liter) oder eine Kombination. Sie brauchen 2 Hähnchenfilets, 2 Rinderfiletscheiben und 2 Lammfilets. Schneiden Sie die Stücke nicht zu dick. Servieren Sie mit Asiatischen Soßen wie Sojasoße, Ketchup,

KÄSEFONDUE

Traditionelles Schweizer Rezept. Kalorienreich aber herrlich! Zutaten für 4 Personen:

300 g Emmentaler, 400 g Gruyère, 4 Gläser trockener Weißwein, 1 Knoblauchzehe, 25 g Maismehl, 1 Tasse Wasser, Pfeffer, Salz und Muskatnuss. Servieren Sie mit kleine in der Schale vorgekochte Kartoffeln, mit Brot, Saure oder süß-sauer Zwiebeln und Gurke. Reiben Sie den Topf gut mit Knoblauch ein, gießen Sie dann den Wein in den Topf und warten Sie, bis es kocht. Geben Sie den sehr dünn geschnittenen oder geriebenen Käse hinzu. Mit einem Holzkochlöffel gut rühren, bis die Masse wieder kocht und richtig glatt ist. Würzen und ständig weiter rühren. Das Maismehl mit kaltem Wasser anrühren und unter Rühren in die Masse geben. Die Temperatur drosseln. Experimentieren Sie vielleicht mit Kirsch statt mit Weißwein!

SCHOKOLADENFONDUE

Ein großartiges Dessertidee. Zutaten für 6 Personen:

200 g Schokolade (mix), 25 g Butter, 25 g Zucker, 400 ml Wasser (oder Sahne). Schmelzen Sie die Schokolade und fügen Sie allmählich die Sahne, die Butter, und den Zucker unter ständigem Rühren hinzu. Obst (Erdbeeren, Apfel, Trauben,...) sowie Kuchen, Rührkuchen und Makronen kann man gebrauchen zur Fondue.

NL Baktijden en baktemperaturen

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

Aardappelgerechten	Baktijd	Temp.	Visgerechten	Baktijd	Temp.
Frietten, voorbakken	4 - 6 min.	170°C	Visfilets gepaneerd	3 - 4 min.	170°C
Frietten, 2de maal bakken	1 - 2 min.	190°C	Visfilets	3 - 5 min.	180°C
Aardappelchips, -wafeltjes	3 - 4 min.	190°C			
Zoete bereidingen	Baktijd	Temp.	Bereidingen in paneermeel	Baktijd	Temp.
Oliebollen, appelbeignets	3 - 5 min.	190°C	Kroketten	3 - 4 min.	190°C
Donuts	5 - 6 min.	190°C	Kaaskroketten	2 - 4 min.	190°C

F Temps de cuisson et températures

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

Pommes de terre	Min	Degré	Poissons	Min	Degré
Pommes-frites, précuire	4 - 6 min.	170°C	Filets de poissons panés	3 - 4 min.	170°C
Pommes-frites, 2ième fois	1 - 2 min.	190°C	Filets de poissons	3 - 5 min.	180°C
Pommes-chips, gaufrettes	3 - 4 min.	190°C			
Beignets et pâtisserie	Min	Degré	Mets en chapelure	Min	Degré
Beignets aux pommes	3 - 5 min.	190°C	Croquettes	3 - 4 min.	190°C
Donuts	5 - 6 min.	190°C	Croquettes au fromage	2 - 4 min.	190°C

D Frittierzeiten und Temperaturen

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

Kartoffelgerichte	B		Fischgerichte	Min.	Grad
	Min.	Grad			
Pommes Frites, vorfrittieren	4 - 6 min.	170°C	Panierte Fischfilets	3 - 4 min.	170°C
Pommes Frites, 2. Frittiervorgang	1 - 2 min.	190°C	Fischfilets	3 - 5 min.	180°C
Kartoffelchips, -Puffer	3 - 4 min.	190°C			
Süße Zubereitungen	Min.	Grad	Zubereitungen mit Paniermehl	Min.	Grad
Krapfen, Appelbeignets	3 - 5 min.	190°C	Kroketten	3 - 4 min.	190°C
Donuts	5 - 6 min.	190°C	Käsekroketten	2 - 4 min.	190°C

GB Frying time and temperature

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

Potato dishes	Time	Temp.	Fish dishes	Time	Temp.
French fries, pre fry	4 - 6 min.	170°C	Filets of fish coated w. bread crumbs	3 - 4 min.	170°C
French fries, second fry	1 - 2 min.	190°C	Filets of fish	3 - 5 min.	180°C
Potato chips/crisps	3 - 4 min.	190°C			
Sweet dishes	Time	Temp.	Dishes coated w. bread crumbs	Time	Temp.
Doughnut balls, apple fritters	3 - 5 min.	190°C	Croquettes	3 - 4 min.	190°C
Doughnuts	5 - 6 min.	190°C	Cheese croquettes	2 - 4 min.	190°C

NL Garantiebepalingen

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum gedurende 5 jaar.

Bepalingen van de garantie :

- De waarborg dekt herstellingen en/of het gratis vervangen van onderdelen die door onze technische diensten als defect beschouwd worden en waarbij het defect te wijten is aan materiaal-, constructie- of fabricagefouten.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- De verzendingskosten zijn steeds ten laste van de koper, zowel het opsturen als het afhalen.
- **De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van uw aankoopfactuur.**

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen :

- Bij verkeerde aansluiting, v.b. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging door niet gemachtigde derden.
- Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.
- Bij niet naleven van de instructies vermeld in de gebruiksaanwijzing

D Garantiebedingungen

Die Garantie beginnt mit dem Ankaufstag, und gilt für 5 Jahre.

Umfang der Garantie :

- Die Garantie deckt kostenfreie Reparatur und/oder Ersatz aller Teile, die von unserer technischen Abteilung als Konstruktions-, Material- und Fabrikationsfehler anerkannt werden.
- Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer.
- Die Portokosten für den Hin- und Rückversand gehen zu Lasten des Käufers.
- **Die Garantie gilt nur nach Vorlage der, durch den Verkäufer beim Verkauf ordnungsmäßig ausgefüllten Garantiebescheinigung.**

Die Garantie entfällt automatisch bei :

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

F Conditions de garantie

La garantie prend cours à la date d'achat pendant 5 ans.

Effets de garantie :

- La garantie couvre la réparation et/ou le remplacement gratuit des pièces reconnues défectueuses par nos services techniques au cas où le défaut est imputable aux vices de construction, de fabrication ou de matériel.
- La garantie n'est valable que pour l'utilisateur initial.
- Les frais de port sont, tant à l'aller qu'au retour, à charge de l'acheteur.
- **La garantie n'est applicable que sur présentation de votre facture d'achat.**

Les cas suivants font échoir automatiquement la garantie :

- Un raccordement incorrect, p.e. d'une tension électrique excessive.
- Utilisation ou manipulations anormales ou abusives.
- Entretien insuffisant ou incorrect.
- Toute réparation ou modification par des personnes non mandatées par nous en tant que fabricant.
- Appareils dont les numéros d'identification ont été effacés ou altérés.
- Le non-respect des instructions repris dans le mode d'emploi.

GB Guarantee conditions

Your guarantee starts on the day of purchase and is valid for 5 years.

Determination of the guarantee :

- The guarantee covers every repair and/or replacement free of charge of the parts recognized defective by our technical department and if the damage is due to faulty manufacture, construction or material.
- The guarantee is only valid for the original user.
- Carriage, both ways, is for the purchaser's account.
- **The guarantee is only granted after presentation of your purchase invoice.**

The guarantee expires in the following cases :

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

fritel

www.fritel.com

J. van RATINGEN NV-SA

Industriezone Kiewit

Stadsheide 11

B-3500 Hasselt

Tel.: 0032/11/22.21.71 - Fax.: 0032/11.22.97.90

E-mail: info@vanratingen.com