

INVENTUM

veilig en vertrouwd

GEBRUIKSAANWIJZING
GEBRAUCHSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCTION MANUAL



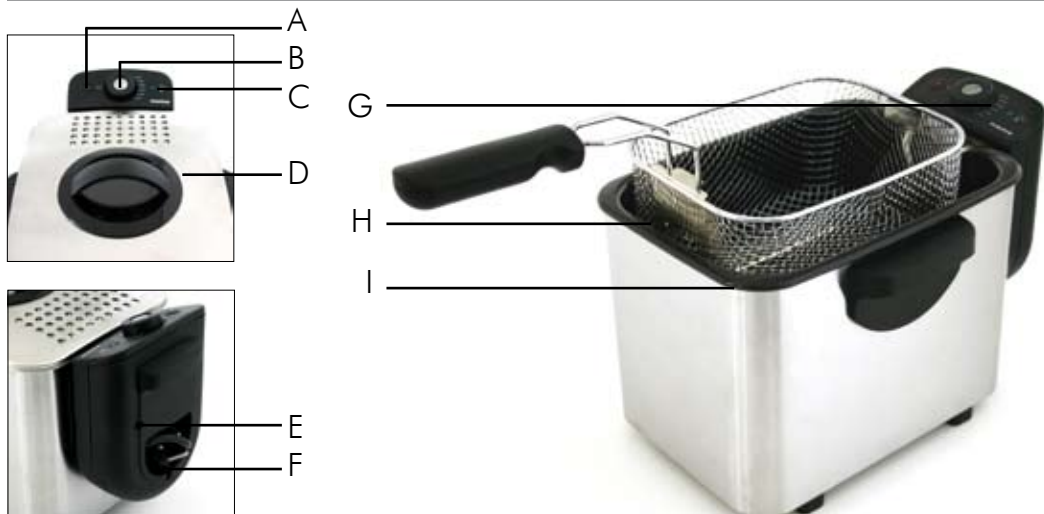
FRITEUSE
FRITTEUSE
FRITEUSE
FRYER

GF540

N E D E R L A N D S

Gebruiksaanwijzing Inventum koude zone friteuse, GF540.

Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.



A Controlelampje - rood

B Thermostaatknop

C Thermostaatlampje - groen

D Deksel met kijkvenster

E Reset-knop

F Snoeropbergvak

G Compleet element

H Mandje met inklapbare handgreep

I Emaille reservoir

J Beveiligingsschakelaar (niet afgebeeld)

U I T L E G S Y M B O L E N



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

V E I L I G H E I D S V O O R S C H R I F T E N

- **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.
- 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. 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.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, het apparaat geheel uit zetten door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- **Let erop dat er zich geen vocht in het deksel of het reservoir bevindt voordat u de frituse gaat gebruiken.**
- 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.
- 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 temperatuurb beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect in het verwarmingssysteem, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- **Dompel 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.

GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN

Voor het eerste gebruik

Voordat u de frituse voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de frituse voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken, piepschuim en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de frituse op een stevige, vlakke ondergrond. Verwijder het deksel en het frituurmandje. Spoel het deksel en het frituurmandje goed om en droog ze goed af. Let erop dat er geen vocht meer aan het deksel of mandje zit. De behuizing enkel reinigen met een vochtige doek en goed droog maken. Vul het reservoir met vloeibaar frituurvet tussen het minimum en maximum niveau, ca. 4 liter. Het frituurvet mag in geen geval onder het minimum niveau komen. In het reservoir staan twee horizontale streepjes die het minimum en maximum niveau aangeven.

Let op: het is alleen toegestaan deze frituse 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 frituse 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 frituurt u met een koude zone frituse altijd zonder deksel.**

Het frituren

Plaats de frituse op een stabiele, warmtebestendige ondergrond. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje. Controleer of de handgreep goed is uitgekapt en zet de frituse aan door de stekker in het stopcontact te steken. Het rode controlelampje zal gaan branden en geeft aan dat de frituse is aangesloten op het lichtnet. Draai de thermostaatknop met de richting van de klok mee op de gewenste temperatuur. Het groene thermostaatlampje gaat branden. Het verwarmingselement is ingeschakeld.

Let op: Verwijder voor het opwarmen van het frituurvet altijd het kunststof handgreepje uit het frituurvet, het kunststof zal anders kunnen gaan smelten.

Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het groene thermostaatlampje uit, de frituse is klaar om te frituren. Bij het dalen van de temperatuur schakelt zowel de thermostaat als het groene thermostaatlampje weer aan. Vul het mandje (niet meer dan 2/3) met de te frituren producten. Zorg er tevens voor dat aan de te frituren producten geen ijs meer zit. Laat het mandje langzaam in de olie zakken, zodat het in het voedsel aanwezige water ongehinderd kan verdampen. Als u dit niet doet, kan het frituurvet erg gaan spatten.

Let op: Bij het frituren van vis, gevogelte, vlees en deegproducten enz. de lege korf in het reservoir laten zakken en pas dan de te frituren producten in de korf doen. Dit is om het vast kleven van de producten met de korf te vermijden.

Om een voortijdige vervuiling van het frituurvet te verhinderen mogen de producten niet voor of tijdens het frituren gezouten worden.

Zodra de te frituren producten klaar zijn, kunt u het mandje omhoog halen, licht schudden en aan de haak hangen om uit te laten lekken. De thermostaatknop helemaal terug draaien en de stekker uit het stopcontact halen. Zodra het frituurvet volledig afgekoeld is, kunt u het handgreepje terug klappen, het mandje laten zakken en het deksel weer op de frituse plaatsen. **Let erop dat het frituurvet volledig afgekoeld is voordat u deze handgreep terugklikt, het deksel op de frituse legt en de frituse verplaatst.**

TIPS

- Gebruik maximaal 150 gram frites per liter vloeibaar frituurvet.
- Bij diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling van het frituurvet. Schud het mandje met de diepvriesproducten goed uit boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
- Wanneer u zelf verse frites maakt van aardappelen, moet u de frites goed droog maken na het wassen zodat er geen vocht in het vloeibare frituurvet komt.
- Bak 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 friteuse voor de tweede keer (afbakken) op 190 graden en bak de frites af in 2 tot 4 minuten. Goed laten uitlekken na het bakken.

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

De friteuse is voorzien van een oververhittingsbeveiliging die ervoor zorgt dat de friteuse automatisch uitschakelt als deze oververhit raakt. U kunt de friteuse weer inschakelen door het knopje, wat zich aan de achterkant van het snoeropbergvak bevindt, in te drukken. Zie "E" op de afbeelding. Neem een stomp rond voorwerp en druk hiermee in de ronde opening aan de achterkant van het element de reset-knop in.

Beveiligingsschakelaar

Aan de voorzijde van het bedieningspaneel van de friteuse bevindt zich een beveiligingsschakelaar die ervoor zorgt dat het verwarmingselement direct wordt uitgeschakeld indien dit element uit de friteuse verwijderd wordt terwijl de friteuse nog aan is. Bovendien zorgt deze beveiliging ervoor dat het element niet kan worden ingeschakeld indien het verwarmingselement niet goed in de houder geschoven is.

REINIGING & ONDERHOUD

Vloeibaar frituurvet filteren of verversen

Alvorens het frituurvet te filteren over te verversen, moet u de friteuse volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Wij wijzen u er op, dat regelmatig filteren het vetgebruik aanzienlijk verlengt. Het frituurvet dient koud gefilterd worden. Giet het frituurvet in een schone schaal, reinig het reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel, daarna goed drogen. Het emaille reservoir kan tevens in de vaatwasmachine gereinigd worden. Bij het terug gieten van het frituurvet in het reservoir, het frituurvet door een fijne zeef laten lopen. Indien u nieuwe vloeibaar frituurvet gebruikt, kunt u dit rechtstreeks in de reservoirs schenken. Controleer of het peil van het frituurvet tussen het minimum en maximum streepje staat.

Friteuse reinigen

Alvorens de friteuse te reinigen, moet u deze volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Verwijder het element en het reservoir alvorens te reinigen. Reinig de buitenkant en deksel van het apparaat met een mild afwasmiddel. Het deksel is voorzien van een permanent filter en mag alleen compleet gereinigd worden.

Reinig alle onderdelen, behalve het element, met warm water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd.

De emaille binnenpan, het frituurmandje en het deksel kunnen ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.

Zorg er in ieder geval voor dat alle onderdelen goed droog zijn voordat u hem weer gaat gebruiken. Dompel het element, het snoer of de stekker nooit onder in water.

GARANTIE EN 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 onderdelenzulkas ter beoordeling van onze technische dienst.

- De garantie geldt niet voor:
 - normale verbruiksartikelen;
 - externe verbindingkabels;
 - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjeszulkas ter beoordeling van onze technische dienst.

Het apparaat, voorzien van aankoopbon en klachtomschrijving, dient gefrankeerd teruggestuurd te worden aan:

Inventum Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL - NEDERLAND

of aan: new E.T.P. bvba
Passtraat 121
9100 Sint Niklaas - BELGIË

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.

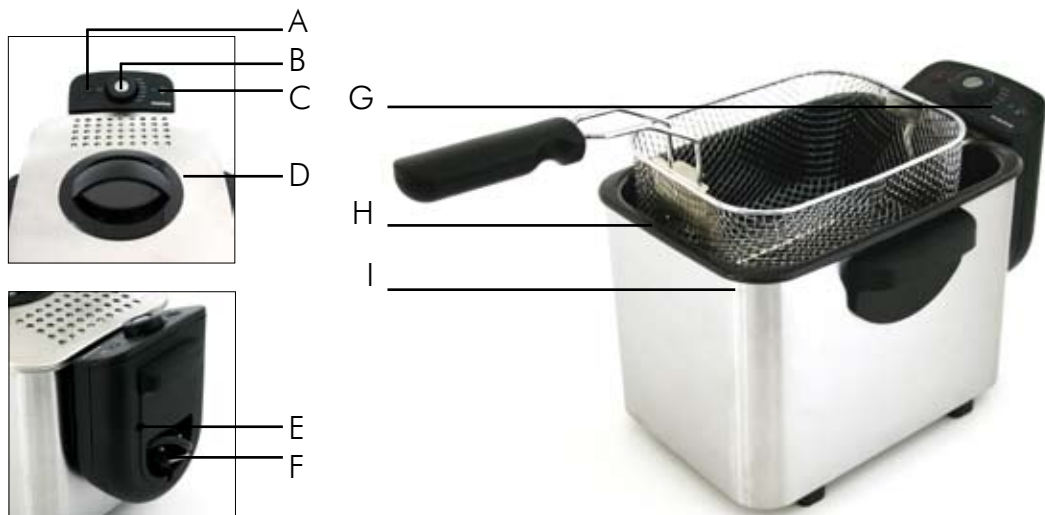
Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het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

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

DEUTSCH

Gebrauchsanleitung Inventum Kaltzonen Fritteuse, GF540.

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in betrieb nehmen und für späteren Gebrauch aufbewahren.



- | | | | |
|---|------------------------|---|--|
| A | Kontrolllampe - rot | F | Fach zum ablegen des Schnurrs |
| B | Thermostatknopf | G | Element |
| C | Thermostatlampe - grün | H | Korb mit einklappbarem Handgriff |
| D | Deckel | I | Behälter (emailliert) |
| E | Reset-Knopf | J | Sicherheitsschalter (nicht abgebildet) |

ERKLÄRUNG DER ZEICHEN



Elektro Haushaltgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihre örtliche Wertstoff Sammelstelle.

SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in betrieb nehmen und für späteren Gebrauch aufbewahren.**
- 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 den Typenschild übereinstimmen.
- Der Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklimmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel ganz auf.
- Stellen Sie das Gerät weder auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes auf. Stellen Sie das Gerät nicht neben brennbares Material, z.B ein Rollo oder einen Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät so auf dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie drauf dass, das Gerät ausgeschaltet ist. Sie sollten das Gerät nur mit beiden Händen verschieben.
- Wenn das Gerät oder Netzkabel, defekt, beschädigt oder geschürzt ist, muß es von einer autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder das Inventum Service Center.

- Wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird, immer der Stecker aus den Steckdosen entfernen.
- **Achten Sie darauf das kein Feucht im Deckel oder Behälter ist bevor Sie die Fritteuse verwenden.**
- Den Netzstecker nicht an der Leitung, den Gerät oder mit nasser Händen aus den Steckdose ziehen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die entstehen können beim Betrieb von elektrischen Geräte. Lassen Sie Kindern deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräte arbeiten.
Achten Sie drauf, dass Sie elektrische Geräte immer außer Reichweite von Kindern abstellen.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung gleich oder höher ist dan dass Gerät 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 ausgezogen worden ist. Bringen Sie Ihr Gerät zur entsprechenden Müllentsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn das Gerät, nachdem es in Betrieb genommen wurde, nicht funktioniert, kann dies auf die Sicherung oder den Leitungs-Schutzschalter 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 hat, 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, Netzkabel oder Stecker niemals im Wasser.**
- 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 dann keine Haftung für irgendwelche eingetretenen Schäden.

GEBRAUCHSHINWEISE

Vor der Inbetriebnahme

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und bewahren Sie es unzugänglich für Kinder auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden, und dass kein Schaden an dem Gerät, z. B. beim Transport verursacht, entstanden ist. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und heben Sie sie für späteren Gebrauch auf. Stellen Sie die Fritteuse auf einer ebenen und stabilen Fläche. Spülen Sie den Deckel und den Korb und trocknen Sie diese gut ab. Achten Sie darauf das kein Feucht am Deckel oder am Korb hängt. Das Gehäuse nur reinigen mit einem feuchten Tuch und gut trocknen. Der Reservoir mit flüssig Frittierfett zwischen das Minimum und Maximum Niveau füllen, ca. 4 Liter. Das Frittierfett darf in kein Fall unter das Minimum Niveau stehen. Im Behälter stehen zwei wagerechte Strichen dem das Minimum und Maximum Niveau anzeigen.

Achtung: diese Fritteuse nur mit flüssiges Frittierfett verwenden.

Der Korb ist versehen mit ein einklappbare Handgriff. Sie können die Handgriff herein klappen so dass die Fritteuse einfach aufgeräumt werden kann. **Die Handgriff nur einklappen wenn das Frittierfett völlig abgekühlt ist und vergessen Sie nicht beim nächsten Gebrauch, für das aufwarmen, wieder heraus zu klappen! Das beste Frittier Ergebnis bekommen Sie wenn ohne Deckel frittiert wird.**

Das Frittieren

Stellen Sie die Fritteuse auf einer stabilen, wärmtefesten Fläche. Kontrollieren Sie ob die Spannung der Stromquelle mit den Angaben auf den Typenschild übereinstimt. Kontrollieren Sie ob die Handgriff aus geklappt ist und schalten Sie die Fritteuse ein durch den Stecker in die Steckdose zu stecken. Den rote Kontrolllampe wird leuchten und zeigt das die Fritteuse gut angeschlossen ist. Drehen Sie die Thermostatkнопf in Uhrzeigersinn. Den grünen Kontrolllampe wird leuchten. Das Element ist eingeschaltet.

Achtung: Entfernen Sie bevor das aufwarmen des Frittierfett immer die Handgriff aus das Frittierfett, wenn Sie das nicht tun wird das Kunststoff schmelzen.

Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird den grüne Kontrolllampe auslöschten, die Fritteuse ist gebrauchsbereit. Die Fritteuse ist mit einem Thermostat versehen, der die Temperatur regelt. Nach einige Minuten geht die grüne Kontrolllampe aus. Das zeigt an, dass den Fritteuse die richtige Temperatur erreicht hat und betriebsbereit ist. Während des Gebrauchs schaltet sich das Element ein und aus. Das ist an der grünen Kontrolllampe zu sehen, die dann ebenfalls ein- und ausgeschaltet wird.

Füllen Sie den Korb (nicht mehr als 2/3) mit den Zutaten denn Sie frittieren möchten. Sorgen Sie auch dafür das an die Speisen kein Eis mehr gibt. Lassen Sie den Korb langsam im Frittierfett senken, so dass das Feucht im Speisen verdampfen kann. Wenn Sie das nicht machen, kann das Frittierfett spritzen.

Achtung: Beim frittieren von Fisch, Geflügel und Teigprodukten, usw. erstens den leere Korb im Behälter senken lassen und dann die Speisen in den Fritteuse tun. Sonst werden die Speisen am Korb kleben.

Um zu hindern dass das Frittierfett vorzeitig schmutzig wird, darf man die Speisen nicht bevor oder während das Frittieren mit salz bestreuen. Wann die Speisen fertig sind, können Sie den Korb aufheben, leicht schütteln, an den Haken hängen und abtropfen lassen. Den Thermostatkнопf ganz zurückdrehen und den Stecker aus der Steckdose entfernen. Wenn das Frittierfett völlig abgekühlt ist, können Sie die Handgriff wieder einklappen, den Korb senken lassen und den Deckel wieder auf den Fritteuse stellen.

Achten Sie darauf das das Frittierfett völlig abgekühlt ist bevor Sie die Handgriff wieder einklappen, den Deckel auf die Fritteuse stellen und die Fritteuse umstellen.

Achtung: Ihre Fritteuse ist versehen mit eine doppelte Sicherung, nämlich ein Reset-Kнопf und ein Sicherheitsschalter.

TIPS

- Verwenden Sie höchstens 150 Gramm Pommes Frites pro Liter Frittierfett.
- Verwenden Sie wegen der starken Abkühlung bei Tiefkühlprodukten höchstens 100 Gramm. Tiefkühlprodukte über der Spüle abschütteln und überschüssiges Eis entfernen.
- Wenn Sie Pommes Frites aus frischen Kartoffeln verwenden, dann trocknen Sie diese nach dem Waschen ab, so daß kein Wasser ins Frittierfett gelangt.
- Frittieren Sie die Pommes Frites zweimal. Beim ersten Mal (Vorfrittieren) 5 bis 10 Minuten bei 170°C. Gut abtropfen lassen und einige Minuten abkühlen lassen. Beim zweiten Mal die Pommes Frites (Fertigfrittieren) 2 bis 4 Minuten bei 190°C frittieren. Gut abtropfen lassen.

Reset-Knopf

Ihre Fritteuse ist versehen mit ein Überheizungssicherung. Der sorgt dafür das die Fritteuse automatisch abegeschaltet wird wenn die Fritteuse überhitzt wird.

Sie können die Fritteuse wieder einschalten durch die kleine Knopf, an den Hintenseite des Elements, ein zu drücken ("E" auf die Abbildung). Nehmen Sie ein stumpf, runden Gegenstand und drücken Sie damit in die runde Öffnung an den Hintenseite des Elements die Reset-Knopf ein.

Sicherheitsschalter

An die Vorseite vom Element der Fritteuse befindet sich die Sicherheitsschalter. Die sorgt dafür dass das Heizelement gleich ausgeschaltet wird wenn das Element aus die Fritteuse entfernt wird und die Fritteuse noch eingeschaltet ist. Außerdem sorgt diese Sicherung dafür das das Element nicht eingeschaltet werden kann wenn das Element nicht richtig in der Hälter geschoben ist.

REINIGUNG

Die Fritteuse ganz abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose entfernen bevor Sie das Gerät reinigen. Entfernen Sie die Behälter und das Element bevor Sie das Gerät reinigen. Regelmäßig filtrieren längerer das Fettverbrauch ansehnlich. Das Frittierfett muss kalt filtriert werden. Gießen Sie das Frittierfett in eine saubere Schale, reinigen Sie die Behälter mit heiß Wasser und etwa Spülmittel, danach gut trocknen. Die Behälter und den Deckel können auch im Spülmaschine gereinigt werden. Das Frittierfett durch ein feine Sieb zurück gießen im Behälter. Kontrollieren Sie ob das Niveau von das Frittierfett zwischen den Minimum und Maximum Strich steht. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch mit etwa Spülmittel.

Den Deckel darf auch im Spülmaschine gereinigt werden. **Sorgen Sie dafür das Sie den Deckel grundlich abtrocknen bevor Sie dies verwenden.** Tauchen Sie das Element niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

GARANTIE UND 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.

Bitte senden Sie das Gerät zusammen mit der Rechnung und einer Fehlerbeschreibung frankiert an:

Inventum Holland BV	oder an:	new E.T.P. bvba
Generatorstraat 17		Passtraat 121
3903 LH VEENENDAAL		9100 Sint Niklaas
Niederlande		BELGIE

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 Kostenvorschlag, bevor wir mit der Reparatur beginnen. Wenn wir zur Reparatur übergegangen sind, werden die Begutachtungs- bzw. Prüfungskosten von uns nicht in Rechnung gestellt.

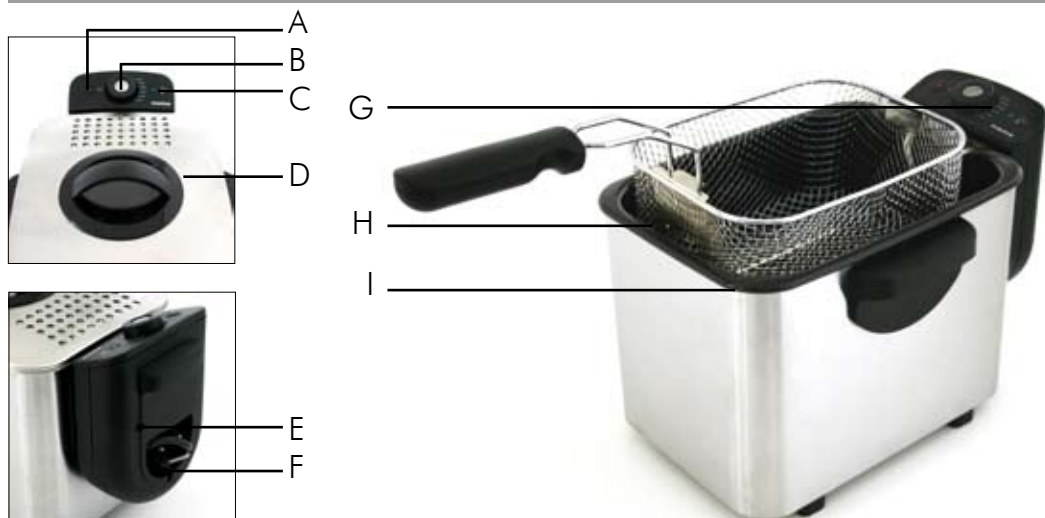
Wir gewähren auf die von unserem Kundendienst ausgeführten Reparaturen und auf das neu verarbeitete Material zwei Monate Garantie, wobei diese zweimonatige Frist ab dem Tag der Reparatur gilt. Sollte während dieses Zeitraumes ein Defekt auftreten, welcher direkt auf die Reparatur oder das dabei verwendete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

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

F R A N Ç A I S

Mode d'emploi Inventum zone froide friteuse, GF540.

Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.



A Lampe témoin - rouge

B Bouton de thermostat

C Lampe témoin du thermostat - vert

D Couvercle

E Bouton "reset"

F Rangement pour le cordon électrique

G Element

H Poignée de panier

I Réservoir (emaille)

J Interrupteur de sécurité (ne pas représenter)

EXPLICATION DES SYMBOLES



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

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 en 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.
- 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 dans le système de chauffe, 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.**
- 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.

UTILISATION

Pour une première utilisation

Retirez tout le matériel d'emballage et gardez-le hors de portée des enfants. Après avoir retiré la friteuse de son emballage, contrôlez minutieusement s'il n'y a pas de dommages visibles ayant peut être causés pendant le transport. Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard. Nettoyez le panier et le réservoir 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. Enlevez le couvercle et les petits paniers à friture. Les parties électriques sont les suivantes: le tableau de commande, le cordon électrique avec la fiche, l'élément de chauffe et le détecteur du thermostat.

Rincez le réservoir de la friture, le corps de l'appareil, le couvercle et le panier à friteuse. Nettoyez les parties électriques avec un chiffon humide (sans produit d'entretien). Essuyez 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 4 litres). 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. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il faut procéder aux opérations suivantes: Déballez l'appareil avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage. Veillez à ce que le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) soit hors de portée des enfants.

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.

Utiliser la friteuse

Poser l'appareil sur une surface stable. 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. La friteuse est en marche. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la température désirée. La lampe témoin pour la chaleur va s'allumer. La chaleur est donc mise en circuit. 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.

Remplissez le panier-égouttoir (pas plus des 2/3) avec les aliments à faire frire. Faites descendre tout doucement le panier-égouttoir dans la friture, de sorte que l'eau présente dans les aliments puisse s'évaporer sans problème. Pendant que vous faites frire des aliments, vous pouvez ranger le couvercle derrière le tableau de commande, dans l'emplacement spécialement conçu à cet effet. Ceci évite que le couvercle ne traîne sur le pan de travail lorsque vous vous servez de la friteuse.

Attention: Pour faire frire du poisson, de la volaille, de la viande ou des aliments enveloppés dans de la pâte feuilletée, etc. faites d'abord descendre le panier-égouttoir vide dans le réservoir de la friteuse 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 la friteuse ne devienne sale trop vite, les aliments ne doivent pas être sales avant d'être frits, ni pendant que vous les faites frire. Relevez le panier-égouttoir, secouez-le légèrement et accrochez-le aux crochets pour laisser un peu égoutter. Mettez le bouton du thermostat sur "O" et retirez la fiche de la prise de courant. Il est nécessaire de nettoyer le panier-égouttoir après chaque utilisation, de bien l'essuyer et remettez-le ensuite dans le réservoir de la friteuse. Des que la friteuse est refroidie, remettez le couvercle dessus la friteuse et bloquer par un clic-clac la poignée intégrée sur le cote du tableau de commande.

Attendez que la friteuse 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.

Conseils

- Préparer au maximum 150 grammes de frites par litre du friture.
- Si les produits sont surgelés, ne pas préparer plus de 100 grammes de produits à la fois en raison du refroidissement important. Secouer d'abord les produits surgelés au-dessus de l'évier pour éliminer la glace superflue.
- Si l'on prépare des frites 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.

Attention: Votre friteuse est équipée d'un double système de sécurité, à savoir d'un bouton "rest" et d'un interrupteur de sécurité.

Bouton "reset"

La friteuse est équipée d'un système de sécurité en cas de surchauffe, système qui déconnecte automatiquement la friteuse s'il y a surchauffe. 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 lettre "E" 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.

Interrupteur de sécurité

Sur le devant du panneau de commande de la friteuse se trouve un interrupteur de sécurité qui déconnecte directement l'élément de chauffe si cet élément est retiré de la friteuse alors que la friteuse est encore allumée. Par ailleurs, cette sécurité fait que l'élément ne peut pas être connecté si l'élément de chauffe n'est pas bien mis dans le support.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retirez la fiche de la prise de courant! Laissez refroidir l'appareil avant de la nettoyage. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'autres produits d'entretien agressifs. Tenir compte du fait que l'appareil, après l débranchement, ont besoin d'un certain temps pour refroidir.

Nettoyer les parois extérieures et le couvercle de l'appareil avec un produit vaisselle doux. Retirez le réservoir de la friture et l'élément de chauffe avant de nettoyer.

Nettoyez avec précaution l'élément de chauffe de l'appareil en vous servant d'un chiffon humide. Faites très attention en nettoyant l'élément de chauffe et le thermostat. Le réservoir de la friture peut, après que la friture été retirée, être lavé dans le lave-vaisselle. Le panier à friture (et la poignée) peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle. 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 boîtier. **Veillez dans tous les cas à ce que le couvercle soit bien sec avant de le réutiliser. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autres liquides.**

GARANTIE ET 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, d'éclairage et les piles

ce qui sera jugé par notre service technique

L'appareil doit être renvoyé en port payé avec la facture ainsi que la description du problème à:

Inventum Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
PAYS BAS

ou à:

new E.T.P. bvba
Passtraat 121
9100 Sint Niklaas
BELGIQUE

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.

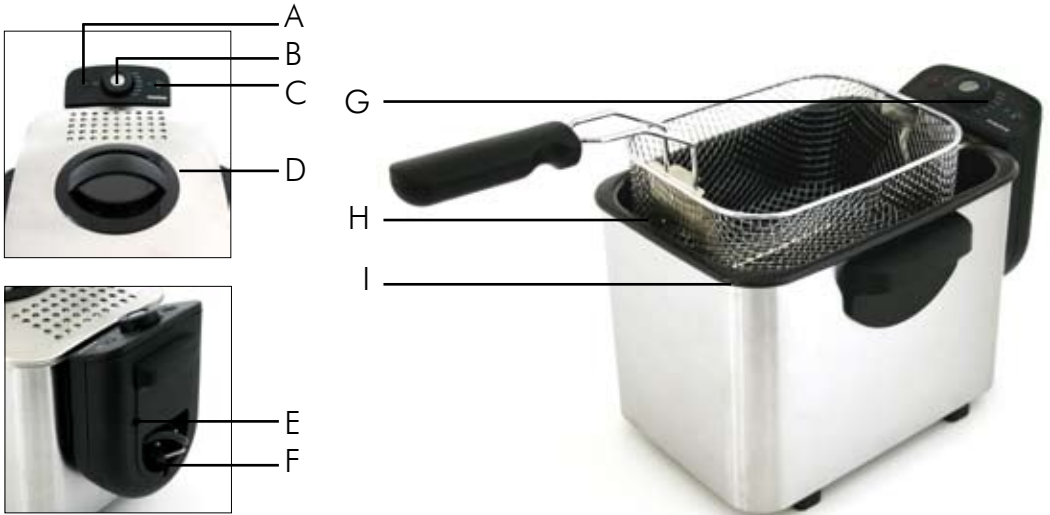
Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations effectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, et ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux 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.

Sous réserve de modification.

ENGLISH

Instruction manual Inventum cool zone fryer, GF540.

Please read these instructions before operating this appliance and retain for future use.



- A Power indicator - red
- B Temperature control
- C Thermostat indicator - green
- D Lid with window
- E Reset-button

- F Storage for power cord
- G Heating element
- H Basket with handle
- I Enameled reservoir
- J Safety switch (not shown)

EXPLANATION OF SYMBOLS



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.

SAFETY INSTRUCTIONS

- **Please read these instructions before operating this appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
- **Attention:** avoid touching hot surfaces 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. This appliance must be connected to an earthed socket.
- 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 and heat resistant surface.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never try to move the appliance until you have pulled the plug and until it has fully cooled down. When moving, be sure to use both hands.
- Never operate any appliance with a damaged cord or plug or after an appliance malfunction or if it has been damaged in any manner.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- Always unplug from the socket when not in use and before cleaning.

- Always ensure that your hands are dry before handling the plug, switch or power cord.
- Never lean over the fryer when opening the lid, as any trapped steam created by the frying process will be released when the lid is opened.
- **Make sure that there is no water left in the lid or reservoir before you use the fryer.**
- 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.
- If you use an extension lead make sure that it is an approved, earthed lead.
- 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 immerse the heating element, power cord or 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.

INSTRUCTIONS FOR USE

Before 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. Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance. Put the appliance on a flat, stable and heat resistant surface. Remove the lid and the basket and wash by hand in soapy water. Dry thoroughly. Make sure that they are completely dry. Wipe the exterior and interior of the reservoir with a damp cloth. Make sure that the reservoir is completely dry. The fryer can not operate if the reservoir is fitted incorrectly.

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

Attention: this fryer can 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 connected securely to the basket before operating the fryer again! For the best result in a coolzone fryer, always fry without the lid.**

Frying

Put the appliance on a flat, stable and heat resistant surface. Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance. This appliance must be connected to an earthed socket. Check if the handle is connected securely and put in the plug. The power indicator - red - will light up. Turn the temperature control clockwise to the required temperature. The thermostat lamp - green - will light up. The heating element will now heat up the oil.

Note: Always remove the handle out of the oil before heating, otherwise the plastic handle will melt.

When the required temperature has been reached the thermostat lamp - green - will extinguish and the fryer is ready to use. The thermostat lamp will toggle On and Off as the thermostat in the fryer maintains the correct temperature. 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. Remove the basket from the holding lugs and slowly lower into the hot oil. If you lower it too fast, the oil can splash.

When the food is cooked, lift the basket to the raised position and let the oil drain away.

Note: Battered or coated food, like fish, may stick to the basket. To prevent this, as soon as the basket has been lowered into the oil, use a slotted spoon to lift the food away from the mesh.

Then allow cooking while gently moving the basket from side to side once or twice during cooking.

Never salt the product before or during cooking. This will contaminate the oil.

When you have finished cooking, turn the temperature control fully anti-clockwise to the Off-position and pull the plug.

TIPS

- The maximum food capacity is 150 grams of fries per liter oil.
- With frozen products use a maximum of 100 grams to prevent the oil to cool down too strong. Shake off the ice above the sink.
- If you are using oil that has been previously used, check the condition of the oil and replace if necessary. Oil needs to be replaced after 8-10 uses or as required. Do not mix different types of oil together.
- Be extremely careful never to leave your fryer in use for long periods. This has influence on the quality of the oil.
- If you make your own fries, thoroughly dry them after washing to make sure there will come 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 away and leave 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. When the fries are cooked, lift the basket to the raised position and let the oil drain away. Place the fries on a kitchen towel to let it soak up the excess oil.
- Replace the oil after you have cooked fish in it. Fish has a strong aroma and this taste will go on the other products.

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

Reset button

The fryer is provided with a overheating safety which automatically shuts the fryer off when overheating. You can switch the fryer back on when you push in the reset-button on the back in the storage compartment. See "E" on the picture. Use a blunt object to press the reset-button in the small round opening.

Safety switch

On the front of the heating element 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 of. This means that you can not use the heating element when it is not placed or not placed correctly in the retaining slots.

CLEANING & MAINTENANCE

Always unplug the fryer and let it cool down fully before cleaning. The oil can be used longer, if you filter it regularly. Pour the cooled oil in a bowl. Clean the reservoir with warm water and a mild detergent. Dry thoroughly. The enameled reservoir can also be cleaned in the dishwasher. When you put the oil back in the cleaned reservoir, pour the oil through a fine sieve. Check if the level of the oil is between the maximum and the minimum line.

Clean the outside and the lid with warm water and a mild detergent. Remove the reservoir and the element before cleaning. You can also clean the lid in the dishwasher. Make sure that the lid is completely dry before using it again.

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

AFTER SALES SERVICES & GUARANTEE

- 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:
 - batteries; for assessment by our technical department.

Return the appliance, including proof of purchase and description of the complaint, stamped to:

Inventum Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
The Netherlands

or to:
new E.T.P. bvba
Passtraat 121
9100 Sint Niklaas
BELGIUM

- Pack it carefully (preferably in the original carton). Ensure unit is clean.
- Enclose your name and address and quote model number GF540 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 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.

We reserve the right to change this product, packaging and documentation without notice.

Inventum Holland BV
Generatorstraat 17, 3903 LH , Veenendaal, Nederland
Tel.: 0318-542222, Fax.: 0318-542022, Mail: helpdesk@inventum.eu

Inventum Belgium BVBA
Xavier de Cocklaan 66 bus 8, 9830, Deurle, België
Tel: 09 220 30 20, Fax.: 09 220 30 22, Mail: info@inventumbelgium.be

Website: www.inventum.eu