

INVENTUM

SINCE 1908

GF432-GF442

FRITEUSE
FRYER
FRITTEUSE
FRITEUSE



GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTION MANUAL
GEBRAUCHSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI

NEDERLANDS



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

Omschrijving van het apparaat

1. Veiligheidsvoorschriften
 2. Voor het eerste gebruik
 3. Omschrijving van knoppen & menu's
 4. Friteuse aanzetten
 5. Frituren
 6. Na het frituren
 7. Tips
 8. Beveiliging
 9. Reiniging & onderhoud
- Garantie & Service

pagina 4
pagina 4
pagina 5
pagina 5
pagina 6
pagina 5
pagina 5
pagina 5
pagina 6
pagina 7
pagina 20

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

1. Safety instructions
 2. Before first use
 3. Description of buttons & menus
 4. Starting up the fryer
 5. Frying
 6. After frying
 7. Tips
 8. Safety switches
 9. Cleaning & maintenance
- Guarantee & after sales Service

page 8
page 8
page 9
page 9
page 10
page 10
page 10
page 10
page 10
page 10
page 10

DEUTSCH



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

Beschreibung des Geräts

1. Sicherheitshinweise
 2. Vor der Inbetriebnahme
 3. Beschreibung von Tasten & Menüs
 4. Einschalten der Fritteuse
 5. Frittieren
 6. Nach dem Frittieren
 7. Tips
 8. Sicherung
 9. Reinigung & pflege
- Garantie & Service

Seite 12
Seite 12
Seite 13
Seite 13
Seite 14
Seite 14
Seite 14
Seite 14
Seite 15
Seite 15
Seite 21

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

1. Consignes de sécurité
 2. Pour la première utilisation
 3. Description des boutons & menus
 4. Mise en marche de la friteuse
 5. Frire
 6. Après frire
 7. Conseils
 8. Système de sécurité
 9. Nettoyage & entretien
- Garantie & Service

page 16
page 16
page 17
page 17
page 18
page 18
page 18
page 18
page 19
page 19
page 21



- | | |
|-----------------------------------|----------------|
| 1. Verwarmingselement met display | 8.SELECT |
| 2.Stofdeksel | 9.UP |
| 3.Frituurmand met handgreep | 10.DOWN |
| 4.Buitenkant | 11.LED display |
| 5.Handgreep - buitenzijde | 12.START/STOP |
| 6.Reset-knop | 13.Reservoir |
| 7.Snoeropbergvak | |



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!** Vermijd 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 vullen met vloeibaar frituurvet.**
- 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 elektrische 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 elektrische deel van het element, 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. Verwijder het deksel en de frituurmand. Trek nu het element recht omhoog uit de geleiders en verwijder het reservoir. Reinig het deksel, de frituurmand en het reservoir met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de onderdelen goed af. Let op dat er geen vocht meer aan het deksel, de frituurmand of het reservoir zit.

De behuizing enkel reinigen met een vochtige doek en goed droog maken. Zet de friteuse weer in elkaar. Vul het reservoir met vloeibaar frituurvet tussen het minimum en maximum niveau, ca. 3 liter of 4 liter, afhankelijk van het model. 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.

Let op: het is alleen toegestaan de koude zone friteuse met vloeibaar frituurvet te gebruiken.

De frituurmand is voorzien van een handig op te bergen handgreep. U kunt de handgreep inklikken en naar binnen klappen zodat de friteuse goed afgesloten opgeborgen kan worden.

Klap de handgreep pas naar binnen als het frituurvet volledig is afgekoeld en vergeet niet deze bij een volgend gebruik, voor het opwarmen, weer naar buiten te klappen!

Voor het beste resultaat frituur u met een koude zone friteuse altijd zonder deksel.

3 | OMSCHRIJVING VAN KNOPPEN & MENU'S

SELECT

Druk op de **SELECT** knop om een menu te kiezen. Een geprogrammeerd menu bestaat uit een vaste combinatie van een temperatuur en een tijd. Elke keer als de **SELECT** knop ingedrukt wordt, komt het volgende menu in het

display. De menu's gaan van P190, P180, P170 tot P150.



P190



P180



P170



P150



Manueel



Reinigen (Clean)

Door de temperatuur te wijzigen van een geselecteerd menu vervalt het menu en is de friteuse handmatig in te stellen - **MANUAL**. U kunt de gewenste temperatuur selecteren met de **UP** en **DOWN** knop tussen de 100°C en 190°C met stappen van 5°C.

START/STOP

De **START/STOP** knop heeft twee functies:

- het starten en stoppen van het voorverwarmen (niet voor het Aquaclean menu - reinigen)
- het starten en stoppen van de frituurtijd

VOORVERWARMEN (PREHEAT)

Druk, nadat het menu geselecteerd is, op de **START/STOP** knop en de friteuse zal gaan voorverwarmen. Tijdens het voorverwarmen knippert de **P** in het LED display elke seconde.

Let op: tijdens het voorverwarmen zal alleen de **START/STOP** knop functioneren. Wanneer u tijdens het voorverwarmen de **START/STOP** knop in drukt, zal het voorverwarmen stoppen. De **P** stopt met knipperen en u kunt een ander menu selecteren.

FRIJUURTJID

Als het voorverwarmen klaar is en het vloeibare frituurvet heeft de gewenste temperatuur bereikt, zal het display de geprogrammeerde frituurtijd aangeven.



Wijzig de standaard frituurtijd van 03:00 minuten door op de **UP** of **DOWN** knop te drukken. De tijd wijzigt in stappen van 5 seconden. Minimum is 5 seconden en maximum is 15 minuten.

Nadat de frituurtijd ingesteld is, drukt u op de **START/STOP** knop en de frituurtijd zal aftellen. Wanneer de timer 00:00 bereikt heeft, zal de friteuse piepen om aan te geven dat de tijd gestopt is. Als de **START/STOP** knop ingedrukt wordt tijdens het aftellen, zal de timer stoppen.

Let op: Wanneer de **START/STOP** knop niet ingedrukt wordt binnen 15 minuten nadat de friteuse voorverwarmt is, zal de friteuse afkoelen. Het display zal het

geselecteerde menu tonen.

Wanneer de frituurtijd gestopt is (of als u het aftellen zelf heeft gestopt), zal de friteuse binnen 15 minuten afkoelen en het display zal het geselecteerde menu tonen.

Tijdens het aftellen, zal alleen de START/STOP knop functioneren.

4 | FRITEUSE AANZETTEN

Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje. Controleer of de handgreep goed is uitgeklapt en zet de friteuse aan door de stekker in het stopcontact te steken. Alle symbolen op het LED display zullen kort oplichten.

Na ca. 3 seconden zal de **OIL** indicatie te zien zijn.



Dit geeft aan hoeveel keer u nog gezond kunt frituren met het vloeibare frituurvet wat nu in de friteuse zit. Bijvoorbeeld **OIL9** betekent dat er nog 9 keer gezond frituren resteren. Druk op de **UP** of **DOWN** knop om het getoonde nummer te verhogen of verlagen.

Drukt u niet op een knop gedurende die 3 seconden dan zal het geprogrammeerde startmenu, zijnde 190°, getoond worden. Het display zal **P190** tonen, daarmee aangevend dat menu 190° is geselecteerd. De friteuse zal 1 keer piepen om aan te geven dat de friteuse klaar is voor gebruik.

5 | FRITUREN

Nadat de stekker in het stopcontact is gestoken en de **P** voor het voorverwarmen, is gestopt met knippen, kunt u de frituurmand vullen met de gewenste hoeveelheid (niet meer dan tweederde). 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. Als u dit niet doet, kan het frituurvet erg gaan spatten.

Druk op de **START/STOP** om het frituren te starten en de timer af te laten lopen.

Frituur altijd zonder deksel. Dit voorkomt dat de friteuse oververhit raakt en zichzelf uitschakelt. Tegelijkertijd zorgt het voor een krokanter bakresultaat.

Wanneer de timer 00:00 bereikt, zal de friteuse piepen om aan te geven dat de tijd gestopt is en de gerechten klaar zijn. Druk op de **START/STOP** knop om het menu te resetten. Haal de frituurmand omhoog, licht uitschudden en aan de haak hangen om uit te laten lekken.

Serveer de gerechten en hang de mand terug in de friteuse.

6 | NA HET FRITUREN

Als u klaar bent met frituren, controleer of u op de **START/STOP** knop heeft gedrukt om het menu te stoppen en verwijder de stekker uit het stopcontact.

Zodra het frituurvet **volledig afgekoeld** is, kunt u de handgreep van de frituurmand terug klappen, de mand laten zakken en het deksel weer op de friteuse plaatsen. 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.

7 | 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 de frituurmand niet helemaal vol te doen, maar maximaal 500 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.

8 | BEVEILIGING

Uw friteuse is voorzien van een dubbele beveiliging, namelijk een **reset-knop** en een **beveiligingsschakelaar**.

De friteuse is voorzien van een oververhittingsbeveiliging die ervoor zorgt dat de friteuse automatisch uitschakelt als deze oververhit raakt. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse helemaal afkoelen. U kunt de friteuse weer inschakelen door de **reset-knop**, die zich aan de achterkant van het snoeropbergvak bevindt, in te drukken. Zie nummer 6 op de afbeelding. Neem een rond stomp voorwerp en druk hiermee in de ronde opening aan de achterkant van het element de **reset-knop** in.

Aan de voorzijde van het element van de friteuse bevindt

zich een **beveiligingsschakelaar** die ervoor zorgt dat het verwarmingselement direct wordt uitgeschakeld als het element uit de friteuse verwijderd wordt terwijl de friteuse nog aan is. Bovendien zorgt deze beveiliging ervoor dat het element niet kan worden ingeschakeld als het verwarmingselement niet goed in de geleiders is geplaatst.

Als uw friteuse niet werkt, adviseren wij u eerst bovenstaande beveiligingen te controleren.

VLOEIBAAR FRITUURVET VERVANGEN OF FILTEREN



De friteuse is voorzien van een olie indicatie die aangeeft hoeveel keer er nog gezond gefrituurd kan worden met het frituurvet wat nu in de friteuse zit. Elke keer dat de stekker in het stopcontact gestoken wordt, zal de waarde van de olie indicatie met 1 afnemen. Wanneer de olie indicatie **OIL0** aangeeft, zal dit de laatste keer zijn dat het qua gezondheid verantwoord is om dit frituurvet te gebruiken. Wanneer de olie indicatie **OIL-** aangeeft, is dit het signaal om het vloeibare frituurvet te vervangen. Het aantal keer dat frituurvet gebruikt kan worden, wat beschouwd wordt als gezond, is afhankelijk van het type vloeibare frituurvet wat men gebruikt. Daarom kan de olie indicatie handmatig aangepast worden van **0 tot 9** met de **UP en DOWN** knop, maar alleen gedurende het aanzetten van de friteuse.

Voordat u het frituurvet gaat filteren of vervangen, moet u de friteuse volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Regelmatig filteren van het frituurvet verlengt 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 in een schone schaal, reinig het reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Droog het reservoir goed af.

Bij het terugschenken van het frituurvet in het reservoir, het frituurvet door een fijne zeef laten lopen.

Als u het frituurvet wilt vervangen, volgt u dezelfde handelingen.

Controleer elke keer of het niveau van het frituurvet tussen het minimum en maximum zit.

Gebruikt vloeibaar frituurvet kunt u terug schenken in de flessen.

Frituurvet **nooit** in de gootsteen wegspoelen.

9 | REINIGING & ONDERHOUD

FRITEUSE REINIGEN

Voordat de friteuse gereinigd wordt, altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen en de friteuse volledig laten afkoelen.

Verwijder het deksel, de frituurmand, het element en het reservoir uit de friteuse.

Reinig het deksel, de frituurmand en het reservoir 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 elektrische deel van het element, het snoer en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.

Om het reservoir te reinigen, kunt u ook het **AQUA CLEAN** menu gebruiken. Selecteer het **AQUA CLEAN** menu met de **SELECT** knop.



Dit menu kan gebruikt worden om de binnenkant en het verwarmingselement te reinigen.

Vul het reservoir met heet water tot net boven de MAX aanduiding en voeg een schoonmaakmiddel toe. De temperatuur van dit menu is vastgesteld op 100°C en de tijd op 30 minuten. U kunt dit niet wijzigen.



Wanneer dit menu geselecteerd is, kunt u de **START/STOP** knop indrukken om de timer te starten. Voorverwarmen is niet nodig.

Let op: Als de START/STOP knop ingedrukt wordt wanneer de timer afloopt, zal de tijd stoppen.

ENGLISH



1. Heating element with display
2. Lid
3. Basket with handle
4. Exterior
5. Handle - exterior
6. Reset-button
7. Storage for power cord

8. SELECT
9. UP
10. DOWN
11. LED display
12. START/STOP
13. Reservoir



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. 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.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- 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 filling the fryer with oil.**
- 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 visible damage, possible from transportation. Place the appliance on a stable and heat resistant surface.

Remove the lid and the basket. Take out the heating element by pulling it straight up and also remove the reservoir.

Clean the lid, the basket and the reservoir with warm soapy water. Dry the parts thoroughly. Make sure that the parts are completely dry.

Wipe the exterior with a damp cloth and dry thoroughly. Assemble the fryer.

Fill the reservoir with liquid frying oil between the minimum and maximum level, approx. 3 liters or 4 liters, depending on the model. Ensure that you don't add less than the minimum capacity or over the maximum capacity. Inside the reservoir you will find two lines which indicate the minimum and maximum level.

Attention: this fryer may only be used with liquid frying oil. Never use hard fats.

The handle of the basket can be stored in the basket by folding it in. Squeeze the two handle wires together and push the handle forwards over the locking clip.

Only store the handle when the oil is fully cooled down. Ensure the handle is folded back before operating the fryer again!

For the best result in a cool zone fryer, always fry without using the lid.



Manual



Clean

Changing the temperature of a selected menu automatically brings the setting to **MANUAL**. You can select the required temperature in steps of 5 degrees between 100°C and 190°C.

START/STOP

The **START/STOP** button has two functions:

- start/ stop preheat function (not for Aquaclean menu)
- start/stop frying time

PREHEAT

After the menu has been selected and the user presses the **START/STOP** button the fryer will start preheating. During the preheating the **P** in the LED display will blink every second.

Note: during preheating only the **START/STOP** button will work. When the **START/STOP** button is pressed while preheating the preheating will stop, the **P** will stop blinking and another menu can be selected.

FRYING TIME

If preheat is finished and the fryer has reached the required temperature the display will show the frying time.



The user can modify the standard frying time of 03:00 minutes by pressing the **UP** or **DOWN** button in steps of 5 seconds. Minimum is 5 seconds and maximum is 15 minutes. After the frying time has been set and the user presses the **START/STOP** button the frying time will countdown. When the frying time has reached 00:00 the fryer will beep for 2 seconds every 15 seconds, indicating that the time has stopped.

If the **START/STOP** button is pressed when the counter is counting down the time will stop.

Note: If **START/STOP** has not been pushed within 15 minutes after preheating the fryer will cool down and the display will show the pre-selected menu again. When the frying time has stopped (or the user stopped the countdown) the fryer will cool down after 15 minutes and the display will show the pre-selected menu again.

During countdown only the **START/STOP** button will work.

3 | DESCRIPTION OF BUTTONS & MENUS

SELECT

By pressing the **SELECT** button the user can select the next menu (combination of specific temp and time). Every time the user presses the button it will jump to the next menu. From P190 - P180 - P170 - P150 - Manual.



P190



P180



P170



P150

4 | STARTING UP THE FRYER

Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.

Check if the handle is folded back and turn the fryer on by plugging it in. All symbols of the LED display will be lit for 3 seconds.

After 3 seconds the **OIL** indicator will be shown.



It will show the number of healthy frying times that are left. For example **OIL9** means that there are 9 healthy frying times left. The user can press the **UP** and **DOWN** button to increase and decrease the number shown. If the user doesn't push the **UP** or **DOWN** button for 3 seconds the default menu symbol, being 190°, will be lit. The display will show **P190** indicating that program 190° is selected. The fryer will beep one time for 1 second, indicating it is ready for use.

5 | FRYING

After plugging the fryer in and when the **P** for preheating stops blinking you can 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 to 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.

Press the **START/STOP** button if you have selected a program.

Always fry without the lid. This prevents the fryer from overheating and an automatic shutdown. At the same time it ensures a crispier result.

When the frying time has reached 00:00 the fryer will beep for 2 seconds every 15 seconds, indicating that the time has stopped and the food is deepfried. Press the **START/STOP** button to reset the program and lift the basket out of the oil.

Carefully shake the excessive fat off and hang the basket on the hook in the reservoir to drain the oil.

Take the basket out of the fryer and serve the food.

Place the basket back.

6 | AFTER FRYING

When you have finished frying, make sure you have pressed the **START/STOP** button to end the program and pull the plug from the socket.

Only store the handle when the oil is **fully cooled** down.

Ensure the handle is folded back before operating the fryer again!

Let the fryer cooldown for several hours before moving the fryer. If you want to move the fryer always use both hands.

7 | 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 then place the food in the fryer.
- Never salt the product before or during cooking. This will soil the oil.
- For the best results it is advisable not to fry with a full basket, maximum 450 to 500 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, dry them thoroughly 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 let the fries 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.

8 | SAFETY SWITCHES

Your fryer is provided with a double safety, a **reset-button** and a **safety switch**.

The fryer is provided with an overheating safety which automatically shuts the fryer off when overheating. Remove the plug from the outlet and allow the fryer to cool down completely. You can switch the fryer on again when you push in the **reset-button** on the back in the storage compartment. Use a blunt object to press the **reset-button** in the small round opening.

On the front of the heating you will see a safety switch. If you pull out the heating element while the fryer is still on, the safety switch will shut the element off. This also means that you can not use the heating element when it is not placed or not placed correctly in the retaining slots.

9 | CLEANING & MAINTENANCE

CLEANING THE FRYER

Before cleaning always unplug the fryer and let it cool down completely.

Remove the basket, the element and the reservoir out of the fryer.

Clean the lid, the basket and the reservoir 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 power cord or plug in water or other liquids.

To clean the reservoir you can also use the **AQUA CLEAN** program. Select the **AQUA CLEAN** program with the **SELECT** button.



This menu is used to clean the inside of the fryer and the actual heating element.

Fill the bowl with hot water just above the MAX indication and add a cleaning agent. The temperature of this menu is fixed at 100°C for a time of 30 minutes.



When this menu is selected the user can use the **START/STOP** button to start the countdown timer at once.

Preheat is not needed.

If the **START/STOP** button is pressed when the counter is counting down the time will stop.

OIL CHANGE



The fryer is equipped with an oil indicator indicating the number of frying times which can be considered as healthy. Every time the fryer is plugged in the oil indicator value will be decreased with 1 time.

When the oil indicator indicates **OIL0** it indicates the last frying time which can be considered as healthy. When the oil indicator indicates **OIL-** it indicates to the user that the oil should be renewed.

Because the number of frying times, which are considered as healthy, depend on the type of frying oil it is possible for the user to manually set the number of healthy frying

times. The oil indicator can be set from 0 to 9 by the user **ONLY** during startup of the fryer.

Before changing or filtering the oil, always unplug the fryer and let it cool down completely.

The liquid frying oil can be used longer, if you filter it regularly. Replace the liquid frying oil regularly, after 8 to 12 times.

Filter the liquid frying oil only when it is cold. Pour the oil in a clean bowl. Clean the reservoir with hot water and a mild detergent or in the dishwasher. Thoroughly dry the reservoir.

Pour the liquid frying oil back in the reservoir through a fine sieve.

Check each time if the level of the liquid frying oil is between the minimum and maximum level.

When replacing the oil, follow the same steps as described before.

Liquid frying oil can be poured back in the bottles.

Never wash away fat or oil through the sink.



- 1. Heizelement mit Display
- 2. Staubdeckel
- 3. Frittierkorb mit Handgriff
- 4. Außenseite
- 5. Handgriff - Außenseite
- 6. Reset-Knopf
- 7. Kabelfach
- 8. SELECT
- 9. UP
- 10. DOWN
- 11. LED Display
- 12. START/STOP
- 13. Behälter



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. 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 mit dem Kabel dem Gerät oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät ist nicht für einen Betrieb mit einem externen

- Timer oder einer separaten Fernsteuerung bestimmt.
- 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 zum Frittieren.**
- 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 der Entsorgung 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.
- Versuchen Sie im Falle einer Störung oder eines Defekts

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 in 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. Kontrollieren Sie das Gerät äußerlich auf mögliche Transportschäden. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzefeste Fläche. Entfernen Sie den Deckel und den Frittierkorb.

Ziehen Sie das Heizelement senkrecht aus der Halterung und entfernen Sie den Behälter.

Reinigen Sie den Deckel, den Frittierkorb und den Behälter und trocknen Sie diese gut ab. Achten Sie darauf das keine Feuchtigkeit im Deckel, Korb oder im Behälter zurückbleibt. Das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch reinigen und gut trocknen. Setzen Sie die Zubehörteile zurück in die Fritteuse.

Füllen Sie den Behälter mit flüssigem Frittierfett zwischen das Minimum und Maximum Niveau, ca. 3 Liter oder 4 Liter, je nach Modell. Das Frittierfett darf in keinem Fall unter das Minimum bzw. das Maximum Niveau kommen. Im Behälter geben zwei waagerechte Striche das Minimum und Maximum Niveau.

Achtung: diese Fritteuse nur mit flüssigem Frittierfett verwenden.

Der Frittierkorb ist mit einem einklappbare Handgriff versehen. Sie können die Handgriff einfach einklappen so dass die Fritteuse platzsparend aufgeräumt werden kann.

Den Handgriff nur einklappen wenn das Frittierfett völlig abgekühlt ist. Vergessen Sie nicht diesen beim nächsten Gebrauch vor dem Aufheizen wieder aus zu klappen! Das beste Frittierergebnis erhalten Sie, wenn Sie ohne Deckel frittieren.

3 | BESCHREIBUNG VON TASTEN & MENUS

SELECT

Durch das Drücken der **SELECT**-Taste kann das nächste Menü (Kombination einer bestimmten Temperatur und Zeit) gewählt werden. Mit jedem Drücken der Taste springt man zum nächsten Menü. Von P190 - P180 - P170 - P150 - Manual.



P190



P180



P170



P150



Manual



Clean

Durch Veränderung der Temperatur einer ausgewählten Menü beenden Sie das Menü und ist das manuell einstellen die Fritteuse möglich- **MANUAL**. Sie können die gewünschte Temperatur in Stufen von 5 Grad zwischen 100°C und 190°C wählen mit die **UP** oder **DOWN**-Tasten.

START/STOP

Die **START/STOP**-Taste hat zwei Funktionen:

- starten/ stoppen von das Vorheizen (nicht für das Aqua Clean Menü)
- start/stoppen der Frittierzeit

VORHEIZEN

Nachdem das Menü gewählt und die **START/STOP**-Taste gedrückt wurde, beginnt die Fritteuse vorzuheizen. Während des Vorheizens blinkt sekundlich ein **P** im LED-Display. Während des Vorheizens kann nur die **START/STOP**-Taste bedient werden. Wenn Sie während des Vorheizens die **START/STOP**-Taste drückt, stoppt das Vorheizen und blinkt auch die **P** nicht mehr. Jetzt können Sie eine andere Menü wählen.

FRITTIERZEIT

Wenn das Vorheizen beendet ist und die Fritteuse die gewünschte Temperatur erreicht hat erscheint im Display die Frittierzeit.



Die voreingestellte Frittierzeit von 03: Minuten kann durch das Drücken der UP oder DOWN-Tasten in Schritten von 5 Sekunden anpassen werden. Minimum ist 5 Sekunden und das Maximum ist 15 Minuten. Nachdem die Frittierzeit gewählt wurde, beginnt mit dem Drücken der **START/STOP**-Taste der Countdown. Sobald 00:00 erreicht wurde, gibt die Fritteuse alle 15 Sekunden mit einem 2 Sekunden langen Piepton an, dass die Frittierzeit abgelaufen ist. Wenn die **START/STOP**-Taste während der Frittierzeit gedrückt wird, stoppt der Countdown.

Hinweis: Wenn die **START/STOP**-Taste nicht innerhalb von 15 Sekunden nach dem Vorheizen der Fritteuse gedrückt wird, kühlt die Fritteuse ab und im Display wird wieder

das vorgewählte Menü angezeigt. Wenn die Frittierzeit abgelaufen ist (oder wenn die Frittierzeit angehalten wurde) kühlt die Fritteuse nach 15 Minuten ab und im Display wird wieder das vorgewählte Menü angezeigt. Während des Countdowns kann nur die START/STOP-Taste bedient werden.

4 | EINSCHALTEN DER FRITTEUSE

Kontrollieren Sie, ob die Spannung der Stromquelle mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Kontrollieren Sie, ob der Handgriff ausgeklappt ist und schalten Sie die Fritteuse ein indem Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Alle Symbole auf dem LED-Display leuchten 3 Sekunden lang auf. Nach 3 Sekunden wird die OIL-Anzeige angezeigt.



Diese gibt die Anzahl der noch verbleibenden gesunden Frittiergänge an. OIL9 gibt beispielsweise an, dass es noch 9-mal möglich ist, um gesund zu frittieren, bevor das Frittier-Öl ausgetauscht werden muss. Durch Drücken der UP und DOWN-Tasten kann man diese Anzahl erhöhen oder reduzieren. Wenn nicht innerhalb von 3 Sekunden die UP oder DOWN-Taste gedrückt wird erscheint das Standardmenüsymbol, nämlich 190°. Das Display gibt P190 an, was darauf hinweist, dass das Programm 190 gewählt ist. Die Fritteuse gibt mit einem sekundenlangen Piepton an, dass das Gerät betriebsbereit ist.

5 | FRITTIEREN

Nachdem die Fritteuse eingeschaltet wurde und sobald das P der Vorheizphase nicht mehr blinkt, kann die gewünschte Menge Lebensmittel in den Korb gegeben werden.

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 um überschüssiges Eis zu entfernen.

Lassen Sie den Korb langsam in das Frittierfett sinken, so dass die Feuchtigkeit in den Speisen ungehindert verdampfen kann. Wenn dies nicht geschieht, kann das Frittierfett spritzen.

Drücken Sie nach Sie ein Programm gewählt haben die START/STOP-Taste.

Frittieren Sie immer ohne Deckel. Dies verhindert, dass die Fritteuse überhitzt und sich ausschaltet. Zudem werden die Fritten knuspriger.

Wenn die Speisen fertig sind, können Sie den Korb aus dem Fett heben, leicht schütteln und an den Haken hängen und abtropfen lassen. Servieren Sie das Gericht. Hängen Sie den Korb zurück in die Fritteuse. Sobald 00:00 erreicht wurde, gibt die Fritteuse alle 15 Sekunden mit einem 2 Sekunden langen Piepton an, dass die Frittierzeit

abgelaufen und die Lebensmittel frittiert sind. Drücken Sie die START/STOP-Taste um das Programm zurückzusetzen und heben Sie den Korb aus dem Öl. Stellen Sie sicher, dass Sie nach dem Frittieren die START/STOP-Taste drücken um das Programm zu beenden und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

6 | NACH DEM FRITTIEREN

Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, bitte kontrollieren ob sie auf den START/STOP-Taste gedrückt haben so dass das Menü stoppt und den Stecker aus der Steckdose entfernen. Wenn das Frittierfett **völlig abgekühlt** ist, können Sie den Handgriff wieder einklappen, den Korb zurück senken lassen und den Deckel schließen. Die Fritteuse völlig abkühlen lassen bevor Sie sie an einen anderen Platz stellen. Gebrauchen Sie hierzu die Handgriffe an den Seiten der Fritteuse.

7 | TIPS

- **Achtung:** Während und nach dem Frittieren kann es vorkommen, dass Kondensströpfchen 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, den Frittierkorb nicht voll zu befüllen, sondern maximal die Hälfte (ca. 450-500 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.

8 | SICHERUNG

Ihre Fritteuse ist mit einer doppelten Sicherung versehen, nämlich einem **Reset-Knopf** und einem **Sicherheitsschalter**.

Ihre Fritteuse ist versehen mit einer Überhitzungs-sicherung. Diese sorgt dafür, dass die Fritteuse

automatisch abschaltet wenn diese überhitzt. Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät völlig abkühlen. Sie können die Fritteuse wieder einschalten indem Sie den **Reset-Knopf** an der Rückseite der Fritteuse eindrücken (siehe Abb. 6). Nehmen Sie einen stumpfen, runden Gegenstand und drücken Sie damit in die runde Öffnung.

An der Vorderseite des Heizelements der Fritteuse befindet sich der **Sicherheitschalter**. Dieser sorgt dafür dass das Heizelement gleich ausgeschaltet wird, sobald das Heizelement aus der Fritteuse entfernt wird und diese noch eingeschaltet ist. Außerdem sorgt diese Sicherung dafür, dass das Element nicht eingeschaltet werden kann wenn das Element nicht richtig in den Halter geschoben ist.

WECHSEL DES FRITTIERÖLS



Die Fritteuse ist mit einer Öl-Anzeige ausgestattet, welche angibt wie oft es noch möglich ist gesund zu frittieren, bevor das Öl ausgetauscht werden muss. Jedes Mal wenn die Fritteuse angeschlossen wird, reduziert sich die Öl-Anzeige mit dem Wert 1.

Wenn die Öl-Anzeige **OIL0** anzeigt, gibt dies an, dass dies der letzte gesunde Frittiergang ist, bevor das Öl ausgetauscht werden muss. Wenn die Öl-Anzeige **OIL-** anzeigt, bedeutet dies, dass das Öl erneuert werden sollte. Die Anzahl der gesunden Frittiergänge hängt vom Frittieröltyp ab. Man hat die Möglichkeit die Anzahl der gesunden Frittiergänge selbst einzustellen. Die Öl-Anzeige kann **NUR** beim Starten der Fritteuse auf eine Anzahl zwischen 0 und 9 eingestellt werden.

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 ersetzt werden.

Das Frittierfett muss kalt filtriert werden. Gießen Sie das Frittierfett in eine saubere Schale, reinigen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie den Behälter gut ab. Gießen Sie das Frittierfett durch ein feines Sieb zurück in den Behälter.

Wenn Sie das Frittierfett ersetzen möchten, müssen Sie genau so vorgehen.

Kontrollieren Sie, ob das Niveau des Frittierfettes zwischen dem Minimum und Maximum Strich liegt.

Flüssiges Frittierfett können Sie in die Flasche zurückgießen.

Das Frittierfett nie im Spülbecken wegspülen.

9 | REINIGUNG & PFLEGE

REINIGUNG DER FRITTEUSE

Die Fritteuse ganz abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose entfernen bevor Sie das Gerät reinigen. Entfernen Sie den Deckel, die Frittierkorb und den Behälter aus die Fritteuse. Den Deckel, den Frittierkorb und den Behälter können Sie in der Spülmaschine oder mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Sorgen Sie dafür, dass Sie die Zubehörteile 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 Stromkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Die Fritteuse verfügt über ein **AQUA CLEAN** Programm.



Diese Menü reinigt die Innenseite der Fritteuse und das jeweilige Heizelement. Füllen Sie den Behälter mit Wasser und Reinigungsmittel. Die Temperatur dieses Menüs beträgt 100°C und dauert 30 Minuten.



Bei dieser Menüwahl kann der Countdown sofort durch das Drücken der **START/STOP**-Taste gestartet werden. Ein Vorheizen der Fritteuse ist nicht erforderlich.

Hinweis: Während des Vorheizens kann nur die **START/STOP**-Taste bedient werden. Wenn die **START/STOP**-Taste während des Countdowns gedrückt wird, stoppt die Zeit.

FRANÇAIS



1. Element avec LED affichage
2. Couverture
3. Panier à frire avec poignée
4. Extérieur
5. Poignée - extérieur
6. Bouton RESET
7. Rangement pour le cordon

8. SELECT
9. UP (HAUT)
10. DOWN (BAS)
11. LED affichage
12. START/STOP (MARCHE/ARRÊT)
13. Réservoir



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.
- Dérivez 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 débranché. 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.
- **Veillez à ce qu'il n'y ait dans le couvercle ni dans le réservoir à friture avant d'utiliser la friteuse.**
- 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.

Nettoyez le panier, le réservoir et le couvercle de la friture avec de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle.

Nettoyez les autres éléments du friteuse avec un chiffon humide. Essayez bien toutes les parties et remettez tout en place afin que la friteuse soit prête à l'emploi.

Remplissez le réservoir de la friture entre la marque du niveau minimal et la marque maximal, \pm 3 litres ou 4 litres, selon le modèle. La friture ne doit en aucun cas être en-dessous du niveau minimal.

Attention: pour cette friteuse, vous devez uniquement utiliser de la friture liquide.

Le panier à friteuse possède une poignée pratique qui permet un rangement facile. Vous pouvez rentrer et replier la poignée, et votre friteuse peut ainsi être rangée tout en étant fermée.

Ne rabattez les poignées que lorsque la friteuse est totalement refroidie et n'oubliez pas de les déplier lors d'une prochaine utilisation, avant de réchauffer la friture!

Pour le résultat optimal vous devez frire toujours sans couvercle.

SELECTIONNER

Pour sélectionner un menu, appuyer sur la touche **SELECT**. Un menu programmé comprend une combinaison fixe d'une température et d'un temps de friture. Chaque fois que la touche **SELECT** est appuyée, le menu suivant s'affiche sur le cadran. Les menus vont de P190, P180, P170 à P150.



P190



P180



P170



P150



Manual



Nettoyage (Clean)

Si vous modifiez la température d'un menu sélectionné, le menu sera annulé, et il vous faudra donc régler manuellement la friteuse - **MANUAL**. Vous pouvez fixer la température souhaitée avec la touche **UP** et **DOWN** entre 100°C et 190°C par tranche de 5°C.

MARCHE/ARRET

La touche **START/STOP** a deux fonctions:

- mettre en marche et arrêter le préchauffage (pas pour le menu Aquaclean - nettoyage)
- mettre en marche et arrêter le temps de friture

PRECHAUFFER (PREHEAT)

Une fois que le menu est sélectionné, appuyer sur la touche **START/STOP** pour préchauffer la friteuse. Pendant le préchauffage, le **P** sur l'affichage LED clignote toutes les secondes. **Attention:** pendant le préchauffage, seule la touche **START/STOP** fonctionne. Si vous appuyez pendant le préchauffage sur la touche **START/STOP**, le préchauffage s'arrêtera. Le **P** s'arrête alors de clignoter et vous pouvez sélectionner un autre menu.

TEMPS DE FRITURE

Une fois que la friteuse est préchauffée et que l'huile a atteint la température souhaitée, l'affichage indiquera le temps de friture programmé.



Modifier le temps standard de friture de 3 minutes en appuyant sur la touche **UP** ou **DOWN**. Le temps se modifie par tranche de 5 secondes. Minimum est 5 secondes et

maximum est 15 minutes.

Dès que le temps de friture est réglé, appuyer sur la touche **START/STOP** et le décompte du temps de friture commencera. Une fois que le minuteur a atteint 00:00, un bip-bip vous signalera que le temps de cuisson est écoulé. Si la touche **START/STOP** est appuyée pendant le décompte, le minuteur s'arrêtera. **Attention:** Si la touche **START/STOP** n'est pas appuyée dans les 15 minutes après que la friteuse est préchauffée, la friteuse refroidira. L'affichage montrera le menu sélectionné. Quand le temps de friture est terminé (ou si vous avez arrêté vous-même le décompte), la friteuse refroidira dans les 15 minutes et l'affichage montrera le menu sélectionné. Pendant le décompte, seule la touche **START/STOP** fonctionne.

4 | MISE EN MARCHÉ DE LA FRITEUSE

Vérifiez si le voltage de votre installation correspond bien à celui qui est indiqué sur la plaque de contrôle du type de votre appareil. Introduisez alors la fiche de l'appareil dans une prise de courant. Tous les symboles sur l'affichage LED s'allumeront un court instant.

Après 3 secondes environ, l'indication **OIL** apparaît.



Cela indique combien de fois vous pouvez encore faire de la friture saine avec l'huile qui est dans la friteuse. Par exemple **OIL9** signifie que vous pouvez encore faire 9 fois une friture saine avec l'huile qui est déjà dans le réservoir d'huile. Appuyer sur la touche **UP** ou **DOWN** pour augmenter ou diminuer le chiffre affiché.

Si vous n'appuyez pas sur une touche pendant ces 3 secondes, alors le menu de départ programmé à 190°, s'affichera ainsi: **P190**, indiquant que le menu 190° est sélectionné. La friteuse émettra un bip-bip pour signaler que la friteuse est prête à l'utilisation.

5 | FRIRE

Une fois la fiche de l'appareil branchée dans la prise de courant murale et dès que le P pour le préchauffage s'est arrêté de clignoter, vous pouvez remplir le panier à friture de la quantité d'aliments souhaitée (pas plus des 2/3).

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-égouttoir dans la friture, de verte que l'eau présente dans les aliments puisse s'évaporer sans problème.

Appuyer sur la touche **START/STOP** pour commencer à frire les aliments et laisser le minuteur décompter.

Ne mettez jamais le couvercle pour faire vos fritures.

Cela évite que la friteuse surchauffe et se déconnecte automatiquement. Et vos préparations seront bien plus croustillantes.

Dès que le minuteur a atteint 00:00, la friteuse émettra un bip-bip signalant que le temps de cuisson est écoulé et que les aliments sont prêts à être dégustés. Appuyer

sur la touche **START/STOP** pour remettre le menu à zéro. Secouez légèrement le panier à friture pour faire tomber l'excédent de gras et accrochez-le sur le crochet pour faire égoutter les frites. Sortir le panier de la friteuse et servir. Remettre la panier à friture.

6 | APRÈS FRIRE

Si vous avez fini de frire des aliments, contrôler si vous avez appuyé sur la touche **START/STOP** pour arrêter le menu et débrancher l'appareil.

Attendez que la friture à friture soit **entièrement refroidie** avant de rabattre cette poignée vers l'intérieur (en la faisant cliquer) et avant de remettre le couvercle sur la friteuse pour la ranger. Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien refroidi. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.

7 | 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-égouttoir 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'éviter que les aliments ne s'attachent au panier-égouttoir.
- 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 avec un panier complet mais seulement la moitié (de 450 à 500 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.

8 | SYSTÈME DE SÉCURITÉ

Votre friteuse est équipée d'un double système de sécurité, à savoir d'un bouton **RESET** et d'un **interrupteur de sécurité**.

La friteuse est équipée d'un système de sécurité en cas de surchauffe, système qui déconnecte automatiquement

la friteuse s'il y a surchauffe. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez la friteuse refroidir complètement. Vous pouvez remettre la friteuse en marche en appuyant sur le bouton qui se trouve derrière l'emplacement pour le rangement du cordon et qui est indiqué par la numéro 9 sur l'illustration. Prenez un objet au bout arrondi pour appuyer sur le bouton RESET dans l'ouverture ronde à l'arrière de l'élément.

Sur le devant du panneau de commande de la friteuse se trouve un interrupteur de sécurité qui déconnecte directement l'élément ne peut pas être connecté si l'élément de chauffe n'est pas bien mis dans le support.

9 | NETTOYAGE & ENTRETIEN

NETTOYER LA FRITEUSE

Laissez refroidir l'appareil avant de la nettoyage et retirez la fiche de la prise de courant.

Retirez le couvercle, le panier et l'élément de chauffe avant de nettoyer.

Nettoyez le couvercle, le panier de la friture et le réservoir 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.

Pour nettoyer le réservoir, utiliser le menu **AQUA CLEAN** en le sélectionnant avec la touche **SELECT**.



Utiliser ce menu pour nettoyer la paroi intérieure de la friteuse et l'élément chauffant. Remplir le réservoir d'eau chaude jusqu'au-dessus du niveau indiqué **MAX** et ajouter un produit à vaisselle. La température de ce menu est fixée à 100°C et la durée à 30 minutes.



Vous ne pouvez pas modifier ce réglage. Quand ce menu est sélectionné, appuyer sur la touche **START/STOP** pour faire démarrer le minuteur. Il n'est pas besoin de préchauffer.

Attention: Si la touche **START/STOP** est appuyée pendant le décompte, le minuteur s'arrête.

FILTRÉE ET CHANGER L'HUILE



La friteuse est dotée d'un indicateur d'huile qui indique combien de fois vous pouvez encore faire de la friture saine avec l'huile qui est dans la friteuse. Chaque fois que vous branchez l'appareil, la valeur de l'indicateur d'huile diminue de 1. Quand l'indicateur d'huile affiche **OIL0**, c'est alors la dernière fois que l'huile peut être utilisée pour une friture saine. Quand l'indicateur affiche **OIL-**, cela signifie qu'il faut remplacer l'huile de friture.

Le nombre de fois que l'huile peut être utilisée pour une friture considérée comme saine, dépend du type d'huile à friture que l'on utilise. C'est pourquoi l'indicateur d'huile peut se régler manuellement de **0 à 9** avec la touche **UP** et **DOWN**, mais seulement pendant la mise en marche de la friteuse.

Laissez refroidir l'appareil avant de la nettoyage et retirez la fiche de la prise de courant.

L'huile 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.

Lorsque vous reversez la graisse de friture dans le réservoir, faites-la couler sur une 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 verser la graisse de friture liquide dans les bouteilles.

Ne **jamais** jeter la graisse de friture dans l'évier.

- 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 verbindingkabels;
 - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjeszulks ter beoordeling van onze technische dienst.

Lever het apparaat in bij uw leverancier of stuur het apparaat, voorzien van kopie aankoopbon en klachtschrijving, 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.

- 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 controllampsfor assessment by our technical department.

Return to your supplier or 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

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 repair date. 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.

- 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 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
NIEDERLANDE
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 übergegangen 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.

- 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'originece 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'éclairagece 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
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
ALLEMAGNE
Website: 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.



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