INVENTUM

SINCE 1908

FRITEUSE • FRITTEUSE
FRITEUSE • FRYER

# GF 421 B

GEBRUIKSAANWIJZING - GEBRAUCHSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI - INSTRUCTION MANUAL

# NEDERLANDS

Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze naar de betreffende afval-verwerkingsafdeling van uw gemeente.


| | | |
|---|---|---|
| | OMSCHRIJVING VAN HET APPARAAT | PAGINA 4 |
| 1. | VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN | PAGINA 4 |
| 2. | VOOR HET EERSTE GEBRUIK | PAGINA 5 |
| 3. | FRITUREN | PAGINA 5 |
| 4. | NA HET FRITUREN | PAGINA 5 |
| 5. | TIPS | PAGINA 6 |
| 6. | REINIGING & ONDERHOUD | PAGINA 6 |
| | GARANTIE & SERVICE | PAGINA 17 |


# DEUTSCH

Elektro Haushaltsgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihrer örtlichen Wertstoffsammelstelle.


| | | |
|---|---|---|
| | BESCHREIBUNG DES GERÄTS | SEITE 7 |
| 1. | SICHERHEITSHINWEISE | SEITE 7 |
| 2. | VOR DER INBETRIEBNAHME | SEITE 8 |
| 3. | FRITTIEREN | SEITE 8 |
| 4. | NACH DEM FRITTIEREN | SEITE 8 |
| 5. | TIPS | SEITE 9 |
| 6. | REINIGUNG & PFLEGE | SEITE 9 |
| | GARANTIE & SERVICE | SEITE 17 |


# FRANÇAIS

Les petits appareils domestiques doivent être mis au rebut dans des conteneurs spéciaux ou aux points de collecte réservés à cet usage.


| | | |
|---|---|---|
| | DÉFINITION DE L'APPAREIL | PAGE 10 |
| 1. | CONSIGNES DE SÉCURITÉ | PAGE 10 |
| 2. | POUR LA PREMIÈRE UTILISATION | PAGE 11 |
| 3. | FRIRE | PAGE 11 |
| 4. | APRÈS FRIRE | PAGE 12 |
| 5. | CONSEILS | PAGE 12 |
| 6. | NETTOYAGE & ENTRETIEN | PAGE 12 |
| | GARANTIE & SERVICE | PAGE 18 |


# ENGLISH

Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.


| | | |
|---|---|---|
| | DESCRIPTION OF THE APPLIANCE | PAGE 13 |
| 1. | SAFETY INSTRUCTIONS | PAGE 13 |
| 2. | BEFORE FIRST USE | PAGE 14 |
| 3. | FRYING | PAGE 14 |
| 4. | AFTER FRYING | PAGE 14 |
| 5. | TIPS | PAGE 15 |
| 6. | CLEANING & MAINTENANCE | PAGE 15 |
| | GUARANTEE & AFTER SALES SERVICE | PAGE 18 |

1. Deksel met kijkvenster en permanent filter
2. Frituurmand
3. Kunststof behuizing
4. Aan/uit schakelaar met thermostaatlampje
5. Thermostaatknop
6. Handgreep
7. Openingsknop deksel
8. Ontgrendelingsknop voor handgreep

## 1 | VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- **Let op!** Vermijdt het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is en volledig is afgekoeld. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- **Let erop dat er geen vocht in het deksel of reservoir bevindt voordat u de friteuse gaat gebruiken.**
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.

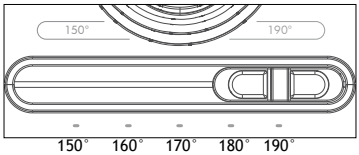
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- **Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

## 2 | VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de friteuse voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de friteuse op een warmtebestendige vlakke ondergrond.
Open het deksel door op de openingsknop op de handgreep van de mand te drukken. Verwijder het deksel door deze recht omhoog van de friteuse te trekken. Verwijder de frituurmand. Reinig de buitenkant en het reservoir enkel met een vochtige doek en maak het goed droog. Reinig het deksel en de frituurmand in de vaatwasmachine. Zorg ervoor dat het deksel en de frituurmand goed droog zijn voordat u deze terugplaatst. Plaats het deksel terug op de friteuse. Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die vermeldt is op het typeplaatje en steek de stekker in het stopcontact.
Vul het reservoir met frituurvet tussen het minimum en maximum niveau, respectievelijk tussen 1,7 liter en 2,1 liter. Het frituurvet mag in geen geval onder het minimum of boven het maximum niveau komen. In het reservoir staan twee horizontale streepjes die het minimum en maximum niveau aangeven.
Als u blokken frituurvet gebruikt, snijdt de blokken dan eerst in stukjes. Zet de friteuse aan met de aan/ uit knop op stand 1 en stel de thermostaatknop in op de laagste stand, 150 graden, totdat de blokken frituurvet geheel gesmolten zijn. Stel daarna de thermostaat in op de gewenste temperatuur.

## 3 | FRITUREN

Steek de stekker in het stopcontact.
Zet de friteuse aan door de aan/uit knop op stand 1 te zetten, het rode thermostaatlampje zal gaan branden.
Schuif de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur. *Op de friteuse staat alleen 150° en 190° aangegeven. De streepjes onder de thermostaatschuif corresponderen met een verhoging van telkens 10 graden. Zie tekening.*




Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het rode controlelampje uit. *Bij het dalen van de temperatuur schakelt zowel de thermostaat als het rode controlelampje weer aan.*
De friteuse is klaar om te frituren.
Klap de handgreep omhoog, zorg dat deze vastklikt en neem de frituurmand uit de friteuse.

Vul de frituurmand (niet meer dan tweederde) met de te frituren producten. *Zorg ervoor dat de te frituren producten goed droog zijn. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.*
Laat de frituurmand langzaam in het frituurvet zakken, zodat in het voedsel aanwezig vocht ongehinderd kan verdampen.
Sluit het deksel goed.
Druk op de knop om de handgreep van de frituurmand weer naar beneden te klappen en druk de handgreep in de opening van de behuizing.
Als de te frituren producten klaar zijn, kunt u met de openingsknop het deksel openen. ***Pas op:*** de stoom is heet.
Klap de handgreep omhoog, zorg dat deze vastklikt en haal de frituurmand omhoog uit het frituurvet.
Schud de frituurmand licht om het overtollig vet af te schudden en hang de frituurmand met de haakjes aan de rand van het reservoir om uit te lekken.
Neem de frituurmand uit de friteuse en serveer het eten.
Plaats de frituurmand terug, klap de handgreep terug en sluit het deksel.

## 4 | NA HET FRITUREN

Als u klaar bent met frituren kunt u de friteuse uitschakelen door de aan/uit schakelaar op 0 te zetten en de stekker uit het stopcontact verwijderen.
Laat de friteuse een aantal uren afkoelen voordat u deze gaat verplaatsen. Gebruik bij het verplaatsen van de friteuse altijd beide handen en maak gebruik van de handgrepen aan de zijkanten van de friteuse.

## 5 | TIPS

- **Let op:** tijdens en na het frituren kan het voorkomen dat er condensdruppels in het hete frituurvet vallen. Het harde geluid wat u dan kunt horen, is de reactie van vocht op heet frituurvet en is normaal. Het heeft geen invloed op de werking van uw friteuse.
- **Let op:** bij het frituren van vis, gevogelte, vlees en deegproducten adviseren wij u de lege frituurmand in het reservoir te laten zakken en pas dan de te frituren producten in de frituurmand te doen. Zo voorkomt u dat de producten vastkleven aan de frituurmand.
- Om voortijdige vervuiling van het frituurvet te verhinderen mogen de producten niet voor of tijdens het frituren gezouten worden.
- Voor een goed resultaat is het raadzaam om niet de maximum hoeveelheid (ca. 1300 gram) te frituren, maar maximaal de helft (ca. 600-650 gram). Voor diepvries frites is het advies om dit in kleinere porties te doen, omdat deze meer vocht bevatten en het frituurvet anders te veel afkoelt.
- Wanneer u verse frites maakt van aardappelen, moet u de frites goed droog maken na het wassen zodat er geen vocht in het frituurvet komt.
  *Frituur de verse frites in 2 keer. De eerste keer (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Laat de frites uitlekken en enkele minuten afkoelen. Zet de thermostaatknop voor de tweede keer (afbakken) op 190 graden en bak de frites af in 2 tot 4 minuten. Goed laten uitlekken na het frituren.*

## 6 | REINIGING & ONDERHOUD

Voordat u het frituurvet gaat filteren of verversen, moet u de friteuse volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Regelmatig filteren van het frituurvet verlengd het vetgebruik aanzienlijk. Het vervangen van het frituurvet wordt geadviseerd na 8 tot 12 keer frituren.

Het frituurvet dient koud gefilterd te worden. Giet het frituurvet via de schenktuit in een schone schaal, reinig het reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel. Droog het reservoir goed af.
Bij het terugschenken van het frituurvet in het reservoir, het frituurvet door een fijne zeef laten lopen. Controleer elke keer of het niveau van het frituurvet tussen het minimum en maximum zit.
Als u het frituurvet wilt vervangen, volgt u dezelfde handelingen.
Vloeibaar frituurvet kunt u terug schenken in de flessen.
Als u blokkenvet gebruikt, zet u de friteuse aan op de laagste stand zodat het blok lost komt van de wand.
Let op dat u wel de frituurmand voor die tijd heeft verwijderd. Nu kunt u het blok frituurvet uit de friteuse halen en inpakken in bijv. krantenpapier.
Gooi het gebruikte frituurvet weg in de originele verpakking of bij blokken, ingepakt in kranten. Frituurvet **nooit** in de gootsteen wegspoelen.

Het deksel is voorzien van een permanent metalen filter en houdt de geuren tegen, maar laat wel de stoom door. Reinig het deksel daarom regelmatig om verstopping van het filter te voorkomen.
Reinig het complete deksel en de frituurmand in de vaatwasmachine of met heet water waaraan
een beetje afwasmiddel is toegevoegd. Zorg ervoor dat na reiniging de onderdelen goed gedroogd zijn.

De buitenkant van de friteuse kunt u reinigen met een vochtige doek waar eventueel een beetje afwasmiddel aan toe is gevoegd.

**Gebruik voor reiniging van het apparaat geen agressieve of schurende middelen. Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.**

1. Deckel mit Schaufenster und permanenten Filter
2. Frittierkorb
3. Gehäuse aus Kunststoff
4. Ein-/ Aus-Schalter mit Thermostatlampe
5. Thermostatknopf
6. Handgriff
7. Öffnungsknopf - zum Öffnen des Deckels
8. Entriegelungsknopf

## 1 | SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf.**
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
- **Achtung!** Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden. Berührungen mit der Haut können Verbrennungen verursachen.
- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel ganz aus.
- Stellen Sie das Gerät weder auf/ noch in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes auf. Stellen Sie das Gerät nicht neben brennbares Material, z.B einem Rollo oder einen Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist und völlig abgekühlt ist. Sie sollten das Gerät nur mit beiden Händen verschieben.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muss es von einer autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezialwerkzeuge und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an das Inventum Service Center.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung, mit dem Gerät oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Betrieb von elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von elektrischen Geräten. Achten Sie darauf, dass Sie elektrische Geräte immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Hilfsbedürftige, kleine Kindern und/ oder Personen, die keine Erfahrung oder Kenntnis haben, bestimmt. Es sei denn, sie werden durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, begleitet und in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
- **Achten Sie darauf, dass sich keine Feuchtigkeit im Deckel oder Behälter befindet, bevor Sie die Fritteuse verwenden.**
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung gleich oder höher ist als die des Gerätes und dass Sie ein geerdetes Kabel verwenden.
- Bei definitiver Außerbetriebsetzung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das Versorgungskabel durchschneidet nachdem der Netzstecker vom Stromnetz getrennt wurde. Bringen Sie Ihr Gerät zur entsprechenden Müllentsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn das Gerät nach der Inbetriebnahme nicht funktioniert, kann dies auf die Sicherung oder den Leitungsschutzschalter im elektr. Verteilerschrank zurückzuführen sein. Vielleicht ist der Stromkreis überlastet, oder es gab einen Fehlerstrom.
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts, versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren; wenn die Sicherung des Gerätes ausgelöst wurde, kann dies auf einen Defekt im Heizsystem zurückzuführen sein, welcher nicht durch das Herausnehmen oder Ersetzen der Sicherung behoben werden kann. Es dürfen ausschliesslich Original-Ersatzteile verwendet werden.
- **Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals ins Wasser ein.**
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch

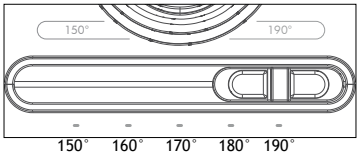
bestimmt. Wird es nicht ordnungsgemäß, (halb)professionel oder entgegen den Anweisungen dieser Anleitung verwendet, erlischt die Garantie und Inventum übernimmt keine Haftung für eingetretenen Schäden.

## 2 | VOR DER INBETRIEBNAHME

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Styropor und Karton) und bewahren Sie es unzugänglich für Kinder auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden. Prüfen Sie, dass während des Transports kein Schaden am Gerät entstanden ist.
Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
Drücken Sie den Öffnungsknopf zum Öffnen des Deckels und heben Sie den Deckel vom Gerät.
Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät.
Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittierbehälter mit einem feuchten Tuch und machen Sie diese wieder gut trocken. Den Deckel und den Frittierkorb reinigen Sie in der Spülmaschine oder im heißen Spülwasser.
Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse. Achten Sie darauf, dass der Deckel und der Frittierkorb gut trocken sind.
Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, wärmefesten Fläche. Kontrollieren Sie, ob die Spannung der Stromquelle mit den Angaben auf den Typenschild übereinstimt.
Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
Füllen Sie den Frittierbehälter mit Frittierfett zwischen dem Minimum und Maximum Niveau, bzw. zwischen 1,7 Liter und 2,1 Liter. Das Frittierfett darf in keinem Fall das Minimum Niveau unter - bzw. das Maximum Niveau überschreiten.
Im Behälter geben zwei waagerechte Striche das Minimum und Maximum Niveau an.
Für den Fall, dass Sie Block-Frittierfett gebrauchen, sollten Sie zuerst den Block in kleine Stücke schneiden.
Schalten die Fritteuse mit dem Ein-/ Aus-Schalter an, Stufe 1, und stellen Sie den Thermostatknopf auf die niedrigste Stufe, 150 Grad, bis das Block-Frittierfett ganz geschmolzen ist.
Stellen Sie danach die Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur.

## 3 | FRITTIEREN

Kontrollieren Sie, ob die Spannung der Stromquelle mit den Angaben auf den Typenschild übereinstimt und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
Schalten Sie die Fritteuse mit dem Ein-/ Aus- Schalter ein, Stufe 1. Die rote Thermostatlampe leuchtet.
Schieben Sie den Thermostatknopf nach rechts auf die gewünschte Temperatur. *Die Punkte unter dem Thermostatknopf entsprechen einer Temperaturerhöhung von je 10 Grad. Siehe Abbildung.*




Nach einigen Minuten geht die rote Kontrolllampe aus. Das zeigt an, dass den Fritteuse die richtige Temperatur erreicht hat und betriebsbereit ist.
*Die Fritteuse ist mit einem Thermostat versehen, das die Temperatur regelt. Während des Gebrauchs schaltet sich das Element ein und aus.*
Die Fritteuse ist gebrauchsbereit.
Klappen Sie den Handgriff hoch. Passen Sie dabei auf, dass die Verriegelung einrastet. Nehmen Sie den Korb aus die Fritteuse.

Füllen Sie den Korb (nicht mehr als 2/3) mit den Speisen, die Sie frittieren möchten. *Sorgen Sie auch dafür, dass die Speisen trocken sind. Tiefkühlprodukte über der Spüle abschütteln und überschüssiges Eis entfernen. Wenn dies nicht geschieht, kann das Frittierfett spritzen.*
Lassen Sie den Korb langsam in das Frittierfett sinken, so dass die Feuchtigkeit in den Speisen ungehindert verdampfen kann.
Schließen Sie den Deckel.
Drücken Sie auf den Knopf am Handgriff des Frittierkorbes um diesen wieder nach unten in das Gehäuse zu drücken.
Wenn die Speisen fertig sind, drücken Sie den Entriegelungsknopf zum Öffnen des Deckels. **Achtung:** Der Dampf ist heiss.
Klappen Sie den Handgriff hoch passen Sie dabei auf, dass die Verriegelung einrastet. Nun können Sie den Frittierkorb aus dem Fett heben. Schütteln Sie den Korb leicht, um überschüssiges Fett abzuschütteln. Hängen Sie den Korb mit den Häckchen an den Rand des Gehäuses und lassen Sie das Fett abtropfen.
Nehmen Sie den Korb aus die Fritteuse und servieren Sie das Gericht.
Hängen Sie den Korb zurück in die Fritteuse und schließen Sie den Deckel.

## 4 | NACH DEM FRITTIEREN

Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, können Sie die Fritteuse mit dem Ein-/ Aus-Schalter ausschalten, Stufe 0, und den Stecker aus der Steckdose entfernen.
Wenn das Frittierfett nach einige Stunden völlig abgekühlt ist, können Sie die Fritteuse umstellen. Verwenden Sie beim Umstellen immer die Griffe an die Seite der Fritteuse.

## 5 | TIPS

- **Achtung:** Während und nach dem Frittieren kann es vorkommen, dass Kondenströpfchen in das heiße Frittierfett fallen. Das laute Geräusch, das Sie dann hören können ist die Reaktion von Feuchtigkeit auf heißem Fett und ist normal. Dies hat keinen Einfluß auf das Funktionieren Ihrer Fritteuse.
- **Achtung:** Um zu vermeiden, dass Speisen am Frittierkorb ankleben raten wir Ihnen, beim Frittieren von Fisch, Geflügel und Teigprodukten zunächst den leeren Frittierkorb in das Fett zu geben und danach die Speisen in die Fritteuse zu geben.
- Um zu hindern, dass das Frittierfett vorzeitig schmutzig wird, darf man die Speisen nicht vor oder während des Frittierens mit Salz bestreuen.
- Für ein gutes Resultat raten wir Ihnen, nicht die maximale Menge (ca. 1300 Gramm) zu frittieren, sondern maximal die Hälfte (ca. 600-650 Gramm). Bei Tiefkühl-Pommes raten wir Ihnen, kleine Portionen zu frittieren, weil diese feuchter sind und sie das Frittierfett zu stark abkühlen.
- Wenn Sie frische Pommes machen, achten Sie darauf, dass die Pommes nach dem Waschen gut trocken sind.
  *Frittieren Sie frische Pommes zweimal. Das erste Mal (Vorbacken) 5 bis 10 Minuten auf 170 Grad. Die Pommes abtropfen und einige Minuten abkühlen lassen. Den Thermostatknopf beim zweiten Mal (Fertigbacken) auf 190 Grad stellen und die Pommes 2 bis 4 Minuten frittieren. Nach dem Frittieren gut abtropfen lassen.*

## 6 | REINIGUNG & PFLEGE

Bevor Sie das Frittierfett filtrieren oder ersetzen möchten, müssen Sie die Fritteuse ganz abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose entfernen.
Durch regelmäßiges Filtrieren kann das Fett viel länger verwendet werden. Das Frittierfett muss man nach 8 bis 12 Mal Frittieren ersetzen.

Das Frittierfett muss kalt filtriert werden. Gießen Sie das Frittierfett in eine saubere Schale, reinigen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Behälter gut ab.
Gießen Sie das Frittierfett durch ein feines Sieb zurück in den Behälter. Kontrollieren Sie, ob das Niveau des Frittierfettes zwischen den Minimum und Maximum Strich liegt.
Wenn Sie das Frittierfett ersetzen möchten, müssen Sie genau so vorgehen.
Flüssiges Frittierfett können Sie in die Flasche zurückgießen.
Wenn Sie Block-Fett verwenden, müssen Sie die Fritteuse auf niedrigster Temperatur anschalten und warten bis sich der ganze Block Fett vom Behälter löst.
Achten Sie darauf das sie vorher die Korb entfernt haben. Jetzt können Sie den ganzen Block Frittierfett aus die Fritteuse heben und in zum Beispiel alte Zeitungen einpacken.
Werfen Sie das gebrauchte Frittierfett in der originalen Verpackung oder Blockfett eingepackt in alte Zeitungen weg. Das Frittierfett **nie** im Spühlbecken wegspülen.

Der Deckel hat einen permanten Filter aus Metal, der Gerüche zurückhält, Dampf aber durchlässt.
Reinigen Sie den Deckel regelmäßig, sodass der Filter nicht verstopft.
Den Deckel und den Frittierkorb können Sie in der Spülmaschine oder mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Sorgen Sie dafür, dass Sie den Deckel und den Korb gründlich abtrocknen bevor Sie diese verwenden.

Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

**Verwenden Sie niemals Reinigungs- oder Scheuermittel! Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**

1. Couvercle avec fenêtre et une filtre permanent
2. Panier à frire
3. Logement
4. Interrupteur avec lampe témoin du thermostat
5. Bouton de thermostat
6. Poignée
7. Touche de libaration
8. Bouton de déverrouillage de la poignée

## 1 | CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.**
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- **Attention!** Évitez de toucher les parties qui sont chaudes lorsque l'appareil est branché.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui diffusent de la chaleur, tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenir l'appareil à une certaine distance des murs ou autres objets qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance si celui-ci est bien marche.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien debranché. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche de l'appareil, le cordon électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés, ou bien si l'appareil ne fonctionne plus comme il se doit, ou bien s'il est tombé ou alors encore s'il a été endommagé d'une autre manière. Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. Ne changez en aucun cas vous-même la fiche de l'appareil ou le cordon électrique. Les réparations effectuées sur des appareils électriques doivent être exclusivement faites par des réparateurs qualifiés. Des réparations qui ne seraient pas correctement effectuées pourraient présenter de graves dangers pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces qui ne soient pas recommandées ou livrées par le fabricant.
- Si vous n'utilisez pas votre appareil ou si vous devez le nettoyer, éteignez totalement l'appareil et retirez la fiche de l'appareil de la prise de contact.
- Ne pas tirer sur le cordon électrique ni sur l'appareil lui-même pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent exister lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser un enfant se servir de cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil soit toujours rangé de telle sorte que les enfants ne puissent pas y accéder.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des infirmes ni par des enfants et/ou des personnes ne sachant pas s'en servir, sauf si ces personnes sont accompagnées ou aidées pour l'utilisation sans danger de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Vous ne pouvez utiliser une rallonge électrique que si le voltage et la puissance sont les mêmes (voir plaque technique) ou plus élevés que ceux du cordon livré avec l'appareil. Utilisez toujours une rallonge de cordon électrique de terre qui soit conforme aux normes de sécurité.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défectuosité, nous vous conseillons alors, une fois après avoir retiré la fiche de la prise de courant murale, de couper le cordon électrique. Emportez l'appareil au service correspondant de votre commune.
- Si l'appareil, une fois mis en marche, ne fonctionne pas, il se peut alors que cela vienne du fusible ou du

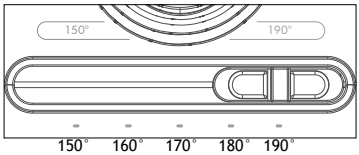
disjoncteur miniature dans la boîte de répartition électrique. Le groupe est peut-être trop chargé ou bien il y a eu du courant de fuite de terre.
- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; si la sécurité de l'appareil a sauté, cela peut vouloir indiquer une défectuosité, et ceci ne peut pas se réparer en enlevant ou en remplaçant cette sécurité. Il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
- **Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**
- Ce appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Si cet appareil a été utilisé d'une manière abusive, il ne pourra être question de dommages et intérêts en cas de panne, et tout droit de garantie sera annulé.

## 2 | POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il faut procéder aux opérations suivantes: déballer l'appareil avec précaution et retirer tout le matériel d'emballage.
Veiller à ce que le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) soit hors de portée des enfants.
Après avoir retiré l'appareil de son emballage, contrôler minutieusement s'il n'y a pas de dommages visibles ayant peut être causés pendant le transport.
Poser l'appareil sur une surface stable.
Ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche de libération.
Retirez le couvercle et le panier de la friteuse.
Nettoyez le corps de la friteuse et le cuve avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle et séchez-les bien.
Nettoyez le couvercle et le panier de la friture avec de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle ou dans le lave-vaisselle. Séchez-les bien avant d'utiliser.
Replacez le couvercle.
Verifiez si le voltage de votre installation correspond bien a celui qui est indique sur la plaque de controle du type de votre appareil. Introduisez alors la fiche de l'appareil dans une prise de courant.
Remplissez le réservoir de la friture entre la marque du niveau minimal et la marque maximal, entre 1,7 litres à 2,1 litres). La friture ne doit en aucun cas être en-dessous du niveau minimal.
Si vous utilisez des blocs de graisse à frire, il faut d'abord les couper avant de les mettre dans la friteuse.
Si vous réutilisez la graisse qui est déjà dans la friteuse, faites quelques trous au milieu de la surface de graisse durcie.
Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt et réglez le thermostat à 150°C. Attendez que les blocs soient entièrement fondus. Appuyez sur le bouton du thermostat pour mettre la friteuse à la température voulue.

## 3 | FRIRE

Verifiez si le voltage de votre installation correspond bien a celui qui est indique sur la plaque de controle du type de votre appareil. Introduisez alors la fiche de l'appareil dans une prise de courant. Appuyez le interrupteur marche/ arrêt, position 1, et reglez le thermostat sur la température désirée. La lampe témoin va s'allumer. *A la friteuse, seulement 150° et 190° sont indiquées. Chaque trait en dessous du bouton de thermostat corresponds avec une augmentation de 10 degrés. Voir la figure.*




Dès que la température désirée sera atteinte, la lampe témoin s'éteindra et la friteuse sera prête à l'emploi. *En cas de refroidissement de la température de la friture, le thermostat ainsi que la lampe témoin se remettent en marche.*
La friteuse est en marche.
Rabattre la poignée vers le haut, veillez à ce qu'elle soit bien fixée par un clic et retirez le panier.

Remplissez le panier-egouttoir (pas plus des 2/3) avec les aliments à faire frire. *Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.*
Faites descendre tout doucement le panier-egouttoir dans la friture, de verte que l'eau présente dans les aliments puisse s'évaporer sans problème.
Refermez le couvercle.
Appuyez sur le bouton pour rabattre la poignée du panier à frire vers le bas et poussez la poignée dans l'ouverture du corps. Si les aliments à frire sont prêts, vous pouvez ouvrir le couvercle avec le bouton. ***Attention:*** la vapeur est brûlante. Rabattre la poignée vers le haut, veillez à ce qu'elle soit bien fixée par un clic et retirez le panier de la graisse à frire. Secouez légèrement le panier à friture pour faire tomber l'excédent de gras et accrochez-le avec les crochets sur le bord du réservoir pour faire égoutter les frites. Sortir le panier de la friteuse et servir. Remettre la panier à friture et fermer le couvercle.

## 4 | APRÈS FRIRE

Après frire, arretez la friteuse avec l'interrupteur marche/ arrêt, position 0, et retirez la fiche de la prise de courant.
Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien refroidie. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.

## 5 | CONSEILS

- **Attention:** pendant et après la friture, il se peut que des gouttes de condensation tombent dans le gras brûlant de la friture. Le bruit assez fort que vous pouvez entendre est la réaction de l'humidité sur le gras brûlant de la friture. C'est tout à fait normal et cela n'a aucun impact sur le bon fonctionnement de votre friteuse.
- **Attention:** Pour faire frire du poisson, de la volaille, de la viande ou des aliments enveloppes dans de la pâte feuilletée, etc. faites d'abord descendre le panier-egouttoir vide dans le réservoir de la friture et ce n'est qu'alors que vous pouvez y mettre les aliments à faire frire. Ceci est tout simplement une façon d'eviter que les aliments ne s'attachent au panier-egouttoir.
- Afin d'empêcher que l'huile ne devienne sale trop vite, les aliments ne doivent pas être sales avant d'être frites, ni pendant que vous les faites frire.
- Pour un bon résultat, il est conseillé de ne pas faire frire la quantité maximale autorisée (environ 1,3 kg), mais seulement la moitié (de 600 à 650 g). Pour les frites surgelées, il est conseillé de les faire frire en petites quantités, parce qu'elles contiennent plus d'humidité et que cela refroidirait trop la graisse de friture.
- Si l'on prépare des avec de la pomme de terre fraîche: sécher bien les frites après les avoir lavées afin que l'eau ne tombe pas dans la friture.
  *Faire frire les frites en deux fois. Le premier passage (précuisson) pendant 5 à 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième passage (cuisson dorée) pendant 2 à 3 minutes à 190 degrés. Laisser bien égoutter.*

## 6 | NETTOYAGE & ENTRETIEN

Laissez refroidir l'appareil avant de la nettoyage et retirez la fiche de la prise de courant.
L'huile et la graisse perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques. Vous devez donc les changer régulièrement (toutes les 8 à 12 utilisations).
La graisse de friture doit être filtrée alors qu'elle est froide. Versez-la par le bec verseur dans un saladier propre.
L' intérieur peut se nettoyer avec un chiffon légèrement humide ou du papier absorbant, mais veillez toujours à ne pas introduire de liquide dans le cuve. Séchez-les bien.
Lorsque vous reversez la graisse de friture dans le réservoir, faites-la couler sur un fine passoire. Contrôlez chaque fois le niveau de la graisse de friture qui doit se trouver entre le niveau minimum et maximum.
Si vous voulez changer la graisse de friture, procédez de la même manière.
Vous pouvez reverser la graisse de friture liquide dans les bouteilles.
Si vous utilisez des blocs de graisse, réglez la friteuse sur la position la plus basse de façon à ce que les blocs se détachent de la paroi.
N'oubliez pas de retirer le panier à friture avant.
Vous pouvez maintenant retirer de la friteuse le bloc de graisse à frire et l'emballer dans du journal.
Ne **jamais** jeter la graisse de friture dans l'évier.

Le couvercle est pourvu d'un filtre permanent en métal et arrête les odeurs, mais laisse passer la vapeur. Nettoyez régulièrement le couvercle pour éviter que le filtre ne se bouche.
Nettoyez le couvercle et le panier de la friture avec de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle ou dans le lave-vaisselle. Veillez dans tous les cas à ce que les parties soit bien sec avant de le réutiliser.

Nettoyer les parois extérieures de l'appareil avec un chiffon humide et un produit vaisselle doux.

**Ne jamais utiliser de détergent et/ou de produit abrasif! Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**

1. Lid with window and permanent filter
2. Basket
3. Housing
4. On/ off switch with thermostatlamp
5. Thermostatbutton
6. Handle
7. Button for opening the lid
8. Unlockbutton for handle

## 1 | SAFETY INSTRUCTIONS

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
- **Attention!** Avoid touching hot surfaces, especially the outside of the appliance when the appliance is in use.
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Never let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated oven or microwave oven. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Always use the appliance on a secure, dry, level surface.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Always carry out regular checks of the power cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs that the cord is damaged in the slightest degree, the entire appliance should be returned to the Customer Service Department. For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- Always return the appliance after a malfunction, or if it has been damaged in any manner to the Customer Service Department for examination, repair or adjustment as special purpose tools are required.
- Never unplug it from the socket by pulling on the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug, switch or power cord.
- An electrical appliance is not a toy, and should therefore always be placed outside the reach of children. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- **Ensure the lid and the reservoir do not contain any water before using the fryer.**
- If an extension cord is used, check the marked electrical rating of the extension cord to the electrical rating on the appliance. Make sure that it can not be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with it.
- Never use the appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
- **Never immerse any part of the main body, lid, power cord and plug in water or any other liquid to protect against electrical hazards.**
- If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

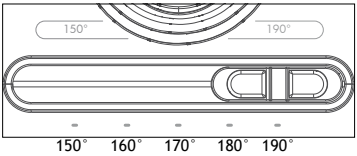
## 2 | BEFORE FIRST USE

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any damage, possible from transportation. Place the appliance on a stable and heat resistant surface.
Open the lid by pushing the unlock-button on the handle of the basket.
Remove the lid by pulling it straight up from the fryer.
Remove the basket.
Wipe the exterior of the fryer and the reservoir only with a damp cloth and dry thoroughly.
Clean the lid and the basket in the dishwasher. Ensure that the parts are dried thoroughly before use.
Place the lid back on the fryer.
Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance and plug in the fryer.
Fill the reservoir with liquid frying fat to a level between the minimum and maximum level, respectively between 1.7 liters and 2.1 liters.
The frying fat can never be under or over the minimum or maximum level. Inside the reservoir you find the two lines indicating the minimum and maximum level.

If you wish to use solid fat, cut the blocks to small pieces.
Turn the fryer on with the on/off button, position 1, and set the thermostat to the lowest temperature, 150˚C.
Wait until the solid fat is melted and check the level.
Adjust the thermostat to the desired temperature.

## 3 | FRYING

Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance and plug in the fryer.
Turn the fryer on with the on/off button, position 1. The red thermostatlamp will light up.
Slide the thermostatbutton to the right to the desired temperature. *On the fryer only 150˚ and 190˚ are indicated. The markings under the thermostatbutton correspond each with an increase of 10 degrees. See figure.*




As soon as the desired temperature is reached, the controllamp goes out. *The thermostat and the thermostatlamp will toggle On and Off as the thermostat in the fryer maintains the correct temperature.*
The fryer is now ready to use.

Fold out the handle, make sure it lockes and take the basket out of the fryer.

Add the desired quantity of food to the basket. Do not add too much food at one time (never more than 2/3). *Food should be as dry as possible ot reduce the amount of water getting into the oil. Shake the ice off of frozen products above the sink.*
Lower the basket slowly into the oil. If you lower too fast, the oil can splash.
Close the lid properly.
Push the button of the lid of the frying basket releasing the lock and push the handle down back in the housing of the fryer.
When the food is cooked, open the lid with the unlock-button. **Be carefull:** the damp is hot.
Fold out the handle, make sure it lockes and lift the basket out of the oil. Carefully shake the excess fat of and hang the basket with the holding lugs to the edge of the reservoir to drain away the oil.
Take the basket out of the fryer and serve the food.
Place the basket back and close the lid.

## 4 | AFTER FRYING

When you have finished frying, turn the fryer off with the on/off button and pull the plug from the socket.
Leave the fryer to cool for several hours before moving the fryer. If you want to move the fryer always use both hands.

## 5 | TIPS

- **Note:** during and after frying it is possible that drops of condensated water fall into the hot oil. The hard noise you can hear, is the reaction of the water with the oil/fat and is normal. It does not influence the use of the fryer.
- **Note:** Battered or coated food, like fish, may stick to the basket. To prevent this, lower the basket and than place the food in the fryer.
- Never salt the product before or during cooking. This will contaminate the oil.
- For the best results it is advisable not to fry the maximum quantity (ca. 1300 grams), but half (ca. 600-650 grams). Fry frozen products in even smaller portions, because they contain more water and cause the oil to cool down too much.
- If you make your own fries, thoroughly dry them after washing to make sure there will be no water in the oil.
  *Fry the fresh fries in two times. The first time (pre-cooking) 5 to 10 minutes on 170 degrees. Lift the basket, let the oil drain and the fries to cool down for several minutes. For the second time turn the temperature control (cooking) to 190 degrees and cook the fries in 2 to 4 minutes. Lift the basket after frying and let the oil drain away.*

## 6 | CLEANING & MAINTENANCE

Always unplug the fryer and let it cool down completely. The oil/fat can be used longer, if you filter it regularly. Replace the oil/fat regularly, after 8 to 12 times.

Filter the oil/fat when it is cold. Pour the oil/fat through the spout in a clean bowl. Clean the reservoir with hot water and a mild detergent. Thoroughly dry the reservoir. Pour the oil/fat back in the reservoir through a fine sieve. Check each time if the level of the oil/fat is between the minimum and maximum level.
When replacing the oil/fat, follow the same steps as described before.
Liquid frying fat can be poured back in to the bottles.
When using solid fat, turn the fryer on and wait untill the fat loosens from the wall. Remember to remove the basket. Now remove the solid block of fat and wrap it in e.g. old newpapers.
Throw away used fat in the original packaging, or when using solid fat, wrapped in newspapers.
**Never** wash away fat or oil through the sink.

The lid is provided with a permanent metal filter and soaks up the smells, but lets the steam through. Clean the lid regularly to prevent a clogged filter.
Clean the complete lid and the basket in the dishwasher or with hot water and a mild detergent.
Ensure that the parts are dried thoroughly after cleaning.

Clean the exterior of the fryer with a damp cloth and when needed a mild detergent.

**Never use any abrasives! Never immerse the heating element, power cord or plug in water or other liquids.**

## GARANTIE & SERVICE

- Uw garantietermijn bedraagt 24 maanden na aankoop van het product.
- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
  - normale slijtage;
  - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
  - onvoldoende onderhoud;
  - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
  - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
  - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelen

zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

- De garantie geldt niet voor:
  - normale verbruiksartikelen;
  - externe verbindingskabels;
  - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes

zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

Lever het apparaat in bij uw leverancier of stuur het apparaat, voorzien van kopie aankoopbon en klachtomschrijving, gefrankeerd terug aan het serviceadres van uw land:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NEDERLAND
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
DUITSLAND
Website: www.ihrservice.de

Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt.

Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

## GARANTIE & SERVICE

- Die Garantie gilt für 24 Monaten ab Kauf der Ware.
- Die Garantie gilt nur bei Vorlage der Rechnung des gekauften Gerätes.
  Bewahren Sie deshalb die Rechnung sorgfältig auf. Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum.
- Die Garantie gilt nicht im Falle von:
  - normalem Verschleiß
  - mangelhafter Wartung
  - unsachgemäßem oder zweckentfremdeten Gebrauch
  - Nichtbeachtung von Bedienungs- und Wartungsvorschriften
  - unfachmännischer Reparatur durch den Käufer oder Dritte
  - nicht verwendeten Originalteilen, die vom Käufer oder durch Dritte montiert worden sind, welche erst von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

- Die Garantie gilt nicht für:
  - normale Gebrauchsartikel;
  - Beleuchtungsbirnen, welche von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder senden Sie das Gerät zusammen mit einer Kopie der Rechnung und einer Fehlerbeschreibung frankiert an die Serviceadresse in Ihrem Land:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
Niederlanden
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
DEUTSCHLAND
Website: www.ihrservice.de

Falls die Garantie entfallen oder die Garantiezeit abgelaufen ist, müssen wir Ihnen die Kosten, die durch eine Begutachtung und/oder einer Reparatur entstehen, in Rechnung stellen.

Wir erstellen Ihnen gerne auf Anfrage einen Kostenvoranschlag, bevor wir mit der Reparatur beginnen. Wenn wir zur Reparatur übergangen sind, werden die Begutachtungs- bzw. Prüfungskosten von uns nicht in Rechnung gestellt.

Wir gewähren auf die von unserem Kundendienst ausgeführten Reparaturen und auf das neu verarbeitete Material zwei Monate Garantie, wobei diese zweimonatige Frist ab dem Tag der Reparatur gilt. Sollte während dieses Zeitraumes ein Defekt auftreten, welcher direkt auf die Reparatur oder das dabei verwendete Material zurückzuführen ist, kann der Kunde selbstverständlich sein Gerät kostenlos reparieren lassen.

## GARANTIE & SERVICE

- La garantie est assurée pendant 24 mois à compter de la date d'achat de l'article.
- La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.
- La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
  - usure normale
  - emploi inadéquat ou utilisation abusive
  - entretien insuffisant
  - non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
  - réparation par l'acheteur non compétent
  - adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine ce qui sera jugé par notre service technique

- La garantie n'est pas applicable pour:
  - les articles de consommation normale
  - les câbles de raccordement extérieurs
  - les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairage ce qui sera jugé par notre service technique

Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. L'appareil doit être renvoyé en port payé avec la facture ainsi que la description du problème à:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
PAYS BAS
Internet: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
ALLEMAGNE
Internet: www.ihrservice.de

Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.

Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation. Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour la réparation de votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.

Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations effectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, et ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux de réparation qui ont été effectués ou due au matériel rajouté, il va de soi que l'acheteur pourra de plein droit faire réparer gratuitement son appareil.

## GUARANTEE & AFTER SALES SERVICE

- This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against mechanical and electrical defect.
- Guarantee can only be given if proof of purchase (e.g. till receipt) can be shown. Therefore keep it in a safe place. The guarantee period starts at date of purchase.
- Guarantee is not valid in case of:
  - normal wear;
  - damage through misuse use or when the instructions were not followed correctly;
  - lack of maintenance;
  - not following the operation- and safety instructions;
  - incompetent montage or repairs made by yourself or others;
  - using accessories and spare parts which are not suitable for the appliance; for assessment by our technical department.

- The guarantee is not valid for:
  - normal wear;
  - external cables;
  - (interchangeable) signal- and controllamps for assessment by our technical department.

Return to your supplier of send the appliance, including a copy proof of purchase and description of the complaint, stamped to:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
The Netherlands
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
GERMANY
Website: www.ihrservice.de

- Pack it carefully (preferably in the original carton). Ensure unit is clean.
- Enclose your name and address and quote model number on all correspondence.

When the guarantee is no longer valid or when the period of guarantee has passed, we will charge any costs that flow out of an assessment and/or repairing.

On request we will supply a statement before repairing. Without requesting a statement, we assume that you, by sending the appliance, automatically order to repair the appliance.
A guarantee period of two months is valid for repairs done by our technical department and the used spare parts, counting from the repairdate. When a malfunction occurs within this period which directly flows out of the repairs and the used spare parts, the consumer has the right of repairs without any costs.

INVENTUM

SINCE 1908

## INVENTUM BIEDT TEVENS • INVENTUM BIETET AUCH
## INVENTUM OFFRE AUSSI • INVENTUM OFFERS ALSO

FRITEUSES • FRITEUSEN
FRITEUSE • FRYERS

WEEGSCHALEN • WAAGEN
PÈSE PERSONNE • SCALES

BLENDERS • MIXER
MIXER • BLENDERS

KOOKPLATEN • KOCHPLATTEN
PLAQUES DE CUISSON • HOT PLATES

Inventum Group BV
Generatorstraat 17, 3903 LH , Veenendaal, Nederland
Tel.: 0318 54 22 22, Fax.: 0318 54 20 22, Mail: helpdesk@inventum.eu

Website: www.inventum.eu

GL-International GmbH
Lehmbergstrasse 25, 25548, Kellinghusen, Deutschland
Tel: 04822 36550-0, Fax.: 04822 36550-55, Mail: info@gl-international.de

Website: www.gl-international.de

09GF421B.0611V
Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Änderungen und Druckfehler vorbehalten./
Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved!