



SNACKTASTIC® ST 8480



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 2400W

BEDIENINGSDISPLAY

1. Symbool voor programma voor verse frietjes
2. Symbool voor programma voor steak
3. Symbool voor programma voor vis
4. Symbool voor programma voor cupcakes
5. Symbool voor programma voor kip
6. Symbool voor programma voor diepgevroren frietjes
7. Symbool voor programma voor diepgevroren snacks
8. Symbool voor programma voor pizza
9. Symbool voor warmhoudfunctie
10. Symbool voor opwarmfunctie
11. Symbool voor ontdooifunctie
12. Symbool menu
13. Toets Aan/Uit
14. Start/pauze toets
15. Toets "Sync baskets"
16. Toets "Sync finish"
17. Symbool voor opschudden
18. Korf 1
19. Korf 2
20. Tijd instelling
21. Temperatuur instelling

Niet alle symbolen zijn altijd zichtbaar.

ECRAN DE COMMANDE

1. Symbole du programme de frites fraîches
2. Symbole du programme pour steak
3. Symbole du programme pour le poisson
4. Symbole du programme pour cupcakes
5. Symbole du programme pour le poulet
6. Symbole du programme de frites surgelées
7. Symbole du programme de snacks surgelés
8. Symbole du programme pour les pizzas
9. Symbole pour la fonction de maintenir au chaud
10. Symbole pour la fonction pour réchauffer
11. Symbole pour la fonction pour dégeler
12. Symbole de Menu
13. Bouton Marche/Arrêt
14. Bouton Démarrage/Pause
15. Touche "Sync baskets"
16. Touche "Sync Finish"
17. Symbole pour secouer
18. Panier 1
19. Panier 2
20. Réglage de l'heure
21. Réglage de la température

Les symboles ne sont pas toujours visibles

OPERATION DISPLAY

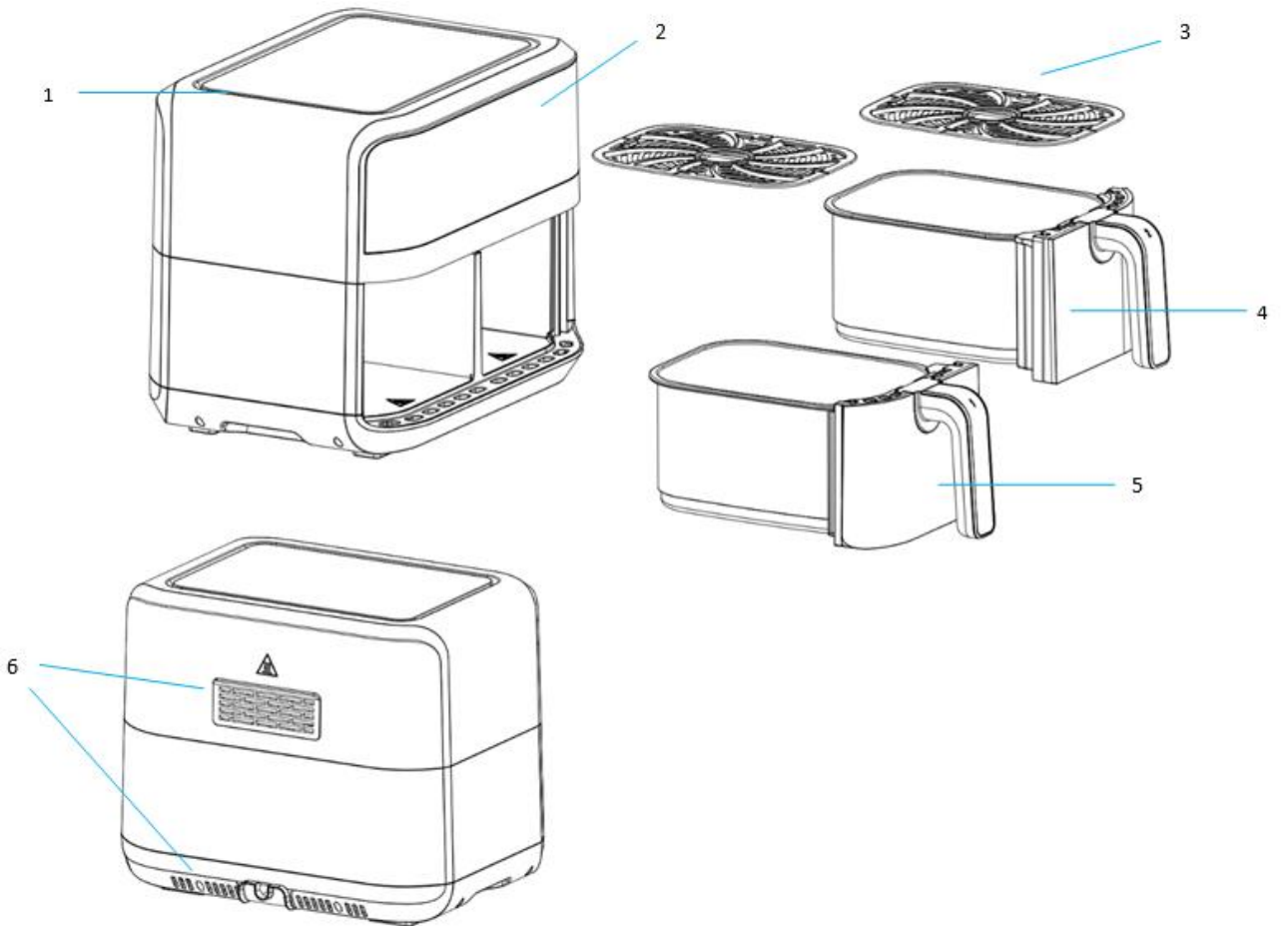
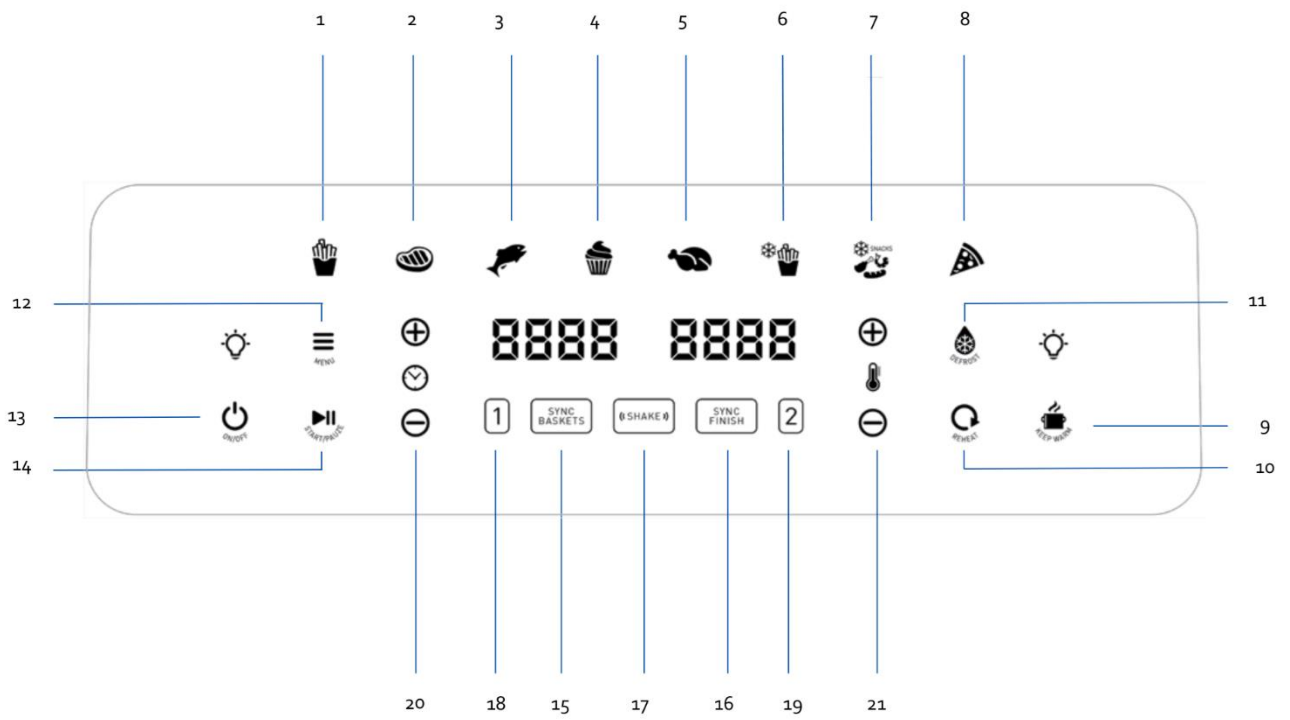
1. Symbol for program for fresh fries
2. Symbol for program for steak
3. Symbol for program for fish
4. Symbol for program for cupcakes
5. Symbol for program for poultry
6. Symbol for program for frozen fries
7. Symbol for program for frozen snacks
8. Symbol for program for pizza
9. Symbol for keep warm function
10. Symbol for reheat function
11. Symbol for defrost function
12. Symbol for menu
13. On/Off button
14. Start/Pause button
15. Button "Sync baskets"
16. Button "Sync finish"
17. Symbol for shaking up
18. Basket 1
19. Basket 2
20. Time setting
21. Temperature setting

Not all symbols are always visible.

BEDIENFELD

1. Symbol für das Programm frische Pommes Frites
2. Symbol für das Programm Steak
3. Symbol für das Programm für Fisch
4. Symbol für das Programm für Cupcakes
5. Symbol für das Programm für Hühner
6. Symbol für das Programm für Tiefkül-Pommes
7. Symbol für das Programm für Tiefkül-Snacks
8. Symbol für das Programm für Pizza
9. Symbol für die Warmhaltefunktion
10. Symbol für die Aufwärmfunktion
11. Symbol für die Abtaufunktion
12. Symbol für das Menü
13. Ein/Aus Taste
14. Start/Pause Taste
15. Taste "Sync Körbe"
16. Taste "Sync Finish"
17. Symbol für Aufschütteln
18. Korb 1
19. Korb 2
20. Zeiteinstellung
21. Einstellung der Temperatur

Nicht alle Symbole sind immer sichtbar



NL – BESCHRIJVING TOESTEL

1. Luchtingang
2. Bedieningsdisplay
3. Inlegroosters
4. Korf 2
5. Korf 1
6. Ventilatioeroosters

FR – DESCRIPTION APPAREIL

1. Entrée d'air
2. Ecran de commande
3. Grilles insérables
4. Panier 2
5. Panier 1
6. Grilles de ventilation

GB –APPLIANCE DESCRIPTION

1. Air inlet
2. Operation display
3. Insert grids
4. Basket 2
5. Basket 1
6. Ventilation grids

DE – GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Lufteingang
2. Bedienfeld
3. Gitter
4. Korb 2
5. Korb 1
6. Lüftungsgitter

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. GEBRUIK) van kleine ingrediënten het bakresultaat gunstig beïnvloeden.
- Het toevoegen van een beetje olie op verse aardappelen kan deze 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 altijd het gewenste resultaat opleveren.
- U kan de SnackTastic® ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Gebruik dan de Reheat functie.

	Min-Max capaciteit (gr.)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Opschudden	Overig
Aardappelen en frietjes					
Dunne frietjes ***	300-1200	9-19	200	Opschudden**	
Dikke frietjes ***	300-1200	12-22	200	Opschudden**	
Huisgemaakte frietjes (8*8mm)	300-1500	18-30	180	Opschudden**	Voeg ½ el olie toe
Aardappel kwartjes	300-1200	18-24	180	Opschudden**	Voeg ½ el olie toe
Aardappel blokjes	300-1200	12-18	180	Opschudden**	Voeg ½ el olie toe
Rösti	250	15-18	180		*
Aardappel gratin	500	18-22	180		*

Vlees en gevogelte					
Steak	100-600	8-12	180		
Varkenskoteletjes	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Vleesbrood	100-500	18-22	180		
Drumstick	100-500	18-22	180		
Kipfilet	100-800	10-30	180		
Hele kip	1200	60	180		
Snacks					
Bitterballen	240	7	200		*
Loempia	100-500	8-10	200	Opschudden**	*
Chicken Nuggets ***	100-500	6-10	200	Opschudden**	*
Fish Fingers ***	100-500	6-10	200		*
Gepaneerde kaassnack ***	100-500	8-10	180		*
Groenten	100-500	10	160		
Gebak					
Quiche	500	20	190		Gebruik een passende bakvorm
Muffins	500	15	180		Gebruik een passende bakvorm
Cake	500 (gewicht van totale deeg)	65	150		Gebruik een passende bakvorm

PRAKTISCHE TIP: Ovengeschikte diepgevroren producten zijn altijd geschikt, maar hebben doorgaans minder baktijd en een lagere temperatuur nodig in de SnackTastic® dan in de oven.

PRAKTISCHE TIP: Indien u een voorverwarmd toestel verkiest alvorens te starten met het gewenste programma, kunt u ook gebruik maken van de reheat functie (180° C – 4 min.)

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

** Zie 4. Gebruik

Huisgemaakte frietjes


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


1. Schil de aardappelen en snij ze in frietjes
2. Laat de frietjes minimum 30 minuten in een kom water weken, haal ze eruit en droog ze met keukenpapier.
3. Giet ½ eetlepel olie in een kom, doe de frietjes erbij en meng goed zodat de frietjes allemaal bedekt zijn met olie.
4. 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.


5. Bak de frietjes zoals eerder aangegeven.

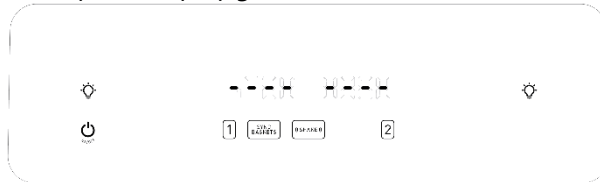
4. BEDIENING TOESTEL + GEBRUIK

Aan/Uit  Sluit het apparaat aan en er klinkt een piepton, waarbij alle lampjes oplichten. Het apparaat gaat dan in

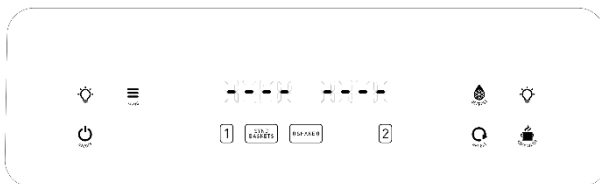
de standby-modus. Alleen  wordt op het display weergegeven (knipperend).




Wanneer  wordt ingedrukt, wordt op het display getoond.





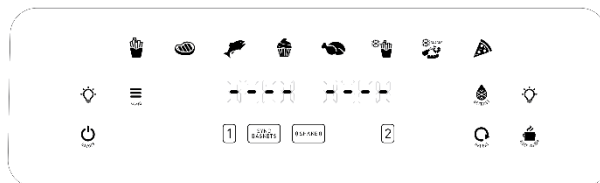
Je kunt nu korf 1 of korf 2 selecteren.



Het geselecteerde mandnummer zal knipperen.

Het apparaat gaat na 5 minuten weer naar de standby-modus als er geen functie is gekozen. Alleen  wordt op het display weergegeven.

Menu  Druk op het  symbool om een voorgeprogrammeerde functie te selecteren. Alle menuprogramma-symbolen lichten op.



- Druk op  : Programma voor frietjes
- Druk op  : Programma voor steak
- Druk op  : Programma voor vis
- Druk op  : Programma voor cupcakes
- Druk op  : Programma voor kip
- Druk op  : Programma voor diepvries frietjes
- Druk op  : Programma voor diepvries snacks
- Druk op  : Programma voor pizza

Alleen het gekozen programma begint te knipperen.

Als het gekozen programma niet het gewenste is, selecteer een ander programma.



Het gekozen programma begint dan te knippen.

Druk op het  symbool om het apparaat te starten.  stopt met knippen en alleen het gekozen programma blijft branden.


Korf 1:



Korf 2:



Druk op het  symbool om het apparaat te starten, alleen het gekozen programma zal oplichten.

Druk op het  symbool om de gestarte functie te onderbreken of open de lade. Temperatuur en tijd worden afwisselend weergegeven.

Wanneer korf 1 wordt geopend



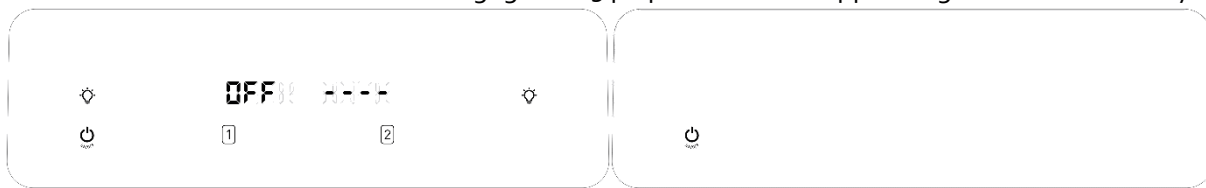
Wanneer korf 2 wordt geopend



Wanneer het proces voltooid is zal **End** 30 seconden op het display verschijnen.






Daarna zal OFF 10 seconden worden weergegeven: 5 pieptonen en het apparaat gaat naar de standby-modus.



Als er geen selecties worden gemaakt, gaat het apparaat na 5 minuten naar de standby-modus.





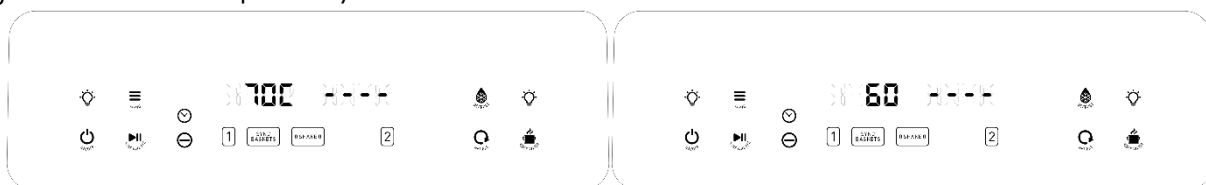
Temperatuur  Druk op  of  om de gewenste temperatuur van korf 1 of korf 2 in te stellen. De temperatuur kan worden ingesteld van 80° tot 200°C.






Tijd  Druk op  of  om de gewenste tijd van korf 1 of korf 2 in te stellen.

De tijd kan worden ingesteld van 1 tot 60 minuten. De timer telt af per minuut. De laatste minuut telt hij af in seconden.

Warmhoudfunctie  Druk op het  symbool om eten warm te houden, het symbool "Warmhouden" knippert. Standaardinstelling: 70°C – 60 minuten. De tijd kan worden ingesteld tussen 1 - 60 minuten. De temperatuur kan ingesteld worden van 40°C tot 70°C.

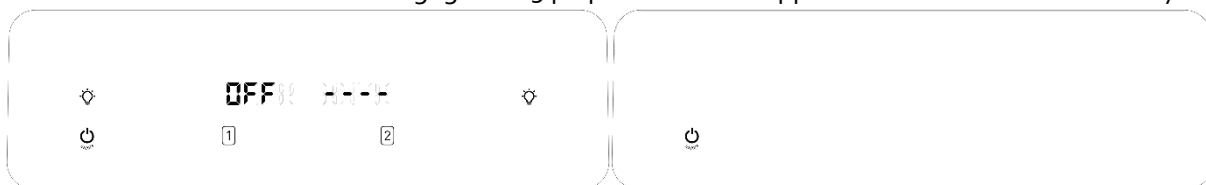




Druk op  of  om de gewenste tijd in te stellen. Druk op  om het apparaat te starten.

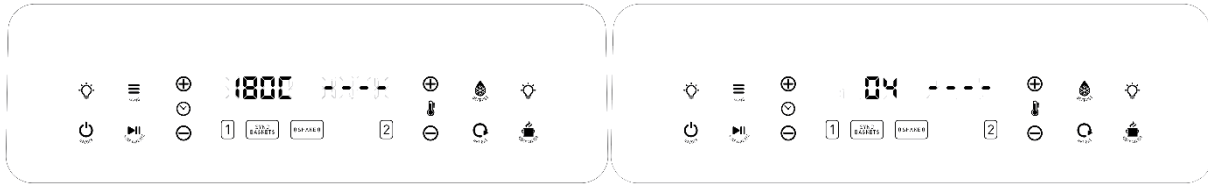
Na afloop **End** verschijnt gedurende 30 seconden op het display




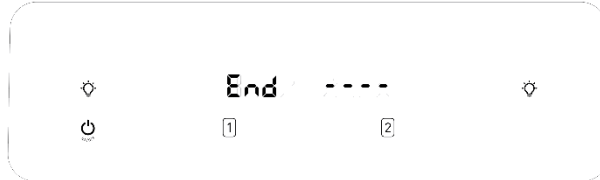
Daarna wordt OFF 10 seconden weergegeven: 5 pieptonen en het apparaat schakelt naar de standby-modus.



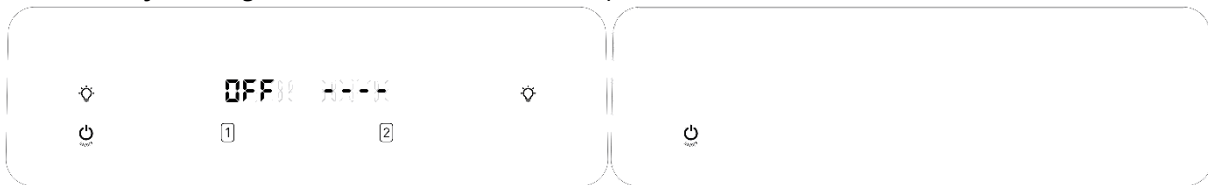
Opwarmfunctie  Druk op het  symbool om het eten op te warmen, het symbool "Opwarmen" knippert. Voorinstelling: 180°C – 4 minuten. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 40 - 180°C en de tijd kan worden ingesteld tussen 1 - 30 minuten.





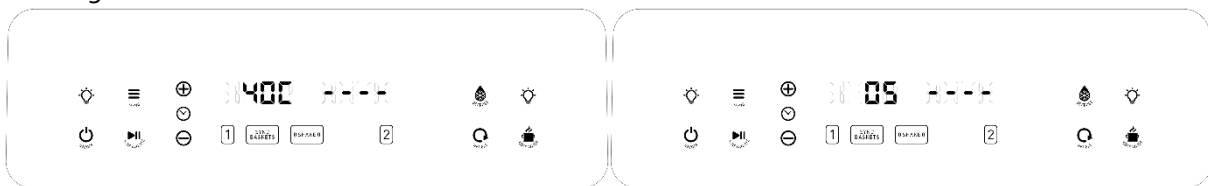
Druk op \oplus of \ominus om de gewenste tijd of temperatuur in te stellen. Druk op  om het apparaat te starten. Als het apparaat klaar is **End**, wordt het gedurende 30 seconden op het display weergegeven.




Daarna verschijnt OFF gedurende 10 seconden : 5 bieptonen en het toestel schakelt over naar de stand-bymodus.



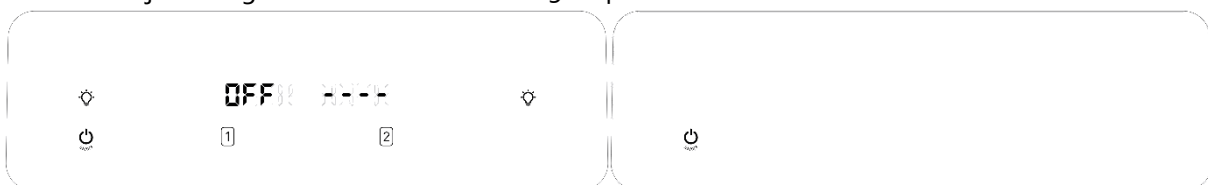
Ontdooifunctie  Druk op het  symbool voor de ontdooifunctie, het symbool "Ontdooien" knippert. Standaardinstelling: 40°C – 5 minuten. De tijd kan worden ingesteld tussen 1 - 60 minuten en de temperatuur kan niet worden ingesteld.








Druk op \oplus of \ominus om de gewenste tijd of temperatuur in te stellen. Druk op  om het apparaat te starten. Als het apparaat klaar is **End**, wordt het gedurende 30 seconden op het display weergegeven.






Daarna verschijnt OFF gedurende 10 seconden : 5 bieptonen en het toestel schakelt over naar de stand-bymodus.

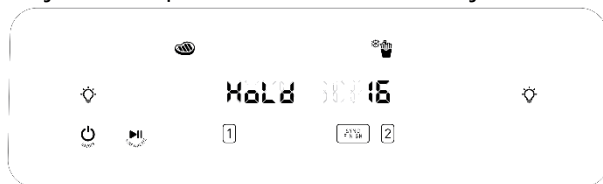



Opschudden  : Halverwege de ingestelde tijd hoort u een piepton en kan u de lade openen om het voedsel op te schudden.

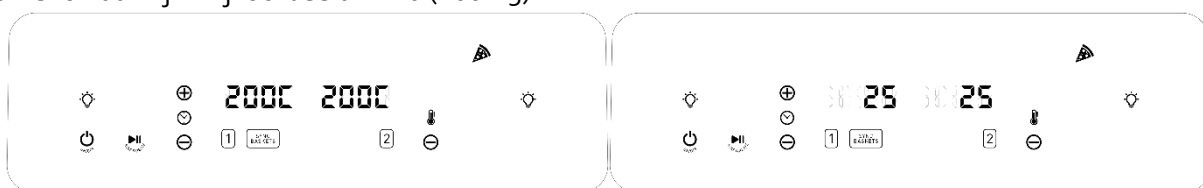
Niet beschikbaar tijdens Cup Cake  , Warmhoudstand  , Ontdooien  en Opwarmen .

Licht  Druk op het  symbool om het eten door het venster te bekijken.

Sync Basket : Deze functie stemt de instellingen van korf 2 af op de instellingen van korf 1 (en omgekeerd). Bijvoorbeeld biefstuk (180-12) mandje 1 en diepvriesfriet (200-16) mandje 2.








Sync Finish : Synchroniseert de bereidingstijden van beide korven zodat beide gerechten op hetzelfde moment klaar zijn. Bijvoorbeeld Pizza (200-25)



Memorize functie:



Elk programma onder de menufunctie kan worden gepersonaliseerd en opgeslagen door een van de geselecteerde programma's 5 seconden ingedrukt te houden.

Volg de stappen onder  dan ,

Druk op  of  om de gewenste temperatuur  en tijd  in te stellen .

Houd het gekozen programma gedurende 5 seconden ingedrukt, er klinkt een piepton en de voorkeursinstelling is opgeslagen.

Resetfunctie

Alle opgeslagen instellingen kunnen worden gereset naar de onderstaande tabel door  en  10 seconden ingedrukt te houden.

5. VOORGEPROGRAMMEERDE FUNCTIES

Functie	Tijd	Temperatuur
Frietjes	25 min.	180°C
Vlees (steak)	12 min.	180°C
Vis	9 min.	180°C
Cupcakes	18 min.	160 °C
Gevogelte* *Hele kip	60 min.	180°C
Diepgevroren frietjes	16 min.	200°C
Diepgevroren snacks	10 min.	200°C
Pizza	25 min.	200°C

OPGELET: deze instellingen zijn slechts richtlijnen. Aangezien elk ingrediënt verschilt van soort tot soort, van merk tot merk en ook van grootte, vorm, inhoud... kunnen er steeds afwijkingen op deze aanbevolen instellingen ontstaan.



6. 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 antiaanbakraag. Gebruik geen metalen keukenaccessoires of agressieve reinigingsmiddelen om ze te reinigen. Dit kan de antiaanbakraag 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 klevende voedselresten te verwijderen.
8. Het toestel goed drogen vooraleer het opnieuw in gebruik te nemen of op te bergen.

7. 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.

8. 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 werd niet op  gedrukt.	Druk op  nadat u alle instellingen hebt gekozen om het toestel te laten starten.
	Er is geen lade in het toestel of de lade is niet correct geplaatst.	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 homogeen 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 korf is niet correct in de lade geplaatst.	Druk de korf aan in de lade tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het toestel.	U gebruikt vette ingrediënten.	Bij het bakken van heel vette ingrediënten drupt deze olie op de hete lade en dit zorgt voor rook. Dit heeft geen invloed op het eindresultaat.
	De lade bevat nog restanten van vorige bakbeurten.	De rook komt van het opwarmen van de restjes in de lade. Reinig de lade grondig na elk gebruik.
Verse frietjes zijn niet	U gebruikt het verkeerde soort aardappel.	Gebruik een ander soort aardappel.
	U gebruikt geen olie of de frietjes werden	Gebruik wat olie (zie bij punt 3. Huisgemaakte frietjes)

homogeen gebakken.	niet homogeen verdeeld.	Verdeel de frietjes over de bodem van de korf.
	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, zie punt 4.

Foutcode E*
Breng het toestel binnen bij uw verkooppunt

Indien de storing nog **NIET** is opgelost, wend u tot uw verkooppunt.

Het toestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Bij gebruik voor beroepsdoeleinden veranderen de garantievoorwaarden. Defecten en/of beschadigingen ten gevolge van de NIET-naleving van deze gebruiksaanwijzing worden NIET gedekt door de garantie.

9. 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 door gerekend.

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

10. 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 recyclen. Op deze wijze helpt u het milieu te beschermen.

11. 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.


12. 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! 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 point 4 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 en-cas qui peuvent être préparés dans un four traditionnel peuvent également être préparés dans le SnackTastic®. Les en-cas 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, la fonction de réchauffage.

	Min-Max Capacité (gr)	Temps (min.)	Température (°C)	Secouer	Autre
Pommes de terre et frites					
Frites fines ***	300-1200	9-19	200°	Secouer**	
Frites épaisses ***	300-1200	12-22	200°	Secouer**	
Frites maison (8x8mm)	300-1500	18-30	180°	Secouer**	Ajouter ½ cs. d'huile
Quartiers de pommes de terre	300-1200	18-24	180°	Secouer**	Ajouter ½ cs.d'huile
Pommes de terre en dés	300-1200	12-18	180°	Secouer**	Ajouter ½ cs. d'huile
Rösti	250	15-18	180°		*
Gratin de pommes de terres	500	18-22	180°		*
Viande et volaille					
Steak	100-600	8-12	180°		
Côtelettes de porc	100-500	10-14	180°		
Hamburger	100-500	7-14	180°		
Pain de viande	100-500	18-22	180°		
Pilon	100-500	18-22	180°		
Filet de poulet	100-800	10-30	180°		
Poulet entier	1200	60	180°		
En-cas					
Croquettes de viande mini	240	7	200°		*
Rouleaux de printemps	100-500	8-10	200°	Secouer**	*
Nuggets de poulet***	100-500	6-10	200°	Secouer**	*
Fish fingers***	100-500	6-10	200°		*
En-cas de fromage pané***	100-500	8-10	180°		*
Légumes	100-500	10	160°		

Pâtisserie					
Quiche	500	20	190°		Utiliser un moule approprié
Muffins	500	150	180°		
Gâteau	500 (poids de la pâte totale)	65	150°		

REMARQUE : Les produits surgelés compatibles avec le four conviennent toujours, mais nécessitent généralement un temps de cuisson plus court et un température plus basse dans le SnackTastic® qu'au four.

REMARQUE : Si vous préférez un appareil préchauffé avant de commencer le programme souhaité, vous pouvez également utiliser la fonction de réchauffage (180°C -4 min.)

REMARQUE : * Assurez vous que les ingrédients conviennent à la cuisson au four



** Voir 4 Utilisation

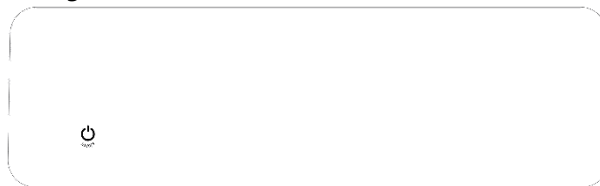
Frites faites maison

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.

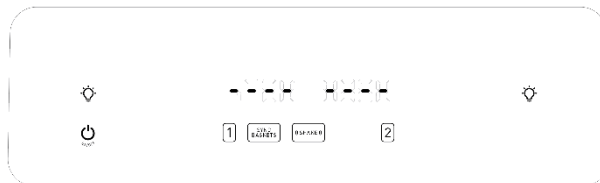
1. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en frites.
2. Faites tremper les frites au minimum 30 minutes dans un bol d'eau, sortez-les et séchez-les avec du papier essuie-tout.
3. Versez ½ càs d'huile dans un bol, ajoutez-y les frites et mélangez bien de façon que toutes les frites soient recouvertes 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. Cuissez les frites comme indiqué ci-dessus.

4. FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

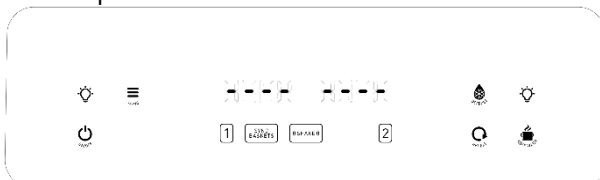
Marche/Arrêt  Branchez l'appareil, un signal sonore retentit et tous les lampes s'allument. L'appareil entre alors en mode veille. L'écran affiche  (clignotant):




Lorsqu'on appuie sur la touche  l'écran affiche:





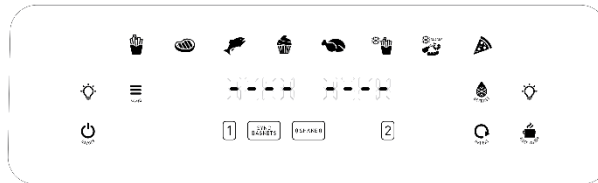
Vous pouvez maintenant sélectionner le panier 1 ou 2:



Le panier sélectionné clignote.

L'appareil revient en mode veille au bout de 5 minutes si aucune fonction n'a été sélectionnée. Seule  est affiché à l'écran.

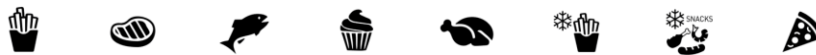
Menu  Appuyez sur le symbole  pour sélectionner une fonction préprogrammée. Tous les symboles du programme de menu s'allument:



- Appuyer sur  : Programme pour les frites
- Appuyer sur  : Programme pour le steak
- Appuyer sur  : Programme pour le poisson
- Appuyer sur  : Programme pour cupcakes
- Appuyer sur  : Programme pour la volaille
- Appuyer sur  : Programme pour frites surgelées
- Appuyer sur  : Programme pour snacks surgelées
- Appuyer sur  : Programme pour pizza

Seul le programme sélectionné commence à clignoter.

Si le programme sélectionné n'est pas celui que vous souhaitez, sélectionnez un autre programme.



Le programma sélectionné se met alors à clignoter.


Appuyez sur le symbole  pour démarrer l'appareil.  s'arrête de clignoter et seul le programme sélectionné rest allumé.


Panier 1:



Panier 2:



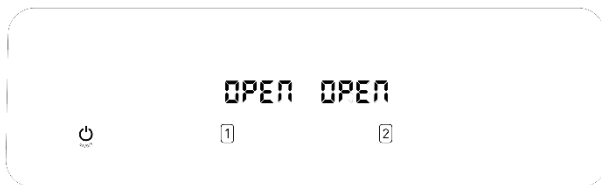
Appuyez sur le symbole  pour démarrer l'appareil, seul le programme sélectionné s'allume.

Appuyez sur le symbole  pour interrompre la fonction démarrée ou ouvrir le tiroir. La température et l'heure s'affichent alternativement.

Lorsque le panier 1 est ouvert:



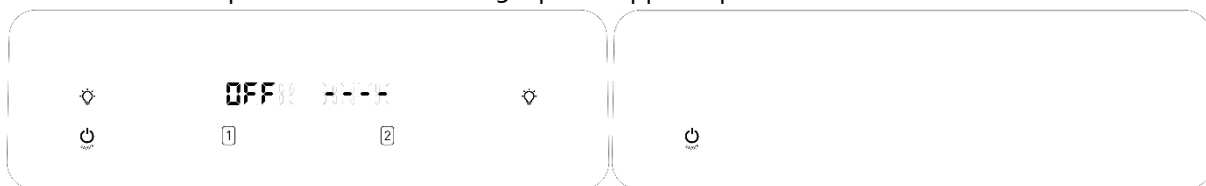
Lorsque le panier 2 est ouvert:



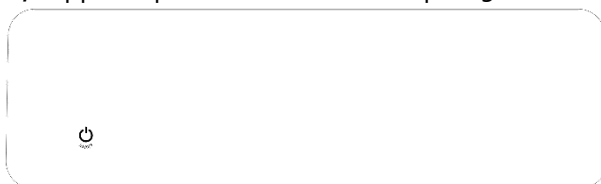
Lorsque le processus est terminé, l'écran affiche **End**, pendant 30 secondes.






Ensuite OFF s'affiche pendant 10 secondes: 5 bips et l'appareil passe en mode veille:






Si aucune sélection n'est effectuée, l'appareil passe en mode veille après 5 minutes.





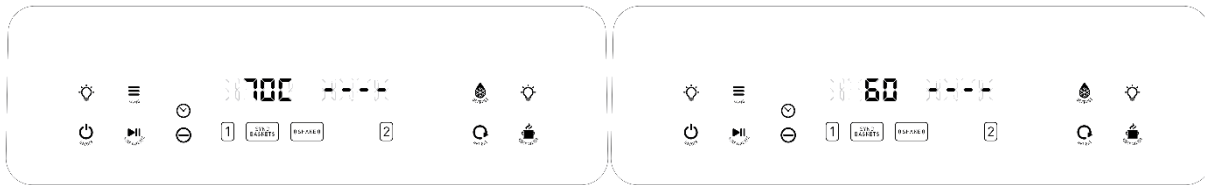
Température  Appuyez sur  ou  pour régler la température souhaitée pour le panier 1 ou le panier 2. La température peut être réglée entre 80° et 200 °C.



Temps  Appuyez sur  ou  pour régler la durée souhaitée pour le panier 1 ou le panier 2.

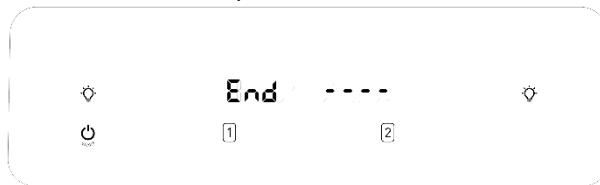
La durée peut être réglée de 1 à 60 minutes. La minuterie compte à rebours par minute. La dernière minute est décomptée en secondes.

Fonction Maintien au chaud  Appuyez sur le symbole  pour maintenir les aliments au chaud, le symbole "Maintien au chaud" clignote. Réglage par défaut: 70°C – 60 minutes. La durée peut être réglée entre 1 et 60 minutes. La température peut être réglée entre 40°C et 70°C.

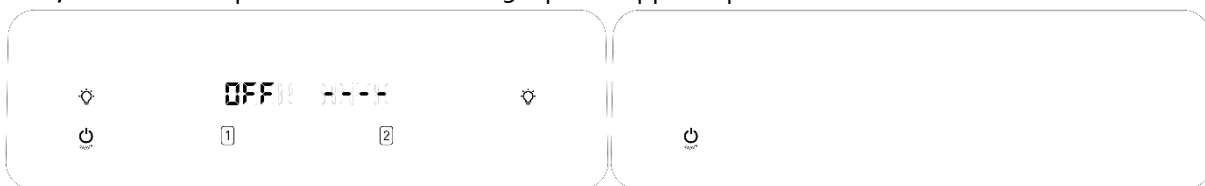




Appuyer sur \oplus ou \ominus pour régler la durée souhaitée. Appuyez sur ▶▶ pour démarrer l'appareil.

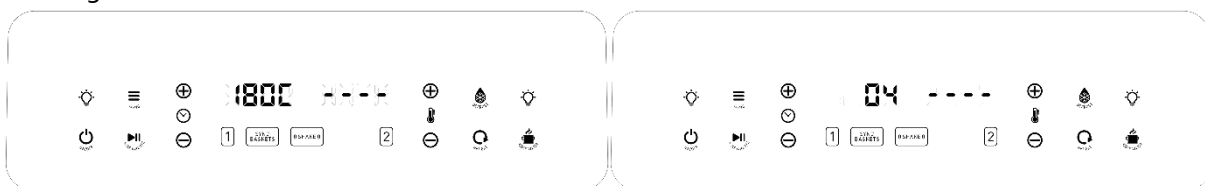
Une fois l'opération terminée, l'écran affiche **End** pendant 30 secondes



Ensuite, OFF s'affiche pendant 10 secondes: 5 bips et l'appareil passe en mode veille.



Fonction de réchauffage  Appuyez sur le symbole  pour réchauffer les aliments, le symbole "Réchauffer" clignote. Préréglage: 180°C – 4 minutes. La température peut être réglée entre 40 et 180°C et la durée peut être réglée entre 1 et 30 minutes.

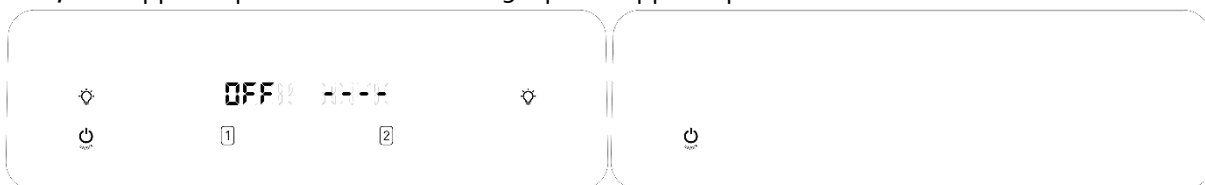




Appuyez sur \oplus ou \ominus pour régler la durée ou la température souhaitée. Appuyez sur ▶▶ pour démarrer l'appareil.

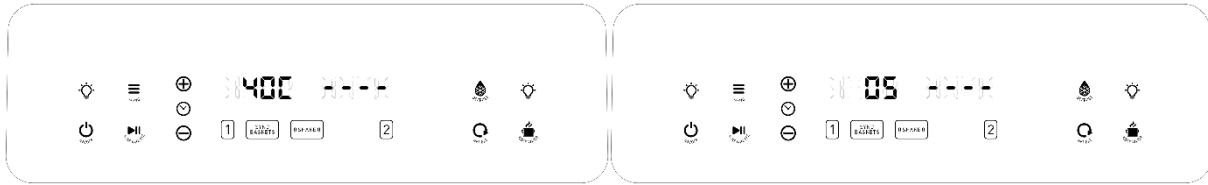
Lorsque l'appareil est prêt, il s'affiche **End**, sur l'écran pendant 30 secondes.




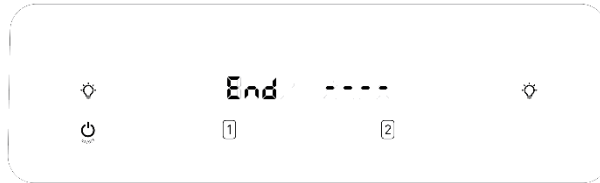
Ensuite, OFF apparaît pendant 10 secondes: 5 bips et l'appareil passe en mode veille.



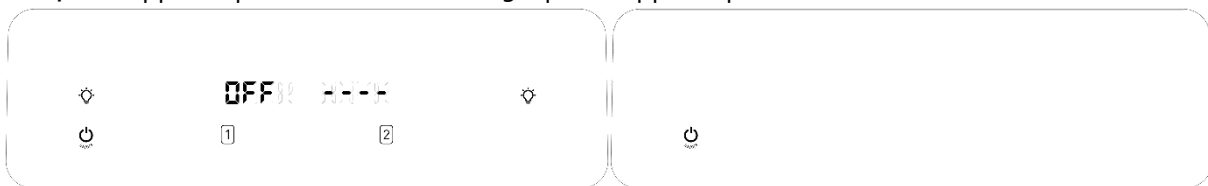
Fonction de dégeler  Appuyez sur le symbole . Le symbole "Décongélation" clignote. Réglage par défaut: 40°C – 5 minutes. La durée peut être réglée entre 1 et 60 minutes, mais la température ne peut pas être réglée.










Appuyez sur \oplus ou \ominus pour régler la durée ou la température souhaitée. Appuyez sur  pour démarrer l'appareil. Lorsque l'appareil est prêt, il s'affiche **End**, sur l'écran pendant 30 secondes.




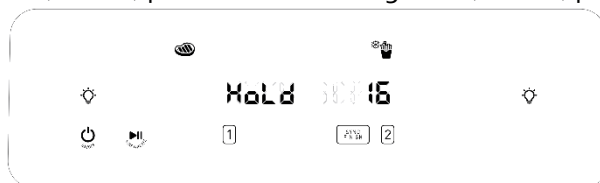
Ensuite, OFF apparaît pendant 10 secondes: 5 bips et l'appareil passe en mode veille.




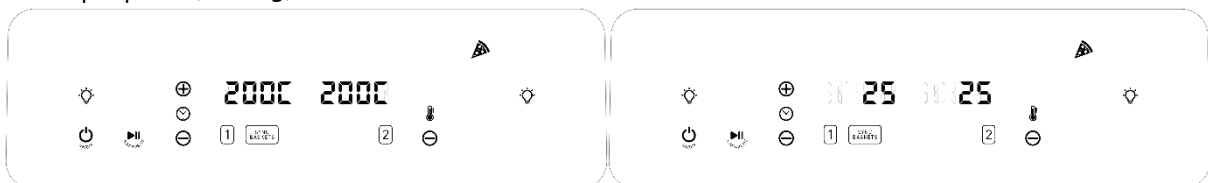
Lumière  Appuyez sur le symbole  pour visualiser les aliments à travers la fenêtre.

Secouer  : à la moitié de la durée programmée, vous entendrez un bip et vous pourrez ouvrir le tiroir pour secouer les aliments. Non disponible pendant les modes: Cup Cake , Keep Warm , Defrost  et Reheat .

Sync Basket  : Cette fonction permet de faire correspondre les réglages du panier 2 aux réglages du panier 1 (et vice versa). Par exemple, steak (180-12) panier 1 et frites surgelées (200-16) panier 2:




Sync Finish  : synchronise les temps de cuisson des 2 paniers afin que les 2 plats soient prêts en même temps. Par exemple pizza (200-25)



Fonction de mémorisation:



Il est possible de personnaliser et d'enregistrer n'importe quel programme de la fonction menu en appuyant sur l'un des programmes sélectionnés pendant 5 secondes.

Suivez les étapes indiquées sous , puis

appuyez sur  ou  pour régler la température  et la durée souhaitées .

Appuyez sur le programme sélectionné et maintenez-le enforcé pendant 5 secondes: un signal sonore retentit et le réglage préféré est enregistré.

Fonction de réinitialisation:

Tous les réglages enregistrés peuvent être réinitialisés au tableau ci-dessous en appuyant sur la touche  et  en la maintenant enfoncée pendant 10 secondes.

5. FONCTIONS PREPROGRAMMEES

Fonction	Temps	Température
Frites	25 min.	180°C
Viande (steak)	12 min.	180°C
Poisson	9 min.	180°C
Cupcakes	18 min.	160 °C
Volaille* *Poulet entier	60 min.	180°C
Frites surgelées	16 min.	200°C
Snacks surgelés	10 min.	200°C
Pizza	25 min.	200°C

ATTENTION : ces paramètres ne sont que des lignes directrices. Comme chaque ingrédient varie d'un type à l'autre, d'une marque à l'autre, ainsi que de la taille, de la forme, du contenu... des écarts par rapport aux réglages recommandés peuvent toujours se produire.

6. 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.

7. 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.

8. CONSEILS UTILES EN CAS DE PANNE

Panne	Cause possible	Solution
	La fiche n'est branchée à la prise secteur.	Insérez la fiche dans la prise secteur.

Le SnackTastic® ne fonctionne pas.	Il n'y a pas de panier dans l'appareil ou le panier n'est pas inséré correctement.	Placez le panier correctement dans l'appareil.
	On n'a pas appuyé sur le bouton 	Appuyez sur le bouton  après avoir sélectionné tous les paramètres pour démarrer 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 en-cas 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 façon homogène.	Vous n'utilisez pas le bon type de pomme de terre.	Utilisez un autre type de pomme de terre.
	Le croustillant dépend de la quantité d'eau dans les frites.	Séchez soigneusement les frites avant de les enduire d'huile.
	Vous n'utilisez pas d'huile ou les frites n'ont pas été réparties uniformément.	Utilisez un peu d'huile (voir point 3 Frites maison). Répartissez les frites au fond du panier.
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.

Code d'erreur E*
Apportez l'appareil dans votre point de vente

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.

9. 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.
- Pour les appareils d'occasion, le vendeur est le seul point de contact.
- 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.

10. 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.

11. 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 sécurité 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.


12. 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 !

Congratulations! You just bought a quality appliance that will guarantee you a lot of pleasure for many years. For further information and useful tips, we advise 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 these 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 for 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 power.
- In accordance with the legal safety standards, the appliance must always be connected to a socket with grounding.
- 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, use the reheat function

	Min-Max capacity (gram)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Shake	Other
Potatoes and fries					
Thin Fries ***	300-1200	9-19	200	Shake**	
Thick Fries ***	300-1200	12-22	200	Shake**	
Home-made fries (8x8mm)	300-1500	18-30	180	Shake**	Add ½ tsp oil
Potato quarters	300-1200	18-24	180	Shake**	Add ½ tsp oil
Diced potatoes	300-1200	22-18	180	Shake**	Add ½ tsp oil
Rösti	250	15-18	180		*
Potato gratin	500	18-22	180		*
Meat and poultry					
Steak	100-600	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Meat loaf	100-500	18-22	180		
Drumstick	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-800	10-30	180		
Whole chicken	1200	60	180		
Snacks					
Bitterballs	240	7	200		*
Spring rolls	100-500	8-10	200	Shake**	*
Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	Shake**	*
Fish fingers	100-500	6-10	200		*
Breaded cheese snack	100-500	8-10	180		*
Vegetables	100-500	10	160		

Pastry					
Quiche	500	20	190		Use a suitable baking tin
Muffins	500	15	180		
Cake	500 (weight of total dough)	65	150		

NOTE: Oven-safe frozen products are always suitable, but generally require less baking time and a lower temperature in the SnackTastic® than in the oven.

NOTE: If you prefer a preheated appliance before starting the desired programme, you can also use the reheat function (180° C – 4 min)

NOTE: * Make sure the ingredients are suitable for cooking in the oven



** See 4 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.

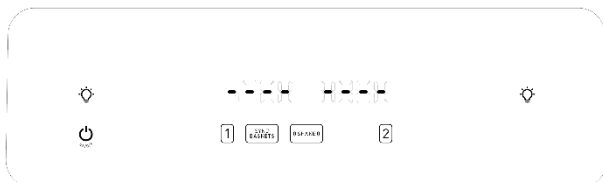
1. Peel the potatoes and cut them into fries.
2. Soak the fries in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with some paper towel.
3. Pour ½ spoon of oil in a bowl, add the fries and mix properly until all fries are covered with oil.
4. Don't pour the fries from the bowl into 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

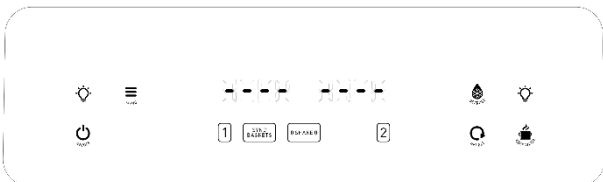
On/Off  Connect the appliance and a beep sounds, with all the lights illuminating. The appliance then enters standby mode. Only  is shown on the display (flashing):




When  pressed, the display shows:




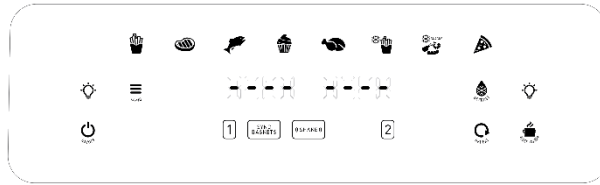
You can now select basket 1 or 2:



The selected basket will flash.

The appliance returns to standby mode after 5 minutes if no function has been selected. Only  is shown on the display.

Menu  Press the  symbol to select a pre-programmed function. All menu programme symbols light up.



- Press  : Program for fries
- Press  : Program for steak
- Press  : Program for fish
- Press  : Program for cupcakes
- Press  : Program voor poultry
- Press  : Program for frozen fries
- Press  : Program for frozen snacks
- Press  : Program for pizza

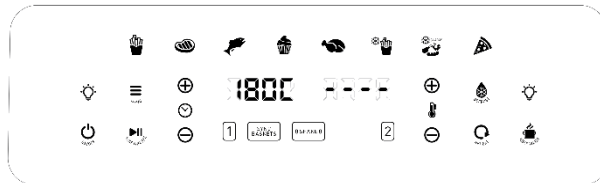
Only the selected programme starts flashing. If the selected programme is not the one you want, select another programme.



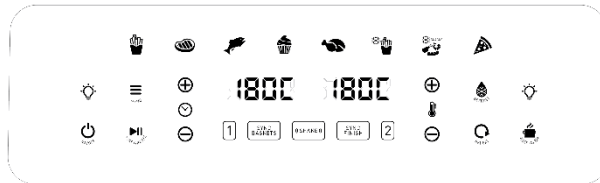
The selected programme then starts flashing.


Press the  symbol to start the appliance.  stops flashing and only the selected programme remains lit.


Basket 1:



Basket 2:



Press the  symbol to start the appliance, only the selected programme will light.

Press the  symbol to interrupt the started function or to open the drawer. Temperature and time are displayed alternately.

When basket 1 is opened:



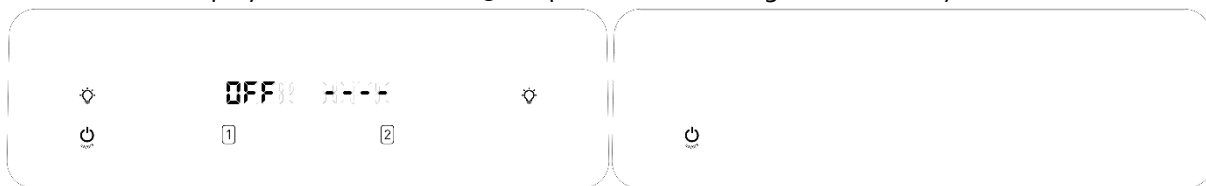
When basket 2 is opened:



When the process is complete, **End** will appear on the display for 30 seconds



Then OFF will be displayed for 10 seconds: 5 beeps and the device goes to standby mode.



If no selections are made, the device enters standby mode after 5 minutes.



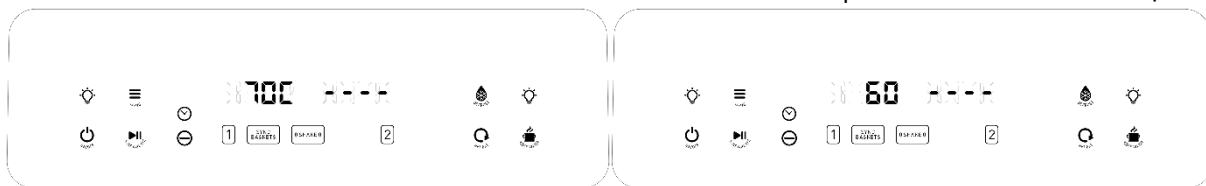
Temperature Press **+** or **-** to set the desired temperature of basket 1 or basket 2. The temperature can be set from 80° to 200°C.



Time Press **+** or **-** to set the desired time of basket 1 or 2. The time can be set from 1 to 60 minutes. The timer counts down by minute. The last minute it counts down in seconds.



Keep warm function Press the **KEEP WARM** symbol to keep food warm, the "Keep warm" symbol flashes. Default setting: 70°C – 60 minutes. The time can be set between 1 – 60 minutes. The temperature can be set from 40°C to 70°C.

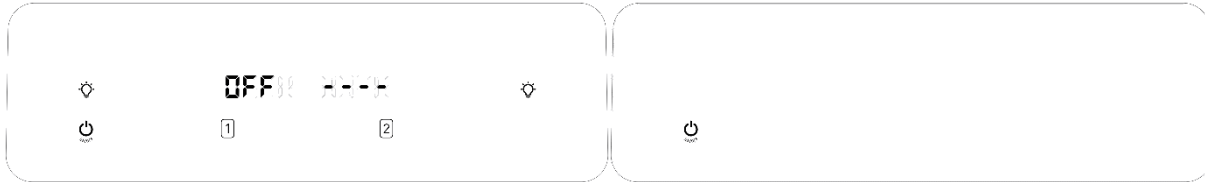




Press **+** or **-** to set the desired time. Press **▶▶** to start the appliance.

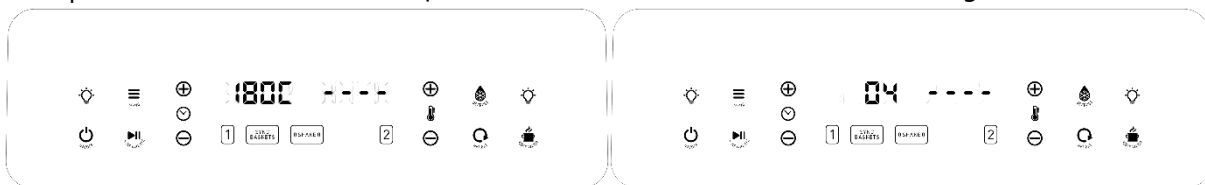
When finished, the display will show **End** for 30 seconds.



Then OFF is displayed for 10 seconds: 5 beeps and the device switches to standby mode.



Reheat function  Press the  symbol to reheat the food, the "Reheat" symbol flashes. Preset: 180°C – 4 minutes. The temperature can be set between 40- 180°C and the time can be set between 1-30 minutes.

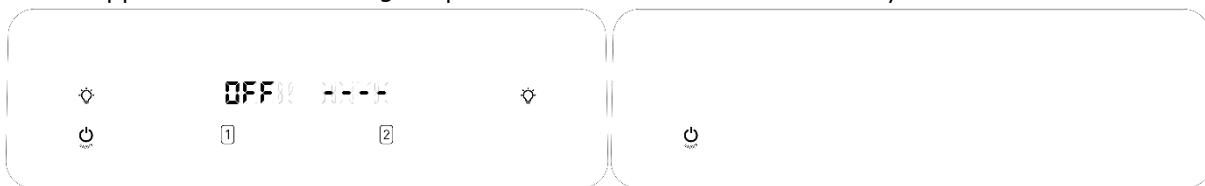




Press  or  to set the desired time or temperature. Press  to start the appliance.

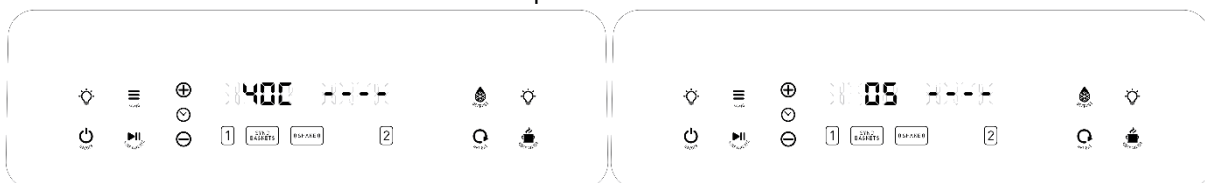
When the appliance is ready, **End** is shown on the display for 30 seconds.



Then OFF appears for 10 seconds: 5 beeps and the device switches to standby mode.



Defrost function  Press the  symbol, the "defrost" symbol flashes. Default setting: 40°C – 5 minutes. The time can be set between 1 – 60 minutes and the temperature can not be set.

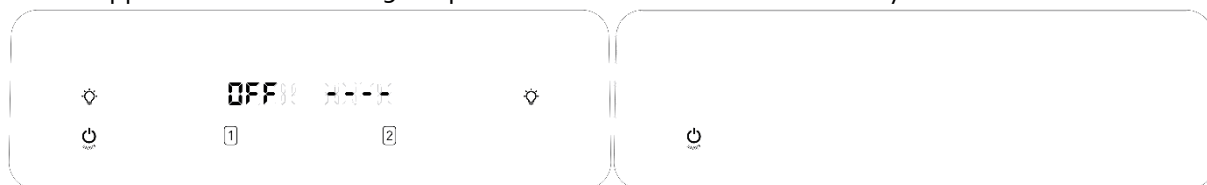


Press  or  to set the desired time or temperature. Press  to start the appliance.

When the appliance is ready, **End** is shown on the display for 30 seconds.



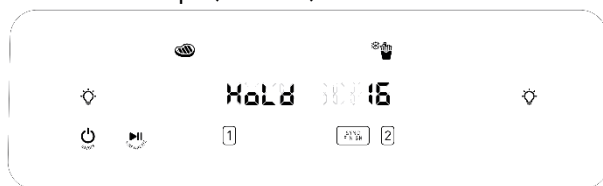
Then OFF appears for 10 seconds: 5 beeps and the device switches to standby mode.



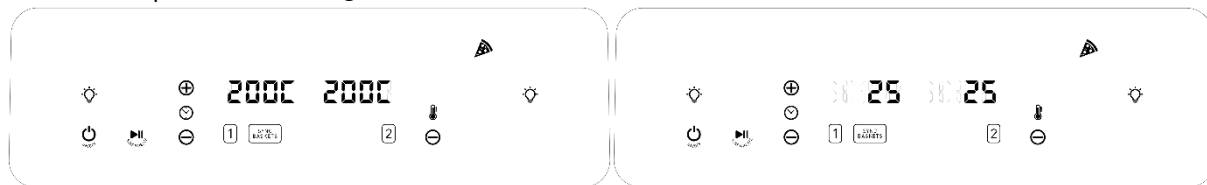
Light Press the symbol to watch the food through the window.

Shake : Halfway through the set time, you will hear a beep and you can open the tray to stir the food.
 Not available during: Cup Cake , Keep warm mode , defrost mode en reheat mode .

Sync Basket : this function matches the settings of basket 2 to the settings of basket 1 (and vica versa). For example, steak (180-12) basket 1 and frozen chips (200-16) basket 2.



Sync Finish : synchronises the cooking times of both baskets so that both dishes are ready at the same time. For example Pizza (200-25):



Memorize function:

Any programme under the menu function can be personalized and saved by pressing and holding one of the selected programmes for 5 seconds.

Follow the steps under .

Press or to set the desired temperature and time .

Press and hold the selected programme for 5 seconds, a beep sounds and the preferred setting is saved.

Reset function:

All saved settings can be reset to the table below by pressing and and holding for 10 seconds.

5. PREPROGRAMMED FUNCTIONS

Function	Time	Temperature
Chips	25 min.	180°C
Meat (steak)	12 min.	180°C
Fish	9 min.	180°C
Cupcakes	18 min.	160 °C
Poultry* *Whole chicken	60 min.	180°C
Frozen fries	16 min.	200°C
Frozen snacks	10 min.	200°C
Pizza	25 min.	200°C

ATTENTION: these settings are only guidelines. As each ingredient varies from one type to another, from one brand to another and also from size, shape, content... deviations from these recommended settings can always occur.



6. CLEANING

- Clean the appliance after each use.
- 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.
- 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.
- Only clean the housing with a moist cloth.
- 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 foodremains stick to the basket: let it soak for about 20 minutes in warm water.
- The inside of the appliance can be cleaned with warm water and a soft sponge.
- Clean the heating elements with a cleaning brush to remove sticking residues.
- Dry the appliance thoroughly before using or storing it again.

7. STORAGE

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

8. 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 basket in the appliance.	Put the basket correctly in the appliance.
	No  button was pressed	Press  after selecting all settings to start the device
The ingredients are not done enough.	There are too many ingredients in the basket.	Put smaller amounts at once in the basket.
	The set temperature is too low.	Increase the temperature.
	The baking time is too short.	Increase baking time.
The ingredients are not equally	Some ingredients need to be shaken halfway through the baking process.	Shake ingredients which are piled up (f. ex. fries) halfway through the

baked.		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 basket 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 basket 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.
	You are not using oil or the fries were not evenly distributed.	Use some oil (see point 3 home-made fries)
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.

Error code E*
Bring the appliance to your point of sale

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.

9. 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.
- For 2nd hand appliances, the seller is the only point of contact.
- 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.

10. ENVIRONMENT



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.

11. 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.


12. 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!

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 dieses 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 Reheat Funktion ein.

	Min-Max Kapazität (Gramm)	Zubereitungszeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln	Sonstige
Kartoffeln und Pommes					
Düne Pommes frites***	300-1200	9-19	200	Schütteln**	
Dicke Pommes frites ***	300-1200	12-22	200	Schütteln**	
Hausgemachte Pommes frites (8x8mm)	300-1500	18-30	180	Schütteln**	½ Esslöffel öl hinzufügen
Kartoffelviertel	300-1200	18-24	180	Schütteln**	½ Esslöffel öl hinzufügen

Gewürfelte Kartoffeln	300-1200	12-18	180	Schütteln**	½ Esslöffel Öl hinzufügen
Rösti	250	15-18	180		
Kartoffelgratin	500	18-22	180		
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-600	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Hackbraten	100-500	18-22	180		
Drumstick	100-500	18-22	180		
Hähnchenbrust	100-800	10-30	180		
Ganzes Huhn	1200	60	180		
Snacks					
Bitterbälle	240	7	200		*
Fruhlingsrollen	100-500	8-10	200	Schütteln**	*
Hühnchen-Nuggets ***	100-500	6-10	200	Schütteln**	*
Fischstäbchen ***	100-500	6-10	200		*
Panierter Käsesnack***	100-500	8-10	180		*
Gemüse	100-500	10	160		
Gebäck					
Quiche	500	20	190		Verwenden Sie eine geeignete Backform.
Muffins	500	15	180		
Kuchen	500 (Gewicht es gesamten Teigs)	65	150		

PRAKTISCHER TIPP: Backofengeeignete Tiefkühlprodukte sind immer geeignet, benötigen aber im SnackTastic® in der Regel eine kürzere Backzeit und eine niedrigere Temperatur als im Backofen.

PRAKTISCHER TIPP: Wenn Sie ein vorgewärmtes Gerät bevorzugen, bevor Sie das gewünschte Programm starten, können Sie auch die Aufwärmfunktion (180° C - 4 min) nutzen.

HINWEIS: * Stellen Sie sicher, dass die Zutaten für das Garen im Backofen geeignet sind.



** Siehe 4. Verwendung

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:

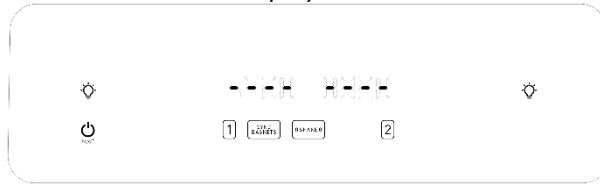
1. Die Kartoffeln schälen und in Pommes schneiden.
2. Die Pommes min. 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen lassen, herausnehmen und abtrocknen mit Papiertüchern.
3. Einen halben Esslöffel Öl in eine Schüssel gießen, die Pommes hinzufügen und gut mischen, sodass die Pommes vollständig mit 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.

4. ANWENDUNG UND GEBRAUCH

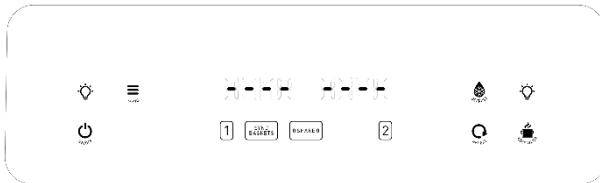
Ein/aus  Schließen Sie das Gerät an. Es ertönt ein Signalton, und alle Lichter leuchten auf. Das Gerät wechselt dann in den Standby modus. Auf dem Display wird nur  angezeigt (blinkend).




Wenn Sie die  Taste drücken, erscheint auf dem Display:





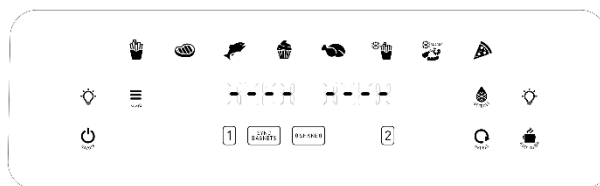
Sie können nun Korb 1 oder 2 auswählen:



Die gewählte Korbnummer blinkt.

Das Gerät kehrt nach 5 Minuten in den Standby Modus zurück, wenn keine Funktion gewählt wurde. Auf dem Display wird nur  angezeigt.

Menu  Drücken Sie das  Symbol um eine vorprogrammierte Funktion zu wählen. Alle Symbole der Menüprogramme leuchten auf.





- Drücken Sie  : Programm für Pommes Frites
- Drücken Sie  : Programm für Steak
- Drücken Sie  : Programm für Fisch
- Drücken Sie  : Programm für Muffins
- Drücken Sie  : Programm für Geflügel
- Drücken Sie  : Programm für Tiefkühlpommes
- Drücken Sie  : Programm für Tiefkühlsnacks
- Drücken Sie  : Programm für Pizza

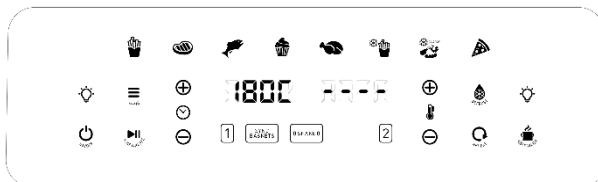
Nur das ausgewählte Programm beginnt zu blinken. Wenn das gewählte Programm nicht das gewünschte ist, wählen Sie ein anderes Programm:



Dag gewählte Programm beginnt dann zu blinken.

Drücken Sie das  Symbol, um das Gerät zu starten.  hört auf zu blinken und nur das gewählte Programm leuchtet weiter.


Korb 1:



Korb 2:



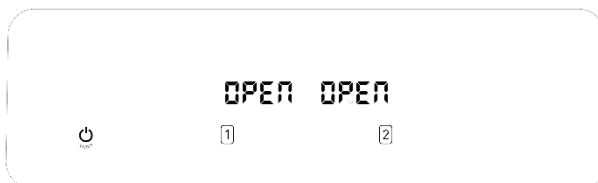
Drücken Sie das  Symbol, um das Gerät zu starten, nur das ausgewählte Programm leuchtet auf.

Drücken Sie das  Symbol um die gestartete Funktion zu unterbrechen oder die Schublade zu öffnen. Temperatur und Uhrzeit werden abwechselnd angezeigt.

Wenn Korb 1 geöffnet wird:



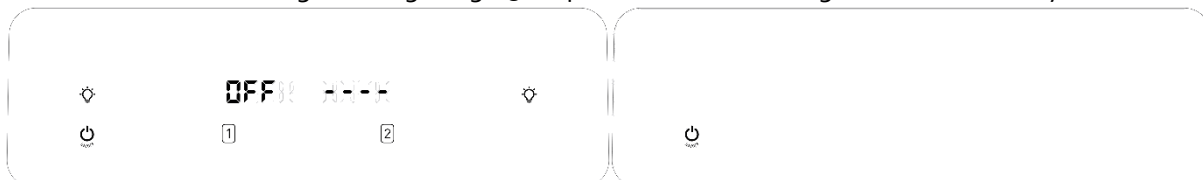
Wenn Korb 2 geöffnet wird:



Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, wird auf dem Display **End**, 30 Sekunden angezeigt.



Dann wird 10 Sekunden lang OFF angezeigt: 5 Pieptöne und das Gerät geht in den Standby Modus:



Wenn keine Auswahl getroffen wird, schaltet das Gerät nach 5 Minuten in den Standby Modus.



Temperatur Drücken Sie oder um die gewünschte Temperatur für Korb 1 oder 2 einzustellen. Die Temperatur kann von 80° bis 200°C eingestellt werden.

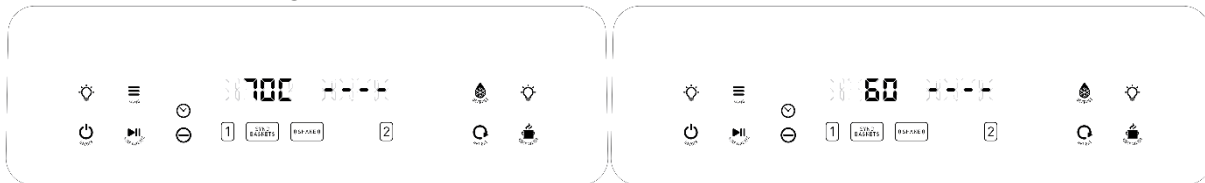


Zeit Drücken Sie oder um die gewünschte Zeit für Korb 1 oder 2 einzustellen.

Die Zeit kann von 1 bis 60 Minuten eingestellt werden. Der Timer zählt minutenweise rückwärts. Die letzte Minute zählt er in Sekunden abwärts.



Warmhaltefunktion Drücken Sie zum Warmhalten von Speisen, das Symbol "Warmhalten " blinkt. Standardeinstellung: 70°C-60Minuten. Die Zeit kann zwischen 1-60 Minuten eingestellt werden. Die Temperatur kann von 40°C bis 70°C eingestellt werden.

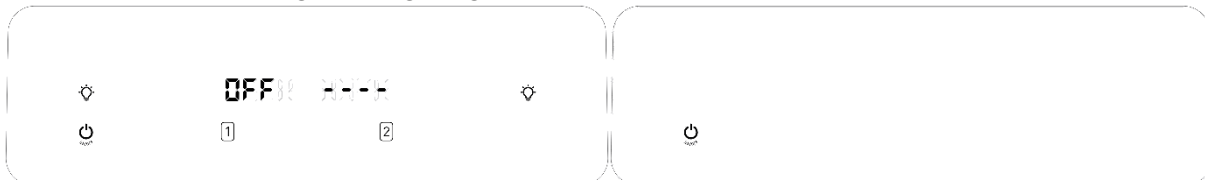


Drücken Sie oder um die gewünschte Zeit einzustellen. Drücken Sie um das Gerät zu starten.

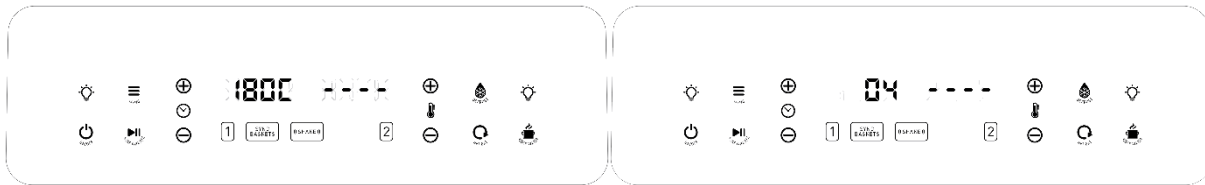
Nach Beendigung des Vorgangs erscheint **End** auf dem Display für 30 Sekunden.



Dann wird 10 Sekunden lang OFF angezeigt: 5 Pieptöne und das Gerät schaltet in den Standby Modus.

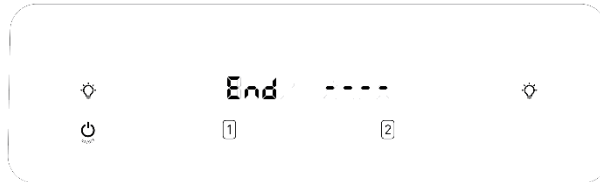


Aufwärmfunktion Drücken Sie das Symbol zum Aufwärmen der Speisen, das Symbol "Aufwärmen" blinkt. Voreinstellung: 180°C – 4 Minuten. Die Temperatur kann zwischen 40-180°C und die Zeit zwischen 1-30 Minuten eingestellt werden.

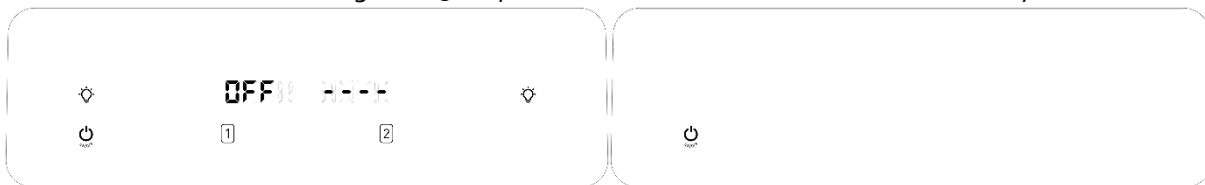


Drücken Sie oder um die gewünschte Zeit oder Temperatur einzustellen. Drücken Sie um das Gerät zu starten.

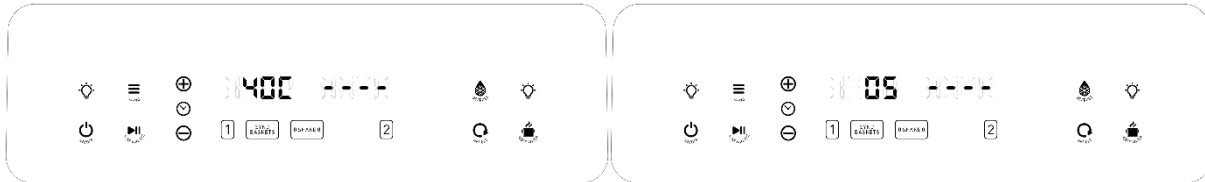
Wenn das Gerät bereit ist, wird **End** 30 Sekunden lang auf dem Display angezeigt.



Dann erscheint 10 Sekunden lang OFF: 5 Pieptöne und das Gerät schaltet in den Standby Modus.



Abtaufunktion Drücken Sie das Symbol für die Abtaufunktion, das Symbol "Abtauen" blinkt. Standardeinstellung: 40°C – 5 Minuten. Die Zeit kann zwischen 1 -60 Minuten eingestellt werden, die Temperatur kann nicht eingestellt werden.

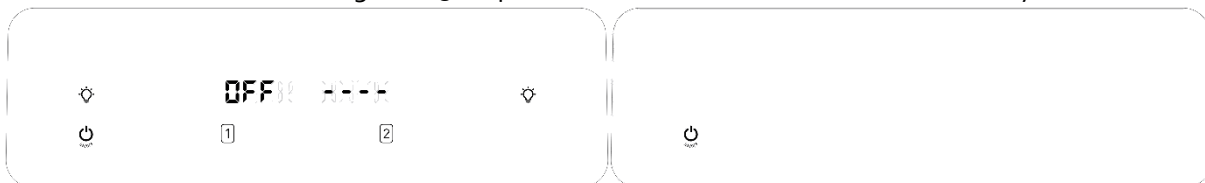


Drücken Sie oder um die gewünschte Zeit oder Temperatur einzustellen. Drücken Sie um das Gerät zu starten.






Wenn das Gerät bereit ist, wird **End** 30 Sekunden lang auf dem Display angezeigt.




Dann erscheint 10 Sekunden lang OFF: 5 Pieptöne und das Gerät schaltet in den Standby Modus.

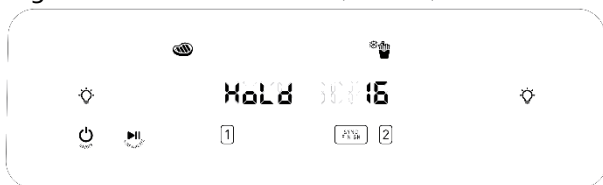



Licht Drücken Sie das Symbol um das Essen durch das Fenster zu sehen.

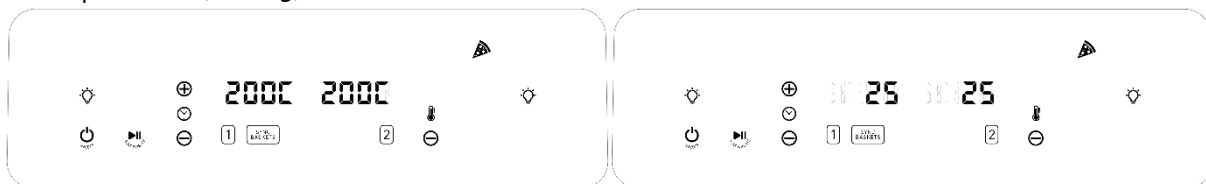
Aufschütteln  : Nach der Hälfte der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, und man kann die Schublade öffnen, um das Essen aufzuschütteln. Nicht verfügbar während Cup Cake , Warmhalten , Auftauen  und aufwärmen .

Sync Basket  : Diese Funktion passt die Einstellungen von Korb 2 an die Einstellungen von Korb 1 an (und umgekehrt).

Beispiel: Steak (180-12) Korb 1 und gefrorene Pommes frites (200-16) Korb 2:



Sync Finish  : Synchronisiert die Garzeiten beider Körbe, so dass beide Gerichte zur gleichen Zeit fertig sind. Zum Beispiel Pizza (200-25):



Memorize Funktion:

Jedes Programm der Menüfunktion kann personalisiert und gespeichert werden, indem man eines der ausgewählten Programme 5 Sekunden lang gedrückt hält.

Folgen Sie dann den Schritten unter  **MEMÜ**.

Drücken Sie  oder  um die gewünschte Temperatur  und Zeit  einzustellen.

Halten Sie das gewählte Programm 5 Sekunden lang gedrückt, ein Signalton ertönt und die bevorzugte Einstellung wird gespeichert.

Reset Funktion:

Alle gespeicherten Einstellungen können durch langes Drücken (10 Sekunden) auf  und  auf die untenstehende Tabelle zurückgesetzt werden.

5. VORPROGRAMMIERTE FUNKTIONEN

Funktion	Zeit	Temperatur
Pommes Frites	25 Min.	180°C
Fleisch (steak)	12 Min.	180°C
Fisch	9 Min.	180°C
Cupcakes	18 Min.	160 °C
Geflügel* Hähnchen	*Ganzes 60 Min.	180°C
Tiefgefrorene Pommes Frites	16 Min.	200°C
Tiefgefrorene Snacks	10 Min.	200°C
Pizza	25 Min.	200°C

ACHTUNG: Diese Einstellungen sind nur Richtwerte. Da jede Zutat von einer Sorte zur anderen, von einer Marke zur anderen und auch von der Größe, der Form, dem Inhalt... variiert, kann es immer zu Abweichungen von diesen empfohlenen Einstellungen kommen.

6. 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.

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. 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.

FEHLERCODE E*
Bringen Sie das Gerät in Ihre Verkaufsstelle

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 DEFEKTE UND/ODER BESCHÄDIGUNGEN INFOLGE DES NICHTBEACHTENS DER GEBRAUCHSANWEISUNG.

9. 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.
- Bei Geräten aus zweiter Hand ist der Verkäufer der einzige Ansprechpartner.
- 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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
V2024-10