

# INVENTUM

*maakt 't moment*

COOLZONE FRYER • KALTZONE FRITEUSE • FRITEUSE AVEC ZONE FROIDE

koude zone friteuse

## GF625B



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

**2 JAAR**  
INVENTUM  
GARANTIE

**OMRUIL**  
SERVICE

**OER**  
HOLLANDS  
SINDS 1908



## Nederlands



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

1.	veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2.	product omschrijving	pagina 6
3.	voor het eerste gebruik	pagina 6
4.	frituren	pagina 6
5.	na het frituren	pagina 7
6.	tips	pagina 7
7.	beveiliging	pagina 7
8.	reiniging & onderhoud	pagina 7
	<i>garantie &amp; service</i>	<i>pagina 20</i>

## English



Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

1.	safety instructions	page 8
2.	appliance description	page 10
3.	before first use	page 10
4.	frying	page 10
5.	after frying	page 11
6.	tips	page 11
7.	safety switches	page 11
8.	cleaning & maintenance	page 11
	<i>guarantee &amp; after sales service</i>	<i>page 21</i>

## Deutsch



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

1.	Sicherheitshinweise	Seite 12
2.	Beschreibung des Geräts	Seite 14
3.	vor der Inbetriebnahme	Seite 14
4.	Frittieren	Seite 14
5.	nach dem Frittieren	Seite 15
6.	Tips	Seite 15
7.	Sicherung	Seite 15
8.	Reinigung & pflege	Seite 15
	<i>Garantie &amp; Service</i>	<i>Seite 22</i>

## Français



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

1.	consignes de sécurité	page 16
2.	définition de l'appareil	page 18
3.	pour la première utilisation	page 18
4.	frir	page 18
5.	après frir	page 19
6.	conseils	page 19
7.	système de sécurité	page 19
8.	nettoyage & entretien	page 19
	<i>garantie &amp; service</i>	<i>page 23</i>

## 1 veiligheidsvoorschriften

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

- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
-  **Vermijd het aanraken van de warme oppervlakken!**
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het

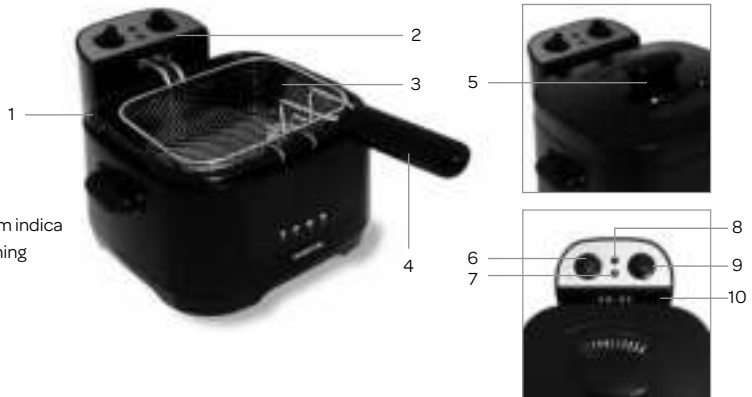
- uitsluitend binnenshuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is en volledig is afgekoeld. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen

beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- **Let erop dat er geen vocht in het deksel of reservoir bevindt voordat u de friteuse gaat vullen met vloeibaar frituurvet.**
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- **Dompel het element, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

## 2 product omschrijving

1. Emaillereservoir
2. Verwarmingselement
3. Frituurmand
4. Handgreep - inklapbaar
5. Deksel
6. Timerknop
7. Controlelampje - KLAAR = opwarm indicatie
8. Controlelampje - AAN = netspanning
9. Thermostaatknop
10. Resetknop



## 3 voor het eerste gebruik

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any visible damage, possible from transportation. Place the appliance on a stable and heat resistant surface.

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

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

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

Fill the reservoir with liquid frying oil between the minimum and maximum level, approx. 2.5 litres. Ensure that you don't add less than the minimum capacity or over the maximum capacity. Inside the reservoir you will find two lines which indicate the minimum and maximum level.

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

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

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

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

## 4 frituren

### TIMERKNOP

Deze fritusee heeft een automatische uitschakeltimer. U kunt de timerknop op CONSTANT zetten. De fritusee zal aanblijven totdat u de timerknop op 0 zet en de stekker verwijderd.

Of u laat de fritusee automatisch uitschakelen. Draai de timerknop eerst naar 30 minuten en daarna terug naar de gewenste tijd. **Let op:** de fritusee zal na het verstrijken van de tijd volledig uitschakelen.

Wij adviseren de timer niet te gebruiken voor de frituurtijd, maar enkel als automatische uitschakeltimer.

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

Controleer of de kunststof handgreep van de frituurmand goed is uitgekapt en steek de stekker in het stopcontact. Met de timerknop zet u de fritusee aan. Draai de timerknop eerst naar 30 minuten en draai dan de timerknop terug naar de gewenste tijd of zet de timerknop op de stand CONSTANT. De fritusee zal continue aan blijven totdat u de knop weer op 0 zet. Het rode controlelampje zal gaan branden en geeft aan dat de fritusee is aangesloten op het stroomnet. Draai de thermostaatknop met de richting van de klok mee op de gewenste temperatuur. Het verwarmingselement is ingeschakeld.

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

De fritusee is klaar om te frituren.

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

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

Zodra de te frituren producten klaar zijn, kunt u de

frituurmand omhoog halen, licht uitschudden en aan de haak hangen om uit te laten lekken.

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

## 5 na het frituren

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

Zodra het frituurvet **volledig afgekoeld** is, de mand laten zakken en het deksel weer op de friteuse plaatsen.

Laat de friteuse een aantal uren afkoelen voordat u deze gaat verplaatsen. Gebruik bij het verplaatsen van de friteuse altijd beide handen en maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de friteuse.

## 6 tips

- **Let op:** tijdens en na het frituren kan het voorkomen dat er condensdruppels in het hete frituurvet vallen. Het harde geluid wat u dan kunt horen, is de reactie van vocht op heet frituurvet en is normaal. Het heeft geen invloed op de werking van uw friteuse.
- **Let op:** bij het frituren van vis, gevogelte, vlees en deegproducten adviseren wij u de lege frituurmand in het reservoir te laten zakken en pas dan de te frituren producten in de frituurmand te doen. Zo voorkomt u dat de producten vastkleven aan de frituurmand.
- Om voortijdige vervuiling van het frituurvet te verhinderen mogen de producten niet voor of tijdens het frituren gezouten worden.
- Voor een goed resultaat is het raadzaam om de frituurmand niet helemaal vol te doen, maar maximaal 500 gram). Voor diepvries frites is het advies om dit in kleinere porties te doen, omdat deze meer vocht bevatten en het frituurvet anders te veel afkoelt.
- Wanneer u verse frites maakt van aardappelen, moet u de frites goed droog maken na het wassen zodat er geen vocht in het frituurvet komt. Frituur de verse frites in 2 keer. De eerste keer (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Laat de frites uitlekken en enkele minuten afkoelen. Zet de thermostaatknop voor de tweede keer (afbakken) op 190 graden en bak de frites af in 2 tot 4 minuten. Goed laten uitlekken na het frituren.

## 7 beveiliging

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

De friteuse is voorzien van een oververhittingsbeveiliging die ervoor zorgt dat de friteuse automatisch uitschakelt als deze oververhit raakt. U kunt de friteuse weer inschakelen door de reset-knop, die zich aan de voorkant van het element bevindt, in te drukken. Zie nummer 10 op de afbeelding. Neem een rond stomp voorwerp en druk hiermee in de ronde opening aan de

voorkant van het element de reset-knop in.

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

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

## 8 reiniging & onderhoud

### VLOEIBAAR FRITUURVET FILTEREN OF VERVANGEN

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

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

Het frituurvet dient koud gefilterd te worden. Giet het frituurvet in een schone schaal, reinig het reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Droog het reservoir goed af.

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

Als u het frituurvet wilt vervangen, volgt u dezelfde handelingen. Controleer elke keer of het niveau van het frituurvet tussen het minimum en maximum zit.

Gebruikt vloeibaar frituurvet kunt u terug schenken in de flessen. Frituurvet nooit in de gootsteen wegspoelen.

### FRITEUSE REINIGEN

Alvorens de friteuse te reinigen, moet u de friteuse volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen.

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


Reinig deze losse onderdelen in de vaatwasmachine of met heet water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd. Zorg ervoor dat na reiniging de onderdelen goed gedroogd zijn.

De buitenkant van de friteuse kunt u reinigen met een vochtige doek waar eventueel een beetje afwasmiddel aan toe is gevoegd.

**Gebruik voor reiniging van het apparaat geen agressieve of schurende middelen. Dompel het element, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.**

## 1 safety instructions

### • **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**

- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
-  **Hot surfaces.**
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Never let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated oven or microwave. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Always use the appliance on a secure, dry, level surface.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Always carry out regular checks of the power cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs that the cord is damaged in the slightest degree, the entire appliance should be returned to the Customer Service Department.

- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- Always return the appliance after a malfunction, or if it has been damaged in any manner to the Customer Service Department for examination, repair or adjustment as special purpose tools are required.
- Never unplug it from the socket by pulling on the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug, switch or power cord.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. This appliance can be used by children over the age of 8 and above if they are continuously supervised. This can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord



out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and maintenance shall not be made by children.

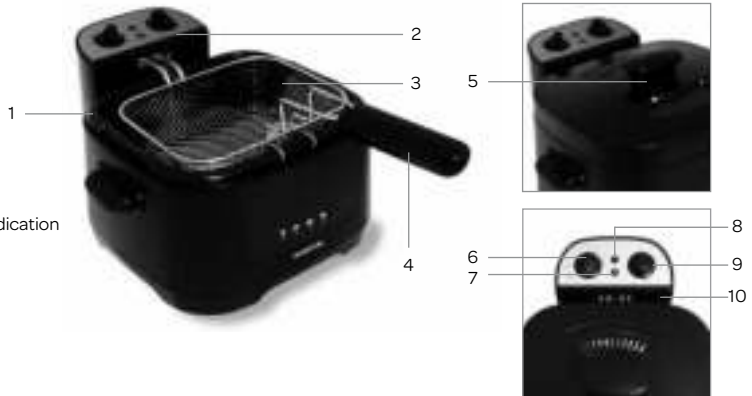
- Children must not play with the appliance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of hot liquids.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- Ensure the lid and the reservoir do not contain any water before filling the fryer with oil.
- If an extension cord is used, check the marked electrical rating of the extension cord to the electrical rating on the appliance. Make sure that it can not be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with it.
- Never use the appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
- **Never immerse any part of the main body, lid, power**

## **cord and plug in water or any other liquid to protect against electrical hazards.**

- If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

## 2 appliance description

1. Reservoir - enameled
2. Heating element
3. Basket
4. Handle
5. Lid
6. Timer-button
7. Control light - KLAAR = heating indication
8. Control light - AAN = power
9. Thermostat button
10. Reset-button



## 3 before the first use

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any visible damage, possible from transportation. Place the appliance on a stable and heat resistant surface.

Remove the lid and the basket. Take out the heating element by pulling it straight up and also remove the reservoir. Clean the lid, the basket and the reservoir with warm soapy water. Dry the parts thoroughly. Make sure that the parts are completely dry.

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

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

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

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

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

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

## 4 frying

### TIMER BUTTON

This fryer has an automatic switch off timer.

Set the timer button on CONSTANT and the fryer will not switch off until you set the timer button to 0 and unplug the fryer.

Or let the fryer switch off automatically. Turn the timer button to 30 minutes and then turn it back to the desired time.

**Attention:** the fryer will completely switch off after the set time has past.

We advise not to use the timer as a frying timer, but as an automatic switch off timer.

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

Check if the handle is folded back and plug the fryer in.

Turn the fryer on with the timer button. First turn it to 30 minutes and then turn it back to the desired time or set the timer button to setting CONSTANT. The red power indicator will light up.

Turn the thermostat button clockwise to the required temperature. As soon as the desired temperature is reached, the green thermostat lamp will light up. The thermostat and the thermostat lamp will toggle on and off as the thermostat in the fryer maintains the correct temperature.

The fryer is now ready to use.

Add the desired quantity of food to the basket. Do not add too much food at one time (never more than 2/3). Food should be as dry as possible to reduce the amount of water getting into the oil. Shake the ice off of frozen products above the sink.

Lower the basket slowly into the oil. If you lower too fast the oil can splash.

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

When the food is deepfried, lift the basket out of the oil. Carefully shake the excessive fat of and hang the basket on the hook in the reservoir to drain the oil.

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

## 5 after frying

When you have finished frying, turn the fryer off by turning the timer button to the **OFF** position and pull the plug from the socket.

Only store the handle when the oil is **fully cooled** down. Ensure the handle is folded back before operating the fryer again! Let the fryer cooldown for several hours before moving the fryer. If you want to move the fryer always use both hands.

## 6 tips

- **Note:** during and after frying it is possible that drops of condensated water fall into the hot oil. The hard noise you can hear, is the reaction of the water with the oil/fat and is normal. It does not influence the use of the fryer.
- **Note:** Battered or coated food, like fish, may stick to the basket. To prevent this, lower the basket and than place the food in the fryer.
- Never salt the product before or during cooking. This will soil the oil.
- For the best results it is advisable not to fry with a full basket, maximum 450 to 500 grams. Fry frozen products in even smaller portions, because they contain more water and cause the oil to cool down too much.
- If you make your own fries, dry them thoroughly after washing to make sure there will be no water in the oil. Fry the fresh fries in two times. The first time (pre-cooking) 5 to 10 minutes on 170 degrees. Lift the basket, let the oil drain and let the fries cool down for several minutes. For the second time turn the temperature control (cooking) to 190 degrees and cook the fries in 2 to 4 minutes. Lift the basket after frying and let the oil drain.

## 7 safety switches

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

The fryer is provided with an overheating safety which automatically shuts the fryer off when overheating. You can switch the fryer on again when you push in the reset button on the front of the heating element. See 10 on the picture. Use a blunt object to press the reset button in the small round opening.

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

## 8 cleaning & maintenance

### FILTERING OR CHANGING LIQUID FRYING OIL

Before changing or filtering the oil, always unplug the fryer and let it cool down completely. The liquid frying oil can be used longer, if you filter it regularly. Replace the liquid frying oil regularly, after 8 to 12 times.

Filter the liquid frying oil only when it is cold. Pour the oil in a clean bowl. Clean the reservoir with hot water and a mild detergent or in the dishwasher. Thoroughly dry the reservoir. Pour the liquid frying oil back in the reservoir through a fine sieve. Check each time if the level of the liquid frying oil is between the minimum and maximum level. When replacing the oil, follow the same steps as described before. Liquid frying oil can be poured back in the bottles. Never wash away fat or oil through the sink.

### CLEANING THE FRYER


Before cleaning always unplug the fryer and let it cool down completely. Remove the basket, the element and the reservoir out of the fryer. Clean the lid, the basket and the reservoir in the dishwasher or with hot water and a mild detergent. Ensure that the parts are dried thoroughly after cleaning.

Clean the exterior of the fryer with a damp cloth and when needed a mild detergent.

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

## 1 Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf.**

- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
-  **Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden.**
- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel ganz aus.
- Stellen Sie das Gerät weder auf/ noch in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes. Stellen Sie das Gerät nicht neben brennbares Material, z.B. einem Rollläden oder einen Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

- Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist und völlig abgekühlt ist. Sie sollten das Gerät nur mit beiden Händen verschieben.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muss es von einer autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezialwerkzeuge und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an das Inventum Service Center.
- Den Netzstecker nicht mit dem Kabel dem Gerät oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Betrieb von elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von elektrischen Geräten. Achten Sie darauf, dass Sie elektrische Geräte immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten

oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt werden und bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

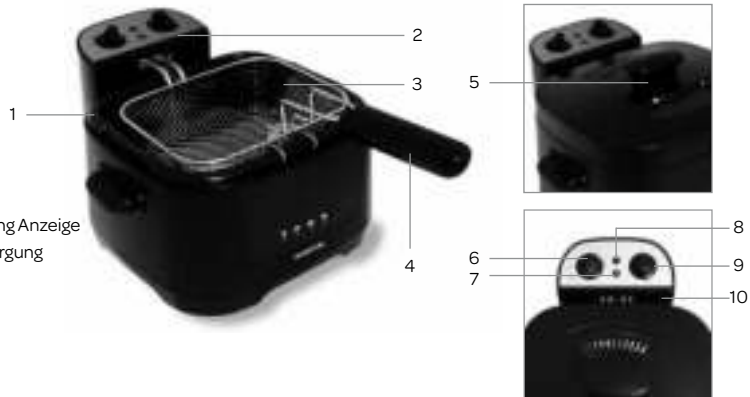
- Kinder dürfen nicht mit das Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Feuchtigkeit im Deckel oder Behälter befindet, bevor Sie die Fritteuse verwenden zum Frittieren.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung gleich oder höher ist als die des Gerätes und dass Sie ein geerdetes Kabel verwenden.
- Bei der Entsorgung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das Versorgungskabel durchschneidet nachdem der Netzstecker vom Stromnetz getrennt wurde. Bringen Sie Ihr Gerät zur entsprechenden

Müllentsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.

- Wenn das Gerät nach der Inbetriebnahme nicht funktioniert, kann dies auf die Sicherung oder den Leitungsschutzschalter im elektr. Verteilerschrank zurückzuführen sein. Vielleicht ist der Stromkreis überlastet, oder es gab einen Fehlerstrom.
- Versuchen Sie im Falle einer Störung oder eines Defekts nie, das Gerät selbst zu reparieren; wenn die Sicherung des Gerätes ausgelöst wurde, kann dies auf einen Defekt im Heizsystem zurückzuführen sein, welcher nicht durch das Herausnehmen oder Ersetzen der Sicherung behoben werden kann. Es dürfen ausschliesslich Original-Ersatzteile verwendet werden.
- **Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Wird es nicht ordnungsgemäß, (halb)professionel oder entgegen den Anweisungen dieser Anleitung verwendet, erlischt die Garantie und Inventum übernimmt keine Haftung für eingetretenen Schäden.

## 2 Beschreibung des Geräts

1. Behälter
2. Heizelement
3. Frittierkorb
4. Handgriff
5. Deckel
6. Timer Knopf
7. Kontrolllampe - KLAAR = Erwärmung Anzeige
8. Kontrolllampe - AAN = Stromversorgung
9. Thermostat Knopf
10. Reset Knopf



## 3 vor der Inbetriebnahme

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Styropor und Karton) und bewahren Sie es unzugänglich für Kinder auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden. Kontrollieren Sie das Gerät äußerlich auf mögliche Transportschaden. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzefeste Fläche.

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

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

Füllen Sie den Behälter mit flüssigem Frittierfett zwischen das Minimum und Maximum Niveau, ca. 2,5 Liter. Das Frittierfett darf in keinem Fall unter das Minimum bzw. das Maximum Niveau kommen. Im Behälter geben zwei waagerechte Striche das Minimum und Maximum Niveau.

**Achtung: diese Fritteuse nur mit flüssigem Frittierfett verwenden.**

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

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

## 4 Frittieren

### TIMER-TASTE

Diese Fritteuse hat eine automatische Abschaltung. Sie können den Timer-Taste CONSTANT einstellen. Die Fritteuse bleibt an, bis Sie den Timer-Taste auf 0 stellen und Sie den Stecker ziehen.

Oder lassen Sie die Fritteuse automatisch abschalten. Drehen Sie den Timer-Taste zum 30 Minuten und wieder zurück auf die gewünschte Zeit. Bitte beachten Sie, dass die Fritteuse vollständig abschalt, nachdem der eingestellte Zeit vorbei ist.

Wir empfehlen die Timer nicht für die Frittierzeit zu verwenden, sondern nur als automatische Abschaltung Timer.

Kontrollieren Sie, ob die Spannung der Stromquelle mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Kontrollieren Sie, ob der Handgriff ausgeklappt ist und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Schalten Sie die Fritteuse ein mit die Timer-Taste. Drehen Sie den Timer-Taste zum 30 Minuten und wieder zurück auf die gewünschte Zeit oder stellen Sie den Timer-Taste auf CONSTANT. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf und zeigt an dass die Fritteuse am Stromnetz angeschlossen ist.

Drehen Sie die Thermostatkнопf im Uhrzeigersinn. Das Heizelement ist eingeschaltet. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die grüne Thermostatlampe leuchten.

Die Fritteuse ist mit einem Thermostat versehen, der die Temperatur regelt. Während des Gebrauchs schaltet sich das Heizelement ein wenn die Temperatur absinkt. Dies ist an der grünen Thermostatlampe zu sehen, die sich dann ebenfalls einschaltet.

Die Fritteuse ist nun gebrauchsbereit.

Füllen Sie den Korb (nicht mehr als 2/3) mit den Speisen, die Sie frittieren möchten. Sorgen Sie auch dafür, dass die

Speisen trocken sind. Tiefkühlprodukte über der Spüle abschütteln um überschüssiges Eis zu entfernen.

Lassen Sie den Korb langsam in das Frittierfett sinken, so dass die Feuchtigkeit in den Speisen ungehindert verdampfen kann. Wenn dies nicht geschieht, kann das Frittierfett spritzen. Frittieren Sie immer ohne Deckel. Dies verhindert, dass die Fritteuse überhitzt und sich ausschaltet. Zudem werden die Fritten knuspriger.

Wenn die Speisen fertig sind, können Sie den Korb aus dem Fett heben, leicht schütteln und an den Haken hängen und abtropfen lassen. Servieren Sie das Gericht.

Hängen Sie den Korb zurück in die Fritteuse.

## 5 nach dem Frittieren

Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, können Sie den Thermostatknopf ganz zurückdrehen und den Stecker aus der Steckdose entfernen.

Wenn das Frittierfett **völlig abgekühlt** ist, können Sie den Handgriff wieder einklappen, den Korb zurück senken lassen und den Deckel schließen.

Die Fritteuse völlig abkühlen lassen bevor Sie sie an einen anderen Platz stellen. Gebrauchen Sie hierzu die Handgriffe an den Seiten der Fritteuse.

## 6 Tips

- **Achtung:** Während und nach dem Frittieren kann es vorkommen, dass Kondenströpfchen in das heiße Frittierfett fallen. Das laute Geräusch, das Sie dann hören können ist die Reaktion von Feuchtigkeit auf heißem Fett und ist normal. Dies hat keinen Einfluss auf das Funktionieren Ihrer Fritteuse.
- **Achtung:** Um zu vermeiden, dass Speisen am Frittierkorb ankleben raten wir Ihnen, beim Frittieren von Fisch, Geflügel und Teigprodukten zunächst den leeren Frittierkorb in das Fett zu geben und danach die Speisen in die Fritteuse zu geben.
- Um zu hindern, dass das Frittierfett vorzeitig schmutzig wird, darf man die Speisen nicht vor oder während des Frittierens mit Salz bestreuen.
- Für ein gutes Resultat raten wir Ihnen, den Frittierkorb nicht voll zu befüllen, sondern maximal die Hälfte (ca. 450-500 Gramm). Bei Tiefkühl-Pommes raten wir Ihnen, kleine Portionen zu frittieren, weil diese feuchter sind und sie das Frittierfett zu stark abkühlen.
- Wenn Sie frische Pommes machen, achten Sie darauf, dass die Pommes nach dem Waschen gut trocken sind. Frittieren Sie frische Pommes zweimal. Das erste Mal (Vorbacken) 5 bis 10 Minuten auf 170 Grad. Die Pommes abtropfen und einige Minuten abkühlen lassen. Den Thermostatknopf beim zweiten Mal (Fertigbacken) auf 190 Grad stellen und die Pommes 2 bis 4 Minuten frittieren. Nach dem Frittieren gut abtropfen lassen.

## 7 Sicherung

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

Ihre Fritteuse ist versehen mit einer Überhitzungs-sicherung. Diese sorgt dafür, dass die Fritteuse automatisch abschaltet wenn diese überhitzt.

Sie können die Fritteuse wieder einschalten indem Sie den Reset Knopf an der Vorderseite der Fritteuse eindrücken (siehe Abb. 10). Nehmen Sie einen stumpfen, runden Gegenstand und drücken Sie damit in die runde Öffnung.

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

## 8 Reinigung & Pflege

### FLÜSSIGES FRITTIERFETT FILTRIEREN ODER ERSETZEN

Bevor Sie das Frittierfett filtrieren oder ersetzen möchten, müssen Sie die Fritteuse ganz abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose entfernen.

Durch regelmäßiges Filtrieren kann das Fett viel länger verwendet werden. Das Frittierfett muss man nach 8 bis 12 Mal Frittieren ersetzt werden.

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

Gießen Sie das Frittierfett durch ein feines Sieb zurück in den Behälter.

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

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

Flüssiges Frittierfett können Sie in die Flasche zurückgießen.

Das Frittierfett nie im Spülbecken wegsplülen.

### FRITTEUSE REINIGEN

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

Entfernen Sie den Deckel, die Frittierkorb und den Behälter aus die Fritteuse.

Den Deckel, den Frittierkorb und den Behälter können Sie in der Spülmaschine oder mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Sorgen Sie dafür, dass Sie die Zubehörteile gründlich abtrocknen bevor Sie diese verwenden.


Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

**Verwenden Sie niemals Reinigungs- oder Scheuermittel! Tauchen Sie das Element, das Stromkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**



## 1 consignes de sécurité

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

- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
-  **Ne touchez pas les surfaces chaudes l'appareil est branché.**
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui diffusent de la chaleur, tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenir l'appareil à une certaine distance des murs ou autres objets qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas votre appareil sans

surveillance si celui-ci est bien marche.

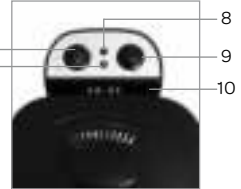
- Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien débranché. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche de l'appareil, le cordon électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés, ou bien si l'appareil ne fonctionne plus comme il se doit, ou bien s'il est tombé ou alors encore s'il a été endommagé d'une autre manière. Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. Ne changez en aucun cas vous-même la fiche de l'appareil ou le cordon électrique. Les réparations effectuées sur des appareils électriques doivent être exclusivement faites par des réparateurs qualifiés. Des réparations qui ne seraient pas correctement effectuées pourraient présenter de graves dangers pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces qui ne soient pas recommandées ou livrées par le fabricant.
- Si vous n'utilisez pas votre appareil ou si vous devez le nettoyer, éteignez totalement l'appareil et retirez la fiche de l'appareil de la prise de contact.
- Ne pas tirer sur le cordon électrique ni sur l'appareil lui-même pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.



- Veillez à ce qu'il n'y ait dans le couvercle ni dans le réservoir à friture avant d'utiliser la friteuse.
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent exister lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser un enfant se servir de cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil soit toujours rangé de telle sorte que les enfants ne puissent pas y accéder.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans ainsi que par les déficients physiques, sensoriels ou mentaux et les personnes ayant peu de connaissances ou d'expérience à la condition qu'ils soient surveillés ou sachent comment l'utiliser en toute sécurité et en comprenant les risques.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Vous ne pouvez utiliser une rallonge électrique que si le voltage et la puissance sont les mêmes (voir plaque technique) ou plus élevés que ceux du cordon livré avec l'appareil. Utilisez toujours une rallonge de cordon électrique de terre qui soit conforme aux normes de sécurité.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défectuosité, nous vous conseillons alors, une fois après avoir retiré la fiche de la prise de courant murale, de couper le cordon électrique. Emportez l'appareil au service correspondant de votre commune.
- Si l'appareil, une fois mis en marche, ne fonctionne pas, il se peut alors que cela vienne du fusible ou du disjoncteur miniature dans la boîte de répartition électrique. Le groupe est peut-être trop chargé ou bien il y a eu du courant de fuite de terre.
- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; si la sécurité de l'appareil a sauté, cela peut vouloir indiquer une défectuosité, et ceci ne peut pas se réparer en enlevant ou en remplaçant cette sécurité. Il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
- **Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**
- Ce appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Si cet appareil a été utilisé d'une manière abusive, il ne pourra être question de dommages et intérêts en cas de panne, et tout droit de garantie sera annulé.

## 2 définition de l'appareil

1. Réservoir - emaille
2. Elément
3. Panier à frire
4. Poignée
5. Couvercle
6. Bouton de la minuterie
7. Lampe témoin - KLAAR = chaleur
8. Lampe témoin - AAN = tension
9. Bouton de thermostat avec lampe témoin
10. Bouton RESET



## 3 pour la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il faut procéder aux opérations suivantes: déballer l'appareil avec précaution et retirer tout le matériel d'emballage. Veiller à ce que le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) soit hors de portée des enfants.

Après avoir retiré l'appareil de son emballage, contrôler minutieusement s'il n'y a pas de dommages visibles ayant peut être causés pendant le transport.

Poser l'appareil sur une surface stable.

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

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

Remplissez le réservoir de la friture entre la marque du niveau minimal et la marque maximal,  $\pm 2,5$  litres. La friture ne doit en aucun cas être en-dessous du niveau minimal.

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

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

**Ne rabattez les poignées que lorsque la friteuse est totalement refroidie et n'oubliez pas de déplier lors d'une prochaine utilisation, avant de réchauffer la friture!**  
**Pour le résultat optimal vous devez frire toujours sans couvercle.**

## 4 frire

### BOUTON DE LA MINUTERIE

Cette friteuse a un arrêt automatique. Tournez le bouton de la minuterie de CONSTANT. La friteuse restera jusqu'à ce que le bouton de la minuterie est mise à 0 et retirer la fiche. Ou laissez la friteuse s'éteindre automatiquement. **Note:** que la friteuse désactiver complètement après le passage du temps.

Vérifiez si le voltage de votre installation correspond bien à celui qui est indiqué sur la plaque de contrôle du type de votre appareil.

Introduisez alors la fiche de l'appareil dans une prise de courant. La friteuse est en marche. Éteignez la friteuse avec le bouton de la minuterie. Sélectionnez une heure avec le bouton de la minuterie ou tournez le bouton de la minuterie dans la position **CONSTANTE**.

La lampe témoin rouge va s'allumer et la friteuse est en marche. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la température désirée.

Dès que la température désirée sera atteinte, la lampe témoin se remet en marche et la friteuse sera prête à l'emploi. En cas de refroidissement de la température de la friture, le thermostat ainsi que la lampe témoin s'éteindra.

La friteuse est en marche.

Remplissez le panier-égouttoir (pas plus des 2/3) avec les aliments à faire frire. Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs. Faites descendre tout doucement le panier-égouttoir dans la friture, de sorte que l'eau présente dans les aliments puisse s'évaporer sans problème.

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

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

## 5 après frire

Après frire, mettez le bouton du minuteur sur UIT (ARRÊT) et retirez la fiche de la prise de courant.

Attendez que la friture à friture soit **entièrement refroidie** avant de rabattre cette poignée vers l'intérieur (en la faisant cliquer) et avant de remettre le couvercle sur la friteuse pour la ranger.

Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien refroidi. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.

## 6 conseils

- **Attention:** pendant et après la friture, il se peut que des gouttes de condensation tombent dans le gras brûlant de la friture. Le bruit assez fort que vous pouvez entendre est la réaction de l'humidité sur le gras brûlant de la friture. C'est tout à fait normal et cela n'a aucun impact sur le bon fonctionnement de votre friteuse.
- **Attention:** Pour faire frire du poisson, de la volaille, de la viande ou des aliments enveloppés dans de la pâte feuilletée, etc. faites d'abord descendre le panier-égouttoir vide dans le réservoir de la friture et ce n'est qu'alors que vous pouvez y mettre les aliments à faire frire. Ceci est tout simplement une façon d'éviter que les aliments ne s'attachent au panier-égouttoir.
- Afin d'empêcher que l'huile ne devienne sale trop vite, les aliments ne doivent pas être sales avant d'être frites, ni pendant que vous les faites frire.
- Pour un bon résultat, il est conseillé de ne pas faire frire avec un panier complet mais seulement la moitié (de 450 à 500 g). Pour les frites surgelées, il est conseillé de les faire frire en petites quantités, parce qu'elles contiennent plus d'humidité et que cela refroidirait trop la graisse de friture.
- Si l'on prépare des avec de la pomme de terre fraîche: sécher bien les frites après les avoir lavées afin que l'eau ne tombe pas dans la friture. Faire frire les frites en deux fois. Le premier passage (précuisson) pendant 5 à 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième passage (cuisson dorée) pendant 2 à 3 minutes à 190 degrés. Laisser bien égoutter.

## 7 système de sécurité

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

La friteuse est équipée d'un système de sécurité en cas de surchauffe, système qui déconnecte automatiquement la friteuse s'il y a surchauffe. Vous pouvez remettre la friteuse en marche en appuyant sur le bouton qui se trouve avant l'élément et qui est indiqué par la numéro 10 sur l'illustration. Prenez un objet au bout arrondi pour appuyer sur le bouton RESET dans l'ouverture ronde à l'avant de l'élément.

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

## 8 nettoyage & entretien

### FILTRÉE ET CHANGER L'HUILE

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

L'huile perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques.

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

La graisse de friture doit être filtrée alors qu'elle est froide. Versez-la par le bec verseur dans un saladier propre.

Lorsque vous reversez la graisse de friture dans le réservoir, faites-la couler sur une fine passoire. Contrôlez chaque fois le niveau de la graisse de friture qui doit se trouver entre le niveau minimum et maximum.

Si vous voulez changer la graisse de friture, procédez de la même manière.

Vous pouvez reverser la graisse de friture liquide dans les bouteilles.

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

### NETTOYER LA FRITEUSE

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

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

Nettoyez le couvercle, le panier de la friture et le réservoir avec de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle ou dans le lave-vaisselle. Veillez dans tous les cas à ce que les parties soit bien sec avant de le réutiliser.

Nettoyer les parois extérieures de l'appareil avec un chiffon humide et un produit vaisselle doux.

**Ne jamais utiliser de détergent et/ou de produit abrasif! Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**

## garantie

- Uw garantietermijn bedraagt 24 maanden na aankoop van het product.
- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
  - normale slijtage;
  - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
  - onvoldoende onderhoud;
  - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvorschriften;
  - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
  - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelenzulks ter beoordeling van onze technische dienst.
- De garantie geldt niet voor:
  - normale verbruiksartikelen;
  - externe verbindingkabels;
  - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjeszulks ter beoordeling van onze technische dienst.

## service

Lever het apparaat in bij uw leverancier of stuur het apparaat, voorzien van kopie aankoopbon en klachtomschrijving, gefrankeerd terug aan het serviceadres van uw land:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

Generatorstraat 17  
3903 LH VEENENDAAL  
NEDERLAND

Website: [www.inventum.eu](http://www.inventum.eu)

Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt.

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

## guarantee

- This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against mechanical and electrical defect.
- Guarantee can only be given if proof of purchase (e.g. till receipt) can be shown. Therefore keep it in a safe place. The guarantee period starts at date of purchase.
- Guarantee is not valid in case of:
  - normal wear;
  - damage through misuse use or when the instructions were not followed correctly;
  - lack of maintenance;
  - not following the operation- and safety instructions;
  - incompetent montage or repairs made by yourself or others;
  - using accessories and spare parts which are not suitable for the appliance;for assessment by our technical department.

- The guarantee is not valid for:
  - normal wear;
  - external cables;
  - (interchangeable) signal- and controllampsfor assessment by our technical department.

## after sales service

Return to your supplier or send the appliance, including a copy proof of purchase and description of the complaint, stamped to:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.  
Generatorstraat 17  
3903 LH VEENENDAAL  
THE NETHERLANDS  
Website: [www.inventum.eu](http://www.inventum.eu)

When the guarantee is no longer valid or when the period of guarantee has passed, we will charge any costs that flow out of an assessment and/or repairing.

On request we will supply a statement before repairing. Without requesting a statement, we assume that you, by sending the appliance, automatically order to repair the appliance.

A guarantee period of two months is valid for repairs done by our technical department and the used spare parts, counting from the repair date. When a malfunction occurs within this period which directly flows out of the repairs and the used spare parts, the consumer has the right of repairs without any costs.

## Garantie

- Die Garantie gilt für 24 Monaten ab Kauf der Ware.
- Die Garantie gilt nur bei Vorlage der Rechnung des gekauften Gerätes. Bewahren Sie deshalb die Rechnung sorgfältig auf. Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum.
- Die Garantie gilt nicht im Falle von:
  - normalem Verschleiß
  - mangelhafter Wartung
  - unsachgemäßem oder zweckentfremdeten Gebrauch
  - Nichtbeachtung von Bedienungs- und Wartungsvorschriften
  - unfachmännischer Reparatur durch den Käufer oder Dritte
  - nicht verwendeten Originalteilen, die vom Käufer oder durch Dritte montiert worden sind,welche von unserem Kundendienst zu begutachten sind.
- Die Garantie gilt nicht für:
  - normale Gebrauchsartikel;
  - Beleuchtungsbirnen,welche von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

## Service

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder senden Sie das Gerät zusammen mit einer Kopie der Rechnung und einer Fehlerbeschreibung frankiert an die Serviceadresse in Ihrem Land:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.  
Generatorstraat 17  
3903 LH VEENENDAAL  
NIEDERLANDE  
Website: [www.inventum.eu](http://www.inventum.eu)

Falls die Garantie entfallen oder die Garantiezeit abgelaufen ist, müssen wir Ihnen die Kosten, die durch eine Begutachtung und/oder einer Reparatur entstehen, in Rechnung stellen.

Wir erstellen Ihnen gerne auf Anfrage einen Kostenvoranschlag, bevor wir mit der Reparatur beginnen. Wenn wir zur Reparatur übergegangen sind, werden die Begutachtungs- bzw. Prüfungskosten von uns nicht in Rechnung gestellt.

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

## garantie

- La garantie est assurée pendant 24 mois à compter de la date d'achat de l'article.
- La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.

- La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
  - usure normale
  - emploi inadéquat ou utilisation abusive
  - entretien insuffisant
  - non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
  - réparation par l'acheteur non compétent
  - adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine

ce qui sera jugé par notre service technique

- La garantie n'est pas applicable pour:
  - les articles de consommation normale
  - les câbles de raccordement extérieurs
  - les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairage

ce qui sera jugé par notre service technique

## service

Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. L'appareil doit être renvoyé en port payé avec la facture ainsi que la description du problème à:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.  
Generatorstraat 17  
3903 LH VEENENDAAL  
PAYS BAS

Website: [www.inventum.eu](http://www.inventum.eu)

Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.

Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation. Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour la réparation de votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.

Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations effectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, et ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux de réparation qui ont été effectués ou due au matériel rajouté, il va de soi que l'acheteur pourra de plein droit faire réparer gratuitement son appareil.



**klein** huishoudelijk



**witgoed** vrijstaand



**witgoed** inbouw



**persoonlijke** verzorging

**Inventum Huishoudelijke  
Apparaten B.V.**

Generatorstraat 17  
3903 LH Veenendaal  
T +31 (0)900 -468 36 88

info@inventum.eu  
www.inventum.eu

twitter.com/inventum1908  
facebook.com/inventum1908  
youtube.com/inventum1908

