

# INVENTUM

*maakt 't moment*

COOLZONE FRYER • KALTZONE FRITEUSE • FRITEUSE AVEC ZONE FROIDE

koude zone friteuse

GF635F

GF645F



- gebruiksaanwijzing
- instruction manual
- gebrauchsanleitung
- mode d'emploi

**5 JAAR**  
INVENTUM  
GARANTIE

**OMRUIL**  
SERVICE

**OER**  
HOLLANDS  
SINDS 1908



## Nederlands

1.	veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2.	product omschrijving	pagina 6
3.	voor het eerste gebruik	pagina 6
4.	frituren	pagina 6
5.	na het frituren	pagina 7
6.	tips	pagina 7
7.	beveiliging	pagina 7
8.	reiniging & onderhoud	pagina 8
	<i>garantie &amp; service</i>	<i>pagina 24</i>

## English

1.	safety instructions	page 9
2.	appliance description	page 11
3.	before first use	page 11
4.	frying	page 11
5.	after frying	page 12
6.	tips	page 12
7.	safety switches	page 12
8.	cleaning & maintenance	page 13
	<i>guarantee &amp; after sales service</i>	<i>page 25</i>

## Deutsch

1.	Sicherheitshinweise	Seite 14
2.	Beschreibung des Geräts	Seite 16
3.	vor der Inbetriebnahme	Seite 16
4.	Frittieren	Seite 16
5.	nach dem Frittieren	Seite 17
6.	Tips	Seite 17
7.	Sicherung	Seite 17
8.	Reinigung & pflege	Seite 18
	<i>Garantie &amp; Service</i>	<i>Seite 26</i>

## Français

1.	consignes de sécurité	page 19
2.	définition de l'appareil	page 21
3.	pour la première utilisation	page 21
4.	frir	page 21
5.	après frir	page 22
6.	conseils	page 22
7.	système de sécurité	page 22
8.	nettoyage & entretien	page 23
	<i>garantie &amp; service</i>	<i>page 27</i>

## 1 veiligheidsvoorschriften

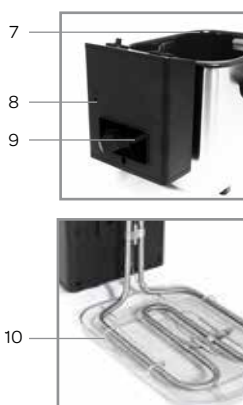
- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
-  **De buitenkant wordt heet!**
- Sluit het apparaat alleen 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. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- 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.**
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden. • Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor gebruik in:
  - in personeelkeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - in Bed&Breakfast type omgevingen
  - boerderijen
- **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.
-  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.

## 2 product omschrijving

1. Thermostaatknop met controlelampje
2. Verwarmingselement
3. Deksel met filter en kijkvenster
4. Frituurmand met handgreep
5. Buitenkant
6. Handgreep - buitenzijde
7. Reservoir - emaille
8. Reset-knop
9. Snoeropbergvak
10. Oliefilter



## 3 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 frituse 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 frituse op een warmtebestendige vlakke ondergrond.

Verwijder het deksel en de frituurmand. Trek nu het element met het oliefilter recht omhoog uit de geleiders en verwijder het reservoir. Reinig het deksel, de frituurmand, het oliefilter 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, het oliefilter of het reservoir zit.

De behuizing enkel reinigen met een vochtige doek en goed droog maken. Zet de frituse 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 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.**

## 4 frituren

Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje.

Controleer of de kunststof handgreep van de frituurmand goed is uitgeklappt 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 stroomnet.

Draai de thermostaatknop met de richting van de klok mee op de gewenste temperatuur. Het verwarmingselement is ingeschakeld.

Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het groene controlelampje aan. Bij het dalen van de temperatuur schakelt zowel de thermostaat als het groene controlelampje weer uit.

De friteuse is klaar om te frituren.

Vul de frituurmand (niet meer dan tweederde) met de te frituren producten. Zorg ervoor dat de te frituren producten goed droog zijn. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.

Laat de frituurmand langzaam in het frituurvet zakken, zodat in het voedsel aanwezig vocht ongehinderd kan verdampen. Als u dit niet doet, kan het frituurvet erg gaan spatten.

Zodra de te frituren producten klaar zijn, kunt u de frituurmand omhoog halen, licht uitschudden en aan de haak hangen om uit te laten lekken.

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

## 5 na het frituren

Controleer als u klaar bent met frituren of de timerknop op de 0 stand staat en verwijder de stekker uit het stopcontact.

Zodra het frituurvet **volledig afgekoeld** is, 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.

## 6 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.

## 7 beveiliging

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

**Let op:** Het regelcircuit van dit product is mechanisch, heeft geen energiebeheerfunctie en kan tijdens gebruik direct in- of uitgeschakeld worden.

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 8 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.

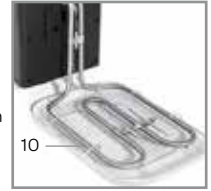
Aan de voorzijde van het element van de friteuse bevindt zich een beveiligingsschakelaar die ervoor zorgt dat het verwarmingselement direct wordt uitgeschakeld als het element uit de friteuse verwijderd wordt terwijl de friteuse nog aan is. Bovendien zorgt deze beveiliging ervoor dat het element niet 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 FILTEREN OF VERVERGEN

Voordat u het frituurvet gaat filteren of vervangen, moet u het frituurvet volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Regelmatig filteren van het frituurvet verlengt het vetgebruik aanzienlijk.

Om het filteren te vereenvoudigen, is deze friteuse voorzien van een oliefilter. Verwijder na elk gebruik de frituurmand en schuif het verwarmingselement met oliefilter omhoog. Schuif het oliefilter van het verwarmingselement af, gooi de frituurrestanten die op het filter zijn achtergebleven weg. Reinig het filter met heet water en een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Zorg ervoor dat het oliefilter helemaal droog is voor u deze terugschuift op het verwarmingselement. Plaats het verwarmingselement goed terug in de geleiders.



Het vervangen van het frituurvet wordt geadviseerd na 8 tot 12 keer frituren.

Giet het koude frituurvet uit het reservoir. Gebruikt vloeibaar frituurvet kunt u terug schenken in de flessen. Reinig het reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Droog het reservoir goed af. Vul het reservoir met nieuw vloeibaar frituurvet.

Controleer elke keer of het niveau van het frituurvet tussen het minimum en maximum zit. Frituurvet **nooit** in de gootsteen wegspoelen.

### FRITEUSE REINIGEN

Alvorens de friteuse te reinigen, moet u de friteuse volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Verwijder het deksel, de frituurmand, het element met oliefilter en het reservoir uit de friteuse. Reinig het deksel, de frituurmand, het reservoir en het oliefilter 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 element, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.**



## 1 safety instructions

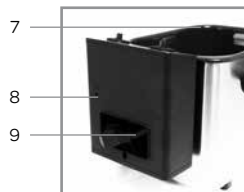
- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
- **⚠ Hot surfaces.**
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom 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.
- This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. This appliance can be used by children over the age of 8 and above if they are continuously supervised. This can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and

understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and maintenance shall not be made by children.

- Children must not play with the appliance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of hot liquids.
- 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.
- This appliance is only intended to be used in household and not in:
  - staff kitchen areas, in shops, offices and other working environments;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and Breakfast type environments
  - farm houses.
- **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.
-  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.

## 2 appliance description

1. Thermostat button with control light
2. Heating element
3. Lid with filter and window
4. Basket with handle
5. Exterior
6. Handle - exterior
7. Reservoir - enameled
8. Reset-button
9. Storage for power cord
10. Oil filter



## 3 before the 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 with the oil filter by pulling it straight up and also remove the reservoir. Clean the lid, the basket, the oil filter 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.**

## 4 frying

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. The red power indicator will light up.

Turn the thermostat button clockwise to the required temperature.

As soon as the desired temperature is reached, the green thermostat lamp lights up. The thermostat and the green thermostat lamp will toggle on and off as the thermostat in the fryer maintains the correct temperature.

The fryer is now ready to use.

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.

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 food is deepfried, 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.

## 5 after frying

Check when you have finished frying whether the timer button is set to 0 and remove 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.

## 6 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.

## 7 safety

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

**Note:** The control circuit of this product is mechanical, does not need power management function, and can be turned on or off directly in use.

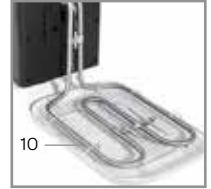
The fryer is provided with an overheating safety which automatically shuts the fryer off when overheating. Remove the plug from the outlet and allow the fryer to cool down completely. You can switch the fryer on again when you push in the reset-button on the back in the storage compartment. See 8 on the picture. 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.

### FILTERING OR CHANGING LIQUID FRYING OIL

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.

This fryer has an oil filter to make it easier to filter the oil after every use. Remove after every use the basket and slide the heating element with the oil filter upwards from the guiding rail. Slide the oil filter from the heating element and throw away any residue left on the filter. Clean the oil filter with hot water and a mild detergent or in the dishwasher. Thoroughly dry the filter before sliding it back on the heating element. Place the heating element back.



Replace the liquid frying oil regularly, after 8 to 12 times.

Pour the cold liquid frying oil out of the reservoir. Used frying oil can be poured back into the bottles. Clean the reservoir with hot water and a mild detergent or in the dishwasher. Thoroughly dry the reservoir. Fill the reservoir with new liquid frying oil.

Check each time if the level of the liquid frying oil is between the minimum and maximum level. **Never** wash away fat or oil through the sink.

### CLEANING THE FRYER

Before cleaning always unplug the fryer and let it cool down completely. Remove the basket, the oil filter, the element and the reservoir out of the fryer. Clean the lid, the basket, the oil filter 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 heating element, power cord or plug in water or other liquids.**

## 1 Sicherheitshinweise

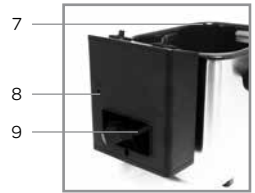
- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf.**
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
-  **Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden.**
- Die Spannung 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.
- 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 kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt werden und bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden

Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit das Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- 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.
- 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.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für:
  - Teeküchen, Geschäfte, Büros und andere Arbeitsumgebungen;
  - Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
  - Frühstückspensionen
  - Bauernhäuser.
- **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.
-  Bei der Entsorgung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das  Versorgungskabel durchschneidet nachdem der Netzstecker vom Stromnetz getrennt wurde. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihrer örtlichen Wertstoffsammelstelle.

## 2 Beschreibung des Geräts

1. Thermostat Knopf mit Kontrolllampe
2. Heizelement
3. Deckel
4. Frittierkorb
5. Außenseite
6. Handgriff - Außenseiter
7. Behälter
8. Reset Knopf
9. Lagerung für den Netzkabel
10. Ölfilter



## 3 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 Transportschaden. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzefeste Fläche.

Entfernen Sie den Deckel und den Frittierkorb. Ziehen Sie das Heizelement mit Ölfilter senkrecht aus der Halterung und entfernen Sie den Behälter. Reinigen Sie den Deckel, den Frittierkorb, den Ölfilter und den Behälter und trocknen Sie diese gut ab. Achten Sie darauf das keine Feuchtigkeit im Deckel, Korb, Ölfilter 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.**

## 4 Frittieren

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. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf und zeigt an dass die Fritteuse am Stromnetz angeschlossen ist. Drehen Sie die Thermostatknopf im Uhrzeigersinn. Das Heizelement ist eingeschaltet.

Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die grüne Thermostatlampe aufleuchten. Die Fritteuse ist nun gebrauchsbereit. Die Fritteuse ist mit einem Thermostat versehen, der die Temperatur regelt.

Während des Gebrauchs schaltet sich das Heizelement ein wenn die Temperatur absinkt. Dies ist an der grünen Thermostatlampe zu sehen, die sich dann ebenfalls ausschaltet.

Die Fritteuse ist nun gebrauchsbereit.



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.

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.

## 5 nach dem Frittieren

Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, drehen Sie den Timer-Taste zu 0 und entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose.

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.

## 6 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.

## 7 Sicherung

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

**Achtung:** Das Gerät verfügt über einen mechanischen Schaltkreis, der keine Stromversorgungsfunktion benötigt und direkt im Betrieb ein- oder ausgeschaltet werden kann.

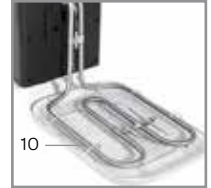
Ihre Fritteuse ist versehen mit einer Überhitzungs-sicherung. Diese sorgt dafür, dass die Fritteuse automatisch abschaltet wenn diese überhitzt. Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät völlig abkühlen. Sie können die Fritteuse wieder einschalten indem Sie den Reset-Knopf an der Rückseite der Fritteuse eindrücken (siehe Abb. 8). Nehmen Sie einen stumpfen, runden Gegenstand und drücken Sie damit in die runde Öffnung.

An der Vorderseite des Heizelements der Fritteuse befindet sich der Sicherheitsschalter. 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.

### FLÜSSIGES FRITTIERFETT FILTRIEREN ODER ERSETZEN

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.

Zum vereinfachen des Filtrieren, ist diese Fritteuse versehen mit ein Ölfilter. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch den Korb und heben Sie das Heizelement mit Ölfilter. Schieben Sie das Ölfilter von das Heizelement und werfen Sie die Frittier-Reste weg. Reinigen Sie den Ölfilter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie den Ölfilter gut ab bevor Sie diese zurück stellen auf das Heizelement. Stellen Sie das Heizelement zurück.



Das Frittierfett muss man nach 8 bis 12 Mal Frittieren ersetzt werden.

Gießen Sie das kalte Frittierfett aus den Behälter. Flüssiges Frittierfett können Sie in die Flasche zurückgießen. Reinigen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie den Behälter gut ab. Gießen Sie neues Frittierfett in den Behälter.

Kontrollieren Sie, ob das Niveau des Frittierfettes zwischen dem Minimum und Maximum Strich liegt. Das Frittierfett **nie** im Spülbecken wegspülen.

### FRITTEUSE REINIGEN

Die Fritteuse ganz abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose entfernen bevor Sie das Gerät reinigen.


Entfernen Sie den Deckel, die Frittierkorb, das Heizelement mit Ölfilter und den Behälter aus die Fritteuse. Den Deckel, den Frittierkorb, den Ölfilter 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 Element, das Stromkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**

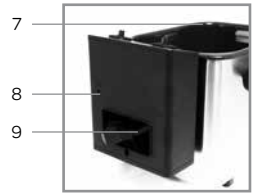
**1 consignes de sécurité**

- **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.
-  **Ne touchez pas les surfaces chaudes l'appareil est branché.**
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui diffusent de la chaleur, tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenir l'appareil à une certaine distance des murs ou autres objets qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance si celui-ci est bien marche.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien 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 peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans ainsi que par les déficients physiques, sensoriels ou mentaux et les personnes ayant peu de connaissances ou d'expérience à la condition qu'ils soient surveillés ou sachent comment l'utiliser en toute sécurité et en comprenant les risques.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 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.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage :
  - en cuisine du personnel, en magasin, en bureau ou dans d'autres environnements de travail
  - par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres types d'habitation
  - dans des environnements de type chambres d'hôtes ou agrotourisme.
- **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.
-  Les petits appareils domestiques doivent être mis au rebut dans des conteneurs spéciaux ou aux points de collecte réservés à cet usage.

## 2 définition de l'appareil

1. Bouton de thermostat avec lampe témoin
2. Element
3. Couvercle
4. Panier à frire avec poignée
5. Extérieur
6. Poignée - extérieur
7. Réservoir - emaille
8. Bouton RESET
9. Rangement pour le cordon
10. Filtre à huile



## 3 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, le filtre à huile 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. 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, ± 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.**

## 4 frire

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 rouge va s'allumer.

La chaleur est donc mise en circuit. Dès que la température désirée sera atteinte, la lampe témoin se remet en marche 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 s'éteindra.

La friteuse est en marche.

Remplissez le panier-égouttoir (pas plus des 2/3) avec les aliments à faire frire. Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.

Faites descendre tout doucement le panier-égouttoir dans la friture, de sorte que l'eau présente dans les aliments puisse s'évaporer sans problème.

Si les aliments à frire sont prêts et retirez le panier de la graisse à frire. Secouez légèrement le panier à friture pour faire tomber l'excédent de gras et accrochez-le sur le crochet pour faire égoutter les frites.

Sortir le panier de la friteuse et servir. Remettre le panier à friture.

## 5 après frire

Après frire, mettez le bouton de la minuterie sur 0 et retirez la fiche de la prise de courant.

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.

## 6 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 enveloppés 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 pommes de terre fraîches: 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 (pré-cuisson) pendant 5 à 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième passage (cuisson dorée) pendant 2 à 3 minutes à 190 degrés. Laisser bien égoutter.

## 7 sécurité

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

**Attention:** Le circuit de commande de ce produit est mécanique, il ne nécessite aucune fonction de gestion de la puissance et il peut être activé ou désactivé directement.

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 le numéro 8 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.

### FILTRÉE ET CHANGER L'HUILE

Laissez refroidir l'appareil avant de la nettoyage et retirez la fiche de la prise de courant. L'huile perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques.

Pour simplifier le filtrage, la friteuse possède un filtre de graisse de friture. Après chaque utilisation, retirez le panier et faites glisser l'élément avec le filtre à huile vers le haut. Faire glissez le filtre à huile, jetez la friture restant sur le filtre restera. Nettoyez le filtre avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle. Assurez-vous que le filtre à l'huile est complètement sèche avant de glisser sur l'élément. Placez l'élément.

Vous devez donc les changer régulièrement (toutes les 8 à 12 utilisations).

Vous pouvez verser la graisse de friture liquide dans les bouteilles. Nettoyer le réservoir avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle. Séchez soigneusement le réservoir. Remplir le réservoir avec de la graisse liquide frais.

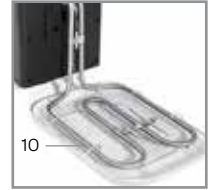
Contrôlez chaque fois le niveau de la graisse de friture qui doit se trouver entre le niveau minimum et maximum. Ne jamais jeter la graisse de friture dans l'évier.

### 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 avec le filtre à huile avant de nettoyer. Nettoyez le couvercle, le panier de la friture, le filtre de l'huile 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.**



# Algemene service- en garantievooraarden

## 5 jaar Inventum garantie!

1. Op alle producten van het merk Inventum krijg je als consument 5 jaar Inventum garantie.
2. Binnen deze periode wordt een defect product of onderdeel, waardoor normaal functioneren van het product of onderdeel onmogelijk is geworden, altijd gratis gerepareerd of als reparatie niet mogelijk is en/of geen uitkomst biedt omgeruild (door hetzelfde of gelijkwaardig product). De beoordeling hiervan ligt bij Inventum.
3. Om aanspraak te maken op de 5 jaar Inventum garantie, kun je binnen 2 maanden na ontdekking van de storing of het defect teruggaan naar de winkel waar je het product hebt gekocht of contact opnemen met de afdeling service van Inventum via het service aanvraagformulier op de website [www.inventum.eu/service](http://www.inventum.eu/service).
4. De garantietermijn begint vanaf de datum op het originele aankoopbewijs van het product.
5. Voor het recht op garantie dien je altijd een kopie van het originele aankoopbewijs mee te sturen met de serviceaanvraag en dien je het originele aankoopbewijs te overleggen aan de servicemonteur.
6. De 5 jaar Inventum garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de producten binnen Nederland.

## Uitgesloten van garantie

1. De 5 jaar Inventum garantie geldt niet in geval van: normale slijtage, verbruiksartikelen, oneigenlijk gebruik, onvoldoende of verkeerd onderhoud, onjuiste en/of ondeskundige montage en installatie van het apparaat, reparaties door niet geautoriseerde derden, zakelijk of bedrijfsmatig gebruik, ontbreken van het serienummer, schade ontstaan door een van buiten komende oorzaak. Deze opsomming is niet limitatief.
2. B-keus producten en producten die ingebouwd zijn geweest in een showroom vallen niet onder de 5-jaar Inventum garantie en verder zijn hierbij alle optische beschadigingen zoals deuken en krassen en lichte gebruikssporen van iedere vorm van garantie uitgesloten.

## Aanmelden van storingen aan Inventum producten

1. Storingen of defecten aan Inventum producten kunnen worden gemeld via het service aanvraagformulier op de website [www.inventum.eu/service](http://www.inventum.eu/service) of via de verkoper van het product.
2. Bij het aanmelden dient een kopie van het originele aankoopbewijs te worden meegestuurd.
3. De afdeling service van Inventum bepaald op basis van de aanmelding en de aankoopnota of het product gerepareerd of omgeruild wordt.

## Van belang om te weten

- Producten die worden opgestuurd zonder dat er eerst een aanmelding is gedaan worden niet in behandeling genomen. Op basis van een aanmelding ontvang je van Inventum bericht of er sprake is van garantie en of je het product moet opsturen.
- Vervanging of herstel van een defect product of een onderdeel daarvan leidt niet tot verlenging van de oorspronkelijke garantietermijn.
- Producten die voor vervanging of herstel in aanmerking komen moeten leeggeruimd en schoon zijn.

Kijk voor een uitgebreide uitleg over de garantievooraarden en zaken die daarvan zijn uitgesloten op de website van Inventum: [www.inventum.eu/algemene-voorwaarden](http://www.inventum.eu/algemene-voorwaarden)

Deze algemene garantie en servicevoorwaarden gelden voor producten van het merk Inventum met een aankoopdatum vanaf 27 april 2022 en gebruik binnen Nederland.

Voor Inventum producten die buiten Nederland worden gebruikt, maar in een EU-land, gelden de garantieregels van het betreffende land. Inventum verleent alleen in Nederland garantie en service door een witgoedmonteur.

Als consument heb je op grond van de wet recht op een deugdelijk product. Gaat het product eerder stuk dan je mag verwachten? Dan is er sprake van non-conformiteit. De wet biedt in dat geval aan jou als koper een aantal rechtsmiddelen ter bescherming. Deze wettelijke bescherming wordt niet aangetast door de bovenstaande commerciële garantie die door Inventum wordt gegeven op Inventum producten die binnen Nederland worden gebruikt.

**Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnhem, Nederland**



# General terms and conditions of service and warranty

## 5-year Inventum warranty!

1. Customers enjoy a 5-year full manufacturer's warranty on all Inventum products.
2. Within this period, a defective product or part, which makes normal functioning of the product or part impossible, will always be repaired free of charge or, if repair is not possible and/or does not provide a solution, replaced (by the same or equivalent product). The assessment of this lies with Inventum.
3. In order to make a claim under the 5-year Inventum warranty you must, within two months after discovering the fault or defect, either return the product to the shop where you bought it, or contact the Inventum customer service department by using the form at [www.inventum.eu/service](http://www.inventum.eu/service).
4. The warranty period starts from the date stated on the product's original sales receipt.
5. To invoke the warranty, you must always send a copy of the original proof of purchase with the service request and present the original proof of purchase to the service technician.
6. The 5-year warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

## Warranty exclusions

1. The 5-year Inventum guarantee does not apply in case of: normal wear and tear, consumables, improper use, insufficient or incorrect maintenance, incorrect and/or inexperienced assembly and installation of the appliance, repairs by unauthorised third parties, business or commercial use, missing serial number, damage caused by an external cause. This enumeration is not exhaustive.
2. B-choice products and products that have been built-in in a showroom are not covered by the 5-year Inventum warranty. All optical damage such as dents, scratches and slight traces of use are excluded from any warranty.

## Reporting malfunctions on Inventum products

1. Faults or defects on Inventum products can be reported by using the service request form on the website [www.inventum.eu/service](http://www.inventum.eu/service) or through the seller of the product.
2. A copy of the original proof of purchase must be included with the request.
3. Inventum's service department determines whether the product will be repaired or replaced, based on the request and the sales receipt.

## Important to know

- Products sent without prior notification will not be accepted. Further to the notification you will be informed by Inventum whether a warranty applies and whether you must return the product.
- The replacement or repair of a defective product, or a part thereof, does not lead to an extension of the original warranty period.
- Products eligible for replacement or repair must be emptied and clean.

For a detailed explanation of the warranty conditions and items excluded from them, please visit Inventum's website [www.inventum.eu/algemene-voorwaarden](http://www.inventum.eu/algemene-voorwaarden)

These general warranty and service conditions apply to Inventum brand products purchased after 27 April 2022 and intended for use within the Netherlands.

For Inventum products used outside the Netherlands, but within a EU Member State, the warranty rules of that country apply. Inventum provides warranty and service by a white goods technician only in the Netherlands.

As a consumer, you are entitled by law to a properly working product. Does the product break down sooner than you might expect? This means that the product is not in conformity. In that case, the law offers you, the buyer, with a number of legal remedies for your protection. This legal protection is not affected by the above commercial warranty given by Inventum on Inventum products used within the Netherlands.

**Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnhem, The Netherlands**

# Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

## Fünf Jahre Inventum-Garantie

1. Auf alle Produkte der Marke Inventum erhalten Sie als Konsument fünf Jahre Inventum-Garantie.
2. Innerhalb dieses Zeitraums wird ein defektes Produkt oder Geräteteil, das dazu führt, dass das Produkt oder Geräteteil nicht normal funktioniert, in jedem Fall kostenlos repariert oder, falls Reparatur nicht möglich ist und/oder keine Lösung bietet, (gegen das gleiche oder ein gleichwertiges Produkt) umgetauscht. Die Beurteilung liegt im Ermessen von Inventum.
3. Um Ihren Anspruch auf die fünfjährige Inventum-Garantie geltend zu machen, wenden Sie sich innerhalb von 2 Monaten nach Feststellung der Störung oder des Defektes an das Geschäft, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder kontaktieren Sie die Serviceabteilung von Inventum mittels des Serviceantragsformulars auf der Seite [www.inventum.eu/service](http://www.inventum.eu/service).
4. Die Garantiezeit beginnt an dem im Originalkaufbeleg des Produktes festgelegten Datum.
5. Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist dem Serviceantrag immer eine Kopie des Originalkaufbeleges beizulegen und ist der Originalkaufbeleg dem Servicetechniker vorzulegen.
6. Die fünfjährige Inventum-Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Produkte innerhalb der Niederlande.

## Garantieausschluss

1. Die fünfjährige Inventum-Garantie gilt nicht im Falle von: normalem Verschleiß, Verbrauchsartikeln, unsachgemäßem Gebrauch, unzureichender oder falscher Wartung, falscher und/oder unfachmännischer Montage und Installation des Gerätes, Reparaturen durch unbefugte Dritte, geschäftlicher oder gewerblicher Nutzung, Fehlen der Seriennummer und Beschädigung durch äußere Einwirkung. Diese Aufzählung ist nicht limitativ.
2. Produkte zweiter Wahl und Produkte, die in einem Ausstellungsraum eingebaut gewesen sind, fallen nicht unter die fünfjährige Inventum-Garantie, und ferner sind alle optischen Schäden wie Beulen und Kratzer sowie leichte Gebrauchsspuren von jeglicher Form der Garantie ausgeschlossen.

## Meldung von Störungen an Inventum-Produkten

1. Störungen oder Defekte an Inventum-Produkten können mittels des Serviceantragsformulars auf der Seite [www.inventum.eu/service](http://www.inventum.eu/service) oder über den Verkäufer des Produktes gemeldet werden.
2. Der Meldung ist eine Kopie des Originalkaufbelegs beizulegen.
3. Die Serviceabteilung von Inventum entscheidet auf der Grundlage der Meldung und des Kaufbelegs, ob das Produkt repariert oder umgetauscht wird.

## Wichtige Informationen

- Produkte, die zugesandt werden, ohne dass zunächst eine Meldung gemacht wurde, werden nicht bearbeitet. Auf der Grundlage einer Meldung teilt Inventum Ihnen mit, ob die Garantie gilt, und ob Sie das Produkt zusenden sollen.
- Der Ersatz oder die Reparatur eines defekten Produktes oder eines seiner Geräteteile hat nicht eine Verlängerung der ursprünglichen Garantiefrist zur Folge.
- Produkte, die für Ersatz oder Reparatur in Betracht kommen, müssen leer und sauber sein.

Eine ausführliche Erläuterung zu den Garantiebedingungen und den Ausnahmen von der Garantie finden Sie auf der Seite von Inventum: [www.inventum.eu/algemene-voorwaarden](http://www.inventum.eu/algemene-voorwaarden).

Diese allgemeinen Service- und Garantiebedingungen gelten für Produkte der Marke Inventum mit einem Kaufdatum ab dem 27. April 2022 und Nutzung innerhalb der Niederlande.

Auf Inventum-Produkte, die außerhalb der Niederlande, jedoch in einem EU-Staat genutzt werden, sind die Garantievorschriften des betreffenden Staates anwendbar. Inventum bietet nur in den Niederlanden Garantie und Service durch einen Weißwarentechniker an.

Als Konsument haben Sie aufgrund des Gesetzes Anspruch auf ein solides Produkt. Geht das Produkt früher kaputt, als Sie erwarten durften? In diesem Fall ist von Nichtkonformität die Rede. Das Gesetz bietet Ihnen als Käufer in diesem Fall einige Rechtsmittel zum Schutz. Dieser Rechtsschutz wird von der vorgenannten gewerblichen Garantie von Inventum auf Inventum-Produkte, die in den Niederlanden genutzt werden, nicht berührt.

**Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnheim, Niederlande**

# Conditions générales de garantie et de service après-vente

## 5 ans de garantie Inventum !

1. En tant que consommateur, vous bénéficiez d'une garantie Inventum de 5 ans sur tous les produits de la marque Inventum.
2. Pendant cette période, un produit défectueux ou une pièce défectueuse, rendant impossible le fonctionnement normal du produit ou de la pièce, sera toujours gratuitement réparé(e) ou, si la réparation n'est pas possible et/ou n'offre pas de solution, échangé(e) (par un produit identique ou équivalent). L'évaluation des défauts incombe à Inventum.
3. Pour revendiquer la garantie Inventum de 5 ans, vous pouvez retourner au magasin où vous avez acheté le produit dans les 2 mois suivant la découverte du défaut ou de la défectuosité, ou contacter le service après-vente d'Inventum par le biais du formulaire de demande d'intervention sur le site Web [www.inventum.eu/service](http://www.inventum.eu/service).
4. La période de garantie commence à partir de la date figurant sur le bon d'achat original du produit.
5. Pour avoir droit à la garantie, vous devez toujours envoyer une copie du bon d'achat original avec la demande d'intervention et présenter le bon d'achat original au technicien de service.
6. La garantie Inventum de 5 ans s'applique seulement à un usage ménager normal des produits aux Pays-Bas.

## Sont exclus de la garantie

1. La garantie Inventum de 5 ans ne s'applique pas aux cas suivants : usure normale, consommables, utilisation abusive, entretien insuffisant ou incorrect, montage et installation incorrects et/ou incompétents de l'appareil, réparations effectuées par des tiers non autorisés, usage professionnel ou commercial, numéro de série manquant, dommages engendrés par une cause externe. Cette énumération n'est pas exhaustive.
2. Les produits de second choix et les produits qui ont été encastrés dans une salle d'exposition ne sont pas couverts par la garantie Inventum de 5 ans. Tous les dommages visibles tels que les bosses et les rayures et les légères traces d'utilisation sont exclus de toute garantie.

## Signalement des pannes des produits Inventum

1. Les pannes ou les défauts des produits Inventum peuvent être signalés par le biais du formulaire d'intervention sur le site Web [www.inventum.eu/service](http://www.inventum.eu/service) ou par l'intermédiaire du vendeur du produit.
2. Une copie du bon d'achat original doit être envoyée avec la demande.
3. Le service après-vente d'Inventum détermine sur la base de la demande et du bon d'achat si le produit sera réparé ou échangé.

## Important à savoir

- Les produits envoyés sans demande préalable ne seront pas traités. Après avoir introduit votre demande, vous recevrez un message d'Inventum indiquant si vous avez droit à une garantie et si vous devez envoyer le produit.
- Le remplacement ou la réparation d'un produit défectueux ou d'une pièce défectueuse n'entraîne pas un prolongement du délai de garantie initial.
- Les produits éligibles pour le remplacement ou la réparation doivent être vidés et propres.

Pour une explication détaillée des conditions de garantie et des éléments qui en sont exclus, rendez-vous sur le site Web d'Inventum : [www.inventum.eu/algemene-voorwaarden](http://www.inventum.eu/algemene-voorwaarden)

Les présentes conditions générales de garantie et de service après-vente s'appliquent aux produits de la marque Inventum dont la date d'achat est postérieure au 27 avril 2022 et qui sont utilisés aux Pays-Bas.

Pour les produits Inventum utilisés en dehors des Pays-Bas, mais dans un pays de l'UE, les règles de garantie de ce pays s'appliquent. Inventum n'offre une garantie et un service après-vente par un technicien spécialisé en appareils électroménagers qu'aux Pays-Bas uniquement.

En tant que consommateur, vous avez droit, en vertu de la loi, à un produit fiable. Le produit tombe en panne plus tôt que prévu ? Il est alors question de non-conformité. Dans un tel cas, la loi vous offre, en tant qu'acheteur, un certain nombre de recours pour vous protéger. Cette protection juridique n'est pas affectée par la garantie commerciale ci-dessus accordée par Inventum sur les produits Inventum utilisés aux Pays-Bas.

**Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnhem, Nederland (Pays-Bas)**



**klein** huishoudelijk



**witgoed** vrijstaand



**witgoed** inbouw



**persoonlijke** verzorging

**Inventum Huishoudelijke  
Apparaten B.V.**

Postbus 5023  
6802 EA Arnhem  
The Netherlands

[info@inventum.eu](mailto:info@inventum.eu)  
[www.inventum.eu](http://www.inventum.eu)

[twitter.com/inventum1908](https://twitter.com/inventum1908)  
[facebook.com/inventum1908](https://facebook.com/inventum1908)  
[youtube.com/inventum1908](https://youtube.com/inventum1908)

