



MY SNACKTASTIC®



GEBRUIKSAANWIJZING

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u dit toestel in gebruik neemt! Bewaar deze zorgvuldig.

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil ! Conservez-le soigneusement.

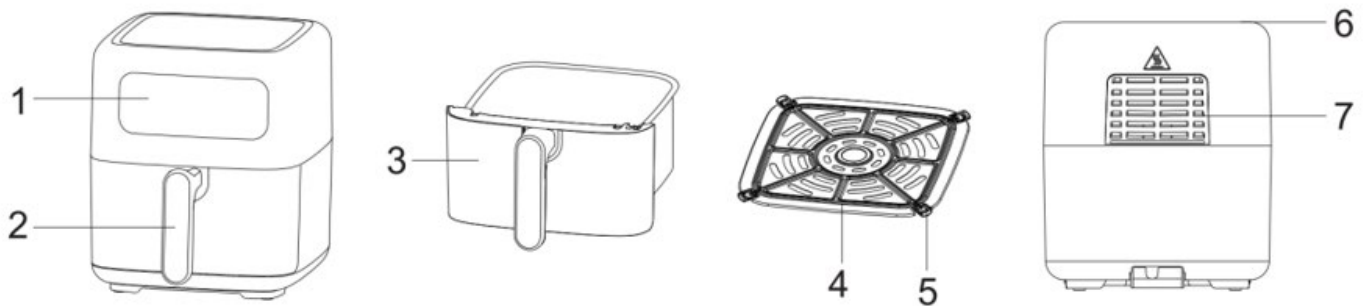
USER MANUAL

Read the user manual attentively before using this appliance. Keep the user manual carefully.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung gründlich, bevor Sie das Gerät benutzen! Bitte sorgfältig aufbewahren.

230V 50/60Hz 1200W



BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

1. Controlepaneel display
2. Korfgreep
3. Lade + korf
4. Grillrooster
5. Silicone huls rooster
6. Lucht inlaat
7. Lucht uitlaat

Wij behouden ons het recht om technische wijzigingen aan te brengen.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Panneau de contrôle
2. Poignée du panier
3. Panier + tiroir
4. Grille à griller
5. Manchon en silicone
6. Entrée d'air
7. Sortie d'air

Nous nous réservons le droit de faire des changements techniques.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

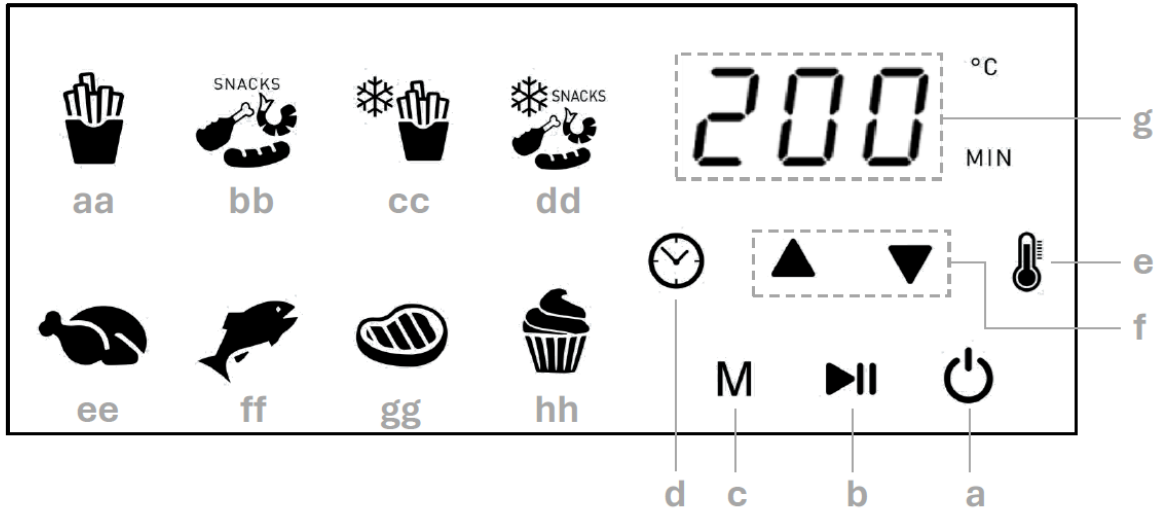
1. Control panel display
2. Basket handle
3. Pan + Basket
4. Grill grid
5. Silicone sleeve grid
6. Air inlet
7. Air outlet

We reserve the right to execute technical modifications.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Display
2. Korbgriff
3. Korb + Schublade
4. Grillrost
5. Silikonhülle Grillrost
6. Lufteinlass
7. Luftauslass

Wir behalten das Recht vor, technische Änderungen vorzunehmen.



GEBRUIKSAANWIJZING

NL

Proficiat! U kocht zonet een toestel van topkwaliteit dat u jarenlang snackplezier garandeert.

Voor bijkomende informatie en nuttige tips over onze toestellen kan u steeds terecht op onze website www.fritel.com. Personen die deze gebruiksaanwijzing **NIET** gelezen hebben mogen dit toestel **NIET** gebruiken. Inbreuken tegen de voorschriften en bepalingen vermeld in deze gebruiksaanwijzing doen automatisch de garantie vervallen!

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit product is gebouwd in overeenstemming met de Europese veiligheidsnormen CE. Zoals voor alle elektrische huishoudtoestellen dienen de nodige maatregelen van voorzichtigheid in acht genomen te worden om ongevallen te vermijden of om te voorkomen dat uw toestel beschadigd wordt.

- 
Opgelet! Verbrandingsgevaar! Door gebruik van het toestel ontstaan hete oppervlakken. Raak enkel de handgreep of bedieningsknoppen aan terwijl het toestel in werking is.
- Opgelet!** Ook na het uitschakelen van het toestel blijven er hete oppervlakken die verbrandingsgevaar opleveren. Laat het toestel dus volledig afkoelen alvorens het te verplaatsen, te reinigen of op te bergen.
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en dit enkel onder continu toezicht. Dit toestel mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren begrijpen. Houd het

toestel en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en onderhoud mogen **NIET** uitgevoerd worden door kinderen.

- Kookapparaten dienen op stabiele wijze geplaatst te worden met de handvaten (indien aanwezig) zo gepositioneerd om het morsen van vloeistoffen te vermijden.
- Het toestel is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik op kamertemperatuur en voor gelijkaardige toepassingen, uitgezonderd: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgeving; boerderijen; klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; bed & breakfast omgevingen. Het toestel nooit buitenshuis gebruiken.
- Het toestel enkel gebruiken met 230 Volt wisselstroom.
- In overeenstemming met de wettelijke veiligheidsnormen moet het toestel steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding.
- De bedieningsknoppen, het elektrisch snoer en de stekker **NOOIT** met natte handen aanraken. Het toestel en het elektrisch snoer **NOOIT** in water (of enige andere vloeistof) onderdompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek. Indien het toestel toch nat of vochtig zou worden, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact trekken.
- Een beschadigd snoer kan elektrische shocks veroorzaken. Het toestel **NOOIT** gebruiken indien het beschadigd is, gevallen is of een storing vertoont of indien het snoer of de stekker beschadigd is. Breng het toestel in al deze gevallen onmiddellijk naar uw verkooppunt of erkend hersteller.
- Verwijder na gebruik steeds onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Doe dit ook als het toestel niet in gebruik is, vooraleer u het reinigt en vooraleer u het verplaatst. Trek hierbij **NOOIT** aan het snoer zelf, maar enkel aan de stekkerkop.
- Gebruik **NOOIT** aparte timers of afstandbedieningsystemen.
 - Doe **NOOIT** rechtstreeks olie in de lade. Dit kan brand veroorzaken.
 - Raak **NOOIT** de binnenzijde aan als het toestel in werking is.
 - Tijdens het bakken kan er hete stoom uit de openingen komen. Blijf met handen en gezicht steeds op veilige afstand van de stoom. Wees ook steeds voorzichtig bij het verwijderen van de lade uit het toestel wanneer in werking, er kan stoom uitkomen.
 - Trek **ONMIDDELLIJK** de stekker uit het stopcontact indien er donkere rook uit het toestel komt. Haal de lade pas uit het toestel als er geen donkere rook meer is.
 - Plaats het toestel **NOOIT** in de nabijheid van gordijnen, muurdecoratie, textiel en andere ontvlambare voorwerpen. Zorg dat er steeds min. 15 cm aan alle kanten van het toestel is.

- Gebruik het toestel enkel en alleen op de netspanning zoals deze aangegeven op het typeplaatje.
- Dit toestel is enkel bestemd voor het olievrij frituren/grillen/bakken van voedsel. Het toestel mag niet voor andere doeleinden gebruikt of gecombineerd worden met andere toestellen!
- Het toestel NOOIT zonder toezicht laten als het in werking is en het NOOIT verplaatsen wanneer het in werking is.
- Het toestel steeds op een vaste en vlakke ondergrond plaatsen, zoals een keukentablet of tafel zodat het toestel niet kan kantelen of schuiven.
- Het toestel NOOIT aan het elektrisch snoer vastnemen of verplaatsen. Het elektrisch snoer nooit plooiën, vastklemmen, rond het toestel draaien of over een scherpe rand trekken.
- NOOIT verlengsnoeren of contactdozen gebruiken. Plaats het toestel dicht bij een stopcontact en sluit het steeds rechtstreeks aan. Rol bij gebruik steeds het volledige snoer af.
- Laat het elektriciteits snoer NOOIT over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Gebruik het elektrisch snoer en het toestel NOOIT in de nabijheid van warmtebronnen zoals fornuizen, ovens of verwarming.
- Bedek het toestel en ventilatierooster NOOIT wanneer het in werking is.
- Gebruik enkel de originele accessoires.
- Herstellingen mogen alleen door een erkend vakman of door een erkende herstellingsdienst uitgevoerd worden.
- Dit toestel is enkel en alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel gebruik.

2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder eerst alle verpakkingen en stickers.
- Houd verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het toestel en elektriciteits snoer op eventuele beschadigingen. Is er een beschadiging, het toestel NIET gebruiken, maar onmiddellijk terugbrengen naar uw verkooppunt of contact opnemen met de verkoper.
- Alvorens het toestel voor het eerst te gebruiken is het aanbevolen de korf af te wassen (zie onderhoud).
- Controleer of de netspanning overeenstemt met deze aangeduid op het toestel.

3. INSTELLINGEN

Onderstaande tabel geeft aan welke instellingen best gebruikt worden voor welke ingrediënten.

OPGELET: deze instellingen zijn slechts richtlijnen. Aangezien elk ingrediënt kan verschillen van merk tot merk en ook van grootte, vorm, inhoud,... kunnen aangegeven instellingen mogelijk niet helemaal overeenkomen.

TIPS:

- Kleinere ingrediënten vereisen vaak een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Tijdens het bakproces kan opschudden (zie punt 4) van kleine ingrediënten het bakresultaat gunstig beïnvloeden.
- Het toevoegen van een beetje olie op verse aardappelen kan de ingrediënten krokanter maken. Voeg de olie toe voordat u de ingrediënten in de korf doet. Bak de ingrediënten binnen de paar minuten nadat u er olie over heeft gedaan.
- Snacks die in een traditionele oven kunnen bereid worden kunnen ook in de SnackTastic® worden bereid. Snacks of frieten die enkel geschikt zijn voor een friteuse zullen niet het gewenste resultaat opleveren.
- U kan de SnackTastic® gebruiken om ingrediënten op te warmen. Stel de temperatuur in dat geval in op 150°C voor maximaal 10 minuten.

	Min-Max capaciteit (gr.)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Opschudden
Aardappelen en frietjes				
Frietjes	200-400	15-20	190°	Opschudden*
Vlees en gevogelte				

Steak	100-300	10-15	180°	
Varkenskoteletjes	100-300	10-15	180°	
Vis	200-400	8-12	200°	
Kippenboutjes	100-400	20-30	180°	
Snacks				
Chicken Nuggets	100-300	6-10	200°	Opschudden*
Fish Sticks	100-300	8-12	200°	
Muffins	250	15-20	160°	
Cake	300 (gewicht deeg)	20-25	160°	

OPMERKING: Voeg 3 minuten toe aan de baktijd indien het toestel koud is bij de eerste bakbeurt.

OPMERKING: Controleer op de verpakking of de ingrediënten geschikt zijn voor bereiding in de oven.

*zie punt 4 bediening

Huisgemaakte frietjes

Voor het beste resultaat, raden wij aan om voorgebakken frietjes te gebruiken (vb. diepvries frieten). Indien u zelf huisgemaakte frietjes wil maken, raden wij aan om onderstaande stappen te volgen.

- Schil de aardappelen en snij ze in frietjes.
- Laat de frietjes minimum 30 minuten in een kom water weken, haal ze eruit en droog ze met keukenpapier.
- Giet ½ eetlepel olie in een kom, doe de frietjes erbij en meng goed zodat de frietjes allemaal bedekt zijn met olie.
- Haal de frietjes uit de kom met uw handen of met een tang zodat de overtollige olie in de kom achterblijft. Doe de frietjes in de korf.
OPGELET: giet de frietjes niet van de kom in de korf om te vermijden dat de overtollige olie er ook in terecht komt.
- Bak de frietjes zoals eerder aangegeven.

4. BEDIENING TOESTEL + GEBRUIK

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| a) Aan/Uit | e) Temperatuurinstelling |
| b) Start/Pauze | f) Instelling (vehogen of verlagen) |
| c) Menu (zie hieronder) | g) Tijd / temperatuur display |
| d) Tijdinstelling | |

Voorgeprogrammeerde instellingen (Menu):

aa: Verse frietjes	200°C – 20 Min	bb: Snacks	200°C – 7 Min
cc: Diepgevroren frietjes	190°C – 15 Min	dd: Diepgevroren snacks	200°C – 7 Min
ee: Kip	180°C – 20 Min	ff: Vis	200°C – 11 Min
gg: Steak	180°C – 10 Min	hh: Cake	160°C – 20 Min

Default instelling Manueel: 200°C – 18 Min

- Plaats het toestel op een vlakke, stabiele en warmtebestendige ondergrond.
OPGELET: doe geen olie of enig andere vloeistof rechtstreeks in de korf.
OPGELET: plaats niets boven op het toestel.
- Trek de lade voorzichtig uit het toestel.
OPGELET: trek de lade steeds volledig uit het toestel vooraleer u ingrediënten toevoegt in de korf.
OPGELET: Zorg ervoor dat het grillrooster goed op de bodem van de korf is geplaatst.
- Plaats de ingrediënten in de korf.
OPGELET: Vul de korf niet meer dan 4/5, of de aangegeven hoeveelheden in bovenstaande tabel. Grotere hoeveelheden zullen een minder goed resultaat opleveren. NOOIT gebruiken zonder het grillrooster.
CAKE-FUNCTIE: doe het cakebeslag in de cakevorm, doe de cakevorm in de korf en plaats in het toestel.

-
4. Plaats de lade terug in het toestel.
OPGELET: raak de lade niet aan tijdens of enige tijd na gebruik. Deze wordt erg heet. Raak de lade enkel aan bij het handvat.
 5. Steek de stekker in het stopcontact. De Aan/Uit display knippert nu.
 6. Druk op 'Aan/Uit' om het apparaat te starten en de tijd- en temperatuurinstellingen naar wens aan te passen.
 7. Druk eerst op 'Tijd'(d). Vervolgens kunt u op de instel knop "▲" "▼" (f) drukken om de gewenste tijd in te stellen (1 tot 60 minuten). Bij elke druk wordt de tijd met 1 minuut verhoogd of verlaagd. U kunt ook lang op de instel knop drukken voor snelle aanpassing.
 8. Druk dan op de 'Temperatuur' (e), daarna kunt u op de instel knop "▲" "▼" (f) drukken om de gewenste temperatuur in te stellen (80°C tot 200°C). Bij elke druk wordt de temperatuur met 5°C verhoogd of verlaagd. U kunt ook lang op de instel knop drukken voor snelle aanpassing.
OPMERKING: indien gewenst kan het toestel voorverwarmd worden. Stel de gewenste temperatuur in en tijd op 5 minuten.
 9. Om een voorgeprogrammeerde instelling te gebruiken, druk op de Menu-knop (c) totdat de gewenste instelling ("aa" tot "hh") is geselecteerd.
 10. Druk op Start/Pauze (b) om te starten. Het Start/Pauze symbool zal tijdens het proces knipperen en afwisselend wordt de temperatuur en resterende tijd weergegeven.
 11. Sommige ingrediënten die op elkaar liggen dienen opgeschud te worden halverwege het bakproces om een egaal bakresultaat te verkrijgen. Om de ingrediënten op te schudden, neem het handvat vast, trek de lade uit het toestel en schud. Plaats dan de lade terug in het toestel, het zal dan onmiddellijk terug automatisch starten.
 12. Wanneer de ingestelde tijd afgelopen is hoort u een kort geluidsignaal en zal het toestel automatisch uitschakelen. Haal de lade uit het toestel en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
TIP: om het toestel manueel uit te schakelen: druk op 'Aan/Uit' (a).
 13. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien deze nog niet klaar zijn, plaats de lade terug in het toestel en laat nog een paar minuten bakken.
 14. Draai de korf niet ondersteboven om de ingrediënten eruit te halen. Bakresten of olieresten die in de korf gevallen zijn, zouden dan op uw ingrediënten kunnen vallen/druppen.
OPGELET: Na het bakken zijn de korf en de ingrediënten nog zeer heet. Naargelang de gebruikte ingrediënten die gebakken zijn kan er stoom vrij komen.
TIP: Om grotere of breekbare ingrediënten uit de korf te halen gebruikt u best een grijptang.
 15. Wanneer een eerste bakbeurt klaar is, is het toestel meteen klaar om een volgende bakbeurt te starten.
 16. U kunt het apparaat ook op elk gewenst moment uitschakelen. Om dit te doen, drukt u drie seconden lang op 'Aan/Uit'. Het toestel laat drie pieptonen horen en op het display wordt "OFF" weergegeven. Het apparaat koelt gedurende 15 seconden af terwijl "OFF" op het scherm wordt weergegeven.

5. ONDERHOUD

1. Reinig het toestel na elk gebruik.
 2. Verwijder eerste de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te reinigen.
TIP: om het afkoelen te bevorderen kan u de lade uit het toestel halen.
 3. De korf en rooster zijn bedekt met een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukenaccessoires of agressieve reinigingsmiddelen om ze te reinigen. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
 4. De behuizing enkel reinigen met een vochtige doek.
 5. De korf en rooster kunnen gereinigd worden in een heet zeepsopje met een zacht afwasborsteltje.
TIP: De korf en rooster zijn vaatwasserbestendig.
TIP: Gebruik de FRITEL airfryer reiniger voor overgebleven vuil.
TIP: Indien voedingsresten blijven kleven aan de korf: laat gedurende 20 minuten weken in warm water.
 6. De binnenzijde van het toestel kan met warm water en een zachte spons worden gereinigd.
 7. Reinig de verwarmingselementen met een afwasborstel om kleverige voedselresten te verwijderen.
 8. Het toestel goed drogen vooraleer het opnieuw in gebruik te nemen of op te bergen.
-

6. OPBERGING

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel helemaal afkoelen tot kamertemperatuur.
2. Controleer dat alle onderdelen proper en droog zijn.

7. NUTTIGE TIPS BIJ STORINGEN

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De SnackTastic® werkt niet.	De stekker steekt niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Er is geen lade in het toestel.	Plaats de lade met korf correct in het toestel.
De ingrediënten zijn niet gaar genoeg.	Er werden te veel ingrediënten in de korf gedaan.	Doe kleinere hoeveelheden tegelijk in de korf.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur hoger in.
	De baktijd is te kort.	Laat langer bakken.
De ingrediënten zijn niet egaal gebakken.	Sommige ingrediënten dienen halverwege opgeschud te worden.	Schud de ingrediënten die over elkaar liggen (vb. frietjes) halverwege op.
Gefrituurde ingrediënten zijn niet krokant.	Er werden snacks gekozen die enkel in een traditionele of koude zone friteuse kunnen worden bereid.	Gebruik ovensnacks of smeer de ingrediënten lichtjes in met olie om een krokanter resultaat te verkrijgen.
Ik krijg de lade niet goed op zijn plaats.	De korf is te veel gevuld.	Vul de korf niet meer dan 4/5.
	De lade is niet correct in het toestel geplaatst.	Plaats de lade correct in het toestel.
Er komt witte rook uit het toestel.	U gebruikt vette ingrediënten.	Bij het bakken van heel vette ingrediënten drupt de olie en dit zorgt dit voor rook. Dit heeft geen invloed op het eindresultaat.
	De korf bevat nog restanten van vorige bakbeurten.	De rook komt van het opwarmen van de restjes in de korf. Reinig de korf grondig na elk gebruik.
Verse frietjes zijn niet homogeen gebakken.	U gebruikt het verkeerde soort aardappel.	Gebruik een andere soort aardappelen.
	De kleuring hangt af van de hoeveelheid water en olie in de frietjes.	Droog de frietjes zorgvuldig voor ze in te smeren met olie
Verse frietjes zijn niet krokant.	Het krokante hangt af van de hoeveelheid water en olie in de frietjes.	Snijd kleinere frietjes.
		Voeg wat meer olie toe

Indien de storing nog **NIET** werd opgelost, het toestel **NIET** gebruiken. Wend u onmiddellijk tot uw verkooppunt.

HET TOESTEL IS ONTWERPEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. BIJ PROFESSIONEEL GEBRUIK VERVALLEN DE GARANTIEVOORWAARDEN. DEFECTEN EN/OF BESCHADIGINGEN TEN GEVOLGE VAN HET NIET NALEVEN VAN DE GEBRUIKSAANWIJZING WORDEN NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE.

8. GARANTIEBEPALINGEN

De wettelijke garantie loopt vanaf de aankoopdatum. Het aankoopbewijs bepaalt de aankoopdatum. De duur en de voorwaarden van de garantie zijn afhankelijk van de landelijke wetgeving van het land van aankoop. Indien u een defect toestel heeft, wendt u zich tot uw verkoper met uw aankoopbewijs.

De gebruiker is verantwoordelijk voor het reinigen én deugdelijk verpakken van het defecte toestel alvorens dit aan te bieden ter herstelling. Het is onvoldoende om het toestel in een kartonnen verpakking met papier te verpakken. FRITEL is niet verantwoordelijk voor schade als gevolg van onvoldoende verpakking, hierdoor vervalt ook de garantie onherroepelijk.

Bepalingen van de garantie:

- De waarborg dekt de herstellingen en/of het gratis vervangen van onderdelen die door onze technische diensten als defect beschouwd worden en waarbij het defect te wijten is aan materiaal-, constructie- of fabricagefouten. De waarborg dekt niet de beschadiging, noch de slijtage van de platen.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- Voor 2^e hands toestellen is de verkoper het enige aanspreekpunt.
- De verzendingskosten heen en terug, in geval van herstelling, zijn steeds ten laste van de koper.
- **De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van de originele aankoopfactuur (geen kopij).**
- De garantie kan niet ingeroepen worden voor normale slijtage.

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen:

- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk, professioneel of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij onvoldoende verpakking en slecht transport in geval van retourzending.
- Bij herstelling of wijziging door NIET-gemachtigde derden.
- Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.
- Bij defecten die niet te wijten zijn aan het toestel zelf, maar aan een externe oorzaak, zoals een val, botsing, beschadiging, brand, aardbeving, overstroming, bliksem, ...
- Bij het niet naleven van de instructies in de gebruiksaanwijzing.

Voor toestellen die niet onder garantie vallen om één van bovenstaande redenen, zullen alle kosten (transport, administratie, onderzoek en handling) worden doorgerekend.

De meest recente versie van de gedetailleerde wettelijke garantievoorzwaarden, evenals de gedetailleerde commerciële garantievoorzwaarden kan u altijd consulteren op www.fritel.com.

9. MILIEU



Gooi het toestel op het einde van zijn levensduur niet samen met het normale huisvuil weg, maar lever het in bij een officieel verzamelpunt om het te laten recycleren. Op deze wijze helpt u het milieu te beschermen.

10. AANSPRAKELIJKHEID

Alle aansprakelijkheden, zowel naar de gebruiker(s) als naar alle derden, die zouden voortvloeien uit **niet**-naleving van alle in deze gebruiksaanwijzing vermelde veiligheidsvoorschriften, kunnen onder geen enkel beding ten laste worden gelegd van de fabrikant. Bij **niet**-naleving van deze veiligheidsvoorschriften vrijwaart de gebruiker van dit toestel, of welke persoon ook die deze veiligheidsvoorschriften niet heeft nageleefd, de fabrikant voor alle aansprakelijkheden die de fabrikant hierdoor ten laste kunnen gelegd worden.


11. ACCESSOIRES, ONDERDELEN EN ANDERE FRITEL PRODUCTEN

Bezoek onze webshop www.fritel.com en ontdek veel gestelde vragen, beschikbare onderdelen en accessoires, evenals alle overige producten uit ons FRITEL-assortiment voor nog meer FRITEL-plezier!

Félicitations ! Vous venez d'acheter un appareil de haute qualité qui vous garantira beaucoup de plaisir à préparer des encas des années durant ! Pour toute information supplémentaire et conseils utiles au sujet de nos produits, consultez notre site web www.fritel.com. Les personnes n'ayant **PAS** lu ce mode d'emploi ne peuvent **PAS** utiliser cet appareil. N'oubliez pas de lire les conditions de garantie.

1. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil a été conçu conformément aux normes de sécurité européennes CE. Comme pour tous les appareils électroménagers les mesures de prudence nécessaires doivent être surveillées afin d'éviter les accidents ou tout endommagement à l'appareil.

-  **ATTENTION!** Risque de brûlure! Pendant l'utilisation, les surfaces chaudes peuvent être brûlantes. Ne touchez que la poignée ou les boutons de commande lorsque l'appareil est en marche.
- **ATTENTION!** Même après débranchement de l'appareil il y a toujours des surfaces brûlantes qui peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir entièrement l'appareil avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, et ce uniquement sous supervision permanente. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant de connaissances et d'expérience, à condition qu'elles soient sous surveillance ou aient reçus des instructions sur l'usage de l'appareil

d'une façon sûre et à condition qu'elles soient au courant des dangers potentiels. Maintenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne peut pas se faire par des enfants.

- Les appareils de cuisson doivent être placés sur une surface stable et les poignées (s'il y en a) doivent être positionnées de manière à éviter de renverser des liquides.
- L'appareil est destiné uniquement pour un usage domestique à température ambiante et pour des applications similaires, sauf : Cuisines du personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; Fermes ; Par les clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- N'utilisez l'appareil qu'avec du courant électrique alternatif de 230 volts.
- Conformément aux normes de sécurité légales, branchez toujours l'appareil sur une prise de courant reliée de terre.
- Ne touchez **JAMAIS** les boutons de commande, le cordon électrique ou la prise avec des mains mouillées. N'immergez **JAMAIS** l'appareil, le cordon électrique ni la fiche dans l'eau (ou tout autre liquide). Nettoyez-les seulement avec un chiffon humide. Si l'appareil devient mouillé ou humide, retirez immédiatement la fiche de la prise.
- Un cordon endommagé peut provoquer un choc électrique. N'utilisez **JAMAIS** l'appareil s'il est endommagé, s'il est tombé ou s'il fonctionne mal, ou si le cordon ou la fiche est endommagé. Dans tous les cas, rapportez immédiatement l'appareil à votre point de vente ou à un réparateur agréé.
- Retirez immédiatement la fiche de la prise après utilisation. Retirez-la également lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et lorsque vous le déplacez. Ne tirez **JAMAIS** sur le cordon lui-même, mais seulement sur le connecteur.
- N'utilisez **JAMAIS** de minuteries ou de systèmes à télécommande externes.
 - Ne mettez **JAMAIS** d'huile dans les paniers. Ceci peut causer un incendie.
 - Ne touchez **JAMAIS** l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.
 - Lors de la cuisson de la vapeur chaude peut s'échapper par les ouvertures. Maintenez mains et visage **TOUJOURS** à distance sûre de la vapeur. Soyez également **TOUJOURS** prudent lorsque vous retirez les paniers de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, de la vapeur chaude peut s'en échapper.
 - Tirez **IMMEDIATEMENT** la fiche de la prise lorsque une fumée foncée s'échappe de l'appareil. Ne tirez le panier

que lorsqu'il n'y a plus de fumée foncée.

- Ne placez JAMAIS l'appareil à proximité de rideaux, décoration murale, textile et autres objets inflammables. Assurez-vous qu'il y ait TOUJOURS 15 cm de tous les côtés de l'appareil.
- N'utilisez l'appareil qu'à la tension du réseau indiquée sur la plaque signalétique
- N'utilisez cet appareil que pour frire sans huile, faire cuire ou faire rôtir de la nourriture. L'appareil ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou combiné à d'autres appareils !
- Ne laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et ne le déplacez JAMAIS lorsqu'il fonctionne.
- Placez toujours l'appareil sur une surface solide et plane, telle qu'une table de cuisine, afin qu'il ne puisse pas basculer ou glisser.
- Ne manipulez ou ne déplacez JAMAIS l'appareil par son cordon électrique. Ne jamais plier, pincer, tordre ou tirer le cordon électrique autour de l'appareil ou sur un bord aigu.
- N'utilisez JAMAIS de rallonges ou de multiprises. Branchez toujours l'appareil à une prise directe.
- Ne laissez JAMAIS le cordon électrique pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
- N'utilisez JAMAIS le cordon électrique et l'appareil à proximité de sources de chaleur telles que des cuisinières, des fours ou des appareils de chauffage.
- Ne jamais couvrir l'appareil, l'entrée et la sortie d'air lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez que des accessoires originaux.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par un professionnel qualifié ou par un service de réparation agréé.
- Cet appareil ne convient qu'à un usage domestique et non à un usage professionnel.

2. AVANT LE PREMIER USAGE

- Enlevez tous les emballages et autocollants.
- Maintenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de défaut à l'appareil ou au câble. En cas de défaut, N'UTILISEZ PAS l'appareil, mais retournez-le immédiatement à votre point de vente ou contactez le vendeur.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est recommandé de laver soigneusement le panier. (Voir. ENTRETIEN)
- Assurez-vous que la tension du réseau correspond à celle qui est mentionnée sur l'appareil.

3. RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous affiche par ingrédient les réglages conseillés.

ATTENTION : ces réglages sont indicatifs. Comme chaque ingrédient peut être différent selon la sorte, marque, taille, forme, contenu... les réglages indiqués peuvent différer.

CONSEILS :

- Des plus petits ingrédients demandent généralement un temps de cuisson plus court que des plus grands ingrédients.
 - Lors du processus de cuisson de plus petits ingrédients il peut être favorable de secouer les ingrédients pour améliorer le résultat de la cuisson (voir UTILISATION).
 - Ajouter un peu d'huile sur des pommes de terre fraîches peut les rendre plus croustillantes. Ajoutez l'huile avant de mettre les pommes de terre dans le panier. Cuisez endéans quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
 - Les encas qui peuvent être préparés dans un four traditionnel peuvent également être préparés dans le SnackTastic®. Les encas ou les frites qui sont uniquement conçus pour une préparation en friteuse ne donneront pas le résultat souhaité.
 - Vous pouvez utiliser le SnackTastic® pour chauffer les ingrédients. Dans ce cas, réglez la température sur 150°C pour un maximum de 10 minutes.
-

	Capacité Min-Max (gr)	Temps (min.)	Température (°C)	Secouer
Pommes de terre et frites				
Frites	200-400	15-20	190°	Secouer*
Viande et volaille				
Steak	100-300	10-15	180°	
Côtelettes de porc	100-300	10-15	180°	
Poisson	200-400	8-12	200°	
Drumstick	100-400	20-30	180°	
Encas				
Nuggets de poulet	100-300	6-10	200°	Secouer*
Fish Fingers	100-300	8-12	200°	
Muffins	250	15-20	160°	
Cake	300 (poids de la pâte)	20-25	160°	

REMARQUE : ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est froid lors de la première cuisson.

REMARQUE : assurez-vous que les ingrédients conviennent à une préparation au four.

*voir Utilisation

Frites faites maison

Pour le meilleur résultat, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites (p.ex. des frites surgelées). Si vous souhaitez faire des frites faites maison, nous vous conseillons de suivre les étapes ci-dessous.

1. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en frites.
2. Faites tremper les frites au minimum 30 minutes dans un bol d'eau, sortez-les et séchez-les avec du papier essuie-tout.
3. Versez ½ càs d'huile dans un bol, ajoutez-y les frites et mélangez bien de façon que toutes les frites soient recouvertes d'huile.
4. Ne versez pas les frites du bol dans le panier afin d'éviter que l'huile excédentaire ne finisse dans le plateau. Enlevez les frites du bol avec les mains ou avec une pince afin de laisser l'huile excédentaire dans le bol. Mettez les frites dans le panier.
5. Cuisez les frites comme indiqué ci-dessus.

4. FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

- | | |
|---------------------------|---|
| a) Marche/Arrêt | e) Réglage de la température |
| b) Démarrage/Pause | f) Réglage (augmentation ou diminution) |
| c) Menu (voir ci-dessous) | g) Display : heure / température |
| d) Réglage de temps | |

Fonctions préprogrammées (Menu):

aa : Frites	200°C – 20 Min	bb : Snacks	200°C – 7 Min
cc : Frites surgelées	190°C – 15 Min	dd : Snacks surgelés	200°C – 7 Min
ee : Poulet	180°C – 20 Min	ff : Poisson	200°C – 11 Min
gg : Steak	180°C – 10 Min	hh : Gâteau	160°C – 20 Min
Réglage par défaut manuellement : 200°C – 18 Min			

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et thermorésistante.
ATTENTION : Ne versez pas directement d'huile ou d'autres liquides dans le panier.
ATTENTION : Ne mettez rien sur l'appareil.
2. Tirez le tiroir de l'appareil avec précaution.

ATTENTION : retirez toujours le tiroir entièrement de l'appareil avant d'ajouter des ingrédients dans le panier.

ATTENTION : Veillez à ce que la grille soit bien placée au fond du plateau.

3. Mettez les ingrédients dans le panier.

ATTENTION : ne remplissez pas le panier plus de $\frac{4}{5}$, ou de la quantité mentionnée dans le tableau ci-dessus. De plus grandes quantités donneront de moins bons résultats.

FONCTION CAKE : mettez la pâte à cake dans le moule à cake, mettez le moule à cake dans le panier et le panier dans l'appareil.

4. Placez le tiroir dans l'appareil.

ATTENTION : ne touchez pas le tiroir lorsque pendant ou un peu après utilisation. Utilisez uniquement la poignée.

5. Insérez la fiche dans la prise secteur. Le display Marche/Arrêt clignote maintenant.

6. Appuyez sur Marche/Arrêt pour démarrer l'appareil et ajustez les réglages de temps et de température en fonction des besoins.

7. Appuyez d'abord sur le display de réglage de temps (d). Vous pouvez ensuite appuyer sur réglage (f) "▲" "▼" pour régler la durée souhaitée (1 à 60 minutes). Chaque pression augmente ou diminue la durée d'une minute. Vous pouvez également appuyer longuement sur le bouton de réglage pour un réglage rapide.

8. Appuyez ensuite sur température (e), puis sur réglage (f) "▲" "▼" pour régler la température souhaitée (80°C à 200°C). Chaque pression augmente ou diminue la température de 5°C. Vous pouvez également appuyer longuement sur le bouton de réglage pour un réglage rapide.

REMARQUE : Si vous le souhaitez, l'appareil peut être préchauffé. Réglez la température souhaitée et la durée sur 5 minutes.

9. Pour utiliser une fonction préprogrammée, appuyez sur la touche 'Menu' (c) jusqu'à ce que la fonction souhaitée (aa-hh) soit sélectionnée.

10. Appuyez sur Démarrage/Pauze (b) pour démarrer. Le symbole clignote pendant le processus et affiche alternativement la température et le temps restant.

11. Certains ingrédients doivent être secoués au milieu du processus de cuisson. Afin de secouer les ingrédients, prenez la poignée, retirez le tiroir de l'appareil et secouez. Remettez ensuite le tiroir dans l'appareil, qui redémarrera immédiatement et automatiquement.

12. Vous entendez un signal sonore court lorsque le temps de cuisson est terminé. L'appareil se débranche automatiquement. Retirez le tiroir de l'appareil et placez-le sur une surface thermorésistante.

CONSEIL : pour éteindre l'appareil manuellement, appuyez sur Marche/Arrêt (a).

13. Contrôlez si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas prêts, remettez le panier dans l'appareil et laissez encore cuire quelques minutes.

14. Pour retirer les petits ingrédients du panier (par exemple les frites), retirez le tiroir de l'appareil. Ne retournez pas le panier. Les résidus de cuisson ou l'huile tombés dans le plateau pourraient alors tomber sur vos ingrédients.

ATTENTION : Après la cuisson, le panier et les ingrédients sont encore très chauds. Selon les ingrédients utilisés lors de la cuisson, de la vapeur peut se former.

CONSEIL : Pour retirer les ingrédients plus volumineux ou fragiles du panier, utilisez une pince.

15. Lorsque la première cuisson est terminée, l'appareil est immédiatement prêt pour commencer la cuisson suivante.

16. Vous pouvez également éteindre l'appareil à tout moment. Pour ce faire, appuyez sur la touche Marche/Arrêt (a) pendant trois secondes. L'appareil émet trois bips et l'écran affiche "OFF". L'appareil refroidit pendant 15 secondes alors que l'écran affiche "OFF".

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

2. Débrancher le cordon électrique et laissez refroidir entièrement avant de le nettoyer.

CONSEIL : Retirez le panier pour refroidir plus rapidement .

3. Le panier et la grille sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'accessoires de cuisine en métal ou de produits nettoyants abrasifs pour les nettoyer. Ceci pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
4. Nettoyez l'extérieure de l'appareil uniquement avec un chiffon humide.
5. Le panier et la grille peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse chaude avec une brosse de vaisselle douce.
CONSEIL : Le panier et la grille sont résistants au lave-vaisselle.
CONSEIL : Utilisez le nettoyant FRITEL airfryer pour la crasse restante.
CONSEIL : Si certains ingrédients collent au panier: faites tremper le panier dans de l'eau chaude pendant 20 minutes.
6. L'intérieur de l'appareil peut être nettoyé à l'eau chaude avec une éponge douce.
7. Nettoyez les éléments chauffants avec une brosse de vaisselle pour éliminer des restes qui collent.
8. Séchez minutieusement l'appareil avant de l'utiliser ou de le ranger.

6. RANGEMENT

1. Tirez la fiche de la prise secteur et laissez refroidir l'appareil.
2. Assurez-vous que toutes les parties soient propres et sèches.

7. CONSEILS UTILES EN CAS DE PANNE

Panne	Cause possible	Solution
Le SnackTastic® ne fonctionne pas.	La fiche n'est branchée à la prise secteur.	Insérez la fiche dans la prise secteur.
	Il n'y a pas de tiroir/panier dans l'appareil.	Placez le panier correctement dans l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas suffisamment cuits.	Il y avait trop d'ingrédients dans le panier.	Mettez moins d'ingrédients à la fois dans le panier.
	La température réglée est trop basse.	Réglez sur une température plus élevée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Laissez cuire plus longtemps.
Les ingrédients ne sont pas cuits de façon uniforme.	Certains ingrédients doivent être secoués.	Les ingrédients qui sont superposés (p. ex. des frites) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson.
Les ingrédients frits ne sont pas croustillants.	On a choisi des en-cas qui ne peuvent être préparés que dans une friteuse traditionnelle ou une friteuse à zone froide.	Utilisez toujours des encas au four ou enduisez-les légèrement avec de l'huile pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à mettre le tiroir correctement.	Il y a trop dans le panier.	Ne remplissez pas le plateau plus de 4/5.
	Le panier n'est pas mis correctement.	Insérer correctement le panier dans l'appareil.
Une fumée blanche émane de l'appareil.	Vous utilisez des ingrédients très gras.	Lors de la cuisson d'ingrédients très gras, cette graisse goutte dans le plateau brûlant ce qui cause de la fumée. Ceci n'affecte pas le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus d'une cuisson précédente.	La fumée émane des résidus chauffés. Nettoyez le plateau après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas cuites de	Vous n'utilisez pas le bon type de pomme de terre.	Utilisez un autre type de pomme de terre.

façon homogène.	Le croustillant dépend de la quantité d'eau dans les frites.	Séchez soigneusement les frites avant de les enduire d'huile.
Les frites ne sont pas croustillantes	Le croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile dans les frites.	Coupez des plus petites frites.
		Enduisez d'un plus d'huile.

Si le dérangement n'a pas encore été résolu, n'utilisez pas l'appareil. Contactez immédiatement votre point de vente.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR USAGE DOMESTIQUE. L'USAGE PROFESSIONNEL ANNULE LA GARANTIE AVEC EFFET IMMÉDIAT. LES DÉGÂTS ET/OU ENDOMMAGEMENTS À LA SUITE DU NON-RESPECT DU MODE D'EMPLOI NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE.

8. CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie légale prend effet à la date d'achat. La preuve d'achat détermine la date d'achat. La durée et les conditions de la garantie dépendent de la législation nationale du pays d'achat. Si vous avez un appareil défectueux, contactez votre vendeur avec votre preuve d'achat.

L'utilisateur est responsable pour le nettoyage et l'emballage approprié de l'appareil défectueux avant de le présenter pour réparation. Il ne suffit pas d'emballer l'appareil dans un emballage en carton avec du papier. Fritel n'est pas responsable des dommages dus à un emballage insuffisant, ce qui invalide également irrévocablement la garantie.

Définition de la garantie :

- La garantie couvre la réparation et/ou le remplacement gratuit des pièces reconnues défectueuses par nos services techniques et au cas où le défaut est imputable aux vices de construction, de fabrication ou de matériel.
- La garantie n'est valable que pour l'utilisateur initial.
- Les frais de port aller et retour, en cas de réparation, sont à charge de l'acheteur.
- **La garantie ne peut être appliquée que sur présentation de votre facture d'achat originale.**
- La garantie ne peut être invoquée en cas d'usure normale.

La garantie n'est pas d'application dans les cas suivants :

- Un raccordement incorrect, p.ex. une tension électrique excessive.
- Utilisation ou manipulations anormales, professionnelles ou abusives.
- Entretien incorrect ou insuffisant.
- En cas d'emballage insuffisant et de mauvais transport en cas d'un retour.
- Toute réparation ou modification par des personnes non mandatées par nous en tant que fabricant.
- Appareils dont les numéros d'identification ont été effacés ou altérés.
- Pour les défauts non imputables à l'appareil lui-même, mais à une cause externe, une collision, des dommages, un incendie, un tremblement de terre, une inondation, la foudre,...
- Le non-respect des instructions reprises dans le mode d'emploi.

Pour les appareils qui ne sont pas sous garantie pour l'une des raisons ci-dessus, tous les frais (de transport, administration, recherche, handling) seront vous facturés.

La version la plus récente des conditions détaillées de la garantie légale, ainsi que les conditions détaillées de la garantie commerciale peuvent toujours être consultée sur www.fritel.com.

9. ENVIRONNEMENT



Ne jetez pas cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le auprès d'un point de

collecte officiel afin de le faire recycler. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

10. RESPONSABILITÉS

Toutes les responsabilités, aussi bien envers le(s) utilisateur(s) qu'envers les tiers, qui résultent du **non-respect** de toutes les prescriptions de sécurités dans ce mode d'emploi, ne peuvent à aucune condition être inculpées au fabricant. En cas de **non-respect** des prescriptions de sécurité, l'utilisateur de l'appareil, ou toute autre personne ne pas ayant appliqué ces prescriptions de sécurité, préserve-le fabriquant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabriquant.

11. ACCESSOIRES, PIÈCES DE RECHANGE ET AUTRES PRODUITS FRITEL


Visitez notre boutique en ligne www.fritel.com et découvrez les questions fréquemment posées, les pièces de rechange et les accessoires disponibles, ainsi que tous les autres produits de notre gamme FRITEL pour encore plus de plaisir FRITEL !

USER MANUAL	GB
-------------	----

Congratulations! You just bought a quality appliance that will guarantee you a lot of snack pleasure for many years. For further information and useful tips, we advice you to have a look at our website www.fritel.com. All persons who have NOT read this user manual are NOT allowed to use this appliance. Violations of the rules and regulations stated in thes instructions automatically invalidate the warranty.

1. SAFETY PRESCRIPTIONS

This appliance was built in accordance with the European CE-safety standards. As for all electrical household appliances, all safety measures have to be taken, in order to prevent and / or avoid damages.

-  **ATTENTION!** Burning danger! Due to the use of the appliance the surface becomes hot. Only touch the handle or the control buttons when the appliance is operating.
- **ATTENTION!** After switching off the appliance surfaces stay hot which causes burning danger. Let the appliance cool down completely before replacing it, cleaning it or putting it away
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge provided they are supervised or instructed to use 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 user maintenance shall

not be made by children.

- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of liquids.
- This appliance is only intended domestic use at room temperature and similar applications, excluding staff kitchens shops, offices, and other working environments; farms; clients in hotels, motels, and other residential environments; bed and breakfast environments.
- Only operate the appliance with 230 V AC current.
- In accordance with the legal safety standards, the appliance must always be connected to a socket with earthing.
- NEVER touch the buttons, the electrical cord, or the plug with wet hands. NEVER immerse the appliance and cord in water or (any other liquid). Only clean with a damp cloth. If the appliance does get wet or damp, unplug it immediately.
- A damaged power cord can cause electrical shocks. NEVER use the appliance if it is damaged, fallen or shows a malfunction, or if the power cord or plug are damaged. In all these cases return the appliance to your sales point or recognized after sales service.
- Always unplug the appliance immediately after use. Do this even when the appliance is not in use, before cleaning it and before moving it. When doing so, NEVER pull on the cord itself, but only on the plug head.
- NEVER use separate timers or remote controls.
 - NEVER put oil directly in the basket. This may cause fire.
 - NEVER touch the inside or the appliance while it is operating.
 - While baking, hot steam might come out of the openings of the appliance. ALWAYS keep hands and face at a safe distance from the steam. Also, ALWAYS be careful when you remove the baskets when the appliance is operating, steam might come out.
 - IMMEDIATELY unplug the appliance if dark smoke comes out of it. Only remove the baskets when no more smoke is coming out.
 - NEVER place the appliance near curtains, wall decoration, clothing, towels or other inflammable objects. Always make sure to have 15 cm on all sides of the appliance.
 - Only use the appliance at the mains voltage indicated on the rating plate.
 - This appliance is for oilfree frying/grilling/baking only. The appliance must not be used for any other purposes or combined with other appliances!
 - NEVER leave the appliance unsupervised when in operation and never move it when in operation.

- Always place the appliance on a solid and flat surface, such as a kitchen table so that the appliance cannot tilt or slide.
- NEVER handle or move the appliance by the electrical cord. Never fold, clamp, twist or pull the electric cord around the appliance or over a sharp edge.
- NEVER use extension cords or extension sockets. Place the appliance close to a socket and always connect it directly. Always unwind the entire cord when in use.
- NEVER leave the electrical cord hanging over the edge of the table or countertop.
- NEVER use the electrical cord and appliance near heat sources such as cookers, ovens, or heaters.
- NEVER cover the appliance and air inlet/outlet when in operation.
- Only use original the accessories.
- Repairs can only be carried out by an authorised professional or by an authorised repair service.
- This appliance is for domestic use only, not for professional use.

2. BEFORE FIRST USE

- Remove all packagings and stickers.
- Keep all packing material out of reach of children.
- Check the appliance and the electrical cord for any damages. If damaged, do not use the appliance and return it immediately to your sales point or contact your vendor.
- Before using the appliance for the first time, it is recommended to clean the basket (see maintenance).
- Check that the mains voltage of your appliance (230 volts) matches the mains voltage in your home.

3. SETTINGS

The chart below indicates which settings should be used for which ingredients.

ATTENTION: these settings are merely indicative. Since each ingredient may differ from brand to brand, but also from size, shape, content... it is possible that the indicated settings don't always entirely correspond.

TIPS:

- Smaller ingredients often require a shorter baking time than larger ingredients.
- Shaking small ingredients during the baking process might improve the final result. (See USE).
- Add a little bit of oil on fresh potatoes for a crispier result. Add the oil on the ingredients before putting them in the basket. Bake the ingredients within a few minutes after adding the oil.
- Snacks that can be prepared in a traditional oven can be prepared in the SnackTastic®. Snacks or fries only meant to be prepared in a deep fryer will not provide the desired result.
- You can use the SnackTastic® to heat up ingredients. To do so, set the temperature on 150°C for a maximum of 10 minutes.

	Min-Max capacity (gram)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Shake
Potatoes and fries				
Fries	200-400	15-20	100°	Shake*
Meat and poultry				
Steak	100-300	10-15	180°	
Pork chops	100-300	10-15	180°	
Fisch	200-400	8-12	200°	
Chicken wings	100-400	20-30	180°	
Snacks				
Chicken Nuggets	100-300	6-10	200°	Shake*
Fish Sticks	100-300	8-12	200°	

Muffins	250	15-20	160°	
Cake	300 (dough weight)	20-25	160°	

NOTE: add 3 minutes to the baking time if the appliance is cold when first baking.

NOTE: check if the ingredients are suited for preparation in the oven.

*see use

Homemade fries

For the best result we advise to use prebaked fries (e.g., frozen fries). If you want to make homemade fries, we advise you following the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into fries.
2. Soak the fries in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with some paper towel.
3. Pour ½ spoon of oil in a bowl, add the fries and mix properly until all fries are covered with oil.
4. Don't pour the fries from the bowl into the basket to avoid abundant oil from ending up in the pan. Take out the fries from the bowl with your hands or tongs so that abundant oil remains in the bowl. Put the fries in the basket.
5. Bake the fries as mentioned earlier.

4. USE

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| a) On/Off | e) Temperature |
| b) Start/Pause | f) Settings |
| c) Menu (see below) | g) Time and temperature display |
| d) Time | |

Preprogrammed settings (Menu):

aa: Fresh fries	200°C – 20 Min	bb: Snacks	200°C – 7 Min
cc: Frozen fries	190°C – 15 Min	dd: Deepfrozen snacks	200°C – 7 Min
ee: Chicken	180°C – 20 Min	ff: Fish	200°C – 11 Min
gg: Steak	180°C – 10 Min	hh: Cake	160°C – 20 Min
default setting Manual: 200° C – 18 Min			

1. Place the appliance on a stable, flat and heat resistant surface.
CAUTION: Do not put oil or any other liquid directly in the basket.
CAUTION: Don't put anything on top of the appliance.
2. Carefully pull the pan out of the appliance.
NOTE: always pull out the pan completely from the appliance before adding ingredients to the basket.
NOTE: make sure that the grill grid is properly placed on the bottom of the pan.
3. Put the ingredients into the basket.
NOTE: Do not fill the basket more than 4/5, or the mentioned amount indicated in the above grid. Larger quantities will give a lesser result. NEVER use without the grill grid.
CAKE FUNCTION: put the cake dough into the baking tin, put the baking tin into the basket and place the basket in the appliance.
4. Put the pan back in the appliance.
CAUTION: Don't touch the pan during or after use. It gets very hot. Only hold the pan by the handle.
5. Put the cord into the socket. The On/off display now flashes.
6. Press On/Off (a) to start the appliance and to adjust the desired time- and temperature settings.
7. First, press on Time (d). You can then press Setting (f) "▲" "▼" to set the desired time (1 to 60 minutes). Each press increases or decreases the time by 1 minute. You can also long press the adjust button for quick adjustment.
8. Then, press Temperature (e), you can press the Setting (f) "▲" "▼" to set the desired temperature (80°C to

200°C). Each press increases or decreases the temperature by 5°C. You can also long press the adjust button for quick adjustment.

9. To use a preset function, press Menu (c) until the desired setting ("aa" to "hh") is selected.
10. Press Start/Pause (b) to start. The Start/Pause display will flash during the process and alternately display temperature and remaining time.
11. Some ingredients lying on top of each other require shaking halfway through the baking process to obtain an even baking result. To shake the food, take the handle, pull the pan out of the appliance and shake. Then place the pan back into the appliance, it will restart automatically.
12. When the set time is finished, you will hear a short sound signal and the appliance will shut off automatically. Remove the pan from the appliance and put it on a heat resistant surface.
TIP: To switch off the appliance manually, press On/Off (a).
13. Check if the ingredients are ready. If not, place the pan back in the appliance and set the timer a few more minutes.
14. To remove small ingredients out of the basket (e.g., fries), remove the basket from the appliance. Do not turn the basket upside down. Abundant oil or residues that have fallen in the pan could then fall/drip onto your ingredients.
NOTE: After use, the pan and the ingredients are still very hot. Depending on the type of ingredients steam may escape from the pan.
TIP: to remove large or fragile food, it is best to use kitchen tongs.
15. When a first bake is finished, the appliance is instantly ready for preparing another serving.
16. You can also switch off the appliance at any time. To do this, press the On/Off button for three seconds. The appliance beeps three times and the display shows "OFF". The appliance cools down for 15 seconds while "OFF" is shown on the display.

5. MAINTENANCE

1. Clean the appliance after each use.
2. First remove the plug from the socket and let the appliance cool down completely before cleaning.
TIP: in order to make the appliance cool down more quickly you can remove the basket out of the appliance
3. The basket and grill grid have a non-stick coating. Do not use metal kitchen ware or abrasive cleaning materials to clean them. This may damage the non-stick coating.
4. Only clean the housing with a moist cloth.
5. The basket and grill grid can be cleaned in warm soapy water and a soft cleaning brush.
TIP: The basket and grill grid are dishwasher proof.
TIP: Use the FRITEL airfryer cleaner to remove remains.
TIP: If the food remains stick to the basket: let it soak for about 20 minutes in warm water.
6. The inside of the appliance can be cleaned with warm water and a soft sponge.
7. Clean the heating elements with a cleaning brush to remove sticking residues.
8. Dry the appliance thoroughly before using or storing it again.

6. STORAGE

1. Pull the plug out from the socket and let the appliance cool down completely.
2. Make sure all parts are clean and dry.

7. TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The SnackTastic® does not work.	The cord is not plugged in the socket.	Insert the cord into the socket.
	There is no pan in the appliance.	Put the pan correctly in the appliance.
	There are too many ingredients in the	Put smaller amounts at once in the

The ingredients are not done enough.	basket.	basket.
	The set temperature is too low.	Increase the temperature.
	The baking time is too short.	Increase baking time.
The ingredients are not equally baked.	Some ingredients need to be shaken halfway through the baking process.	Shake ingredients which are piled up (f. ex. fries) halfway through the baking process.
The fried ingredients are not crispy.	You used snacks only suited for a traditional or a "Cold Zone" fryer.	Use oven snacks or slightly grease the ingredients with oil for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Fill maximum 4/5 of the basket.
	The basket is not correctly placed in the appliance.	Place the basket correctly in the appliance.
There's white smoke coming out of the appliance.	You're using greasy ingredients.	When baking greasy ingredients, the oil drips on and causes smoke. This will not affect the final cooking result.
	There are some residues from prior bakings in the basket.	The smoke is caused by greasy residues heating up. Clean the pan properly after each use.
Fries are fried unequally.	You used the wrong kind of potato.	Use another kind of potato.
	Crispiness depends on the amount of water and oil in the fries.	Dry the fries properly before you grease them with oil.
The fries are not crispy.	The crispiness depends on the amount of water and oil in the fries.	Cut smaller fries.
		Grease with a little bit more oil.

If the malfunction HAS NOT been solved, do NOT use the appliance. Contact your point of sale immediately.

THE APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE WARRANTY CONDITIONS EXPIRE UPON PROFESSIONAL USE. DEFECTS AND/OR DAMAGES FOLLOWING TO THE NON OBSERVANCE OF THE USER MANUAL ARE NOT COVERED BY THE WARRANTY.

8. WARRANTY CONDITIONS

The legal warranty is valid from the date of purchase. The proof of purchase determines the date of purchase. The duration and conditions of the warranty depend on the national legislation of the country of purchase. If you have a defective appliance, contact your seller with your proof of purchase.

The user is responsible for cleaning and proper packaging of the defective appliance before presenting it for repair. It is insufficient to wrap the device in cardboard packaging with paper. Fritel is not liable for damage resulting from insufficient packaging, which also irrevocably invalidates the warranty.

Determination of the warranty:

- The warranty covers every repair and / or replacement free of charge of the parts recognized defective by our technical department and for which the defects are caused by material-, construction- or production defects.
- The warranty is only valid for the original user.
- The transport costs, in case of reparation, are at the expenses of the purchaser.
- **The warranty is only granted after presentation of your purchase invoice.**
- The warranty cannot be invoked for normal wear and tear.

The warranty does not apply in the following cases:

- Incorrect connection, e.g. electric voltages.
- Abnormal or professional use or misuse handling.
- In case of insufficient packaging and bad transport in case of return shipping.
- Lack of care and cleaning.
- Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as a manufacturer.
- When reference numbers have been altered or been removed.
- For faults not due to the appliance itself, but to an external cause, collision, damage, fire, earthquake, flood, lightning, etc.
- When not respecting the instructions in the user instructions.

For appliances that are not under warranty for any of the above reasons, all costs (transport, administration, research, handling) will be charged.

The most recent version of the detailed legal warranty conditions, as well as the detailed commercial warranty conditions can always be consulted on www.fritel.com.

9. ENVIRONNEMENT



Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing so, you will help to preserve the environment.

10. LIABILITIES

All liabilities, towards both consumer(s) and third parties, which could result from **not** observing all the safety regulations prescribed in this user manual, shall under no circumstances be charged to the manufacturer. In case of **non-observance** of these safety regulations, the user of the appliance, or any other person not having observed these safety regulations, protects the manufacturer from all responsibilities that he could be charged with.

11. ACCESSORIES, COMPONENTS AND OTHER FRITEL PRODUCTS

Visit our webshop www.fritel.com and discover frequently asked questions, available components, and accessories, as well as all our other products from our Fritel range for even more FRITEL fun!


GEBRAUCHSANLEITUNG

DE

Wir gratulieren Ihnen! Sie haben gerade ein hochwertiges Gerät gekauft, an dem Sie sich noch jahrelang erfreuen werden. Für zusätzliche Informationen und praktische Tipps über unsere Produkte können Sie unsere Website www.fritel.com besuchen. Personen, die diese Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen diese Gerät nicht benutzen. Durch Verletzung der Vorschriften und Anleitungen erwähnt in dieser Gebrauchsanweisung verfällt die Gewährleistung automatisch!

1. Sicherheitsvorschriften

Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit den Europäischen CE der Sicherheitsnormen hergestellt und entspricht den allgemein anerkannten Normen und Vorschriften bezüglich der Sicherheit von Geräten. Wie bei allen elektrischen Haushaltsgeräten sollten die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um Unfälle und Beschädigungen zu vermeiden.

-
-  **ACHTUNG! Verbrennungsgefahr!** Durch die Verwendung dieses Geräts entstehen heiße Oberflächen. Fassen Sie nur die Handgriffe und Bedienungsknöpfe an, wenn das Gerät in Betrieb ist.
 - **ACHTUNG!** Auch nach dem Ausschalten des Geräts sind die Oberflächen noch warm und gibt es noch Verbrennungsgefahr. Lassen Sie das Gerät völlig abkühlen, bevor Sie es bewegen, reinigen oder aufräumen.
 - Kinder unter 8 Jahren dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Kinder ab 8 Jahren dürfen dieses Gerät benutzen, aber nur, wenn sie ununterbrochen beaufsichtigt werden. Personen mit physisch, motorisch oder geistlich eingeschränkter Kapazität oder Personen, denen die nötige Erfahrung oder Kenntnis fehlt, dürfen das Gerät benutzen, wenn sie unter Aufsicht stehen oder auf sichere Art und Weise Gebrauchsanweisungen erhalten und unter der Bedingung, dass sie die betreffende Gefahr verstehen. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
 - Küchengeräte müssen immer auf eine stabile Oberfläche gestellt werden, mit den Handgriffen (falls vorhanden) so positioniert, dass das Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird.
 - Dieses Gerät ist zum Haushaltsgebrauch bei Raumtemperatur geeignet, und für ähnliche Anwendungen bestimmt, ausgenommen: Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; landwirtschaftliche Betriebe; Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; Bed & Breakfast-Umgebungen.
 - Betreiben Sie das Gerät nur mit 230 Volt Wechselstrom.
 - Gemäß den gesetzlichen Sicherheitsvorschriften muss das Gerät immer an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
 - Den Bedienteil, das Elektrokabel und den Stecker **NIEMALS** mit
-

-
- nassen Händen berühren und **NIEMALS** in Wasser (oder eine andere Flüssigkeit) tauchen. Reinigung ausschließlich mit einem leicht feuchten Tuch. Falls das Gerät doch nass oder feucht werden sollte, unmittelbar den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Ein beschädigtes Kabel kann Elektroschocks verursachen. **NIEMALS** das Gerät benutzen, wenn es beschädigt oder gefallen ist, wenn es eine Störung hat oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie in all diesen Fällen das Gerät zu Ihrer Verkaufsstelle oder zu einer anerkannten Reparaturstelle.
 - Ziehen Sie **IMMER** den Netzstecker aus der Steckdose, nachdem Sie es benutzt haben. Tun Sie dies auch, wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn Sie es reinigen wollen oder bevor Sie es bewegen. Ziehen Sie dabei **NIE** am Netzstecker selbst, sondern nur am Steckerkopf.
 - Verwenden Sie **NIEMALS** separate Timer oder Fernbedienungen.
 - Geben Sie **NIEMALS** Öl direkt in den Korb. Dies kann einen Brand verursachen.
 - Berühren Sie **NIEMALS** die Innenseite, wenn das Gerät in Betrieb ist.
 - Beim Backen kann heißer Dampf aus den Öffnungen austreten. Halten Sie Hände und Gesicht immer in einem sicheren Abstand zum Dampf. Seien Sie auch immer vorsichtig, wenn Sie den Lade aus dem Gerät nehmen, wenn es in Betrieb ist, denn es kann Dampf austreten.
 - Ziehen Sie **SOFORT** den Stecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät kommt. Nehmen Sie den Lade erst dann aus dem Gerät, wenn kein dunkler Rauch mehr zu sehen ist.
 - Stellen Sie das Gerät **NIEMALS** in der Nähe von Vorhängen, Wanddekorationen, Textilien und anderen brennbaren Gegenständen auf. Lassen Sie an allen Seiten des Geräts immer mindestens 15 cm frei.
 - Verwenden Sie das Gerät nur mit der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung.
 - Dieses Gerät ist nur zum ölfreien Frittieren/Grillen/Backen bestimmt. Das Gerät darf nicht für andere Zwecke verwendet oder mit anderen Geräten kombiniert werden!
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebs **NIEMALS** unbeaufsichtigt und bewegen Sie es **NIEMALS**, wenn es in Betrieb ist.
 - Stellen Sie das Gerät immer auf eine feste und ebene Fläche, wie z. B. eine Küchenplatte oder einen Tisch, damit das Gerät nicht kippen oder verrutschen kann.
 - Fassen Sie das Gerät **NIEMALS** an seinem Stromkabel an und bewegen Sie es nicht. Knicken, quetschen, verdrehen oder ziehen Sie das Stromkabel niemals um das Gerät herum oder über eine scharfe Kante.
 - Verwenden Sie **NIEMALS** Verlängerungskabel oder Steckdosen. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Wandsteckdose auf und schließen Sie es immer direkt an. Wickeln Sie immer das gesamte Kabel ab, wenn Sie das Gerät benutzen.
 - Lassen Sie das Stromkabel **NIEMALS** über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen.
 - Verwenden Sie das Stromkabel und das Gerät **NIEMALS** in der Nähe von Wärmequellen wie Herden, Öfen oder Heizungen.
 - Decken Sie das Gerät und Lufteinlass und Luftauslass **NIEMALS** ab, wenn es in Betrieb ist.
 - Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
 - Reparaturen sollten nur von einem autorisierten Fachmann oder einem autorisierten Reparaturdienst durchgeführt werden.
 - Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet, nicht für den professionellen Gebrauch.
-

2. VOR DER ERSTINBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel auf eventuelle Schäden. Wenn Sie Schäden feststellen, benutzen Sie das Gerät NICHT, sondern bringen Sie es sofort zu Ihrer Verkaufsstelle zurück oder kontaktieren Sie den Verkäufer.
- Vor Erstinbetriebnahme des Geräts, sollten die Körbe gereinigt werden (Siehe WARTUNG).
- Überprüfen Sie, dass die Netzspannung Ihres Geräts (230 Volt) mit der Netzspannung in Ihrer Wohnung übereinstimmt.

3. EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle zeigt, welche Einstellungen Sie für welche Zutaten verwenden können.

ACHTUNG: Diese Einstellungen sind nur Richtlinien. Da die Zutaten hinsichtlich Marke, Größe, Form und Inhalt, ... abweichen, ist es möglich, dass die angegebenen Einstellungen nicht immer ganz übereinstimmen.

HINWEISE:

- Kleinere Zutaten erfordern gewöhnlich eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Während des Zubereitungsprozesses ist es möglich, dass das Schütteln kleinerer Zutaten das Backergebnis positiv beeinflusst. (s. ANWENDUNG)
- Das Hinzufügen von einem kleinen bisschen Öl auf die frischen Kartoffeln könnte die Zutaten knuspriger machen. Fügen Sie das Öl zu, nachdem Sie die Zutaten in den Korb gelegt haben. Backen Sie die Zutaten innerhalb einiger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Snacks, die in einem herkömmlichen Ofen bereitet werden können, können auch in dem SnackTastic® bereitet werden. Snacks oder Pommes, die nur für eine Fritteuse geeignet sind, werden nicht dasselbe Ergebnis haben.
- Sie können den SnackTastic® zur Erwärmung der Zutaten verwenden. In diesem Fall stellen Sie die Temperatur für höchstens 10 Minuten auf 150 Grad ein.

	Min-Max Kapazität (Gramm)	Zubereitungszeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln
Kartoffeln und Pommes				
Pommes	200-400	15-20	190°	Schütteln*
Fleisch und Geflügel				
Steak	100-300	10-15	180°	
Schweinekoteletts	100-300	10-15	180°	
Fisch	200-400	8-12	200°	
Hähnchenflügel	100-400	20-30	180°	
Snacks				
Chicken Nuggets	100-300	6-10	200°	Schütteln*
Fischstäbchen (***)	100-300	8-12	200°	
Muffins	250	15-20	160°	
Kuchen	300 (gewicht des Teiges)	20-25	160°	

BEMERKUNG: Die Zubereitungszeit um 3 Minuten verlängern, wenn das Gerät kalt ist.

BEMERKUNG: Achten Sie darauf, dass die Zutaten für Zubereitung im Ofen geeignet sind.

*siehe Gebrauch

Selbstgemachte Pommes

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir Ihnen, vorfrittierte Pommes zu verwenden (z.B. Tiefkühl-Pommes). Wenn Sie Pommes selbst machen möchten, empfehlen wir Ihnen, die folgenden Schritte zu folgen:

1. Die Kartoffeln schälen und in Pommes schneiden.
2. Die Pommes min. 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen lassen, herausnehmen und abtrocknen mit Papiertüchern.
3. Einen halben Esslöffel Öl in eine Schüssel gießen, die Pommes hinzufügen und gut mischen, sodass die Pommes vollständig mit Öl bedeckt sein.
4. Gießen Sie die Pommes frites nicht aus der Schüssel in den Korb, damit kein überschüssiges Öl in die Pfanne gelangt. Nehmen Sie die Pommes frites mit den Händen oder einer Zange aus der Schüssel, damit das überschüssige Öl in der Schüssel bleibt.
5. Die Pommes backen wie bereits erwähnt.

6. ANWENDUNG UND GEBRAUCH

- | | |
|-----------------------|---|
| a) Ein/Aus | e) Temperatur |
| b) Start/Pause | f) Einstellungs (erhöhen oder verringern) |
| c) Menü (siehe unten) | g) Zeit- und Temperaturanzeige |
| d) Zeit | |

Vorprogrammierte Einstellungen (Menü):

aa: frische Pommes Frites	200°C – 20 Min	bb: Snacks	200°C – 7 Min
cc: Tiefkühlpommes frites	190°C – 15 Min	dd: Tiefkühl snacks	200°C – 7 Min
ee: Hähnchen	180°C – 20 Min	ff: Fisch	200°C – 11 Min
gg: Steak	180°C – 10 Min	hh: Kuchen	160°C – 20 Min

Standardeinstellung Manuell : 200°C – 18 Min

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
ACHTUNG: Kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Korb gießen.
ACHTUNG: Nichts auf das Gerät stellen.
 2. Ziehen Sie die Schublade vorsichtig aus dem Gerät heraus.
ACHTUNG: Ziehen Sie die Schublade immer vollständig aus dem Gerät, bevor Sie Zutaten hineinlegen.
ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass der Grillrost richtig auf dem Boden der Schublade positioniert ist.
 3. Geben Sie die Zutaten in den Korb.
ACHTUNG: Den Korb nicht mehr als 4/5 füllen. Halten Sie sich an die angegebenen Mengen in der obenstehenden Tabelle. Größere Mengen werden zu geringeren Ergebnissen führen. NIEMALS ohne den Grillrost verwenden
KUCHEN-FUNKTION: Füllen Sie den Kuchenteig in die Backform, stellen Sie die Backform in den Korb und stellen Sie den Korb in das Gerät.
 4. Stellen Sie die Schublade wieder in das Gerät.
ACHTUNG: Berühren Sie die Schublade nicht während oder einiger Zeit nach dem Gebrauch, denn sie wird sehr heiß. Berühren Sie die Schublade nur am Griff.
 5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die An/Aus-Display blinkt jetzt.
 6. Drücken Sie An/Aus (a), um das Gerät zu starten und die Zeit- und Temperatureinstellungen nach Bedarf anzupassen.
-

-
7. Drücken Sie zuerst auf Zeit (d). Dann können Sie die Einstelltaste (f) "▲" "▼" drücken, um die gewünschte Zeit (1 bis 60 Minuten) einzustellen. Jeder Druck erhöht oder verringert die Zeit um 1 Minute. Sie können die Einstelltaste auch lange drücken, um eine schnelle Einstellung vorzunehmen.
 8. Drücken Sie auf die Temperatur (e) und dann die Einstelltaste (f) "▲" "▼", um die gewünschte Temperatur (80°C bis 200°C) einzustellen. Jeder Druck erhöht oder verringert die Temperatur um 5°C. Sie können die Einstellknöpfe auch lange drücken, um eine schnelle Einstellung vorzunehmen.
HINWEIS: Falls gewünscht, kann das Gerät vorgeheizt werden. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und die Zeit auf 5 Minuten ein.
 9. Um stattdessen eine vorprogrammierte Einstellung zu verwenden, drücken Sie die Menütaste (c), bis die gewünschte Einstellung ("aa" bis "hh") ausgewählt ist.
 10. Drücken Sie die Start/Pause-Taste (b), um zu starten. Die Start/Pause-Taste blinkt während des Prozesses, und es werden abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt.
 11. Einige Zutaten, die übereinander liegen, müssen nach der Hälfte des Backvorgangs aufgeschüttelt werden, um ein gleichmäßiges Backergebnis zu erzielen. Um die Zutaten aufzuschütteln, fassen Sie den Griff, ziehen die Schublade aus dem Gerät und schütteln es. Setzen Sie die Schublade anschließend wieder in das Gerät ein, das sich sofort automatisch wieder einschaltet.
 12. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzes Signal und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Nehmen Sie die Schublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage.
TIPP: Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste (OFF).
 13. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Sind die Zutaten noch nicht fertig, führen Sie die Schublade wieder in das Gerät ein und stellen die Schaltuhr auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
 14. Um kleine Zutaten aus dem Korb zu entfernen (z. B. Pommes frites), nehmen Sie den Korb aus dem Gerät. Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf. Backreste oder Öl, die in die Schublade gefallen sind, könnten dann auf Ihre
Zutaten
fallen/tropfen.
ACHTUNG: Nach dem Backen sind die Schublade und die Zutaten noch sehr heiß. Je nach den beim Backen verwendeten Zutaten kann Dampf austreten.
 15. Sobald eine Portion fertig ist, ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer folgenden Portion bereit.
 16. Sie können das Gerät auch jederzeit ausschalten. Drücken Sie dazu die Taste. Ein/Aus-Taste drei Sekunden lang. Das Gerät piept dreimal und auf dem Display erscheint "OFF". Das Gerät kühlt sich 15 Sekunden lang ab, während auf dem Display "OFF" angezeigt wird.

7. REINIGUNG

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
HINWEIS: Nehmen Sie die Körbe aus dem Gerät, damit das Gerät schneller abkühlen kann. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
3. Der Korb und Grillrost sind mit einer Antihafbeschichtung überzogen. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen Küchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
4. Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
5. Der Korb und Grillrost sollen in warmes Seifenwasser gereinigt werden mit einer weichen Spülbürste.
HINWEIS: Der Korb und Grillrost sind spülmaschinenfest.
HINWEIS: Verwenden Sie den FRITEL Airfryer Reiniger für verbleibenden Schmutz.
HINWEIS: Falls sich an der Schublade Essensreste festgesetzt haben, lassen Sie sie etwa 10 Minuten in heißem Wasser einweichen.
6. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
7. Reinigen Sie die Heizelemente mit einer Spülbürste, um verbleibende Essensreste zu entfernen.
8. Das Gerät gründlich trocknen, bevor Sie es erneut verwenden oder aufbewahren.

8. LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

9. NÜTZLICHE TIPPS BEI STÖRUNGEN

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Der SnackTastic® funktioniert nicht.	Der Stecker steckt nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
	Es gibt keinen Korb/Lade im Gerät.	Führen Sie die Schublade korrekt in das Gerät ein.
Die zubereiteten Zutaten sind nicht gar.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Tun Sie geringere Mengen in den Korb.
	Die eingestellte Temperatur ist zu gering.	Stellen Sie die Temperatur höher ein.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie die Schaltuhr auf eine längere Zubereitungszeit ein.
Die Zutaten werden ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Zutaten müssen in der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes), müssen in der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Frittierte Zutaten sind nicht knusprig.	Es wurden Snacks ausgewählt, die nur in einer herkömmlichen Friteuse oder einer Kaltzonenfriteuse zubereitet werden können.	Verwenden Sie Ofensnacks oder geben Sie etwas Öl auf die Zutaten, um zu einem knusprigeren Ergebnis zu kommen.
Ich kann die Schublade nicht ordnungsgemäß in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Den Korb nicht mehr als 4/5 füllen.
	Die Schublade wurde nicht richtig in das Gerät eingesetzt.	Setzen Sie das Fach richtig in das Gerät ein.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Sie verwenden fettige Zutaten.	Wenn Sie fettige Zutaten zubereiten, tropft eine große Menge Öl in die Schublade und bildet weißen Rauch. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Die Schublade/Korb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Der Rauch wird verursacht, wenn sich Fett in der Pfanne erhitzt. Reinigen Sie die Schublade nach jedem Gebrauch.
Frische Pommes Frites sind ungleichmäßig gebacken.	Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie eine andere Art von Kartoffeln.
	Die Knusprigkeit hängt von der Menge an Wasser und Öl in den Pommes ab.	
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit hängt von der Menge an Wasser und Öl in den Pommes ab.	Trocknen Sie die Pommes richtig, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Pommes kleiner.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu.

Wenn der Fehler noch nicht behoben ist, verwenden Sie das Gerät NICHT. Wenden Sie sich sofort an Ihre Verkaufsstelle.

DAS GERÄT IST FÜR HAUSHALTlichen GEBRAUCH KONZIPIERT. BEI PROFESSIONELLEM GEBRAUCH IST DIE GEWÄHRLEISTUNG UNMITTELBAR HINFÄLLIG. DIE GEWÄHRLEISTUNG DECKT KEINE DEFECTE UND/ODER BESCHÄDIGUNGEN INFOLGE DES NICHTBEACHTENS DER GEBRAUCHSANWEISUNG.

10. GARANTIEBEDINGUNGEN

Die gesetzliche Gewährleistung gilt ab dem Kaufdatum. Der Kaufnachweis bestimmt das Datum des Kaufs. Die Dauer und die Bedingungen der Garantie hängen von der nationalen Gesetzgebung des Landes ab, in dem das Produkt gekauft wurde. Wenn Sie ein defektes Gerät haben, wenden Sie sich mit dem Kaufbeleg an Ihren Händler.

Der Benutzer ist für die Reinigung und ordnungsgemäße Verpackung des defekten Geräts verantwortlich, bevor es zur Reparatur angeboten wird. Es reicht nicht aus, das Gerät in einen Kartonbehälter mit Papier zu packen. FRITEL haftet nicht für Schäden aufgrund unzureichender Verpackung, dadurch entfällt die Garantie unwiderruflich.

Abdeckung durch Gewährleistung:

- Die Gewährleistung deckt kostenfreie Reparatur und/oder Ersatz aller Teile, die von unserer technischen Abteilung als Konstruktions-, Material oder Fabrikationsfehler anerkannt werden.
- Die Gewährleistung gilt nur für den Erstkäufer.
- Die Portokosten für den Hin- und Rückversand, im Falle einer Reparatur, gehen zu Lasten des Käufers.
- **Die Gewährleistung gilt nur nach Vorlage des Kaufbelegs.**
- Die Gewährleistung gilt nicht bei normalem Verschleiss.


Die Gewährleistung gilt nicht bei:

- Falschem Anschluss, z.B. übermäßig starker Netzspannung.
- Nicht normaler oder zweckwidriger Nutzung oder Behandlung sowie bei gewerblicher Nutzung.
- Fehlender oder zweckwidriger Wartung.
- Bei unzureichender Verpackung und schlechtem Transport im Falle einer Rückgabe.
- Veränderung oder Reparatur des Geräts durch Personen, die von uns als Hersteller NICHT autorisiert sind.
- Veränderung der Gerätekennummer.
- Für Defekte nicht aufgrund des Geräts selbst, sondern aufgrund einer externen Ursache, wie Sturz, Kollision, Schäden, Feuer, Erdbeben, Überschwemmung, Blitz,...
- Bei NICHTbefolgung der Instruktionen, die in der Gebrauchsanweisung erwähnt sind.

Für Geräte, die nicht durch eine Garantie abgedeckt sind wegen oben genannten Ursachen, werden alle Kosten (Transport, Verwaltung, Prüfung und Handhabung) durchgerechnet.

Die aktuellste Version der detaillierten gesetzlichen Gewährleistungsbedingungen, sowie die detaillierten kommerziellen Gewährleistungsbedingungen sind immer zu finden auf www.fritel.com.

11. UMWELT

 Stellen Sie dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht zum normalen Hausmüll, sondern geben Sie es in einem offiziellen Sammelpunkt zum Recycling ab. So tragen Sie zum Umweltschutz bei.

12. HAFTUNG

Alle Haftpflichten, hinsichtlich Verbraucher und anderen Personen, die sich aus dem **Nichtnachkommen** aller in dieser Gebrauchsanweisung vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften ergeben, können keinesfalls zu Lasten des Fabrikanten gehen. Bei **Nichtbefolgung** der Sicherheitshinweise schützt der Gebrauch dieses Geräts oder die Person, die die Sicherheitshinweise nicht befolgt hat, den Fabrikanten gegen alle Haftpflichten, die ihm zu Lasten gelegt werden können.

13. ZUBEHÖR, ERSATZTEILE UND ANDERE FRITEL-PRODUKTE

Besuchen Sie unseren Webshop www.fritel.com und entdecken Sie häufig gestellte Fragen, verfügbare Ersatzteile und Zubehör sowie alle anderen Produkte aus unserem FRITEL-Sortiment für noch mehr FRITEL-Spaß!

VOOR BIJKOMENDE INFORMATIE, RECEPTEN EN NUTTIGE TIPS OVER AL ONZE TOESTELLEN KAN U
STEEDS TERECHT OP WWW.FRITEL.COM!

U VINDT ONS OOK OP FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!

*POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE, DES RECETTES ET POUR DES ASTUCES PRATIQUES,
SURFEZ SUR LE SITE WWW.FRITEL.COM!*

TROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!

FOR ALL SUPPLEMENTARY INFORMATION, RECIPES AND PRACTICAL TIPS ABOUT ALL OUR APPLIANCES
PLEASE VISIT OUR WEBSITE WWW.FRITEL.COM!

FIND US ON FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!

*WEITERE INFORMATIONEN, REZEPTE UND PRAKTISCHE TIPPS ÜBER ALL UNSERE PRODUKTE FINDEN SIE
UNTER WWW.FRITEL.COM!*

BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!



NV J. van RATINGEN
Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt
www.fritel.com
V2024-02