



LA FRITEUSE

Mode d'emploi

DÉ FRITEUSE

Instructies voor gebruik

frifri[★].BE



Félicitation 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: qualité supérieure des matériaux, fabrication brevetée, cuisson à zone froide, look authentique, nettoyage simplifié et la seule PRODUITE EN BELGIQUE !

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.

- Les personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou sans les instructions d'une personne responsable
- 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 !
- 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
- 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
- Surveillez les enfants, ne les laissez pas jouer avec l'appareil
- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, ou en train de refroidir, l'appareil et le cordon d'alimentation doivent être placés hors de portée des enfants de moins de 8 ans
- 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
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre et il faut vérifier qu'il soit branché correctement
- Ne branchez pas l'appareil avec une minuterie externe, cela pourrait être dangereux
- 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
- N'utilisez pas l'appareil autrement que décrit dans ce manuel
- Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance
- Lors du fonctionnement de l'appareil, la surface sur laquelle l'appareil est placé peut devenir très chaude
- Placez l'appareil sur une surface plane, plate et stable
- 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
- 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
- Ne jamais déposer ou faire fonctionner la friteuse à même le sol, les risques d'accrochage et de brûlures sont élevés
- 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
- 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
- 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

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-graisse

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

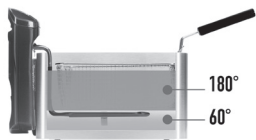
4. Cuve en acier inoxydable de QUALITÉ PROFESSIONNELLE (304)

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.

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. Remplacez 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 :

Pour remettre la friteuse en fonction, enfoncez le bouton rouge RESET se trouvant à l'arrière de la tête de friteuse et remplacez correctement la tête de friteuse en la faisant glisser le long des encoches prévues à l'arrière du manteau.

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
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
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

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
Rôtis (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
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

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

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. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que 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.



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

Dalcq S.A. Rue du Hainaut 86
6180 Courcelles - Belgique
support@dalcq.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 remplacez 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



fril.be



NUTTIGE TIPS BIJ STORINGEN

Oplossing	<p>Controleer de zekering van de elektrische installatie 2000 Watt = 10 A (ampère) 2800 Watt = 10 A (ampère) 3200 Watt = 16 A (ampère)</p>	<p>De veiligheidsthemostaat is in werking getreden : Om het toestel terug in te schakelen, druk op de rode RESET knop aan de achterkant van het bedieningspaneel (n03 B op de omschrijving p11)</p> <p>en plaats het bedieningspaneel correct terug door het in de daarvoor voziene openingen aan de achterkant van de behuizing te glijden.</p> <p>of</p> <p>De veiligheidschakelaar is in werking getreden : Plaats het bedieningspaneel correct</p>	<p>Het vet rookt</p> <p>De olie of het vet is slecht geworden en moet vervangen worden</p>	<p>De gefrituurde gerechten zijn te vet</p> <p>De olie of het vet is slecht geworden en moet vervangen worden</p>	<p>Risico op spatten of overlopen</p> <ul style="list-style-type: none"> Controleer de kwaliteit van de aardappelen Controleer de kwaliteit van de ingrediënten
------------------	---	--	--	---	---

GARANTIE

De wettelijke bepalingen betreffende de garantie evenals de rechten die voortvloeien uit de wet over de verantwoordelijkheid van de defecte producten blijven onaangetaast

1. Duur van de garantie

De garantie gaat in op de aankoopdatum (factuurdatum) met een looptijd van 10 jaar bij privé gebruik van het

alle frituseuse modellen, BEHALVE de modellen met een plastic behuizing.

2. Voorwerp van de garantie

Dalcoq nv geeft een garantie op het vervangen van het

bedieningspaneel

3. Garantiegeval

Bij storing/defect, dient u onmiddellijk op de hoogte stellen :

- De winkel waar u het toestel heeft gekocht
- De dienst na verkoop (schriftelijk of per mail) voordat het toestel wordt teruggestuurd, om een uitgreide beschrijving van het probleem met foto's te geven

4. Verpakking

Het is aangeraden om de oorspronkelijke verpakking te gebruiken voor het terugsturen van het toestel.

Als u een andere verpakking gebruikt, zorg ervoor dat het een goede bescherming biedt voor de typische transportrisico's en dat het de nodige bescherming biedt. Een inpelde karton verpakking gevuld met papier

worden voor schade ten gevolge van onvoldoende verpakking. In dit geval vervalt de garantie. De dienst na verkoop zal u inlichten over de procedure van terugsturen alsook over de kosten dat het met zich meebrengt.

5. Reiniging

Als u de onderdelen of het toestel niet reinigt voordat u deze terugstuurt, zal Dalcoq nv een reinigingsforfait aanrekenen. Het is de taak van de koper om te bewijzen dat de reële reinigingskosten lager ligt dan het gefactuurerde forfait.

6. Intrekking van het recht op garantie

Het recht op garantie wordt ingetrokken :

- Bij verkeerd gebruik, verkeerde behandeling en opslag
- Bij herstellingen, poging tot herstelling, aanpassingen van welke aard dan ook en gebruik van niet originele onderdelen, enz. die niet zijn uitgevoerd door Dalcoq nv

- Bij onvoldoende verpakking en slecht transport
- Bij ongepaste mechanische invloeden op het toestel of op onderdelen van het toestel
- Bij storingen die niet te wijten zijn aan de afwerking en aan de fabricage van het toestel, zoals val, botsing, beschadiging, brand, aardbeving, schade door overstroming, bliksem, enz

- Bij gebruik anders als huishoudelijk, in het bijzonder in een commercieel kader
- De kosten opgelopen door Dalcoq nv als gevolg van het terugsturen door de koper van een toestel zonder garantie of recht op restitutie zullen door de koper worden gedragen

7. Dienst na verkoop

Dalcoq nv Rue du Hainaut 86

6180 Courcelles - België

support@dalcoq.com

Baktabel

Onderstaande tabel zal u helpen de baktemperaturen en -tijden te kiezen voor de ingrediënten die u wenst te frituren

Opmerkingen :

1. Deze instellingen zijn slechts richtlijnen. Wij kunnen de beste instellingen voor elk ingrediënt niet garanderen door de verschillen in origine, maat, vorm en merk van de ingrediënten.
2. In vergelijking met grote ingrediënten, hebben kleine ingrediënten minder baktijd nodig
3. Om grote porties te bakken zal de baktijd hoger moeten liggen, voor kleinere porties lager

Type voedingswaren	Temperatuur	Baktijd
Vis		
Vlites in bloem gedraaid	190°	3-4 min
Vlites gepaard met ei	190°	3-4 min
Tong, snoek, enz.	190°	3-5 min
Viskrokten	190°	3-4 min
Scamp's	190°	2 min
VLEES		
Kippenbillen	170°	12-15 min
Gebraad (naargelang gewicht)	190°	15-30 min
Kotletten	190°	4-5 min
Kotletten gepaareerd	190°	5-6 min
Kaïslapjes	190°	2-3 min
Kaïslapjes gepaareerd, gevuld	170°	5-6 min
Worsten	190°	3-4 min
ARDAPPELEN		
Aardappel Frietjes, voorgebakken	170°	5-6 min
Aardappel Frietjes, atbakken	190°	1-2 min
Aardappel Kroketten, Pomes Dauphines	190°	3-4 min
Pomes allumettes	170°	3-4 min
GERECHTEN IN FRITUURBESLAG		
Groentebeignets	190°	2-4 min
Kip (stukken)	190°	12-15 min
BEIGNETS EN GEBAK		
Beignets	190°	4-6 min
Berlijse bollen	190°	3-5 min
Croustillons	190°	2-4 min



Tips om snel lekkere frietjes te maken

1. Schil en was uw aardappelen

2. Snij ze in reepjes van de gewenste dikte

3. Was de frietjes 2 maal in warm water

4. Spoel ze met koud water

5. Droog de frietjes goed af

6. Draai de thermostaat van de frituse op 170°C

7. Wacht tot het controlelampje uitgaat

8. Dompel de frietjes langzaam in de olie

gedurende +- 4 tot 5 minuten

9. Haal de frietjes uit de olie

10. Draai de thermostaat op 190°C

11. Wacht tot het controlelampje opnieuw uitgaat

12. Eens het controlelampje uit is: dompel de frietjes opnieuw onder gedurende 1 à 2 minuten

MILIEUBESCHERMING - NORM 2002/96/CE

Om ons milieu en uw gezondheid te beschermen,

moet het verwijderen op het einde van de levensduur

van elektrische toestellen volgens zeer precieze regels

gebeuren en dit vraagt de medewerking van allen,

leverancier of gebruiker. Hierdoor mag uw toestel, zoals

aangegeven door het symbool op het typeplaatje, in

geen geval in een publieke vuilbak of bij het normale

huisvuil worden weggegooid. Bij het atdanken, is het

uw verantwoordelijkheid om uw toestel bij een officieel

verzamelpunt voor recyclage van elektrische

en elektronische toestellen in te leveren.

Voor informatie over de verzamelpunten voor de recyclage

van de toestellen op het einde van hun levensduur, gelieve

contact op te nemen met de lokale autoriteiten van uw

regio, de dienst ophaling van huishoudafval of de winkel

waar u uw toestel heeft aangekocht.

**Opgelet : raak de frituse niet na gebruik
niet aan. Verplaats het toestel steeds met
de handgrepen en als de friturolie is afgekoeld.**

Na gebruik

Handbeveiligingen om de olie nog langer te behouden

1. Trek de stekker uit het stopcontact en berg deze op in het daarvoor voorziene vak
2. Zet de thermostaatknop in neutrale stand
3. Klap de handgreep van de kort in en plaats de kort in de kuip – de handgreep zal niet in contact komen met de olie
4. Laat de olie afkoelen voordat u het deksele terug plaatst
5. Let bij het opbergen van het toestel dat de olie bedekt is en niet in contact komt met lucht en licht

1. Voeg geen verse olie toe aan reeds gebruikte olie
2. Meng geen olie van verschillende kwaliteit
3. Kruid de voedingswaren niet voor het bakken,
4. Ververs de olie bij de eerste tekenen van bederf :
noch boven de olie
donkere kleur, bedorven smaak, verbrande geur.
Friturolie is vervullend voor het milieu.
Giet ze daarom nooit weg rechtstreeks in de afvoer,
maar respecteer de lokale voorschriften voor
het verwijderen van afval

4. Stel de gewenste temperatuur in door aan de thermostaatknop te draaien. Het controlelampje zal gaan branden. Zodra het controlelampje uitgaat, is de gewenste temperatuur bereikt
5. Haal de kort uit het toestel
6. Dep de voedingswaren droog met absorberend keukenpapier VOOFF u ze in de olie dompelt om sappelen en vloeistoffen te verwijderen
7. Plaats de ingrediënten in de kort. Vul de kort niet meer dan 2/3, meer zou het kunnen laten overlopen
8. Dompel de kort in de kuip gedurende de nodige tijd
9. Aan het einde van de baktijd, haal de kort omhoog, schudt op en hang hem 1 tot 2 minuten aan de hievoor voorziene haak op de kuip. Hierbij zal het overvullige vet uit uw voedingswaren lopen

Belangrijke opmerkingen voor diepgevroren producten : Het onderdompelen van ijs of water in olie met hoge temperatuur veroorzaakt hete spatten

en doet de olie borrelen.
Om deze redenen, raden wij u aan om :

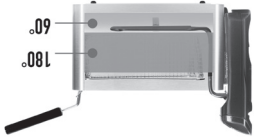
- Een kleinere hoeveelheid diepgevroren producten tegelijk in de kort te plaatsen en onder te dompelen
- Verwijder de ijskristallen rond de diepgevroren producten
- Laat nooit de kort met diepgevroren producten boven onvoldoende opgewarmde olie hangen.

Dit veroorzaakt spatten

10. Haal de ingrediënten uit de kort en doe ze in een kom of op borden
11. Dep de ingrediënten met absorberend keukenpapier NA het frituren om het overschot aan vet te verwijderen
12. Eens de eerste bakbeurt voorbij, is het toestel meteen klaar voor de volgende bakbeurt

- De restjes zinken en verbranden niet
- Geen smaak en geuroverdracht
- Langer gezonde voedingswaren en verse olie

KOUDE ZONE



IN GEBRUIKNAME EN GEBRUIK

Demonteren en monteren van uw fritouse in 4 stappen en 30 seconden. Zorg dat uw toestel niet aangesloten is en geen olie bevat.

Demonteren

1. Het fritestel op de dekfel plaatsen.
2. De fritouse uit de kuip verwijderen.
3. De fritouse uit de kuip halen.
4. De fritouse uit de mantel verwijderen.

Monteren

1. Plaats de fritouse op de mantel.
2. De fritouse aan de dekfel plaatsen.
3. De fritouse in de mantel plaatsen.
4. Plaats de dekfel.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakingsmaterialen.
2. Verwijder alle etiketten van het toestel.
3. Demonteer uw fritouse om de verschillende onderdelen te reinigen.

- Reinig het dekfel met een warm zeepsopje en een zacht spons.
- Indien het een DUOFIL dekfel is, een zacht spons.
- Reinig de actieve koolstoffilter zodat het niet in contact komt met water.
- Reinig de korf en de kuip zorgvuldig met een warm zeepsopje en een zachte spons.

Opmerking : deze onderdelen zijn vaatwasser bestendig

- Het bedieningspaneel en de weersstand kunnen met een vochtige doek worden gereinigd

U gebruikt olie :

4. Monteer uw fritouse zie hierboven
5. Trek het elektriciteitsnoer volledig uit

Vul de kuip met olie

Opmerking : Om het toestel terug in te schakelen, druk op de rode RESET knop aan de achterkant van het bedieningspaneel (n03 B op de omschrijving p 1) en plaats het bedieningspaneel correct terug door het

in de daarvoor voorziene openingen aan de achterkant van de behuizing te glijden.

U gebruikt vet :

- Plaats nooit een blok vet rechtstreeks op de weersstand
- Laat de blok vet eerst smelten in een andere pan en giet het vloeibaar vet in de fritouse
- Voor elk later gebruik, laat het vet zachtjes smelten, op lage temperatuur voordat u de thermostaat op de gewenste temperatuur zet
- Roer tijdens het opwarmen van het vet regelmatig om de verplaatste van de warmte te bevorderen en zo spatte te vermijden

Voorbereiding van het toestel

1. Plaats het toestel op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond
2. Plaats het toestel op een hittebestendige ondergrond
3. Controleer het niveau van de kuip voor gebruik: te veel olie of vet veroorzaakt het overlopen, onvoldoende zal het bakken belemmeren

Gebruik

De Friti fritouse kan gebruikt worden om een scala aan ingrediënten te frituren. Ontdek de baktafel hieronder als ook het receptenboek op Friti.be

1. Steek de stekker in een muurstopcontact
2. Verwijder het dekfel
3. Klap de handgreep uit door de greep in de lus naar achter te trekken. Een lichte druk zal de handgreep dan correct bevestigen. Uitgeklapt zal de handgreep zich buiten het toestel bevinden en koud blijven

OMSCHRIJVING VAN HET TOESTEL

Eender welk model van Friffi friteuse, het mechanische en elektrische ontwerp is hetzelfde.

De modellen verschillen onderling door hun inhoud, vermogen, vorm, kleur en materialen van de mantel.

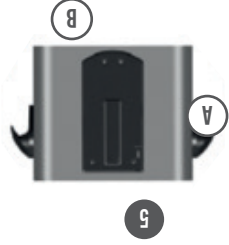
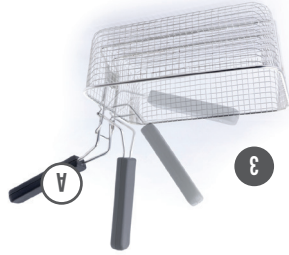
1. Deksel (A of B naargelang het model van friteuse)
A. Standaard opbergdaksel
B. DUOFIL deksel met een anti-geur en anti-vet filter
3. Gepatenteerd bedieningspaneel met regelknop aan de achterzijde
A. Thermostaatknop : aan de achterzijde voor uw veiligheid en een eenvoudige reiniging



2. B. RESET knop
C. Controlerlampje dat aangeeft wanneer de olie op temperatuur is
D. Weerstand met drevoudige lus
E. Veiligheidsdsonde
4. Kort uit vertind staal, een PROFESSIONELE KWALITEIT
A. Inklapbare korfgreep voor een nog compactere friteuse



5. Kuip uit inox van PROFESSIONELE KWALITEIT (304)
A. Minimum-maximum niveau
6. Friteuse mantel
A. Ergonomische en "cool touch" handgrepen
B. Antislip voetjes voor een stabiele friteuse



DE Frituse van Fritfri maakt het mogelijk om snel en efficiënt ALLE TYPES VOEDINGSWAREN te frituren voor het genot van uw smaakpapillen! DE Fritfri Frituse is DE REFERENTIE op de fritusemarkt: hoogwaardige kwaliteit van de materialen, gepatenteerde Productie, koude zone, authentieke look, eenvoudige reiniging en de ENIGE IN BELGIE GEPRODUCEERD!

VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

- Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing voordat u het toestel gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig om later te raadplegen indien nodig.
- Personen (met inbegrip van kinderen jonger dan 8 jaar) die niet geschikt zijn voor het gebruik van dit toestel in alle veiligheids-, zij het door hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of door hun gebrek aan ervaring of kennis, moeten in geen geval het toestel zonder toezicht of zonder voorafgaande instructies van een verantwoordelijke persoon gebruiken
- Dempel het bedieningspaneel en het elektriciteitsnoer niet in water of houd het niet onder de kraan, het bevat immers elektronische onderdelen.
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding, zorg ervoor dat het steeds correct is aangesloten
- Sluit het toestel niet aan op een externe timer, dit zou gevaarlijk kunnen zijn
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van brandbare materialen, zoals een tafelleed, gordijnen, enz
- Plaats het toestel niet tegen een muur of tegen een ander toestel. Houd steeds 10 cm rond het toestel. Plaats niets op het toestel
- Bij storing, gebruik de frituse nooit, maar laat ze nakijken door de technische dienst, dienst na verkoop of gelijkaardig van de fabrikant
- Houd toezicht op de kinderen, laat ze niet spelen met het toestel
- Wanneer het toestel in werking is, of aan het afkoelen is, moeten het toestel en het elektriciteitsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden
- Zorg dat het elektriciteitsnoer niet in contact komt met warme oppervlakken
- Sluit het toestel niet aan, of raak het bedieningspaneel niet aan met natte handen
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding, zorg ervoor dat het steeds correct is aangesloten
- Bak nooit met het deksel op de frituse, behalve als het een DUOFIL deksel is, speciaal hiervoor ontworpen
- Wij raden u aan om enkel de thermostaatknop en de handgrepen aan te raken
- Plaats of gebruik het toestel nooit op de grond, omwille van de risico's om erover te struikelen of risico's op brandwonden
- Zorg dat de kuip goed droog is als u ze vult met olie. Zelfs een paar druppeltjes water kunnen opspattingen veroorzaken tijdens het bakken
- Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven
- Laat het toestel niet zonder toezicht werken
- Wanneer het toestel in werking is, kan het oppervlak waar het op staat zeer warm worden
- Plaats het toestel op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak
- Overschrijf nooit het maximum aangegeven niveau MAX bij het vullen van de kuip, ze zou kunnen overlopen tijdens het bakken met zware gevulgen van dien
- Wees voorzichtig met de hete dampen die vrijkomen tijdens het bakken
- Bak nooit met het deksel op de frituse, behalve als het een DUOFIL deksel is, speciaal hiervoor ontworpen
- Indien het toestel verkeerdelijk wordt gebruikt, of voor professionele doeleinden, gebruiken het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en zouden wij het recht hebben om alle verantwoordelijkheden voor mogelijke schade kunnen te weigeren
- De herstellingen mogen enkel zelf, dit zou de garantie doen vervallen
- Trek na gebruik steeds de stekker uit het stopcontact
- Laat het toestel steeds minimum 30 minuten afkoelen vooraleer u het toestel verplaatst of reinigt. Bedek het afkoelen niet met het deksel tijdens de frituse niet met het deksel tijdens het afkoelen



frit.
★ ★
BE

Instructies voor gebruik

DE FRITUSE

