

客户	法拉 A039
工厂型号	BH-F301、BH-F401
客户型号	法拉油炸锅通用
图号	IM-039DP-02
版本	01
尺寸	210x148mm
颜色	黑白印刷
技术要求	<ol style="list-style-type: none">1. 材质：80g普通纸2. 最外线为裁切线3. 印刷内容清晰、无脏污、无划痕4. 不允许有错印漏印，印刷模糊、套印不准、破损等现象，色差应<10%5. 内容包含二维码、条形码的，必须确保能扫描出来，扫描内容必须正确6. 其他特别要求请满足《纸张进货检验标准》7. 材料符合欧盟ROHS、REACH指令要求
备注	
设计	
审核	
标准化	
审批	
营销部	



LA FRITEUSE

Mode d'emploi

frifri[®].be



Félicitations pour votre achat !

LA Friteuse Frifri vous permettra de frire rapidement et efficacement TOUT TYPE D'ALIMENTS pour le plaisir de vos papilles !

LA Friteuse Frifri est LA RÉFÉRENCE sur le marché des friteuses : conçue en Belgique, fabrication brevetée, cuisson à zone froide, look authentique, nettoyage simplifié !

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le soigneusement pour y revenir plus tard si nécessaire.

- N'utilisez pas l'appareil autrement que décrit dans ce manuel.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et

de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne jamais dépasser le niveau maximum indiqué « MAX » lors du remplissage de la

cuve, vous risqueriez un débordement de celle-ci en pleine cuisson avec les conséquences graves.

- N'immergez jamais la tête de friteuse et le câble de raccordement, ni dans l'eau ni en le passant sous le robinet, car il contient des composants électroniques. Risque de choc électrique !
- Utilisez la friteuse uniquement avec le câble hors de son logement et déroulez-le complètement.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.

- Ne mettez pas le cordon d'alimentation en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil ou ne manipulez pas le panneau de commande avec des mains mouillées.
- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
- Ne placez pas l'appareil près de matériaux inflammables, comme des nappes, rideaux, etc.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Maintenez au moins 10 cm autour de l'appareil. Ne placez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne jamais déposer ou faire fonctionner la friteuse à même le sol, les risques d'accrochage et de brûlures sont élevés.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre et il faut vérifier qu'il soit branché correctement.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lors du fonctionnement de l'appareil, la surface sur laquelle l'appareil est placé peut devenir très chaude.
- Méfiez-vous des vapeurs chaudes qui se dégagent lors de la cuisson.
- Ne jamais frire avec le couvercle sur la friteuse sauf s'il s'agit du couvercle DUOFIL, spécialement conçu pour cela.
- Nous vous recommandons de ne toucher que le bouton de réglage des températures et les poignées.
- N'utilisez pas l'appareil en cas d'endommagement de la fiche, du cordon d'alimentation ou de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, afin d'éviter tout danger, il doit être remplacé par le service technique, service après-vente ou similaire du producteur.
- En cas de panne, ne jamais utiliser la friteuse mais faites-la examiner auprès du service technique, service après-vente ou similaire du producteur.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez toujours refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes avant tout déplacement de l'appareil ou avant le nettoyage de l'appareil.
- Lors du refroidissement, ne pas recouvrir la friteuse de son couvercle.



Attention! Danger de brûlures !

- Quand l'appareil est en marche, certaines surfaces, dont les surfaces métalliques, chauffent et il faut absolument éviter de les toucher car elles peuvent entraîner des brûlures.
Ne touchez que les poignées et le thermostat quand l'appareil est en fonction.

Attention! Même débranché, certaines surfaces mettent du temps à refroidir et peuvent encore causer des brûlures. Il faut que l'appareil refroidisse totalement avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.

- Pour nettoyer (voir p4) : le couvercle se nettoie avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. S'il s'agit d'un couvercle DUOFIL,

veillez à enlever le filtre à charbon afin qu'il ne soit pas en contact avec de l'eau. Le panier et la cuve se nettoient minutieusement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce

Remarque : ces parties peuvent être placées au lave-vaisselle

- La tête de friteuse ainsi que la résistance peuvent être nettoyées avec un chiffon humide
- Veillez à ce que la cuve soit bien sèche lorsque vous la remplissez d'huile. Même quelques gouttes d'eau peuvent provoquer des éclaboussures pendant la friture
- Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - des environnements de type chambres d'hôtes.
- Si l'appareil est utilisé incorrectement ou à des fins professionnelles ou s'il n'est pas utilisé selon les instructions du mode d'emploi, la garantie s'annule et nous serions en droit de décliner toute responsabilité pour les dommages causés
- Les réparations ne peuvent être réalisées que par un agent ou un service de réparation agréé. Ne réparez pas l'appareil vous-même, ceci annulera la garantie
- Ne laissez pas les sachets plastiques à la portée des enfants.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Quel que soit le modèle de friteuse Frifri, la conception mécanique et électrique est identique. Les modèles se différencient par leur capacité, puissance, forme, couleur et matériaux du manteau.



1. Couvercle (A ou B selon le modèle de friteuse)
A. Couvercle standard de rangement
B. Couvercle DUOFIL avec filtre anti-odeur et anti-grasse
2. Tête de friteuse brevetée avec molette de réglage à l'arrière
A. Bouton du thermostat: à l'arrière pour assurer votre sécurité et un nettoyage facile

- B. Bouton RESET
- C. Voyant lumineux indiquant quand l'huile est à température
- D. Résistance triple boucle
- E. Sonde de sécurité
- F. Système de rangement de cordon
3. Panier en acier étamé, une QUALITÉ PROFESSIONNELLE
A. Poignée de panier repliable pour

- une friteuse encore plus compacte
4. Cuve en acier inoxydable de QUALITÉ PROFESSIONNELLE (304)
- A. Niveau minimum-maximum
5. Manteau de friteuse
- A. Poignées ergonomiques et "cool touch"
- B. Pieds antidérapants garantissant la stabilité de la friteuse



ZONE FROIDE

- Les résidus s'y déposent et ne brûlent pas
- Pas de transmission de goût et d'odeur
- Aliments sains, huile fraîche plus longtemps

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Démontage et montage en 4 étapes & 30 secondes de votre friteuse. Assurez-vous que votre appareil est débranché et sans huile.

Remarque : le pliage de la poignée du panier doit se faire uniquement en dehors de la cuve. Ne jamais appuyer sur la résistance.

Démontage

1. Soulevez le couvercle
2. Retirez le panier de la cuve
3. Faites glisser la tête de friteuse vers le haut pour la désolidariser de la friteuse
4. Retirez la cuve du manteau

Montage

1. Replacez la cuve dans le manteau
2. Faites glisser la tête de friteuse vers le bas le long des encoches prévues à l'arrière du manteau
3. Placez le panier dans la cuve
4. Posez le couvercle

Avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Retirez toutes les étiquettes de l'appareil.
3. Démontez votre friteuse afin de nettoyer les différentes parties

- Nettoyer le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. S'il s'agit d'un couvercle DUOFIL, veillez à enlever le filtre à charbon afin qu'il ne soit pas en contact avec de l'eau
- Nettoyez le panier et la cuve minutieusement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce

Remarque : ces parties peuvent être placées au lave-vaisselle

- La tête de friteuse ainsi que la résistance peuvent être nettoyées avec un chiffon humide

4. Remontez votre friteuse (voir ci-dessus)
5. Déroulez complètement le cordon d'alimentation

Vous employez de l'huile :

Remplissez la cuve d'huile

- Le niveau idéal se situe entre les repères MIN et MAX gravés dans la cuve
- Vérifiez toujours le niveau du bain de friture avant chaque usage
- Si la friteuse fonctionne alors que la résistance n'est pas entièrement recouverte, la sécurité se déclenchera coupant l'alimentation.

Remarque :

La friteuse est équipée d'un système de contrôle de la température. En cas de surchauffe, elle se met en sécurité et s'arrête de fonctionner.

Pour réinitialiser la friteuse :

- mettez le bouton thermostat sur la position neutre,
- débranchez le cordon d'alimentation,
- placez le panier en position haute,
- attendez le refroidissement complet de l'appareil et de l'huile,
- maintenez fermement la friteuse par une des poignées et soulevez de quelques centimètres la tête de friteuse (un léger clic retentit),
- appuyez sur le bouton RESET (signifie remise à 0) se trouvant à l'arrière de la tête de friteuse dans le logement du cordon,
- replacez correctement la tête de friteuse en position basse.

Vous pouvez rebrancher le cordon d'alimentation et commencer une nouvelle cuisson.

Vous employez de la graisse :

- Ne déposez jamais un bloc de graisse directement sur la résistance
- Faire fondre le bloc de graisse dans un autre récipient et vider la graisse liquide dans la friteuse
- Pour toute utilisation ultérieure de votre friteuse, veillez à d'abord faire fondre la graisse doucement, à basse température avant de mettre le thermostat sur la température de friture souhaitée
- Veillez lors du réchauffement de la graisse, à mélanger régulièrement afin de faciliter la circulation de chaleur et éviter ainsi les éclaboussures

Préparation de l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface plane, plate et stable
2. Placez l'appareil sur une surface thermorésistante
3. Vérifiez le niveau de la cuve avant son emploi : trop d'huile ou de graisse provoque un débordement, pas assez empêche la cuisson

Utilisation

La friteuse Frifri peut être utilisée pour frire un large éventail d'ingrédients. Découvrez le tableau de cuisson ci-dessous ainsi que le livre de recettes sur frifri.be

1. Branchez le câble d'alimentation dans une prise murale
2. Retirez le couvercle
3. Dépliez la poignée en basculant dans sa boucle fixe le manche vers l'extérieur. Une légère pression le fixera alors correctement. Dépliée, la poignée sort de l'appareil et reste froide
4. Réglez la température souhaitée en tournant la molette du thermostat. Le voyant lumineux s'allume. Une fois le voyant lumineux éteint, la température désirée est atteinte
5. Sortez le panier de l'appareil
6. Épongez les aliments avec du papier absorbant AVANT de les plonger dans le bain de friture pour éliminer les jus et les liquides
7. Placez les ingrédients dans le panier. Ne dépassez pas les 2/3 de la contenance du panier au risque de provoquer un débordement
8. Plongez le panier dans la cuve le temps nécessaire. Si vous avez un couvercle DUOFIL, la cuisson se fait avec le couvercle posé sur la cuve

9. En fin de cuisson, relevez le panier et secouez-le et accrochez-le 1 à 2 minutes dans l'encoche de la cuve prévue à cet effet. Cela permettra d'évacuer l'excédent d'huile de vos aliments

Remarques importantes pour les aliments

surgelés : l'immersion de glace ou d'eau dans un bain d'huile à haute température provoque des éclaboussures brûlantes et un bouillonnement important.

Pour ces raisons, nous vous conseillons de :

- Diminuer la quantité de produits surgelés disposés dans le panier et plongés dans l'huile en une fois
 - Débarrasser les aliments surgelés des cristaux de glace qui les enrobent
 - Ne jamais laisser le panier rempli de produits surgelés en suspension au-dessus de l'huile insuffisamment chauffée. Cela provoque des éclaboussures
10. Videz les ingrédients du panier dans des bols ou sur des assiettes
 11. Épongez les aliments avec du papier absorbant APRES cuisson pour éliminer le surplus de matière grasse
 12. Lorsque la première cuisson est terminée, l'appareil est immédiatement prêt pour commencer la cuisson suivante

Attention : Ne touchez pas la friteuse juste après utilisation. Déplacez toujours l'appareil par les poignées et une fois l'huile de friture refroidie.

Après utilisation

1. Déconnectez le câble de raccordement et rangez-le dans son emplacement
2. Remettez la molette de réglage de température à la position neutre
3. Basculez le manche du panier vers l'intérieur et remettez-le dans la cuve – il ne sera pas en contact avec l'huile
4. Laissez refroidir l'huile avant de remettre le couvercle sauf si c'est le couvercle DUOFIL qui peut rester en place sur la cuve
5. Rangez l'appareil en veillant à ce que l'huile soit couverte et préservée d'air et de lumière

Recommandations pour conserver l'huile encore plus longtemps

1. N'ajoutez pas de l'huile fraîche dans un bain usagé
2. Ne mélangez pas des huiles de qualités différentes.
3. Ne salez pas ni épicez les aliments avant la cuisson ni au-dessus du bain de friture
4. Renouvelez-la dès les premiers signes d'altération : couleur foncée, goût rance, odeur de brûlé. L'huile de friture est polluante pour l'environnement.
Ne la jetez donc jamais directement à l'égout mais respectez les consignes locales en vigueur pour l'élimination des déchets

Tableau de cuisson

Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les températures et délai de cuisson pour les ingrédients que vous souhaitez frire.

Remarques :

1. Ces réglages sont à titre indicatif. Nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour chaque ingrédient en raison des différences d'origine, de taille, de forme et de marque des ingrédients
2. En comparaison avec de grands ingrédients, les petits ingrédients auront besoin de moins de temps pour cuire
3. Pour cuire de grandes portions, le temps de cuisson devra être augmenté un peu, et pour de petites portions, diminué un peu

Conseils pour faire de bonnes frites rapidement

1. Pelez et lavez vos pommes de terre
2. Coupez-les en lamelles de l'épaisseur de votre choix
3. Lavez les frites 2 fois à l'eau chaude
4. Rincez-les à l'eau froide
5. Séchez bien vos frites
6. Mettez le thermostat de la friteuse sur 170°C
7. Attendez que la lampe s'éteigne
8. Plongez lentement les frites dans l'huile pendant \pm 4 à 5 minutes
9. Ressortez les frites
10. Remettez le thermostat sur 190°C
11. Attendez que la lampe s'éteigne à nouveau
12. Une fois la lampe éteinte : replongez les frites pendant 1 à 2 minutes

Type d'aliments	Température	Temps de cuisson
POISSONS		
Filets de poissons farinés	190°	3-4 min
Filets de poissons panés à l'oeuf	190°	3-4 min
Soles, brochets, etc.	190°	3-5 min
Croquettes de poissons	190°	3-4 min
Scampis	190°	2 min
VIANDES		
Cuisses de poulet	170°	12-15 min
Rôts (suivant poids)	190°	15-30 min
Côtelettes	190°	4-5 min
Côtelettes panées	190°	5-6 min
Escalopes	190°	2-3 min
Escalopes panées, farcies	170°	5-6 min
Saucisses	190°	3-4 min
POMMES DE TERRE		
Pommes frites, précuites	170°	5-6 min
Pommes frites, finition	190°	1-2 min
Pommes croquettes, dauphines	190°	3-4 min
Pommes allumettes	170°	3-4 min
Chips 600-700 g	190°	4-5 min
METS ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE		
Beignets de légumes	190°	2-4 min
Poulets (morceaux)	190°	12-15 min
BEIGNETS ET PÂTISSERIE		
Beignets	190°	4-6 min
Boules de Berlin	190°	3-5 min
Croustillons	190°	2-4 min

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et votre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. Les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclés. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Cet appareil est conforme à la norme ERP 2023/826/EU(Ecoconception des Produits liés à l'Energie), garantissant ainsi une faible consommation énergétique et un impact environnemental réduit. Pour plus d'information sur la consommation de votre appareil, consultez ce lien : <https://frifri.be/erp>

GARANTIE

Les dispositions légales relatives à la garantie ainsi que les droits découlant de la loi concernant la responsabilité du fait des produits défectueux n'en sont pas affectés.

1. Durée de la garantie

La garantie prend effet à la date d'achat (date de facturation) avec une durée de 10 ans en usage privé sur tous les modèles de friteuses SAUF les modèles qui ont un manteau en plastique.

2. Objet de la garantie

Dalcq S.A. accorde une garantie sur le remplacement de la tête de friteuse.

3. Cas de garantie

En cas de dysfonctionnement/défaut, vous êtes tenu d'en informer sans délai :

- Le magasin où vous avez effectué votre achat
- Le service après-vente (par écrit ou par email) avant le renvoi de l'appareil pour fournir une description détaillée du problème avec photos.

4. Emballage

Il est recommandé d'utiliser le carton d'origine pour le renvoi de l'appareil. Si vous utilisez un autre emballage, veillez à ce qu'il offre une bonne protection contre les risques typiques liés à l'envoi et qu'il présente des dispositifs de protection appropriés. Un simple emballage cartonné, rembourré de papier ne suffit pas. Dalcq S.A. ne saurait être responsable des dommages dus à un emballage inapproprié. Dans ce cas, la garantie deviendra caduque. Le service après-vente vous renseignera sur le mode de renvoi ainsi que sur les frais qui en résultent.

5. Nettoyage

Si vous ne nettoyez pas les pièces détachées ou l'appareil avant leur / son renvoi, Dalcq S.A. facturera

un forfait pour le nettoyage. Il incombe à l'acheteur de prouver que le coût réel du nettoyage est inférieur au forfait facturé.

6. Annulation du droit de garantie

Le droit de garantie est annulé :

- En cas de mauvaise utilisation, mauvais traitement et stockage
- En cas de réparations, tentatives de réparation, modifications de quelque nature et usage de pièces détachées non d'origine, etc. qui n'ont pas été effectués par Dalcq S.A. ou par ses entreprises agréées
- En cas d'emballage inapproprié et de mauvais transport
- En cas d'influences mécaniques inappropriées sur l'appareil ou sur des éléments de l'appareil
- En cas d'incidents qui ne sont pas liés à l'usinage et à la fabrication de l'appareil tels que chute, collision, endommagement, incendie, tremblement de terre, dégâts causés par des inondations, foudre, etc
- À défaut de présentation d'une preuve d'achat
- En cas d'usage autre qu'à des fins privées, en particulier dans le cadre commercial.
- Les dépenses occasionnées pour Dalcq S.A. à la suite du renvoi d'un produit par l'acquéreur en l'absence d'un cas de garantie ou d'un droit à restitution devront être supportées par l'acquéreur

7. Service après-vente

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque. Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèle :

- Pour la France au +33 3 88 18 66 18 ou par email à info-fr@lavafields.com
- Pour la Belgique au +32 71 12 14 88 ou par email à info-be@lavafields.com

CONSEILS EN CAS DE PROBLÈME

Problème	Solution
Le fusible de la friteuse saute	Contrôlez le fusible de l'installation électrique. 2000 Watt = 10 A (ampère) 2800 Watt = 10 A (ampère) 3200 Watt = 16 A (ampère)
La friteuse ne chauffe plus	Le thermostat de sécurité est enclenché : pressez sur le bouton reset (n°3 B sur la vue détaillée, p.3) pour le réenclencher et replacez correctement la tête de friteuse en la faisant glisser le long des encoches prévues à l'arrière du manteau. ou Le connecteur de sécurité est déclenché: positionnez correctement la tête de friteuse.
La matière grasse fume	L'huile ou la graisse est dégradée et doit être changée.
Les aliments frits sont trop gras	L'huile ou la graisse est dégradée et doit être changée.
Risques d'éclaboussures ou de débordement	<ul style="list-style-type: none">▪ Vérifiez la qualité de l'huile▪ Vérifiez la qualité des pommes de terre▪ Vérifiez la quantité d'eau contenue dans les aliments

Notes

Notes

frifri.BE

Juillet 2025

juli 2025

nlvri.be
★ ★

NUTTIGE TIPS BIJ STORINGEN

5. Reiniging

De wettelijke bepalingen betreffende de garantie

verantwoordelijkheid van de defecte producten blijven evenals de rechten die voorvalloren uit de wet over de verantwoording.

ellen frittees, behalve die met een plastic behuizing. In de voorbereiding moet je goed opletten dat de plastic behuizing niet beschadigd raakt.

Dalco nu geeft een garantie op het vervangen van de

- De website waar u uw toetsen tegen kunt leggen.
- De dienst na verkoop (schriftelijk of per e-mail) voor dat u het toesel terugstuurt om een gedetailleerde beschrijving van het probleem met foto's te geven.

4. Verpakking
We raden u aan de originele verpakking te gebruiken om het toestel terug te sturen. Als u een ander ver- pakking gebruikt, zorg er dan voor dat deze een goede bescherming biedt tegen de fysieke risico's die gepaard gaan met verzending en dat deze is voorzien van de juiste beschermingsmiddelen.

Een eenmalige kartonnen verpakking, opgevuld met papier, is niet volledende. Daardat nu kan niet aanspake- lijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door ongeschikte verpakking.

In dat geval valt u over de procedure van terugsturen en daarna inlichten over de mogelijkheid van reparatie.

GARANTIE

MILIEUBESECHEMING RICHTLIJN 2002/96/CE



Tips om snel lekkere frietjes te maken

Type vroedingswassen	Baktijd	Temper-	VIS
Visseltes in bloem gderlaad	190°	3-4 min	VIS
Visseltes gespanneerd met ei	190°	3-4 min	VLEES
Tong, snoek, enz.	190°	3-5 min	VLEES
Visselketteen	190°	3-4 min	VLEES
Scampi's	190°	2 min	VLEES
Kippenbilien	170°	12-15 min	Gebraad (nargelening gewicht)
Kotteleiten	190°	15-30 min	Kotteleiten gespanneerd
Kalfslapjes	190°	5-6 min	Kalfslapjes gevuld
Wortelen	170°	5-6 min	AARDAPPelen
Aardappel Fritesjes, vogaebakken	170°	5-6 min	Aardappel Fritesjes, aabakken
Aardappel Fritesjes, voorkeuten	190°	1-2 min	Aardappel Kroketten,
Kroketten	190°	3-4 min	Aardappelsoesjes
Chips 500-700 g	170°	4-5 min	Fijne frietjes
Chips 500-700 g	190°	4-5 min	Fijne frietjes
GERECHTEN IN FRIETUURBESLAG			GERECHTEN IN FRIETUURBESLAG
Groentebiefngutes	190°	2-4 min	Belgische biefngutes
Belgische biefngutes	190°	3-5 min	Belgische biefngutes
Smoutebollen	190°	2-4 min	Smoutebollen

De onderstaande tabel u bij het kiezen van de temperatuur en de bereidingsstijd voor de ingrediënten die u wilt fruturen.

1. Deze instellingen zijn slechts een richelijn. Wel kunnen niet voor elk ingrediënt de beste instelling garanderen vanwege verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk.
2. Vergeleken met grote ingrediënten hebben kleine ingrediënten minder tijd nodig om te bakken.
3. Voor grote porties moet de bakfijf iets worden verlengd en voor kleine porties iets worden ingekort.

12. Snijde ze in reepjes van gewenste dikte.
13. Was de reepjes twee keer in warm water.
14. Spoel ze in koud water.
15. Droog de reepjes zorgvuldig.
16. Stel de reepjes aan de hitteuse in op 170°C.
17. Wacht tot de thermosatール van de hitteuse in gedurende 4 tot 5 minuten.
18. Dompel de frietjes in de olie.
19. Haal de frietjes uit de olie.
20. Draai de thermometer op 190°C.
21. Wacht tot het controlerampje weer uitgaat.
22. Als het controlerampje uit is: doppel de frietjes opnieuw onder gedurende 1 tot 2 minuten.

deksel

Als u een

ken.

mijden.
de de nod
rdt er met

7. Plaats de ingrediënten in de korf. Vul de korf niet
het in de olie dompellet.

6. Delp net voldesel met absorderen keukenhulpel om
sappelen vloeistoffen te verwijderen VOOR DAT u

5. Haal de korf uit het toestel.

gat branden. Zodra het controlerlampje uit is, is de gewenste temperatuur bereikt.

4. Slei de gewenste temperatuur in door aan de thermostatknop te draaien. Het controlelampje

blijven.

handgreep correct bevestigen. Uitgeklappt zat de handgreep zich buiten het toestel bevinden en kon
handgreep zich buiten het toestel bevinden en kon

s. rijsdip de hardegaafjeep uit dooi de grieep in de vaste luis naar achter te trekken. Een lichte druk zal de

2. Verwijder het deksel.

1. Steek de stekker in een muurstopcontact.

dileinen frituren. Ontdek de ondersstaande baktafel en het receptenboek op [frittri.be](#)

Gebruik

het bakken bellemmeren.

3. Controleer het niveau van de kulp

2. Plaats het toestel op een hoge steen die oppervlak.

1. Plaats het toesel op een valk, horizontaal en stabiel

Het toestel voorbereiden

Na gepruik

Trek de stekker uit het stopcontact en berg het elektrische snoer op in het snoercompartment.

Draai de thermoslaatknop terug op de neutrale stand.

In de klap - de handgreep van de korf in een plaat met een klapdeur - de handgreep zal niet in contact komen met de olie.

Laat de olie alvolein voorradt u het deksel is dat op de laaste, tenzij het een DUO-FIL deksel is dat op de kuip mag blijven.

Berg het toestel zo op dat de olie bedekt is en beschermd tegen lucht en licht.

Laat de olie alvolein voorradt u het deksel is dat op de laaste, tenzij het een DUO-FIL deksel is dat op de kuip mag blijven.

Vergroot de opening om de olie nog langer te bewaren

Weg geven vette olie toe aan gebruikte olie.

Meng geen olieën van verschillende kwaliteiten.

Weg geven zout of kruiden toe aan voedsel voor het bakken of brouwen de olie.

Vervang de olie bij de eerste tekenen van bederf.

Donkere kleur, razige smaak verbrande geur.

Fruitolie is een vervuilende slof voor het milieu.

Giet het daarom nooit rechtstreeks in de afvoer.

Maar neem de plastic fles voor schriftelen voor afvalverwerking in acht.

Om deze redenen raden we u aan om :

- Een kleinere hoeveelheid drijfgroeven producten te gebruiken in de korf te plaatsen en in een keer onder te dompelen.
- De korf nooit met drijfgroeven voldoestel boven op -
- Voldoende verwarmde olla te hangen. Dit veroorzaakt spatteien.
- 10. Halaal de ingrediënten uit kof en doe ze in kommen of op borden.
- 11. Dep het vodsel met keukengraafier NA het bakken om overtrolijg weg te verwijderen.
- 12. Als de eerste bakkert koor is, is het toestel niet meer te gebruiken voor de volgende bakkert.

9. Aan het einde van de bakkeldi, haal de koff omhoog,
schud op en hang hem 1 tot 2 minuten aan de hiebloor
voorzien een hak op de kijp. Zo verwijderd u overtollig
vet van uw vleessel.

Bleamgrifje opmerkimgen voor diegevoren

Producten: Het ondernempern van jis of water in
olie met hoge temperatuur veroorzaakt heet spatten en
doet de olie heelig borenlen.

Opmeking: De friteuse is uitgerust met een temperatuurregelsysteem. In geval van oververhitting gaat het toestel in de veiligheidsmodus en stopt het met werken.

De friteuse resetten:

- Zet de thermoslaatkop in de neutrale stand,
- Trek de stekker uit het stopcontact,
- Plaats de stekker op de hooftafel,
- Wacht tot toestel en de olie volledig zijn afgekoeld,
- Hou de friteuse stevig vast aan één van de handgrepen en til de kop van de friteuse een paar centimeter op (er komt een zachte klik),
- Druk op de RESET-knop (beteekt reset naar 0)
- De bedieningskolom van de friteuse staat handgrepen en tijl de kop van de friteuse een paar centimeter op de bedieningskolom van de friteuse correct
- Plaats de bedieningskolom van de friteuse correct terug op de laagste stand.

U kunt het elektriciteitsnet weer aansluiten en opnieuw beginnen met bakken.

- Plaats nooit een blok vet direct op het verwarmingsselement.
- Smelt het blok vet in een ander pan en giet het uiteindelijk in de friteuse.
- Vuur elk toekomstig gebruik van uw friteuse, smelt het uiteindelijk op de thermoslaatkop op de gewenste temperatuur voordat u de thermoslaatkop de geventileerde temperatuur zet.
- Vee eerst zachtejes op een laagte temperatuur voordat u de thermoslaatkop de gewenste temperatuur zet.
- Als u het vet verwarmt, zorg dan dat u regelmatig roert om de warmtecirculatie te bevorderen en opspattingen te voorkomen.

U gebruikt vet :

ondereinden langs de hierover voorzienre inkopenen aan behoudend langer de bedieningskolom van de friteuse naar de achterkant van de manetel.

1. Plaats de kopl terug in de manetel

2. Schuif de bedieningskolom van de friteuse naar rechts om hem los te maken van de manetel.

3. Schuif de bedieningskolom van de friteuse omhoog om de kopl te kunnen gebruiken voor elke gebruik.

4. Verwijder de kopl uit de kopl uit de manetel

5. Rol het elektriciteitsnood volledig uit.

4. Monteer uw friteuse (zie hiervoor).

5. Vuil de kopl met olie

6. Controleer steeds het olijfpeil voor elke gebruik.

■ Het ideale niveau ligt tussen de MIN- en MAX-markeringen die in de kopl zijn gegraveerd.

■ Smelt het blok vet in een ander pan en giet het uiteindelijk in de friteuse.

■ Vuur elk toekomstig gebruik van uw friteuse, smelt het uiteindelijk op de thermoslaatkop op de gewenste temperatuur voordat u de thermoslaatkop de geventileerde temperatuur zet.

■ Als de friteuse wordt gebruikt terwijl het verwarm-

ende kopl moet worden uitgelekt bij de kopl.

■ De bedieningskolom van de friteuse moet worden uitgelekt bij de kopl.

■ Reinig de kopl met een zachte spons.

■ Reinig de kopl met water.

■ Reinig de kopl met een zachte spons. Als het een DUO-FIL deksel is, moet de kopl worden gereinigd met een warm zeepsoepje en een zachte spons.

■ Reinig het deksel met een warm zeepsoepje en een zachte spons.

■ Reinig de kopl met een warm zeepsoepje en een zachte spons.

■ Reinig de kopl met een warm zeepsoepje en een zachte spons.

■ Reinig de kopl met een warm zeepsoepje en een zachte spons.

Voor het eerste gebruik

4. Plaats het deksel

3. Schuif de bedieningskolom van de friteuse naar rechts om hem los te maken van de manetel.

2. Schuif de bedieningskolom van de friteuse naar rechts om hem los te maken van de manetel.

1. Plaats de kopl terug in de manetel

2. Verwijder de kopl uit de kopl uit de manetel

3. Schuif de bedieningskolom van de friteuse omhoog om de kopl te kunnen gebruiken voor elke gebruik.

4. Verwijder de kopl uit de kopl uit de manetel

5. Vuil de kopl met olie

6. Controleer steeds het olijfpeil voor elke gebruik.

■ Het ideale niveau ligt tussen de MIN- en MAX-markeringen die in de kopl zijn gegraveerd.

■ Smelt het blok vet in een ander pan en giet het uiteindelijk in de friteuse.

■ Vuur elk toekomstig gebruik van uw friteuse, smelt het uiteindelijk op de thermoslaatkop op de gewenste temperatuur voordat u de thermoslaatkop de geventileerde temperatuur zet.

■ Als de friteuse wordt gebruikt terwijl het verwarmende kopl moet worden uitgelekt bij de kopl.

■ Reinig de kopl met een zachte spons.

■ Reinig de kopl met water.

■ Reinig de kopl met een zachte spons. Als het een DUO-FIL deksel is, moet de kopl worden gereinigd met een warm zeepsoepje en een zachte spons.

■ Reinig het deksel met een warm zeepsoepje en een zachte spons.

■ Reinig de kopl met een warm zeepsoepje en een zachte spons.

■ Reinig de kopl met een warm zeepsoepje en een zachte spons.

■ Reinig de kopl met een warm zeepsoepje en een zachte spons.

■ Reinig de kopl met een warm zeepsoepje en een zachte spons.

■ Reinig de kopl met een warm zeepsoepje en een zachte spons.

Monteren

1. Till het deksel op

2. Verwijder de kopl uit de kopl uit de manetel

3. Schuif de bedieningskolom van de friteuse omhoog om hem los te maken van de manetel.

4. Verwijder de kopl uit de kopl uit de manetel

5. Vuil de kopl met olie

6. Controleer steeds het olijfpeil voor elke gebruik.

■ Het ideale niveau ligt tussen de MIN- en MAX-markeringen die in de kopl zijn gegraveerd.

■ Smelt het blok vet in een ander pan en giet het uiteindelijk in de friteuse.

■ Vuur elk toekomstig gebruik van uw friteuse, smelt het uiteindelijk op de thermoslaatkop op de gewenste temperatuur voordat u de thermoslaatkop de geventileerde temperatuur zet.

■ Als de friteuse wordt gebruikt terwijl het verwarmende kopl moet worden uitgelekt bij de kopl.

■ Reinig de kopl met een zachte spons.

■ Reinig de kopl met water.

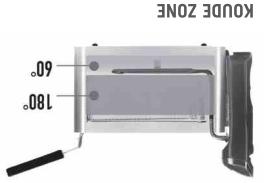
■ Reinig de kopl met een zachte spons. Als het een DUO-FIL deksel is, moet de kopl worden gereinigd met een warm zeepsoepje en een zachte spons.

■ Reinig het deksel met een warm zeepsoepje en een zachte spons.

■ Reinig de kopl met een warm zeepsoepje en een zachte spons.

■ Reinig de kopl met een warm zeepsoepje en een zachte spons.

■ Reinig de kopl met een warm zeepsoepje en een zachte spons.



- De restjes zinken en verbranden niet
- Geen smak en geuroverdracht
- Langer gezonde vodelingsswaren en verse olie

Opmeking: De handgreep van de kopl mag alleen worden uitgelekt bij de kopl. Dus nooit op het seconden. Zorg dat de stekker uit het stopcontact is als de kopl is verwijderd.

Demonteren en monteren nuw friteuse in 4 stappen en 30 seconden. Demonteren en monteren nuw friteuse in 4 stappen en 30 seconden. Demonteren en monteren nuw friteuse in 4 stappen en 30 seconden. Demonteren en monteren nuw friteuse in 4 stappen en 30 seconden.

IN GEBRUIKNAME EN GEBRUIK

OMSCHRIJVING VAN HET TOESTEL

De modellen verschillen onderling door hun inhoud, vormgeven, vorm, kleur en materialen van de mantel.
Eender welk model van Fritti frietuse, het mechanische en elektrische ontwerp is hetzelfde.



1. Deksel (A) of B naargelang het model
Van friteuse
2. Geperforeerd bedieningspaneel
en anti-vet filter
3. Thermostatknop : aan de achterzijde
met regelknop aan de achterzijde
van de accu
4. Kup uit linox van PROFESSIONEL
KWALITEIT (304)
5. Miniimum-maximum niveau
nog compactere friteuse
- A. Antislip voetjes voor een stabiele
handgrepen
- B. Antislip voor een stabiele
friteuse
- C. Controlelampje dat aangeeft
wanneer de olie op temperatuur is
D. Weerstand met drukvoudlage lus
- E. Veiligheidssonde
- F. Snedeopbergsysteem
3. Kof uit verlind staal,
een PROFESSIONEL KWALITEIT
4. Ergonomische en "cool touch"
5. Friteuse mantel
- A. Minimun-maximum niveau
B. Antislip voor een stabiele
handgrepen
- B. Antislip voetjes voor een stabiele
friteuse
- A. Makelijke kolfgreep voor een
reiniging

- Opgellet ! Gevar voor brandwonden !**
- Wanneer het toestel in werkking is worden bepaalde oppervlakken, waaronder de metalen oppervlakken, warm. Vermijd aanraking aangezien deze brandwonden kunnen handgrijpen en de thermometer gaan wonderen. Raak enkel de veroorzaken. Raak enkel de instructies en het verwarm-
 - De bedieningskolom van zijn vatwasser bestendig.
 - De frituursoep met kunnene gerenigd met een vachtige doek.
 - Zorg dat de koplamp helemaal droog is wanteer u die vuilt met olie. Zelfs een paar druppels water kunnen oprottin-
 - Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk en sportgelijk gebruik, zoals :
 - personelekskuens in wint-
 - keels, knotoren en andere werkongevallen;
 - boerderijen ;
 - een zachte spons. Als het een met een warm zeepsoepje en deksel kan worden gereinigd om te reinigen (zie p4); het gereinigd of opgeborgen.
- Opgellet ! Zelfs als de stekker in werking is,**
- uit het stopcontact is getrokken, hebbet sommige oppervlakken tijdelijk nodig om af te koelen en moet volledig afgekoeld zijn voordat het wordt verplaatst, worden veroorzaken. Het toestel moet een warme spijker en moet verplaatsen. Het toestel kan worden gereinigd of brand-
 - Om te reinigen (zie p4) : het moet een warm zeepsoepje en deksel kan worden gereinigd door een zachte spons. Als het een

- Sluit het toestel niet aan, of raak de bedieningsknoppen niet aan met natte handen.
- Kooktoestellen moeten stabiel staan er hete vloeistoffen worden juiste positie om te voorkomen grijpen (indien aanwezig) in de timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik de friteuse in geval van storing nooit, maar laat het toestel nakijken door de technische dienst, de dienst na verkoop of gelijkwaardig van de fabrikant.
- Gebruik de friteuse in geval van storing nooit, maar laat het toestel nakijken door de technische dienst, de dienst na verkoop of gelijkwaardig van de fabrikant.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel altijd minstens 30 minuten afkoelen voor dat u het verwarmt.
- Dek de friteuse tijdens het afkoeleven niet af met het deksel.
- We raden aan om alleen de thermostatknop en de handgrepen aan te raken.
- Gebruik het toestel niet als de stekker, het elektriciteitsnooder of het toestel beschadigd zijn.
- Als het elektriciteitsnooder om gevaren te voorkomen, beschadigd is, moet het, beschadigd blijn.
- Het toestel moet steeds aangetrokken worden.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

gemakkelijk te reinigen.

Met de Fritti Fritueuse kunt u ALLE soorten voedsel snel en efficiënt frituren om uw smaakpallen te verwennen!



fritiⁿBE

Instructies voor gebruik

DE FRITEBUS

