



SNACKTASTIC® 8180 DUO



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 manual carefully.

GEBRAUCHSANLEITUNG

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

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. Instelling tijd korf 1
13. Toets "Sync baskets"
14. Toets "Sync finish"
15. Instelling temperatuur korf 1
16. Toets Aan/Uit
17. Instelling tijd korf 2
18. "Stop" toets
19. "Start" toets
20. Instelling temperatuur korf 2

Niet alle symbolen zijn altijd zichtbaar.

ECRAN DE COMMANDE

1. Symbole pour le programme pour frites fraîches
2. Symbole pour le programme pour steak
3. Symbole pour le programme pour poisson
4. Symbole pour le programme pour cupcakes
5. Symbole pour le programme pour poulet
6. Symbole pour le programme pour frites surgelées
7. Symbole pour le programme pour snacks surgelés
8. Symbole pour le programme pour pizza
9. Symbole pour la fonction maintenir au chaud
10. Symbole pour la fonction pour réchauffer
11. Symbole pour la fonction pour dégeler
12. Réglage du temps panier 1
13. Touche "Sync baskets"
14. Touche "Sync finish"
15. Réglage de la température du panier 1
16. Touche Marche /Arrêt
17. Réglage du temps panier 2
18. Touche Start
19. Touche Stop
20. Réglage de la température du panier 2

Tous les symboles ne sont pas toujours visibles.

OPERATION DISPLAY

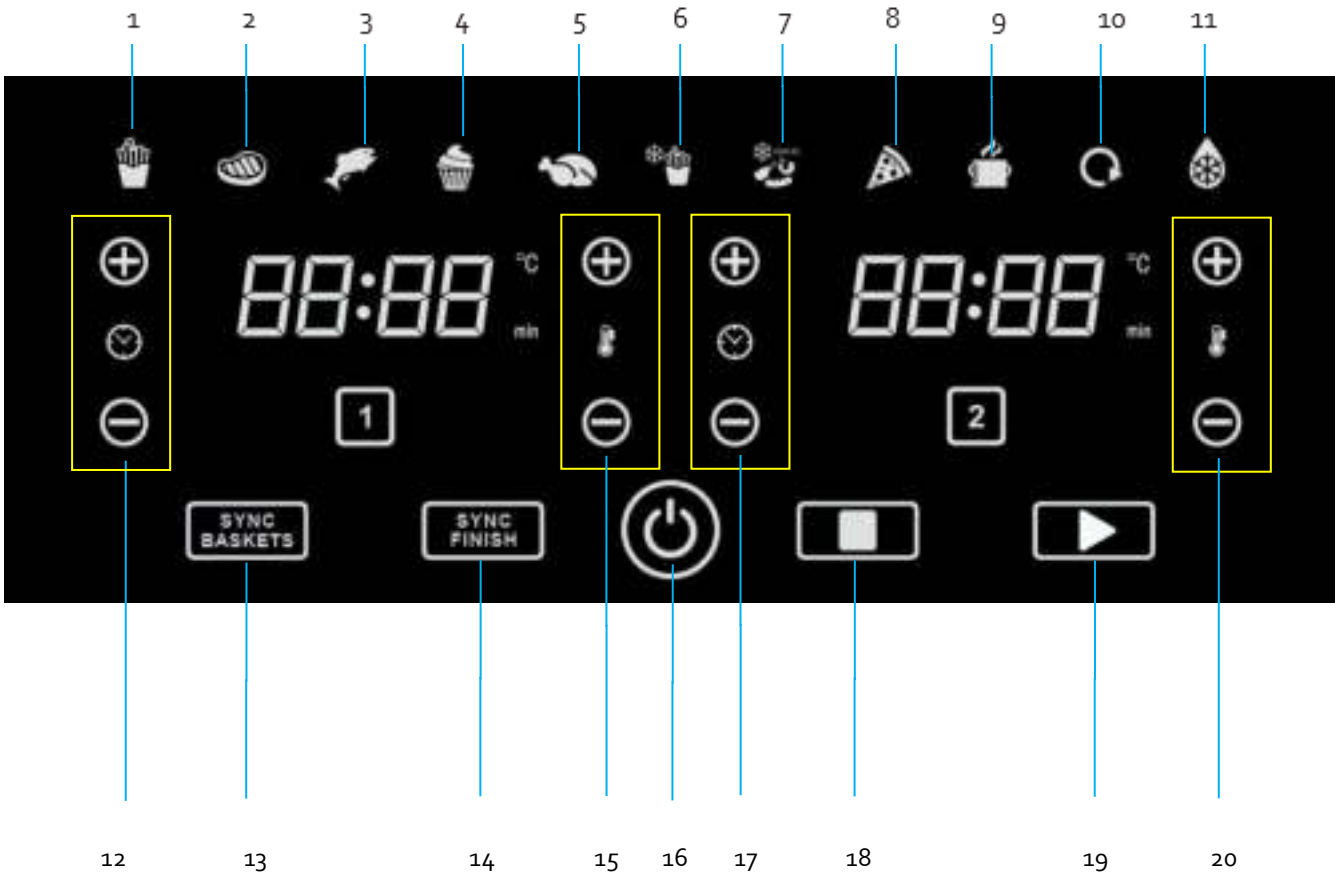
1. Symbol for program for fresh fries
2. Symbol for program for steak
3. Symbol for program for fish
4. Symbol for program for cupcakes
5. Symbol for program for poultry
6. Symbol for program for frozen fries
7. Symbol for program for frozen snacks
8. Symbol for program for pizza
9. Symbol for keep warm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

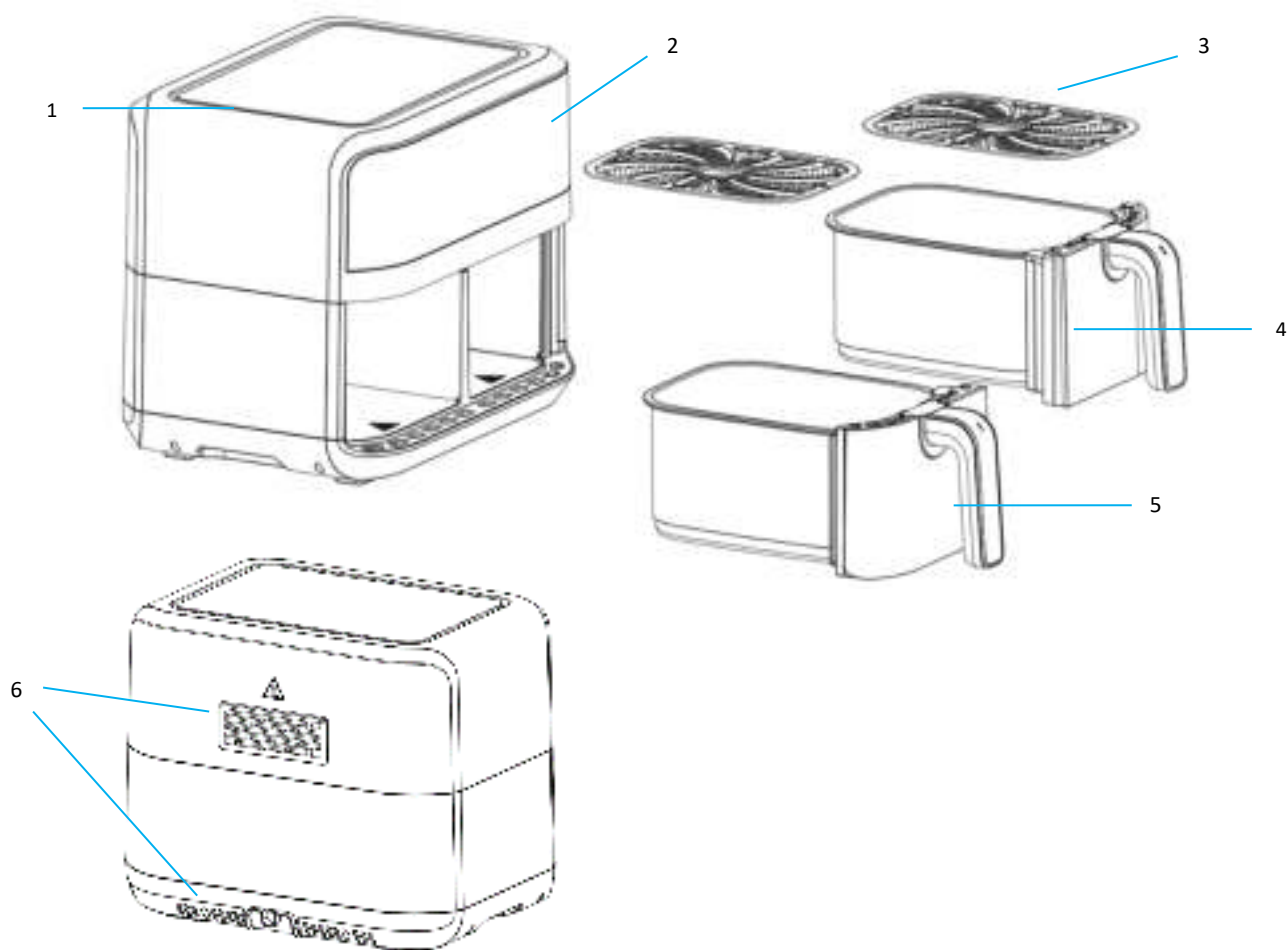
Not all symbols are always visible.

BEDIENFELD

1. Symbol für das Programm für frische Pommes Frites
2. Symbol für das Programm für Steak
3. Symbol für das Programm für Fisch
4. Symbol für das Programm für Cupcakes
5. Symbol für das Programm für Hähnchen
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 Warmhaltefunktion
10. Symbol für Aufwärmfunktion
11. Symbol für Abtaufunktion
12. Einstellung der Zeit Korb 1
13. Taste "Sync baskets"
14. Taste "Sync finish"
15. Einstellung der Temperatur Korb 1
16. Ein/Aus Taste
17. Einstellung der Zeit Korb 2
18. Taste Start
19. Taste Stop
20. Einstellung der Temperatur Korb 2

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 – DESCRIPTION APPLIANCE

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

DE – BESCHREIBUNG DES GERÄTS

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

Proficiat! U kocht zonet een toestel van topkwaliteit die u jarenlang bakplezier 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.



- **LET OP!** Verbrandingsgevaar! Door gebruik van het toestel ontstaan hete oppervlakken. Raak enkel de handgreep of de bedieningsknoppen aan terwijl het toestel in werking is.
- **LET OP!** 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 hete vloeistoffen te vermijden.
- Het toestel is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor gelijkaardige toepassingen, uitgezonderd: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgeving; boerderijen; klanten in hotels, motels e.a. residentiële omgevingen; bed & breakfast

omgevingen.

- Het toestel is bestemd voor gebruik op kamertemperatuur. Het toestel **NOOIT** buitenshuis gebruiken.
- Een beschadigd snoer kan elektrische shocks veroorzaken. Het toestel **NOOIT** gebruiken indien het beschadigd is, gevallen is, een storing vertoont of indien het snoer of de stekker beschadigd is. In al deze gevallen het toestel onmiddellijk binnen brengen bij een erkend hersteller.
- Het bedieningsdisplay, het elektrisch snoer en de stekker **NOOIT** met natte handen aanraken en deze ook **NOOIT** in water (of enige andere vloeistof) dompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek. Indien het toestel toch nat of vochtig zou worden, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact trekken.
- **NOOIT** aparte timers of afstandbedieningsystemen gebruiken.
- 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.
- Bedek de ventilatieroosters **NOOIT** als het toestel in werking is of nog niet volledig afgekoeld is.
- Doe **NOOIT** olie in de korf. 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 korf uit het toestel wanneer in werking, er kan stoom uit komen.
- Trek **ONMIDDELLIJK** de stekker uit het stopcontact indien er donkere rook uit het toestel komt. Haal de korf pas uit het toestel als er geen donkere rook meer is.
- Het toestel steeds op een vaste en vlakke ondergrond plaatsen, zoals een keukentablet of tafel zodat het toestel niet kan kantelen of schuiven.
- **NOOIT** aan het elektrisch snoer trekken om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- **NOOIT** verlengsnoeren of contactdozen gebruiken. Plaats het toestel dicht bij een stopcontact en sluit het steeds rechtstreeks aan.
- Laat het elektriciteits snoer **NOOIT** over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Het elektriciteits snoer **NOOIT** in de nabijheid van warmtebronnen, zoals fornuizen, verwarming of ovens leggen.
- Plaats het toestel **NOOIT** in de nabijheid van gordijnen, muurdecoratie, textiel en andere ontvlambare voorwerpen. Zorg dat er **STEEDS** minimum 10 cm aan alle kanten van het toestel is.
- Plaats **NOOIT** iets boven op het toestel.
- 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.
- Voor uw eigen veiligheid, zal het apparaat enkel werken indien het correct gemonteerd werd. Controleer of alle onderdelen correct gemonteerd werden.
- Dit apparaat is enkel bestemd voor het olievrij frituren, bakken en braden van voedsel.
- **NOOIT** het toestel zonder toezicht laten en het **NOOIT** verplaatsen zolang de stekker in het stopcontact steekt.
- Laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te verplaatsen.
- Het elektrisch snoer **NOOIT** rond het toestel draaien als het in werking is, **NOOIT** plooiën of er in knijpen.

- Schakel het toestel onmiddellijk uit en trek de stekker uit:
 - na gebruik
 - wanneer het toestel **NIET** in gebruik is
 - indien het toestel **NIET** goed functioneert
 - bij reiniging van het toestel.
- **NOOIT** accessoires, onderdelen of hulpstukken van andere merken/modellen gebruiken.
- Reparaties mogen **ALLEEN** door een erkend vakman of een erkende reparatiedienst uitgevoerd worden.

2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder 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 en onmiddellijk terugbrengen naar uw verkooppunt.
- Alvorens het toestel voor het eerst te gebruiken is het aanbevolen beide korven af te wassen. (zie punt 7. ONDERHOUD)
- Controleer of de netspanning overeenstemt met deze aangeduid op het toestel.



3. INSTELLINGEN

Onderstaande tabel geeft per ingrediënt de aanbevolen instelling aan.

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.

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.




















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


























4. GEBRUIK

- Plaats het toestel op een vlakke, stabiele en warmtebestendige ondergrond.
OPGELET: doe geen olie of enig andere vloeistof rechtstreeks in de korf.
OPGELET: plaats niets bovenop het toestel.
- Trek de korf voorzichtig uit het toestel.
OPGELET: trek de korf steeds volledig uit het toestel vooraleer u ingrediënten toevoegt.
- Plaats de ingrediënten in de korf.
OPGELET: Vul de korf niet meer dan 4/5, of de aangegeven hoeveelheden in bovenstaande tabel. Grotere hoeveelheden zullen een minder goed resultaat opleveren.
- Plaats de korf terug in het toestel.
OPGELET: raak de korven niet aan tijdens of enige tijd na gebruik. Deze worden erg heet. Raak de korf enkel aan bij het handvat.

5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Stel het gewenste programma in (zie tabel hieronder).
7. Sommige ingrediënten die over elkaar liggen dienen halverwege het bakproces opgeschud te worden om een egaal bakresultaat te verkrijgen. Om de ingrediënten op te schudden, neem het handvat vast, trek de korf uit het toestel en schud. Plaats dan de korf terug in het toestel.
8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien deze nog niet klaar zijn, plaats de korf terug in het toestel en laat nog een paar minuten bakken.
LET OP: Na het bakken zijn de korven en de ingrediënten nog zeer heet. Naargelang de gebruikte ingrediënten die gebakken zijn, kan er stoom vrij komen.
TIP: Om grotere of breekbare ingrediënten uit de korf te halen, gebruikt u best een grijptang.
9. Wanneer een eerste bakbeurt klaar is, is het toestel meteen klaar om een volgende bakbeurt te starten.

GEBRUIKSTABEL

Symbool	Bediening
 Aan/Uit	Steek de stekker in het stopcontact. Er zal een geluidssignaal weerklinken en alle lampjes zullen 1 seconde lang aan gaan. Hierna zal het toestel in standby modus gaan. Enkel  zal zichtbaar zijn op het scherm.
 Aan/Uit	Druk op het symbool  en het scherm zal aangaan. "ON"   U kunt nu korf 1 of korf 2 selecteren. Het toestel zal terug naar standby modus gaan indien er na 1 minuut geen functie is gekozen. Enkel  zal zichtbaar zijn in standby modus.
Voorgeprogrammeerde functies 	Zodra u de gewenste korf hebt geselecteerd, kunt u een voorgeprogrammeerde functie voor deze korf selecteren. Druk  : Programma voor frietjes Druk  : Programma voor vlees (steak) Druk  : Programma voor vis Druk  : Programma voor cupcakes Druk  : Programma voor gevogelte Druk  : Programma voor diepgevroren frietjes Druk  : Programma voor diepgevroren snacks Druk  : Programma voor pizza Enkel het gekozen programma zal knipperen. Indien gewenst kan de temperatuur en/of tijd nog aangepast worden. Het toestel zal terug naar standby modus gaan indien er na 1 minuut geen functie is gekozen. Druk  om het toestel te starten. Zodra u een geluidssignaal hoort, is het programma afgelopen en zal het woord End op het scherm verschijnen. Druk  op het symbool om een gestarte functie te onderbreken of open het toestel. Een onderbroken programma kan terug gestart worden door op  te drukken, tijdens de onderbreking zal de temperatuur en tijd knipperen. Als de korf wordt geopend verschijnt er "OPEN" op het

	<p>scherm, het programma start terug automatisch wanneer men het toestel sluit.</p>
 <p>Temperatuur</p>	<p>Druk  of  om de gewenste temperatuur voor korf 1 of korf 2 in te stellen.</p> <p>De temperatuur kan ingesteld worden van 80° tot 200°C.</p>
 <p>Tijd</p>	<p>Druk  of  om de gewenste tijd in te stellen.</p> <p>De tijd kan ingesteld worden van 1 tot 60 minuten. De timer zal per minuut aflopen. De laatste minuut zal per seconde aflopen.</p>
 <p>Warmhoudfunctie</p>	<p>Druk op het symbool  om het voedsel warm te houden. Het symbool Keep Warm zal knipperen. Standaard: 70°C – 60 min. De tijd kan ingesteld worden tussen 1 en 60 minuten.</p> <p>Bij dit programma kan de temperatuur niet worden aangepast.</p> <p>Druk op  of  om de gewenste tijd in te stellen. Druk op het symbool  om het toestel te starten. Zodra u een geluidssignaal hoort, is het programma afgelopen en zal het woord End op het scherm verschijnen.</p>
 <p>Opwarmingsfunctie</p>	<p>Druk op het symbool  om het voedsel op te warmen. Het Reheat symbool zal knipperen. Standaard: 180°C – 4 min. Dit kan aangepast worden van 80 tot 200°C en 1 tot 30 minuten.</p> <p>Druk op  of  om de gewenste temperatuur in te stellen.</p> <p>Druk op  of  om de gewenste tijd in te stellen. Druk op het symbool  om het toestel te starten. Zodra u een geluidssignaal hoort, is het programma afgelopen en zal het woord End op het scherm verschijnen.</p>
 <p>Ontdooifunctie</p>	<p>Druk op het symbool  om het voedsel te ontdooien. Het symbool Defrost zal knipperen. Standaard: 40°C – 5 min. De tijd kan ingesteld worden tussen 1 en 60 minuten. Bij dit programma kan de temperatuur niet worden aangepast.</p> <p>Druk op  of  om de gewenste tijd in te stellen. Druk op het symbool  om het toestel te starten. Zodra u een geluidssignaal hoort, is het programma afgelopen en zal het woord End op het scherm verschijnen.</p>
	<p>Past de instelling van korf 2 aan die van korf 1 aan of omgekeerd.</p>
	<p>Synchroniseert de baktijden van beide korven zodat beide gerechten op hetzelfde ogenblik klaar zijn.</p>







* Voor de juiste inhoud van de functies zie hieronder bij Voorgeprogrammeerde Functies

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. PERSONALISEER UW FUNCTIES

	<p>Elk programma kan gepersonaliseerd en onthouden worden door één van de geselecteerde programma's 5 seconden lang in te houden. Volg eerst de stappen onder "Voorgeprogrammeerde functies".</p> <p>Druk op  of  om de gewenste temperatuur in te stellen.</p> <p>Druk op  of  om de gewenste tijd in te stellen.</p> <p>Houd het gekozen programma 5 seconden lang ingedrukt, u zal een geluidssignaal horen en de instelling is opgeslagen.</p>
	<p>Al de opgeslagen instellingen kunnen terug naar bovenstaande tabel (Voorgeprogrammeerde functies) worden gebracht door 10 seconden tegelijk op  en  te drukken.</p>


7. ONDERHOUD

1. Reinig het toestel na elk gebruik.
2. De korven en inlegroosters zijn bedekt met een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukenaccessoires of agressieve reinigingsmiddelen om ze te reinigen. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
3. Verwijder eerst de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te reinigen.
TIP: om het afkoelen te bevorderen kan u de korven uit het toestel halen.
4. De behuizing enkel reinigen met een vochtige doek.
5. De korven en inlegroosters kunnen gereinigd worden in een heet zeepsopje met een afwasborsteltje.
TIP: Korven en inlegroosters zijn vaatwasserbestendig.
TIP: Gebruik de FRITEL airfryer reiniger voor overgebleven vuil.
TIP: Indien voedingsresten blijven kleven aan de korf of aan het inlegrooster: 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. Toestel goed drogen vooraleer het opnieuw in gebruik te nemen of op te bergen.

8. OPBERGING

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

9. 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.
	De korf zit niet of niet correct in het toestel.	Plaats de 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 korf niet goed op zijn plaats.	De korf is te veel gevuld.	Vul de korf niet meer dan 4/5.
Er komt witte rook uit het toestel.	U gebruikt vette ingrediënten.	Bij het bakken van heel vette ingrediënten drupt de olie en dit zorgt voor rook. Dit heeft geen invloed op het eindresultaat.
	De korf bevat nog restanten van vorige bakbeurten.	De rook komt van het opwarmen van de restjes in de korf. Reinig de korf grondig na elk gebruik.
Verse frietjes zijn niet homogeen gebakken.	U gebruikt het verkeerde soort aardappel.	Gebruik een ander soort aardappelen.
	U gebruikt geen olie of de frietjes werden niet homogeen verdeeld.	Gebruik wat olie (zie bij punt 3. Huisgemaakte frietjes) 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 3.

Foutcode			
E1	E2	E3	E4
Breng het toestel binnen bij uw verkooppunt	Breng het toestel binnen bij uw verkooppunt	Breng het toestel binnen bij uw verkooppunt	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.

10. GARANTIEBEPALINGEN

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum. Duur van de garantie: 2 jaar.

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 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 is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- De verzendkosten heen en terug, in geval van herstelling, zijn steeds ten laste van de koper.
- De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van uw aankoopfactuur.
- 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, abnormaal of professioneel of 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 vermeld in de gebruiksaanwijzing

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

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

11. MILIEU



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

12. 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 het toestel, of welke persoon dan ook die deze veiligheidsvoorschriften **NIET** heeft nageleefd, de fabrikant voor alle aansprakelijkheden die de fabrikant hierdoor ten laste kunnen gelegd worden.


13. ACCESSOIRES, ONDERDELEN EN ANDERE FRITEL PRODUCTEN

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

Félicitations ! Vous venez d'acheter un appareil de haute qualité qui vous garantira beaucoup de plaisir à préparer des encas des années durant ! Pour toute information supplémentaire et conseils utiles au sujet de nos produits, consultez notre site web www.fritel.com ou www.facebook.com/snacktasticfritel. 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 à l'aide des poignées (si présentes) afin d'éviter de verser les liquides brûlants et de faire basculer ou glisser l'appareil.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique 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.
- Cet appareil est prévu pour usage à température ambiante. N'utilisez **JAMAIS** l'appareil à l'extérieur.
- Un cordon endommagé peut causer des décharges électriques. N'utilisez

JAMAIS l'appareil s'il est endommagé, tombé, présente un dérangement ou si le cordon ou la prise est endommagé(e). Dans tous ces cas, l'appareil doit immédiatement être retourné à votre point de vente ou à un service de réparation agréé.

- Ne touchez **JAMAIS** l'écran de commande, le cordon électrique ou la prise avec des mains mouillées. N'immergez **JAMAIS** l'appareil, le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau (ou tout autre liquide). Nettoyez-les uniquement avec un chiffon humide. Si l'appareil devient mouillé ou humide, retirez immédiatement la fiche de la prise.
- N'utilisez **JAMAIS** de minuteurs ou de systèmes à télécommande externes.
- 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 couvrez **JAMAIS** les grilles de ventilation lorsque l'appareil est en fonctionnement.
 - 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 secteur lorsque de la fumée foncée s'échappe de l'appareil. Ne tirez les paniers que lorsqu'il n'y a plus de fumée foncée.
 - Toujours placer l'appareil sur une surface stable, comme un plan de travail ou une table, pour éviter que l'appareil ne bascule ou ne glisse.
 - Ne tirez **JAMAIS** le cordon électrique pour débrancher l'appareil de la prise secteur.
 - N'utilisez **JAMAIS** de rallonges ou de multiprises. Branchez toujours l'appareil à une prise directe.
 - Ne laissez **JAMAIS** le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.
 - Tenez le cordon électrique à distance de sources de chaleur (par exemple plaques de cuisson, fours, etc.).
 - Ne placez **JAMAIS** l'appareil à proximité de rideaux, décoration murale, textile et autres objets inflammables. Assurez-vous qu'il y ait **TOUJOURS** 10 cm de tous les côtés de l'appareil.
 - Ne placez **JAMAIS** rien sur l'appareil.
 - L'appareil ne peut être utilisé qu'avec un courant alternatif de 230 Volt.
 - Conformément aux normes de sécurité légales l'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre.
 - Pour votre sécurité, l'appareil fonctionnera uniquement s'il a été monté correctement. Contrôlez si vous avez monté correctement toutes les pièces.
 - N'utilisez cet appareil que pour frire sans huile, faire cuire ou faire rôtir de la nourriture.
 - Ne laissez **JAMAIS** l'appareil sans surveillance ou ne le déplacez **JAMAIS** lorsqu'il est branché au réseau.
 - Laissez l'appareil entièrement refroidir avant de le déplacer.
 - N'enroulez **JAMAIS** le cordon autour de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, ne **JAMAIS** plier ni pincer le cordon.
- Débranchez **TOUJOURS** l'appareil et retirez la prise : après chaque utilisation et quand vous ne l'utilisez pas, en cas de mauvais fonctionnement et pour le nettoyer.
- N'utilisez **JAMAIS** d'accessoires ou de pièces détachées d'une autre marque ou d'un autre modèle.
- Les réparations ne peuvent être réalisées que par un agent ou un service de réparation agréé.

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 cordon. En cas de défaut, ne PAS utiliser l'appareil et le ramener à votre point de vente.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est recommandé de laver soigneusement les paniers. (Voir point 7. ENTRETIEN)
- Assurez-vous que la tension du réseau correspond à celle qui est mentionnée sur l'appareil.






3. REGLAGES

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 encas qui peuvent être préparés dans un four traditionnel peuvent également être préparés dans le SnackTastic®. Les encas ou les frites qui sont uniquement conçus pour une préparation en friteuse ne donneront pas toujours le résultat souhaité.
- Vous pouvez utiliser également le SnackTastic® pour chauffer les ingrédients. Dans ce cas, utilisez la fonction Reheat.

	Capacité Min-Max (gr)	Temps (min.)	Température (°C)	Secouer	Autre
Pommes de terre et frites					
Fines frites 	300-1200	9-19	200	Secouer **	
Grosses frites 	300-1200	12-22	200	Secouer **	
Frites faites maison (8*8mm)	300-1500	18-30	180	Secouer **	Ajoutez ½ càs d'huile
Quarts de pommes de terre	300-1200	18-24	180	Secouer**	Ajoutez ½ càs d'huile
Cubes de pommes de terre	300-1200	12-18	180	Secouer**	Ajoutez ½ càs d'huile
Rösti	250	15-18	180		*
Gratin de pommes de terre	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		
Drumstick	100-500	18-22	180		
Blanc de poulet	100-800	10-30	180		
Poulet entier	1200	60	180		
Encas					
Boulettes apéro	240	7	200		*
Rouleau de printemps	100-500	8-10	200	Secouer**	*
Nuggets de poulet 	100-500	6-10	200	Secouer**	*
Fish Fingers 	100-500	6-10	200		*
Encas au fromage paniné	100-500	8-10	180		*
Légumes 	100-500	10	160		

Pâtisserie					
Quiche	500	20	190		Utilisez un moule approprié
Muffins	500	15	180		Utilisez un moule approprié
Cake	500 (poids total de la pâte)	65	150		Utilisez un moule approprié

ASTUCE PRATIQUE : Les produits convenant au four sont toujours bons, mais en général ils ont besoin d'une température inférieure et un temps moindre.

ASTUCE PRATIQUE : Si vous préférez que votre appareil soit préchauffé avant de lancer le programme souhaité, vous pouvez également utiliser la fonction de réchauffage. (180° C - 4 min.)

REMARQUE : * Assurez-vous que les ingrédients conviennent à une préparation 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 à ce que toutes les frites soient recouvertes d'huile.
4. 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.
ATTENTION : ne versez pas les frites du bol dans le panier afin d'éviter que l'huile excédentaire ne finisse dans le panier.
5. Cuisez les frites comme indiqué ci-dessus.



















4. UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et thermorésistante.
ATTENTION : Ne versez pas d'huile ou d'autres liquides dans le panier.
ATTENTION : Ne mettez rien sur l'appareil.
2. Tirez les paniers de l'appareil avec précaution.
ATTENTION : tirez toujours le panier entièrement de l'appareil avant d'introduire les ingrédients dans le panier.
3. Placez les ingrédients dans les paniers.
ATTENTION : ne remplissez pas le panier plus de 4/5^{ième} ou de la quantité mentionnée dans le tableau ci-dessus. De plus grandes quantités donneront de moins bons résultats.
4. Placez les paniers dans l'appareil.
ATTENTION : ne touchez pas les paniers pendant ou un peu après utilisation. Ils deviennent très chaud. Ne touchez le panier que par la poignée.
5. Insérez la fiche dans la prise secteur.
6. Choisissez le programme souhaité (voir tableau ci-dessous)
7. Certains ingrédients qui sont superposés doivent être secoué au milieu du processus de cuisson pour obtenir un résultat de cuisson égale. Pour secouer les ingrédients, prenez la poignée, tirez le panier de l'appareil et secouez. Remettez le panier dans l'appareil.
8. Contrôlez si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas encore prêts, replacez le panier dans l'appareil et laissez cuire encore quelques minutes.
ATTENTION : Après la cuisson, les paniers et les ingrédients sont encore très chauds. Selon les ingrédients utilisés de la vapeur peut s'être formée.
CONSEIL : pour sortir de plus grands ingrédients ou des ingrédients fragiles du panier, utilisez une pince.

9. Lorsque la première cuisson est prête, l'appareil est immédiatement prêt pour commencer une cuisson suivante.

TABLEAU D'UTILISATION

Symbole	Commande
 Marche/Arrêt	<p>Insérez la fiche dans la prise de contact. Un signal sonore retentira et toutes les lampes seront illuminées pendant 1 seconde. Ensuite l'appareil se mettra en mode standby.</p> <p>Uniquement  sera visible sur l'écran.</p>
 Marche/Arrêt	<p>Appuyez sur le symbole  et l'écran s'illuminera : "ON"  </p> <p>Vous pouvez maintenant sélectionner le panier 1 ou le panier 2. L'appareil se mettra en mode standby si aucune fonction n'est choisie après 1 minute. Uniquement  sera visible en mode standby.</p>
Fonctions préprogrammées        	<p>Dès que vous avez sélectionné le panier souhaité, vous pouvez choisir une fonction préprogrammée.</p> <p>Appuyez sur  : Programme pour frites</p> <p>Appuyez sur  : Programme pour viande (steak)</p> <p>Appuyez sur  : Programme pour poisson</p> <p>Appuyez sur  : Programme pour cupcakes</p> <p>Appuyez sur  : Programme pour poulailler</p> <p>Appuyez sur  : Programme pour frites surgelées</p> <p>Appuyez sur  : Programme pour snacks surgelés</p> <p>Appuyez sur  : Programme pour pizza</p> <p>Uniquement le programme sélectionné clignotera. Si souhaité, la température et/ou le temps peuvent être réglés. L'appareil se mettra en mode standby si aucune fonction n'est choisie après 1 minute. Appuyez  pour démarrer l'appareil. Lorsque vous entendez le signal sonore le programme sera terminé et le mot End apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur le symbole  pour interrompre une fonction ou ouvrez l'appareil. Un programme interrompu peut être redémarré en appuyant sur . Pendant l'interruption, la température et l'heure clignotent. Lorsque le panier est ouvert, l'écran affiche "OPEN", le programme reprend automatiquement lorsque l'appareil est fermé.</p>
 Température	<p>Appuyez  ou  pour régler la température souhaitée.</p> <p>La température peut être réglée de 80° à 200°C.</p>
 Temps	<p>Appuyez  ou  pour régler le temps souhaité.</p> <p>Le temps peut être réglé de 1 à 60 minutes. Le minuteur décompte par minute. La dernière minute il décomptera par seconde.</p>

 Fonction pour maintenir au chaud.	<p>Appuyez sur le symbole  pour maintenir la nourriture chaude. Le symbole Keep Warm clignotera. Standard : 70°C – 60 min. Le temps peut-être réglé entre 1 et 60 minutes. Il n'est pas possible de régler la température pour cette fonction. Appuyez sur  ou  pour régler le temps souhaité. Appuyez sur le symbole  pour démarrer l'appareil. Lorsque vous entendez le signal sonore, le programme sera terminé et le mot End apparaîtra sur l'écran.</p>
 Fonction réchauffement	<p>Appuyez sur le symbole  pour réchauffer la nourriture. Le symbole Reheat clignotera. Standard : 180°C – 4 min. Ceci peut être réglé de 80 à 200°C et de 1 à 30 minutes. Appuyez sur  ou  pour régler la température souhaitée. Appuyez sur  ou  pour régler le temps souhaité. Appuyez  pour démarrer l'appareil. Lorsque vous entendez le signal sonore, le programme sélectionné sera terminé et le mot End apparaîtra sur l'écran.</p>
 Fonction pour dégeler	<p>Appuyez sur le symbole  pour dégeler de la nourriture. Le symbole Defrost clignotera. Standard : 40°C – 5 min. Le temps peut-être réglé entre 1 et 60 minutes. Il n'est pas possible de régler la température pour cette fonction. Il n'est pas possible de régler la température pour cette fonction, ne sera pas illuminé. Appuyez sur  ou  pour régler le temps souhaité. Appuyez sur le symbole  pour démarrer l'appareil. Lorsque vous entendez le signal sonore, le programme sélectionné sera terminé et le mot End apparaîtra sur l'écran.</p>
	<p>Cette fonction fait correspondre les réglages du panier 2 aux réglages du panier 1 et vice versa.</p>
	<p>Synchronise les temps de cuisson des deux paniers pour que les deux plats soient prêts en même temps.</p>







* Pour le contenu exact des fonctions voir ci-dessous dans Fonctions préprogrammées.

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

6. PERSONNALISEZ VOS FONCTIONS

	<p>Chaque programme peut être personnalisé et enregistré en appuyant sur un des programmes pendant 5 secondes.</p> <p>Suivez les étapes sous Fonctions préprogrammées.</p> <p>Appuyez sur  ou  pour régler la température souhaitée.</p> <p>Appuyez sur  ou  pour régler le temps souhaité.</p> <p>Appuyez pendant 5 secondes sur le programme sélectionné, vous entendrez un signal sonore et le réglage est enregistré.</p>
	<p>Tous les réglages enregistrés peuvent être remis comme dans le tableau ci-dessus (Fonctions préprogrammés) en appuyant pendant 10 secondes simultanément sur  et .</p>



7. ENTRETIEN

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. Les paniers et les grilles insérables 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.
3. Retirez premièrement la fiche de la prise secteur et laissez refroidir entièrement l'appareil avant de le nettoyer.
ASTUCE : pour favoriser le refroidissement vous pouvez retirer les paniers de l'appareil.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon humide.
5. Les paniers et les grilles insérables peuvent être nettoyés dans de l'eau savonneuse chaude et une brosse de vaisselle.
ASTUCE : Les paniers et les grilles insérables sont résistants au lave-vaisselle.
ASTUCE : Utilisez le nettoyant FRITEL airfryer pour la crasse restante.
ASTUCE : Si certains ingrédients collent aux paniers ou grilles: faites tremper dans de l'eau chaude pendant 20 minutes.
6. L'intérieur de l'appareil peut être nettoyé avec de l'eau chaude et 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.

8. RANGEMENT

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

9. CONSEILS UTILES EN CAS DE PANNE

Panne	Cause possible	Solution
Le SnackTastic® ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas branchée à la prise secteur.	Insérez la fiche dans la prise secteur.
	Vous n'avez pas appuyé sur le symbole  .	Appuyez sur  après avoir réglé température et temps pour faire démarrer l'appareil.
	Le panier n'est pas placé (correctement) dans l'appareil.	Placez le panier correctement dans l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas suffisamment cuits.	Il y avait trop d'ingrédients dans le panier.	Mettez moins d'ingrédients à la fois dans le panier.
	La température réglée est trop basse.	Réglez sur une température plus élevée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Laissez cuire plus longtemps.
Les ingrédients ne sont pas cuits de façon uniforme.	Certains ingrédients doivent être secoués.	Les ingrédients qui sont superposés (p. ex. des frites) doivent être

		secoués à la moitié du temps de cuisson.
Les ingrédients frits ne sont pas croustillants.	Les encas choisis ne conviennent pas à une cuisson au four.	Utilisez toujours des encas au four ou enduisez-les légèrement avec de l'huile pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à mettre le panier correctement.	Il y a trop dans le panier.	Ne remplissez pas le panier plus de 4/5.
Une fumée blanche émane de l'appareil.	Vous utilisez des ingrédients très gras.	Lors de la cuisson d'ingrédients très gras, cette graisse goutte ce qui cause de la fumée. Ceci n'affecte pas le résultat final.
	Il y a encore des résidus d'une cuisson précédente.	La fumée émane des résidus chauffés. Nettoyez les paniers 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.
	Vous n'utilisez pas d'huile ou les frites ne sont pas bien réparties.	Utilisez un peu d'huile (voir point 4. Frites faites maison) Répartissez les frites dans le fond du panier.
	La couleur dépend de la quantité d'eau dans les frites.	Séchez soigneusement les frites avant de les enduire d'huile.
Les frites ne sont pas croustillantes	Le croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile dans les frites.	Coupez des plus petites frites.
		Enduisez d'un plus d'huile, voir point 3.

Code erreur			
E1	E2	E3	E4
Ramenez votre appareil à votre point de vente.	Ramenez votre appareil à votre point de vente.	Ramenez votre appareil à votre point de vente.	Ramenez votre appareil à votre point de vente.

Si le dérangement n'a pas été résolu, ramenez votre appareil à 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 SUITE AU NON-RESPECT DU MODE D'EMPLOI NE SONT PAS COUVERT PAR LA GARANTIE.

Nous conservons le droit d'apporter des changements techniques.

10. CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie prend cours à la date d'achat. Durée de la garantie : 2 ans.

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

Définition de la garantie :

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

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

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

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

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

11. 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.

12. RESPONSABILITES

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 fabricant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabricant.

13. ACCESSOIRES, PIECES DETACHEES ET AUTRES PRODUITS FRITEL

Visitez notre boutique en ligne www.fritel.com et découvrez des questions souvent posées, des pièces détachées et accessoires, ainsi que tous les autres produits de notre assortiment FRITEL pour encore plus de plaisir FRITEL !

USER MANUAL

GB

Congratulations! You just bought a quality baking oven that will guarantee you a lot of snack pleasure for many years.

For further information and useful tips, we advise you to have a look at our website www.fritel.com or www.facebook.com/snacktasticfritel. All persons who have not read this user manual are not allowed to use this appliance. Violation of the prescriptions and instructions mentioned in this user manual makes the warranty expire automatically!

1. SAFETY PRESCRIPTIONS

This product 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 to avoid damages to your baking oven.



- **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 the hot liquids.
- This appliance is intended to be used in household and not applications, excluding: staff kitchen areas in shops, offices and other operating environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This appliance is intended to be used at room temperature. **NEVER** use the appliance outdoor.
- A damaged power cord can cause electric 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.
- **NEVER** touch the operation display, the electrical cord or the plug with wet hands, and **NEVER** immerse them in water or any other liquid. They are only to be cleaned with a damp cloth. Should they get wet anyway, immediately pull out the plug from the socket.
- **NEVER** use separate timers or remote control systems.
- Immediately switch off the appliance and pull out the plug: after use or when the appliance is NOT in use, if the appliance does not function properly and when cleaning the appliance.
- **NEVER** cover the ventilation grids when the appliance is operating.
- **NEVER** put oil in the baskets. 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.
- **ALWAYS** place the appliance on a stable and flat surface, such as a kitchen counter or table, so that the appliance won't move or turn over.
- **NEVER** pull the power cord, only the plug to unplug the appliance.
- **NEVER** use extension cords or sockets. Place the appliance near a power point and connect it directly. **ALWAYS** unroll the power cord completely.
- **NEVER** let the cord hang over the edge of the table or the counter.
- **NEVER** place the power supply cord near heat sources such as cookers, heaters or ovens.
- **NEVER** place the appliance near curtains, wall decoration, clothing, towels or other inflammable objects. Always make sure to have 10 cm on all sides of the appliance.
- **NEVER** place anything on top of the appliance.
- Only use the baking oven with 230 Volt AC.
- In accordance with the legal safety standards, the baking oven must always be plugged into an earthed socket.
- For your own safety, the appliance will only work if it has been assembled correctly. Check that all parts were assembled correctly.
- Only use this appliance to fry without oil, bake and roast food.
- **NEVER** leave the appliance unattended and **NEVER** move it when plugged in.
- **ALWAYS** let the appliance cool down entirely before moving it.
- **NEVER** wrap the power cord around the appliance when it is operating, **NEVER** bend it or squeeze it.
- **ALWAYS** switch off the appliance and pull out the plug: after use or when the appliance is not in use, if the appliance doesn't work properly and when cleaning the appliance.
- **NEVER** use accessories or spare parts from other appliances or brands.
- Repairs may only be done by a recognized repairer or service center.

2. BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging and stickers.
- Keep all packing material out of children's reach.
- Check the appliance and the power cord for any damage. Do NOT use the appliance and return it to the sales point in case of damage.
- Before using the baking oven for the first time, it is recommended to clean the baskets. (See 7. MAINTENANCE)
- Ensure that the voltage marked on the appliance is the same as your main voltage.






3. SETTINGS

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

ATTENTION: these settings are merely indicative. Since each ingredient may differ from kind to kind, 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 4. USE).
- Add a little bit of oil on fresh potatoes for a crispier result. Add the oil before putting the ingredients in the baskets. 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 always 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 **	
Homemade fries (8*8mm)	300-1500	18-30	180	Shake **	Add ½ tbs oil
Potato wedges	300-1200	18-24	180	Shake**	Add ½ tbs oil
Potato cubes	300-1200	12-18	180	Shake**	Add ½ tbs 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	10-15	180		
Entire chicken	1200	60	180		
Snacks					
Meat balls	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		*
Bread crumbed cheese snack 	100-500	8-10	180		*
Vegetables	100-500	10	160		
Cake					
Quiche	500	20	190		Use a suitable baking tin
Muffins	500	15	180		Use a suitable baking tin
Cake	500 (total weight of the dough)	65	150		Use a suitable baking tin tin

TIP: oven suited food always works, however, the time or temperature needed are less.

TIP: If you prefer your appliance pre-heated before starting the desired programme, you can also use the reheat function (180° C - 4 min.)

NOTE: * Check if the ingredients are suited for preparation 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, follow 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 properly with some paper towel.
3. Pour ½ spoon of oil in a bowl, add the fries and mix carefully until all fries are equally covered with oil.
4. Remove the fries from the bowl with your hands or a kitchen utensil so redundant oil stays behind in the bowl. Put the fries in the basket.
























NOTE: don't pour the fries from the bowl into the basket to avoid the excess oil ending up in the basket.





























5. Bake the fries as mentioned earlier.

4. USE

1. Place the appliance on a stable, flat and heat resistant surface.
CAUTION: Do not put oil or any other liquid in the baskets.
CAUTION: Don't put anything on top of the appliance.
2. Carefully pull the basket out of the appliance.
ATTENTION: always completely pull the basket out of the appliance before adding ingredients.
3. Put the ingredients in the basket.
ATTENTION: do not fill the basket more than 4/5th, or the indicated quantity in the chart above. Larger quantities will provide a less result.
4. Put the basket back in the appliance.
ATTENTION: never touch the baskets during or some time after use. They get really hot. Only touch the baskets by the handle.
5. Put the plug in the socket.
6. Set the desired setting (see chart below).
7. Some ingredients require shaking halfway through the baking process. To shake the food, take the handle, pull the basket out of the appliance and shake. Then place the basket back into the appliance.
8. Check if the ingredients are ready. If not, put the basket back in the appliance and set a few more minutes.
ATTENTION: After use, the baskets and the ingredients are still very hot. Depending on the type of ingredients steam may escape.
TIP: To remove large or fragile food, it is best to use kitchen pincers.
9. When a serving of ingredients is ready, the baking oven is instantly ready for preparing another serving.

USERS CHART

Symbol	Command
 On/Off	Plug in the appliance. A sound signal will be heard, and all lights will light up for 1 second. Then the appliance will go into standby mode. Only  will be shown on the display.
 On/off	Press  and the display will light up. ON"   You can now select basket 1 or basket 2. The appliance will go back to standby mode after 1 minute if no function has been chosen. Only  will be shown on the display.
Preprogrammed functions        	Once you have selected the desired basket, you can select a pre-programmed function for this basket. Press  : Program for fries Press  : Program for steak Press  : Program for fish Press  : Program for cupcakes Press  : Program for poultry Press  : Program for frozen fries Press  : Program for frozen snacks Press  : Program for pizza

	<p>Only the chosen program will start to blink. If required, the temperature and/or time can be adjusted. The appliance will go back to standby mode after 1 minute if no function has been chosen. Press  to start the appliance. When you hear a sound signal, the program is finished, End will show on the display. Press the symbol  to interrupt a started function or open the appliance. An interrupted program can be restarted by pressing , during the interruption the temperature and time will blink. When the basket is open the message "OPEN" appears on the display, the programme restarts automatically when the appliance is closed.</p>
 <p>Temperature</p>	<p>Press  or  to set the desired temperature for basket 1 or basket 2. The temperature can be set from 80° to 200°C.</p>
 <p>Time</p>	<p>Press  or  to set the desired time. The time can be set from 1 to 60 minutes. The timer will count down per minute. The last minute it will count down in seconds.</p>
 <p>Keep Warm Function</p>	<p>Press the  symbol to keep food warm. The Keep Warm symbol will blink. Preset: 70°C – 60 min. The time can be set between 1 and 60 minutes. Temperature setting is not possible for this function. Press  or  to set desired time. Press  to start the appliance. When you hear a sound signal, the program is finished. End will show on the display.</p>
 <p>Reheat function</p>	<p>Press the  symbol to heat up food. The Reheat symbol will blink. Preset: 180°C – 4 min. This can be adjusted between 80 and 200°C and between 1 to 30 minutes. Press  or  to set the desired temperature. Press  or  to set the desired time. Press  to start the appliance. When you hear a sound signal, the program is finished. End will show on the display.</p>
 <p>Defrost function</p>	<p>Press the  symbol to defrost food. The Defrost symbol will blink. Preset: 40°C – 5 min. The time can be set between 1 and 60 minutes. Temperature setting is not possible for this function. Press  or  to set desired time. Press  to start the appliance. When you hear a sound signal, the program is finished. End will show on the display.</p>
	<p>This function matches the settings of basket 2 to the settings of basket 1. (and vice versa)</p>
	<p>Synchronizes the cooking times of both baskets so that both dishes are ready at the same time.</p>







* For exact content of the functions, see below Preprogrammed functions.

5. PREPROGRAMMED FUNCTIONS

Function	Time	Temperature
Fries	25 min.	180°C
Steak	12 min.	180°C
Fish	9 min.	180°C
Cupcakes	18 min.	160 °C
Poultry* *Entire 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 merely indicative. Since each ingredient may differ from kind to kind, brand to brand, but also from size, shape, content... it is possible that the indicated settings don't always entirely correspond.

6. PERSONALISE THE FUNCTIONS

	<p>Each program can be personalised and memorised by holding one of the selected programs for 5 seconds. First follow the steps under "Preprogrammed functions".</p> <p>Press  or  to set the desired temperature.</p> <p>Press  or  to set the desired time.</p> <p>Hold down the chosen program for 5 seconds, you will hear a sound signal and the preferred setting is stored.</p>
	<p>All memorised settings can be reset to the chart above (Preprogrammed functions) by pushing  and  simultaneously for 10 seconds.</p>



7. MAINTENANCE

- Clean the appliance after each use.
- The baskets and insert grids 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.
- First remove the plug from the socket and let the baking oven cool down completely before cleaning.
TIP: in order to make the appliance cool down more quickly you can remove the baskets out of the appliance.
- Only clean the housing with a moist cloth.
- The baskets and the insert grids can be cleaned with hot soapy water and a cleaning brush.
TIP: The baskets and the insert grids are dishwasher proof.
TIP: Use the FRITEL airfryer cleaner to remove remains.
TIP: If the food sticks to the baskets or to the grids: let it soak for about 20 minutes in hot 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.

8. STORAGE

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

9. TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The SnackTastic® does not work.	The plug is not plugged in.	Insert the plug into the socket.
	The  symbol wasn't pressed.	Press  after having chosen all settings to start the appliance.
	There is no basket in the appliance or the basket is not correctly placed.	Put the baskets (correctly) in the appliance.
The ingredients are not done.	There are too much ingredients in the basket.	Put smaller quantities 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 baked.	Some ingredients need to be shaken halfway through the baking process.	Shake ingredients which are piled up (f. ex. fries) halfway through the baking process.
The fried ingredients are not crispy.	You used snacks only suited for a traditional or a cool zone deep fryer.	Use oven snacks or slightly grease the ingredients with oil for crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Fill maximum 4/5 of the basket.
White smoke coming out of the appliance.	You're using very greasy ingredients.	When baking greasy ingredients, the excess oil drips 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. Carefully clean the baskets after each use.
Fries are fried unequally.	You used the wrong kind of potato.	Use another kind of potato.
	You didn't use any oil or didn't spread them equally.	Use some oil (see point 4. Homemade fries) Spread them equally in the basket.
	Color depends on the amount of water and oil in the fries.	Carefully dry the fries before you grease them with oil.
The fries are not crispy.	The crispiness depends on the amount of water and oil in the fries.	Cut smaller fries.
		Grease with a little bit more oil, see point 3.

Error code			
E1	E2	E3	E4
Bring the appliance to your sales point.	Bring the appliance to your sales point.	Bring the appliance to your sales point.	Bring the appliance to your sales point.

If the problem has not been solved, bring the appliance to your sales point.

The appliance has been developed for household use. When using it for professional purpose, the conditions of warranty will change. Any damage caused due to incorrect use (non-observance of this user manual) will invalidate the warranty.

10. WARRANTY CONDITIONS

Your warranty starts on the day of purchase and is valid for 2 years.

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

Determination of the warranty:

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

The warranty does not apply in the following cases:

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

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

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

11. 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.

12. 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-observation 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.

13. ACCESSORIES, SPARE PARTS AND OTHER FRITEL PRODUCTS

Visit our webshop on www.fritel.com and discover our FAQ's, available spare parts and accessories, as well as all other products in the 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 oder www.facebook.com/snacktasticfritel besuchen. Personen, die diese Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen diese Fritteuse 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 beim Gebrauch aller elektrischer Haushaltsgeräte müssen einige wichtige 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 reinigen oder verlegen.
- 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 Kleckern von heißen Flüssigkeiten vermieden wird.
- Dieses Gerät ist zum Haushaltsgebrauch geeignet, aber nicht zum Gebrauch in anderen Umgebungen, mit Ausnahme von:

Personalküchen in Läden, Firmen und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Residenz-Umgebungen; Bed & Breakfast Umgebungen.

- Dieses Gerät ist zum Gebrauch auf Zimmertemperatur geeignet. Das Gerät darf **NIEMALS** außer Haus benutzt werden.
- 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 sofort zu einer anerkannten Reparaturstelle.
- 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.
- Verwenden Sie **NIEMALS** separate Timer oder Fernbedienungen.
- 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 umstellen.
- Decken Sie **NIEMALS** das Lüftungsgitter ab, wenn das Gerät in Betrieb ist oder noch nicht vollständig abgekühlt ist.
- Öl in die Körbe kann Brand verursachen. Geben Sie **NIEMALS** Öl in die Körbe.
- Fassen Sie **NIEMALS** die Innenseite des Geräts an, wenn es in Betrieb ist.
- Während des Backens kann heißer Dampf aus den Öffnungen des Geräts entweichen. Bleiben Sie **IMMER** mit den Händen und dem Gesicht davon entfernt. Sie sollten auch **IMMER** vorsichtig sein beim Entfernen der Körbe aus dem Gerät, wenn es in Betrieb ist, daraus kann Dampf entweichen.
- Ziehen Sie **SOFORT** den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät dunklen Rauch erzeugt. Die Körbe erst aus dem Gerät entfernen, wenn es keine dunkle Rauchentwicklung mehr gibt.
- Das Gerät immer auf eine feste und flache Oberfläche stellen, wie eine Anrichte oder einen Tisch, damit das Gerät nicht kippen oder verschieben kann.
- Netzstecker **IMMER** am Stecker und **NIEMALS** am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Verwenden Sie **NIEMALS** Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen. Das Gerät immer in die Nähe einer Steckdose stellen und direkt anschließen. Rollen Sie das Kabel **IMMER** völlig ab.
- Lassen Sie das Kabel **NIEMALS** über die Kante einer Anrichte oder über eine Tischkante hängen.
- Halten Sie das Netzkabel **IMMER** von heißen Oberflächen wie Kochplatten, Ofen, Herd entfernt.
- Stellen Sie das Gerät **NIEMALS** in die Nähe von Vorhängen, Mauerdekorationen, Textilien oder anderen brennbaren Gegenständen. Beachten Sie immer, dass es an allen Seiten des Geräts 10 cm Freiraum gibt.
- **NICHTS** auf das Gerät stellen.
- Das Gerät nur mit 230 Volt Wechselstrom verwenden.
- Das Gerät muss immer an eine Netzsteckdose mit Erdung angeschlossen werden, den gesetzlichen Sicherheitsstandards gemäß.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit wird das Gerät nur funktionieren, wenn es korrekt montiert ist. Bitte prüfen Sie, ob alle Zubehörteile korrekt montiert worden sind.
- Dieses Gerät eignet sich nur zum Frittieren, Backen und Braten von Nahrung ohne Öl.

- Benutzen Sie das Gerät **NIEMALS** unbeobachtet. Stellen Sie das Gerät **NIEMALS** um, solange sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es umstellen.
- Wickeln Sie **NIEMALS** das Kabel um das Gerät, wenn es in Betrieb ist, **NIEMALS** das Kabel knicken oder darin kneifen.
- Das Gerät sofort abschalten und den Stecker ausziehen: Nach Gebrauch oder wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn das Gerät nicht wie erwartet funktioniert und bei der Reinigung des Geräts.
- **NIEMALS** Ersatzteile und Zubehörteile anderer Marken/Modelle verwenden.
- Reparaturen dürfen **NUR** von einem anerkannten Fachmann oder einer anerkannten Reparaturstelle durchgeführt werden.

2. VOR DER ERSTINBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Prüfen Sie das Gerät und den Netzstecker auf eventuelle Beschädigungen. Falls das Gerät beschädigt ist, dürfen Sie das Gerät **NICHT** benutzen, sondern bringen Sie es sofort zur Verkaufsstelle zurück.
- Vor Erstinbetriebnahme des Geräts, sollten die Körbe gereinigt werden (Siehe Punkt 7. WARTUNG).
- Prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Netzspannung übereinstimmt.



3. EINSTELLUNGEN

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

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

HINWEISE:

- Kleinere Zutaten erfordern normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Während des Zubereitungsprozesses ist es möglich, dass das Schütteln kleinerer Zutaten das Backergebnis positiv beeinflusst. (s. Punkt 4. GEBRAUCH)
- Das Hinzufügen von einem kleinen bisschen Öl auf frische Kartoffeln kann die Zutaten knuspriger machen. Fügen Sie das Öl hinzu, bevor Sie die Zutaten in den Korb legen. Backen Sie die Zutaten innerhalb einiger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Snacks, die in einem herkömmlichen Ofen zubereitet werden können, können auch im SnackTastic® bereitet werden. Snacks oder Pommes, die nur für eine Fritteuse geeignet sind, werden nicht dasselbe Ergebnis haben.
- Sie können den SnackTastic® zur Aufwärmung der Zutaten verwenden. Verwenden Sie dann die Reheat-Funktion.

	Min-Max Kapazität (g)	Zubereitungszeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Übriges
Kartoffeln und Pommes					
Dünne Pommes 	300-1200	9-19	200	Schütteln**	
Dicke Pommes 	300-1200	12-22	200	Schütteln**	
Selbstgemachte Pommes (8*8Mm)	300-1500	18-30	180	Schütteln**	Einen halben Essl. Öl hinzufügen
Kartoffelspalten	300-1200	18-24	180	Schütteln**	Einen halben Essl. Öl hinzufügen
Kartoffelwürfel	300-1200	12-18	180	Schütteln**	Einen halben Essl. 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/-filet	100-800	10-30	180		
Hähnchen komplett	1200	60	180		
Snacks					
Fleischbällchen	240	7	200		*
Frühlingsrolle	100-500	8-10	200	Schütteln**	*
Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	Schütteln**	*
Fish Fingers	100-500	6-10	200		*
Panierte Käsesnacks	100-500	8-10	180		*
Gemüse	100-500	10	160		
Gebäck					
Quiche	500	20	190		Eine geeignete Backform benutzen
Muffins	500	15	180		Eine geeignete Backform benutzen
(Topf)kuchen	500 (Gesamtgewicht des Teiges)	65	150		Eine geeignete Backform benutzen

PRAKTISCHER TIPP: Tiefgekühlte Ofenprodukte eignen sich immer zur Zubereitung im Snacktastic. Sie brauchen im SnackTastic generell eine geringere Backzeit und geringere Temperatur als im Ofen.

PRAKTISCHER TIPP: Wenn Sie Ihr Gerät vor dem Start des gewünschten Programms vorheizen möchten, können Sie auch die Aufwärmfunktion nutzen. (180° C - 4 Min.)

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

** siehe Punkt 4. GEBRAUCH

Selbstgemachte Pommes Frites

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

1. Die Kartoffeln schälen und sie zu 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, damit die Pommes vollständig mit Öl bedeckt sind.
4. Die Pommes mit den Händen oder mit einer Küchenzange aus der Schüssel nehmen, sodass das überflüssige Öl in der Schüssel zurückbleibt. Die Pommes in den Korb legen.

ACHTUNG: Die Pommes nicht von der Schüssel in den Korb umgießen, um zu vermeiden, dass das überflüssige Öl auch in den Korb gelangt.

5. Die Pommes backen wie bereits erwähnt.

4. GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

ACHTUNG: Kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Korb gießen.

ACHTUNG: Nichts auf das Gerät stellen.

2. Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus dem Gerät

ACHTUNG: Ziehen Sie den Korb immer vollständig aus dem Gerät, bevor Sie Zutaten in den Korb geben.


















3. Geben Sie die Zutaten in den Korb.






























ACHTUNG: Füllen Sie den Korb nicht mehr als $\frac{4}{5}$, oder nicht mehr als die angegebenen Mengen in der

obenstehenden Tabelle. Größere Mengen werden zu einem weniger guten Ergebnis führen.

4. Stellen Sie den Korb wieder in das Gerät.
ACHTUNG: Berühren Sie die Körbe nicht während oder einige Zeit nach dem Gebrauch, denn sie werden sehr heiß. Fassen Sie die Körbe nur am Griff an.
5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
6. Stellen Sie das gewünschte Programm ein (s. untenstehende Tabelle).
7. Einige Zutaten sollten, um ein gleichmäßiges Backen zu bewirken, in der Hälfte des Backprozesses geschüttelt werden. Um die Nahrung zu schütteln, nehmen Sie den Handgriff, ziehen die Körbe aus dem Gerät und schütteln. Stellen Sie die Körbe dann wieder in das Gerät.
8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Sind die Zutaten noch nicht fertig, führen Sie den Korb wieder in das Gerät ein und stellen den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
ACHTUNG: Die Körbe und die Zutaten sind nach der Zubereitung noch sehr heiß. Je nach Art der Zutaten, kann aus dem Korb Dampf entweichen.
HINWEIS: Sie benutzen am besten eine Küchenzange, um große oder zerbrechliche Zutaten aus dem Korb zu heben.
9. Sobald eine Portion fertig ist, ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer nächsten Portion bereit.

ANWENDUNGSTABELLE

Symbol	Bedienung
 Ein/Aus	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Es wird ein Signalton erklingen und alle Lämpchen werden eine Sekunde lang erleuchtet. Danach schaltet das Gerät in den Standby-Modus. Nur  wird auf dem Display sichtbar sein.
 Ein/Aus	Drücken Sie das Symbol  und der Display wird eingeschaltet. "ON"   Sie können nun Korb 1 oder Korb 2 auswählen. Das Gerät schaltet wieder in den Standby-Modus, wenn nach 1 Min. keine Funktion gewählt wurde. Nur  wird im Standby-Modus sichtbar sein.
Vorprogrammierte Funktionen 	Nachdem Sie den gewünschten Korb ausgewählt haben, können Sie eine vorprogrammierte Funktion für diesen Korb auswählen Drücken Sie  : Programm für Fries (Pommes Frites) Drücken Sie  : Programm für Steak (Fleisch) Drücken Sie  : Programm für Fish (Fisch) Drücken Sie  : Programm für Cupcakes Drücken Sie  : Programm für Poultry (Geflügel) Drücken Sie  : Programm für Frozen Fries (Tiefkühl-Pommes) Drücken Sie  : Programm für Frozen Snacks (Tiefkühl-Snacks) Drücken Sie  : Programm für Pizza Nur das gewählte Programm wird erleuchtet. Wenn Sie das wünschen, kann die Temperatur und/oder die Zeit angepasst werden. Das Gerät schaltet wieder in den Standby-Modus, wenn nach 1 Min. keine Funktion gewählt wurde. Drücken Sie  , um das Gerät einzuschalten. Sobald Sie den Signalton hören, ist das gewählte Programm beendet und

	<p>wird das Wort End auf dem Display erscheinen. Drücken Sie  um eine gestartete Funktion zu unterbrechen oder öffnen Sie das Gerät. Ein unterbrochenes Programm kann wieder gestartet werden durch Drücken von . Während der Unterbrechung blinken die Temperatur und die Zeit. Wenn der Korb geöffnet wird, erscheint "OPEN" auf dem Display, das Programm startet automatisch wieder, wenn das Gerät geschlossen wird.</p>
  Temperatur	<p>Drücken Sie  oder , um die gewünschte Temperatur für Korb 1 oder Korb 2 einzustellen. Die Temperatur kann von 80° bis 200°C eingestellt werden.</p>
  Zeit	<p>Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen. Die Zeit kann von 1 bis 60 Minuten eingestellt werden. Der Timer wird pro Minute ablaufen. Die letzte Minute wird pro Sekunde ablaufen.</p>
 Warmhaltefunktion	<p>Drücken Sie das Symbol , um die Nahrung warmzuhalten. Das Symbol Keep Warm wird blinken. Standardmäßig: 70°C – 60 min. Die Zeit kann von 1 bis 60 Minuten eingestellt werden. Bei diesem Programm kann die Temperatur nicht eingestellt werden. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen. Drücken Sie das Symbol , um das Gerät einzuschalten. Sobald Sie den Signalton hören, ist das gewählte Programm beendet und wird das Wort End auf dem Display erscheinen.</p>
 Aufwärmfunktion	<p>Drücken Sie das Symbol , um die Nahrung aufzuwärmen. Das Reheat-Symbol wird blinken. Standardmäßig: 180°C – 4 min. Kann von 80 bis 200°C und von 1 bis 30 Minuten eingestellt werden. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Temperatur einzustellen. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen. Drücken Sie das Symbol , um das Gerät einzuschalten. Sobald Sie den Signalton hören, ist das gewählte Programm beendet und wird das Wort End auf dem Display erscheinen.</p>
 Abtaufunktion	<p>Drücken Sie das Symbol , um die Nahrung zu enttauen. Das Symbol Defrost wird blinken. Standardmäßig: 40°C – 5 min. Die Zeit kann von 1 bis 60 Minuten eingestellt werden. Bei diesem Programm kann die Temperatur nicht eingestellt werden. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen. Drücken Sie das Symbol , um das Gerät einzuschalten. Sobald Sie den Signalton hören, ist das gewählte Programm beendet und wird das Wort End auf dem Display erscheinen.</p>
	<p>Diese Funktion passt die Einstellungen von Korb 2 an die von Korb 1 an (oder umgekehrt)</p>
	<p>Synchronisiert die Garzeiten beider Körbe, so dass beide Gerichte gleichzeitig fertig sind.</p>







* Siehe 5. Vorprogrammierte Funktionen für den genauen Inhalt der Funktionen.

5. VORPROGRAMMIERTE FUNKTIONEN

Funktion	Zeit	Temperatur
Fries	25 min.	180°C
Steak	12 min.	180°C
Fish	9 min.	180°C
Cupcakes	18 min.	160 °C
Poultry* *Hähnchen komplett	60 min.	180°C
Frozen fries	16 min.	200°C
Frozen Snacks	10 min.	200°C
Pizza	25 min.	200°C

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

6. PERSONALISIEREN SIE IHRE FUNKTIONEN

	<p>Jedes Programm kann personalisiert und gespeichert werden, indem Sie eins der gewählten Programme 5 Sekunden lang eindrücken. Befolgen Sie die Schritte unter „Vorprogrammierte Funktionen“.</p> <p>Drücken Sie  oder , um die gewünschte Temperatur einzustellen.</p> <p>Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.</p> <p>Drücken Sie das gewählte Programm 5 Sekunden lang ein. Wenn Sie den Signalton hören, wurde die Einstellung gespeichert.</p>
	<p>Alle gespeicherten Einstellungen können wieder auf obenstehende Tabelle (Vorprogrammierte Funktionen) zurückgeführt werden, indem Sie 10 Sekunden lang  und  gleichzeitig drücken.</p>

7. WARTUNG

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Die Körbe und die Gitter sind mit einer Antihafbeschichtung überzogen. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen Küchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
3. 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.
4. Reinigen Sie die Außenseiten des Geräts nur mit einem feuchten Tuch.
5. Reinigen Sie Körbe und die Gitter mit heißem Wasser, etwas Reinigungsmittel und einer Spülbürste. HINWEIS: Korb und Gitter sind spülmaschinenfest. HINWEIS: Verwenden Sie den FRITEL Airfryer Reiniger, um hartneckige Schmutzreste zu entfernen. HINWEIS: Falls sich am Korb oder Gitter Essensreste festgesetzt haben: lassen Sie sie etwa 20 Minuten in heißem Wasser einweichen.
6. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
7. Reinigen Sie die Heizelemente mit einer Spülbürste, um verbleibende Essensreste zu entfernen.
8. Das Gerät gründlich trocknen, bevor Sie es erneut verwenden oder aufbewahren.

8. LAGERUNG

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

9. PRAKTISCHE 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.
	Sie haben das  Symbol nicht gedrückt.	Drücken Sie  nachdem Sie alle Einstellungen, um das Gerät einzuschalten, gewählt haben.
	Die Körbe fehlen oder wurden nicht korrekt eingesetzt.	Führen Sie die Körbe 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 niedrig.	Stellen Sie die Temperatur höher ein.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Lassen sie die Zutaten länger backen.
Die Zutaten sind ungleichmäßig gebacken.	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.	Sie haben Snacks verwendet, die nur in einer herkömmlichen Fritteuse oder einer Kaltzonen Fritteuse zubereitet werden können.	Verwenden Sie Ofensnacks oder geben Sie etwas Öl auf die Zutaten, um zu einem knusprigeren Ergebnis zu kommen.
Ich kann die Körbe nicht ordnungsgemäß in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Den Korb nicht mehr als 4/5 füllen.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Sie verwenden fettige Zutaten.	Wenn Sie sehr fettige Zutaten zubereiten, tropft Öl und bildet weißen Rauch. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Die Körbe enthalten noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Der Rauch wird verursacht, wenn Backreste in die Körbe erhitzt werden. Reinigen Sie die Körbe 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.
	Sie haben kein Öl verwendet oder die Pommes nicht gleichmäßig verteilt.	Verwenden Sie etwas Öl (s. Punkt 3.Selbstgemachte Pommes Frites). Verteilen Sie die Pommes über den Boden des Korbes.
	Die Farbe ist unterschiedlich, je nach Menge an Wasser und Öl in den Pommes.	Trocknen Sie die Pommes gründlich, bevor Sie Öl hinzugeben.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit hängt von der Menge an Wasser und Öl in den Pommes ab.	Schneiden Sie die Pommes kleiner.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu (s. Punkt 3).

Fehlercode			
E1	E2	E3	E4
Bringen Sie das Gerät zur Verkaufsstelle zurück.	Bringen Sie das Gerät zur Verkaufsstelle zurück.	Bringen Sie das Gerät zur Verkaufsstelle zurück.	Bringen Sie das Gerät zur Verkaufsstelle zurück.

Falls die Störung noch **NICHT** behoben ist, wenden Sie sich an die Verkaufsstelle.

Das Gerät ist für den Haushaltsgebrauch hergestellt. Für den beruflichen Gebrauch ändern sich die Gewährleistungsbedingungen. Schaden infolge Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung erlischt die Gewährleistung.

10. GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN

Die Gewährleistung beginnt am Ankaufstag und gilt 2 Jahre.

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

Abdeckung durch Gewährleistung:

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


Die Gewährleistung gilt nicht bei:

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

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

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

11. UMWELT

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

12. HAFTUNG

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

13. ZUBEHÖR, ERSATZTEILE UND ANDERE FRITEL PRODUKTE

Besuchen Sie unseren Webshop www.fritel.com und entdecken Sie dort die Antwort auf häufig gestellten Fragen, erhältliche Ersatz- und Zubehörteile sowie alle anderen Produkte aus dem FRITEL-Sortiment, für noch mehr FRITEL-Erlebnis!

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/snacktasticfritel!

Pour tout renseignement supplémentaire, des recettes et pour des CONSEILS pratiques, surfez sur le site
www.fritel.com!

Trouvez-nous sur facebook: www.fb.com/snacktasticfritel !

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/snacktasticfritel !

Weitere Informationen, Rrezepte und praktische Tipps über all unsere Produkte finden sie unter
www.fritel.com!

Besuchen Sie uns auch bei Facebook: www.fb.com/snacktasticfritel !



J. van Ratingen nv • Stadsheide 11, B-3500 Hasselt

www.fritel.com - info@fritel.com

V2022-06