SNACKTASTIC® ST 7520

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

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

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

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

230V 50/60Hz 1500W

BEDIENINGSDISPLAY

1. Aan/Uit Symbool
2. Tijd en temperatuur Symbool
3. Start/pauze Symbool
4. Symbool voor programma voor verse frietjes
5. Symbool voor programma voor snacks
6. Symbool voor programma voor diepgevroren frietjes
7. Symbool voor programma voor diepgevroren snacks
8. Symbool voor programma voor kip
9. Symbool voor programma voor vis
10. Symbool voor programma voor steak
11. Symbool voor programma voor cupcakes
12. Menu Symbool
13. Symbool voor warmhoudfunctie
14. Symbool voor opwarmfunctie
15. Symbool voor ontdooifunctie
16. Symbool voor opschudden
17. Symbool lade + korf (niet) correct in het toestel

Niet alle symbolen zijn altijd zichtbaar.

ECRAN DE COMMANDE

1. Symbole Marche /Arrêt
2. Symbole Température et temps
3. Symbole Démarrage/Pause
4. Symbole du programme de frites fraîches
5. Symbole du programme de snacks
6. Symbole du programme de frites surgelées
7. Symbole du programme de snacks surgelés
8. Symbole du programme pour le poulet
9. Symbole du programme pour le poisson
10. Symbole du programme pour steak
11. Symbole du programme pour cupcakes
12. Symbole Menu
13. Symbole pour la fonction de maintenir au chaud
14. Symbole pour la fonction pour réchauffer
15. Symbole pour la fonction pour dégeler
16. Symbole pour secouer
17. Symbole tiroir + panier (pas) correctement placés

Les symboles ne sont pas toujours visibles

OPERATION DISPLAY

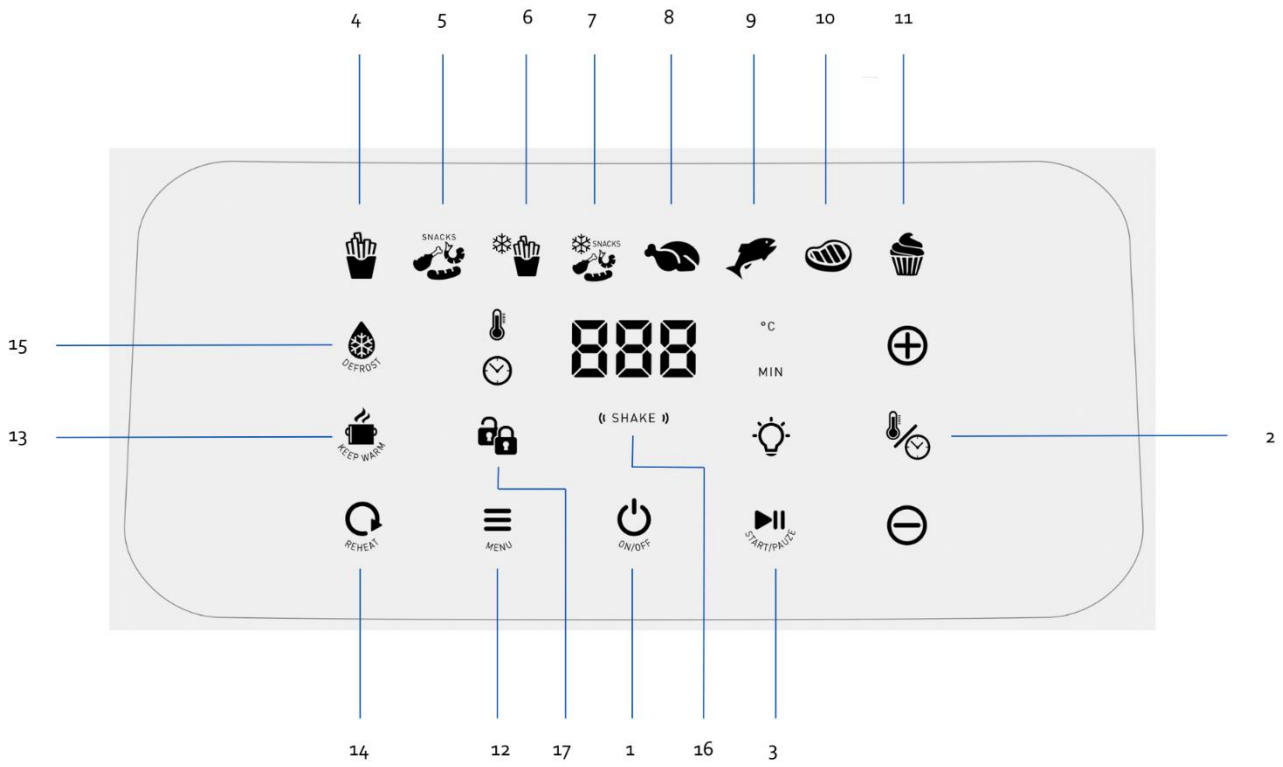
1. On/Off Symbol
2. Time and temperature Symbol
3. Start/pause Symbol
4. Symbol for program for fresh fries
5. Symbol for program for snacks
6. Symbol for program for frozen fries
7. Symbol for program for frozen snacks
8. Symbol for program for poultry
9. Symbol for program for fish
10. Symbol for program for steak
11. Symbol for program for cupcakes
12. Menu Symbol
13. Symbol for keep warm function
14. Symbol for reheat function
15. Symbol for defrost function
16. Symbol for shaking up
17. Symbol drawer + basket (not) correctly placed in the appliance

Not all symbols are always visible

BEDIENFELD

1. Ein-/Aussymbol
2. Temperatur- und Zeitsymbol
3. Startsymbol/Pausesymbol
4. Symbol für das Programm frische Pommes Frites
5. Symbol für das Programm für Snacks
6. Symbol für das Programm für Tiefkühl-Pommes
7. Symbol für das Programm für Tiefkühl-Snacks
8. Symbol für das Programm für Hühner
9. Symbol für das Programm für Fisch
10. Symbol für das Programm für Steak
11. Symbol für das Programm für Cupcakes
12. Menüsymbol
13. Symbol für Warmhaltefunktion
14. Symbol für Aufwärmfunktion
15. Symbol für Abtaufunktion
16. Symbol Aufschütteln
17. Symbol Schublade + Korb (nicht) korrekt im Gerät

Nicht alle Symbole sind immer sichtbar.


4
5
6
7
8
9
10
11
SNACKS
SNACKS
15
DEFROST
°C
MIN
13
KEEP WARM
SHAKE
2
REHEAT
MENU
ON/OFF
START/PAUZE
14
12
17
1
16
3

Proficiat! U kocht zonet een toestel van topkwaliteit dat u jarenlang plezier 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 afstandbedieningssystemen 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 het ventilatierooster **NOOIT** als het toestel in werking is of nog niet volledig afgekoeld is.
- Doe **NOOIT** olie in de lade. Dit kan brand veroorzaken.
- Raak **NOOIT** de binnenzijde aan als het toestel in werking is.
- Tijdens het bakken kan er hete stoom uit de openingen komen. Blijf met handen en gezicht **STEEDS** op veilige afstand van de stoom. Wees ook **STEEDS** voorzichtig bij het verwijderen van de lade uit het toestel wanneer in werking, er kan stoom uit komen.
- Trek **ONMIDDELLIJK** de stekker uit het stopcontact indien er donkere rook uit het toestel komt. Haal de lade pas uit het toestel als er geen donkere rook meer is.
- 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 elektriciteitssnoer **NOOIT** over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Het elektriciteitssnoer **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 dient steeds volledig uitgetrokken te zijn. Het elektrisch snoer **NOOIT** rond het toestel draaien als het in werking is, **NOOIT** plooien 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 eerst alle verpakkingen en stickers.
- Houd verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het toestel en elektriciteitssnoer op eventuele beschadigingen. Is er een beschadiging, het toestel NIET gebruiken, maar onmiddellijk terugbrengen naar uw verkooppunt of contact opnemen met de verkoper.
- Alvorens het toestel voor het eerst te gebruiken is het aanbevolen de korf af te wassen (zie onderhoud).
- Controleer of de netspanning overeenstemt met deze aangeduid op het toestel.

3. INSTELLINGEN

Onderstaande tabel geeft aan welke instellingen best gebruikt worden voor welke ingrediënten.
OPGELET: deze instellingen zijn slechts richtlijnen. Aangezien elk ingrediënt kan verschillen van merk tot merk en ook van grootte, vorm, inhoud,... kunnen aangegeven instellingen mogelijk niet helemaal overeenkomen.
TIPS:

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

	Min-Max capaciteit (gr.)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Opschudden	Overig
Aardappelen en frietjes					
Dunne frietjes ***	300-1200	9-19	200	Opschudden**	
Dikke frietjes ***	300-1200	12-22	200	Opschudden**	
Huisgemaakte frietjes (8*8mm)	300-1500	18-30	180	Opschudden**	Voeg ½ el olie toe
Aardappel kwartjes	300-1200	18-24	180	Opschudden**	Voeg ½ el olie toe
Aardappel blokjes	300-1200	12-18	180	Opschudden**	Voeg ½ el olie toe
Rösti	250	15-18	180		*
Aardappel gratin	500	18-22	180		*
Vlees en gevogelte					
Steak	100-600	8-12	180		

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

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

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

OPMERKING: * Controleer of de ingrediënten geschikt zijn voor bereiding in de oven.
** Zie 4. Gebruik

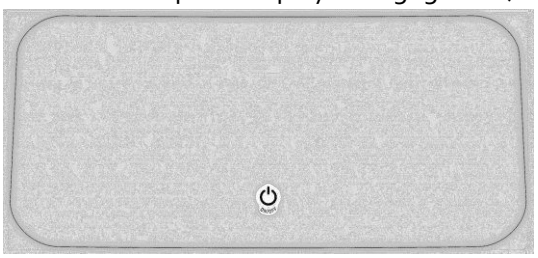
Huisgemaakte frietjes

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

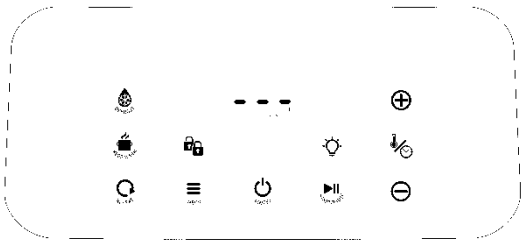
1. Schil de aardappelen en snij ze in frietjes
2. Laat de frietjes minimum 30 minuten in een kom water weken, haal ze eruit en droog ze met keukenpapier.
3. Giet ½ eetlepel olie in een kom, doe de frietjes erbij en meng goed zodat de frietjes allemaal bedekt zijn met olie.
4. Haal de frietjes uit de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

4. BEDIENING TOESTEL + GEBRUIK

Aan/Uit Sluit het apparaat aan en er klinkt een pieptoon, waarbij alle lampjes 1 seconde oplichten. Het apparaat gaat dan in de standby-modus. Alleen wordt op het display weergegeven (knipperend).

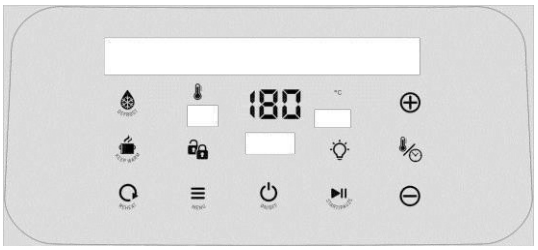


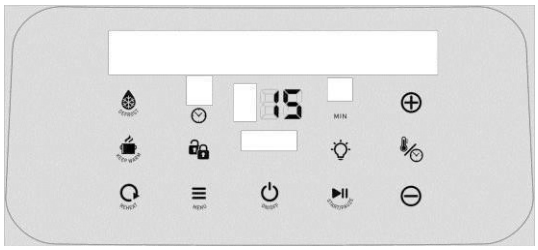
Wanneer wordt ingedrukt, toont de display onderstaand scherm:



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

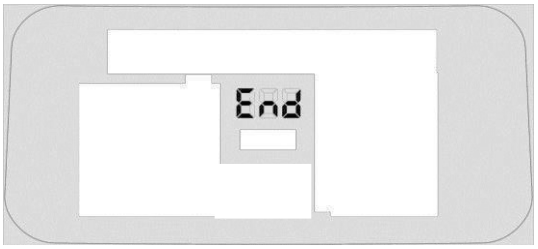
Temperatuur / Tijd Druk op om de gewenste temperatuur en tijd in te stellen. en °C lichten op en de temperatuur kan worden ingesteld met en . en MIN lichten op en de tijd kan worden ingesteld met en .



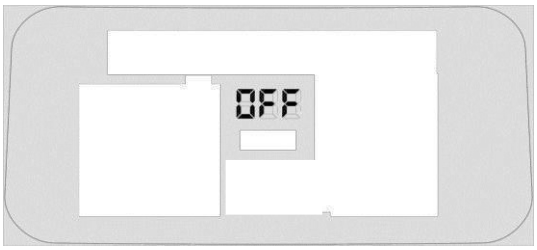


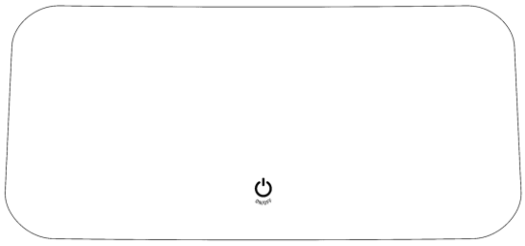
De temperatuur kan worden ingesteld van 40°C tot 200°C. De tijd kan worden ingesteld van 1 tot 60 minuten en telt per minuut af. De laatste minuut telt af in seconden. "MIN" wordt niet getoond tijdens de aftelling in seconden. Standaardinstelling: 180°C – 15 minuten.

Start Druk op het symbool om het apparaat te starten. stopt met knipperen gedurende het hele proces, tenzij het wordt onderbroken. Druk op het symbool om de functie te onderbreken of de lade te openen. begint te knipperen. De resterende tijd wordt knipperend op het scherm weergegeven. Het apparaat start opnieuw wanneer wordt ingedrukt of de lade weer wordt gesloten. Deze knop werkt alleen als de lade en korf correct in het apparaat zijn geplaatst. Het symbool moet wit verlicht zijn. Wanneer het proces voltooid is, verschijnt End 30 seconden op het display.



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





Als niet wordt ingedrukt, gaat het apparaat na 5 minuten naar de standby-modus.

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

Schudden SHAKE Halverwege de ingestelde tijd klinkt een pieptoon en verschijnt "Shake" . Dit wilt zeggen dat u de etenswaren nu best opschudt voor een optimaal resultaat. Niet beschikbaar tijdens de Cupcake, Warmhoud-, Ontdooi- en Opwarm- instellingen.

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

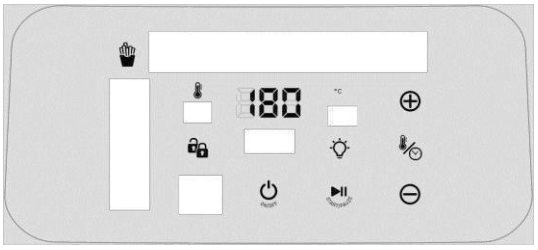
- Druk op : Programma voor frietjes
- Druk op : Programma voor snacks
- Druk op : Programma voor diepvriesfriet

- Druk op : Programma voor diepvriesnacks
- Druk op : Programma voor gevogelte
- Druk op : Programma voor vis
- Druk op : Programma voor steak
- Druk op : Programma voor cupcakes

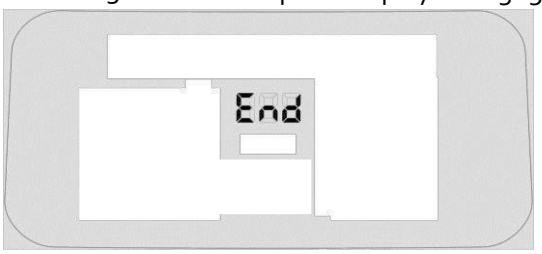
Alleen het gekozen programma begint te knipperen.
Als het gekozen programma niet het gewenste is, selecteer een ander programma.

Het gekozen programma begint dan te knipperen.

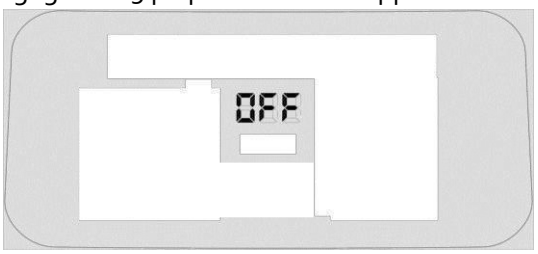
Druk op het symbool om het apparaat te starten. stopt met knipperen en alleen het gekozen programma blijft branden.



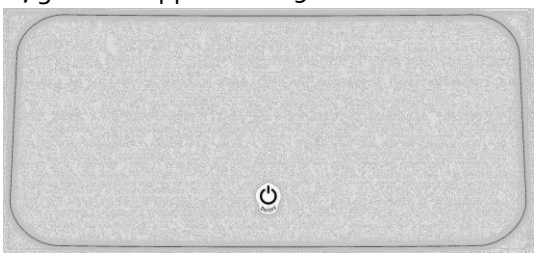
Wanneer het proces is voltooid wordt End 30 seconden op het display weergegeven.



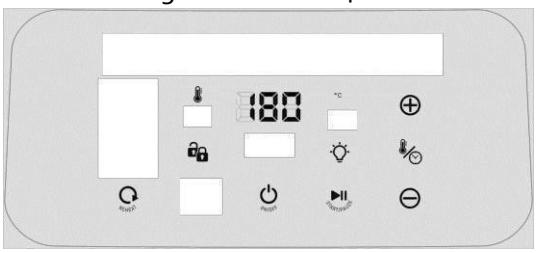
Daarna wordt OFF 10 seconden weergegeven: 5 pieptonen en het apparaat schakelt naar de standby-modus.



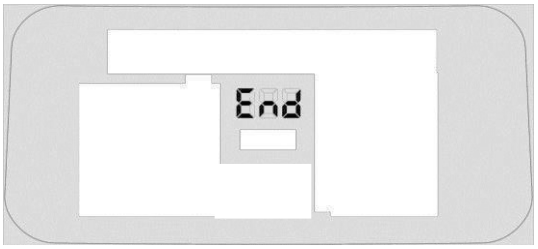
Als er geen selecties worden gemaakt, gaat het apparaat na 5 minuten naar de standby-modus.



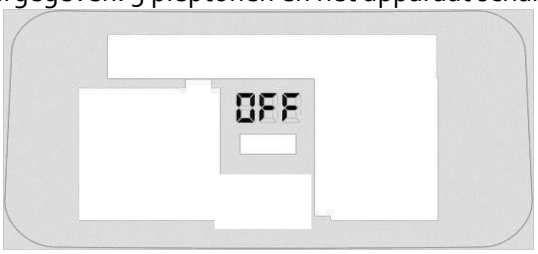
Opwarmfunctie Druk op het symbool om het eten op te warmen, het symbool "Opwarmen" knippert. Voorinstelling: 180°C – 4 minuten. Kan worden ingesteld tussen 40 - 200°C en 1 - 30 minuten.



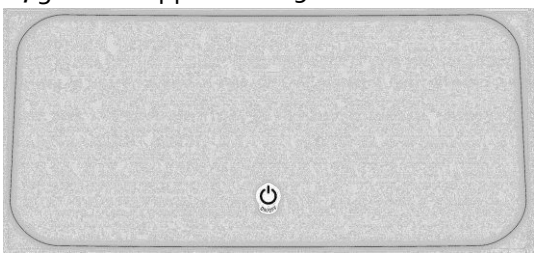
Druk op om de gewenste temperatuur en tijd in te stellen. en °C lichten op en de temperatuur kan worden ingesteld met en . en MIN lichten open de tijd kan worden ingesteld met en . Druk op het symbool om het apparaat te starten. stopt met knipperen. Wanneer het proces is voltooid, verschijnt End 30 seconden op het display.



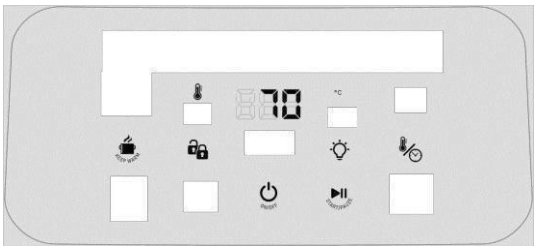
Daarna wordt OFF 10 seconden weergegeven: 5 pieptonen en het apparaat schakelt naar de standby-modus.



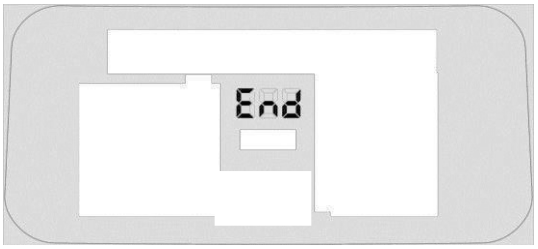
Als er geen selecties worden gemaakt, gaat het apparaat na 5 minuten naar de standby-modus.



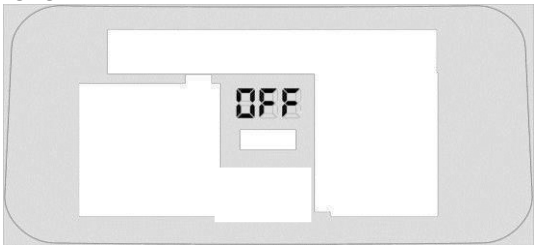
Warmhoudfunctie Druk op het symbool om eten warm te houden, het symbool "Warmhouden" knippert. Standaardinstelling: 70°C – 30 minuten. De tijd kan worden ingesteld tussen 1 - 60 minuten. De temperatuur kan niet worden ingesteld bij deze functie.



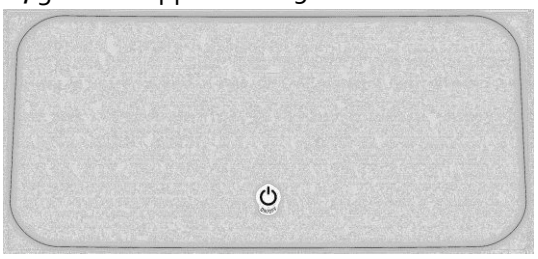
Druk op om de gewenste tijd in te stellen. en MIN lichten op en de tijd kan worden ingesteld met en .
Druk op het symbool om het apparaat te starten. stopt met knipperen. Wanneer het proces is voltooid, verschijnt End 30 seconden op het display.



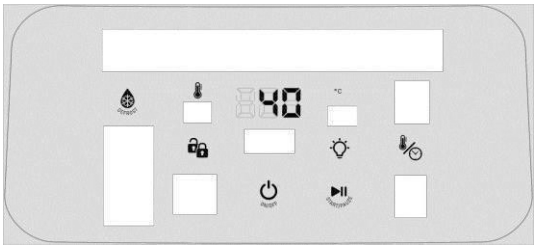
Daarna wordt OFF 10 seconden weergegeven: 5 pieptonen en het apparaat schakelt naar de standby-modus.



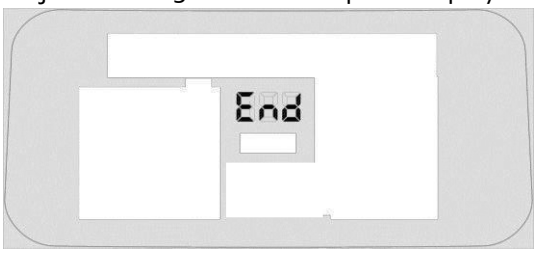
Als er geen selecties worden gemaakt, gaat het apparaat na 5 minuten naar de standby-modus.



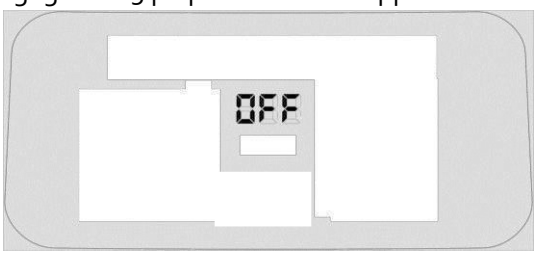
Ontdooifunctie Druk op het symbool voor de ontdooifunctie, het symbool "Ontdooien" knippert. Standaardinstelling: 40°C – 5 minuten. Kan worden ingesteld tussen 1 - 60 minuten. De temperatuur kan niet worden ingesteld bij deze functie.



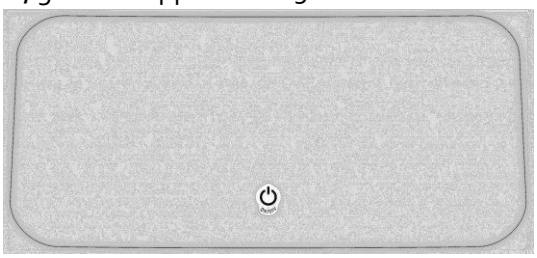
Druk op om de gewenste tijd in te stellen. en MIN lichten op en de tijd kan worden ingesteld met en .
Druk op het symbool om het apparaat te starten. stopt met knipperen.
Wanneer het proces is voltooid, verschijnt End 30 seconden op het display.



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



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



Vergrendelingsstatus

- Als het gesloten slot verlicht is (wit/blauw), is de lade correct geplaatst.
- Als het open slot verlicht is (rood), is de lade niet correct geplaatst en zal het apparaat niet starten.

Memorize Functie Elk programma in het menu kan worden gepersonaliseerd en opgeslagen door een van de geselecteerde programma's 5 seconden ingedrukt te houden. Volg de stappen onder MENU, druk op om de gewenste temperatuur en tijd in te stellen. en °C lichten op en de temperatuur kan worden ingesteld met en . en MIN lichten op en de tijd kan worden ingesteld met en . Houd het gekozen programma 5 seconden ingedrukt; een pieptoon klinkt en de voorkeurinstelling wordt opgeslagen.

Reset Functie Alle opgeslagen instellingen kunnen worden gereset naar de fabrieksinstellingen door RESET en REFRESH 10 seconden ingedrukt te houden.

5. VOORGEPROGRAMMEERDE FUNCTIES

Functie	Tijd	Temperatuur
Frietjes	25 min.	180°C
Snacks	15 min.	180°C
Diepgevroren frietjes	16 min.	200°C
Diepgevroren snacks	10 min.	200°C
Gevogelte* *Hele kip	60 min.	180°C
Vis	9 min.	180°C
Vlees (steak)	12 min.	180°C
Cupcakes	18 min.	160 °C

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

6. ONDERHOUD

1. Reinig het toestel na elk gebruik.
2. Verwijder eerste de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te reinigen.

TIP: om het afkoelen te bevorderen kan u de lade uit het toestel halen.

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

7. OPBERGING

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

8. NUTTIGE TIPS BIJ STORINGEN

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De SnackTastic® werkt niet.	De stekker steekt niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Er werd niet op ▶II START/PAUZE gedrukt.	Druk op ▶II START/PAUZE nadat u alle instellingen hebt gekozen om het toestel te laten starten.
	Er is geen lade in het toestel of de lade is niet correct geplaatst.	Plaats de lade met korf correct in het toestel.
De ingrediënten zijn niet gaar genoeg.	Er werden te veel ingrediënten in de korf gedaan.	Doe kleinere hoeveelheden tegelijk in de korf.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur hoger in.
	De baktijd is te kort.	Laat langer bakken.
De ingrediënten zijn niet homogeen gebakken.	Sommige ingrediënten dienen halverwege opgeschud te worden.	Schud de ingrediënten die over elkaar liggen (vb. frietjes) halverwege op.
Gefrituurde ingrediënten zijn niet krokant.	Er werden snacks gekozen die enkel in een traditionele of koude zone friteuse kunnen worden bereid.	Gebruik ovensnacks of smeer de ingrediënten lichtjes in met olie om een krokanter resultaat te verkrijgen.
Ik krijg de lade niet goed op zijn plaats.	De korf is te veel gevuld.	Vul de korf niet meer dan 4/5.
	De korf is niet correct in de lade geplaatst.	Druk de korf aan in de lade tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het toestel.	U gebruikt vette ingrediënten.	Bij het bakken van heel vette ingrediënten drupt deze olie op de hete lade en dit zorgt voor rook. Dit heeft geen invloed op het eindresultaat.
	De lade bevat nog restanten van vorige bakbeurten.	De rook komt van het opwarmen van de restjes in de lade. Reinig de lade grondig na elk gebruik.
Verse frietjes zijn niet 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 4.

Foutcode E*
Breng het toestel binnen bij uw verkooppunt

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

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

9. GARANTIEBEPALINGEN

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

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

Bepalingen van de garantie:

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

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen:

- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk, professioneel of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij onvoldoende verpakking en slecht transport in geval van retourzending.
- Bij herstelling of wijziging door NIET-gemachtigde derden.

- Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.
- Bij defecten die niet te wijten zijn aan het toestel zelf, maar aan een externe oorzaak, zoals een val, botsing, beschadiging, brand, aardbeving, overstroming, bliksem, ...
- Bij het niet naleven van de instructies in de gebruiksaanwijzing.

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

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

10. MILIEU

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

11. AANSPRAKELIJKHEID

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

12. ACCESSOIRES, ONDERDELEN EN ANDERE FRITEL PRODUCTEN

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

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

1. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

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

- **ATTENTION !** Risque de brûlure ! Pendant l'utilisation, les surfaces chaudes peuvent être brûlantes. Ne touchez que la poignée ou les boutons de commande lorsque l'appareil est en marche.
- **ATTENTION !** Même après débranchement de l'appareil il y a toujours des surfaces brûlantes qui peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir entièrement l'appareil avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, et ce uniquement sous supervision permanente. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant de connaissances et d'expérience, à condition qu'elles soient sous surveillance ou aient reçus des instructions sur l'usage de l'appareil d'une façon sûre et à condition qu'elles soient au courant des dangers potentiels. Maintenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne peut pas se faire par des enfants.
- Les appareils de cuisson doivent être placés sur une surface stable et les poignées (s'il y en a) doivent être positionnées de manière à éviter de renverser des liquides.
- L'appareil est destiné uniquement pour un usage domestique à température ambiante et pour des applications similaires, sauf : Cuisines du personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; Fermes ; Par les clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- N'utilisez l'appareil qu'avec du courant électrique alternatif de 230 volts.
- Conformément aux normes de sécurité légales, branchez toujours l'appareil sur

une prise de courant reliée de terre.

- Ne touchez **JAMAIS** les boutons de commande, le cordon électrique ou la prise avec des mains mouillées. N'immergez **JAMAIS** l'appareil, le cordon électrique ni la fiche dans l'eau (ou tout autre liquide). Nettoyez-les seulement avec un chiffon humide. Si l'appareil devient mouillé ou humide, retirez immédiatement la fiche de la prise.
- Un cordon endommagé peut provoquer un choc électrique. N'utilisez **JAMAIS** l'appareil s'il est endommagé, s'il est tombé ou s'il fonctionne mal, ou si le cordon ou la fiche est endommagé. Dans tous les cas, rapportez immédiatement l'appareil à votre point de vente ou à un réparateur agréé.
- Retirez immédiatement la fiche de la prise après utilisation. Retirez-la également lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et lorsque vous le déplacez. Ne tirez **JAMAIS** sur le cordon lui-même, mais seulement sur le connecteur.
- N'utilisez **JAMAIS** de minuteries ou de systèmes à télécommande externes.
- Ne recouvrez JAMAIS la grille de ventilation lorsque l'appareil fonctionne ou n'est pas encore complètement refroidi.
- Ne mettez JAMAIS d'huile dans les tiroirs. Ceci peut causer un incendie.
- Ne touchez JAMAIS l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Lors de la cuisson de la vapeur chaude peut s'échapper par les ouvertures. Maintenez mains et visage TOUJOURS à distance sûre de la vapeur. Soyez également TOUJOURS prudent lorsque vous retirez les paniers de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, de la vapeur chaude peut s'en échapper.
- Tirez IMMEDIATEMENT la fiche de la prise lorsque une fumée foncée s'échappe de l'appareil. Ne tirez le panier que lorsqu'il n'y a plus de fumée foncée.
- Placez toujours l'appareil sur une surface solide et plane, telle qu'une table de cuisine, afin qu'il ne puisse pas basculer ou glisser.
- Ne tirez JAMAIS sur le cordon électrique pour le débrancher.
- N'utilisez JAMAIS de rallonges ou de multiprises. Branchez toujours l'appareil à une prise directe.
- Ne laissez JAMAIS le cordon électrique pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
- N'utilisez JAMAIS le cordon électrique et l'appareil à proximité de sources de chaleur telles que des cuisinières, des fours ou des appareils de chauffage.
- Ne jamais couvrir l'appareil, l'entrée et la sortie d'air lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez l'appareil qu'avec une alimentation de 230 AC.
- Conformément aux normes de sécurité légales, l'appareil doit toujours être branché sur une prise de courant avec mise à la terre.
- Pour votre propre sécurité, l'appareil ne fonctionnera que s'il est correctement assemblé. Vérifiez que toutes les pièces ont été correctement montées.
- N'utilisez cet appareil que pour frire sans huile, faire cuire ou faire rôtir de la nourriture. L'appareil ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou combiné à d'autres appareils !
- Ne laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et ne le déplacez JAMAIS lorsqu'il fonctionne.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer.
- Ne manipulez ou ne déplacez JAMAIS l'appareil par son cordon électrique. Ne jamais plier, pincer, tordre ou tirer le cordon électrique autour de l'appareil ou sur un bord aigu.
- Eteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le :

- Après utilisation
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé
- Lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement
- Lors du nettoyage de l'appareil

- N'utilisez que des accessoires originaux.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par un professionnel qualifié ou par 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 câble. En cas de défaut, N'UTILISEZ PAS l'appareil, mais retournez-le immédiatement à votre point de vente ou contactez le vendeur.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est recommandé de laver soigneusement le panier. (Voir. ENTRETIEN)
- Assurez-vous que la tension du réseau correspond à celle qui est mentionnée sur l'appareil.

3. RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous affiche par ingrédient les réglages conseillés.
ATTENTION : ces réglages sont indicatifs. Comme chaque ingrédient peut être différent selon la sorte, marque, taille, forme, contenu... les réglages indiqués peuvent différer.
CONSEILS :

- Des plus petits ingrédients demandent généralement un temps de cuisson plus court que des plus grands ingrédients.
- Lors du processus de cuisson de plus petits ingrédients il peut être favorable de secouer les ingrédients pour améliorer le résultat de la cuisson (voir point 4 UTILISATION).
- Ajouter un peu d'huile sur des pommes de terre fraîches peut les rendre plus croustillantes. Ajoutez l'huile avant de mettre les pommes de terre dans le panier. Cuisez endéans quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Les en-cas qui peuvent être préparés dans un four traditionnel peuvent également être préparés dans le SnackTastic®. Les en-cas ou les frites qui sont uniquement conçus pour une préparation en friteuse ne donneront pas le résultat souhaité.
- Vous pouvez utiliser le SnackTastic® pour chauffer les ingrédients. Dans ce cas, utilisez la fonction de réchauffage.

	Min-Max Capacité (gr)	Temps (min.)	Température (°C)	Secouer	Autre
Pommes de terre et frites					
Frites fines ***	300-1200	9-19	200°	Secouer**	
Frites épaisses ***	300-1200	12-22	200°	Secouer**	
Frites maison (8x8mm)	300-1500	18-30	180°	Secouer**	Ajouter ½ cs. d'huile
Quartiers de pommes de terre	300-1200	18-24	180°	Secouer**	Ajouter ½ cs.d'huile
Pommes de terre en dés	300-1200	12-18	180°	Secouer**	Ajouter ½ cs. d'huile
Rösti	250	15-18	180°		*
Gratin de pommes de terres	500	18-22	180°		*

Viande et volaille					
Steak	100-600	8-12	180°		
Côtelettes de porc	100-500	10-14	180°		
Hamburger	100-500	7-14	180°		
Pain de viande	100-500	18-22	180°		
Pilon	100-500	18-22	180°		
Filet de poulet	100-800	10-30	180°		
Poulet entier	1200	60	180°		
En-cas					
Croquettes de viande mini	240	7	200°		*
Rouleaux de printemps	100-500	8-10	200°	Secouer**	*
Nuggets de poulet***	100-500	6-10	200°	Secouer**	*
Fish fingers***	100-500	6-10	200°		*
En-cas de fromage pané***	100-500	8-10	180°		*
Légumes	100-500	10	160°		

REMARQUE : Les produits surgelés compatibles avec le four conviennent toujours, mais nécessitent généralement un temps de cuisson plus court et un température plus basse dans le SnackTastic® qu'au four.
REMARQUE : Si vous préférez un appareil préchauffé avant de commencer le programme souhaité, vous pouvez également utiliser la fonction de réchauffage (180°C -4 min.).
REMARQUE : * Assurez vous que les ingrédients conviennent à la cuisson au four
** Voir 4 Utilisation

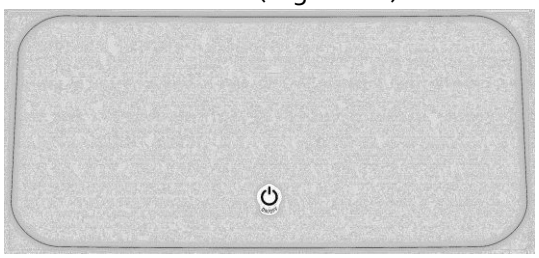
Frites faites maison

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

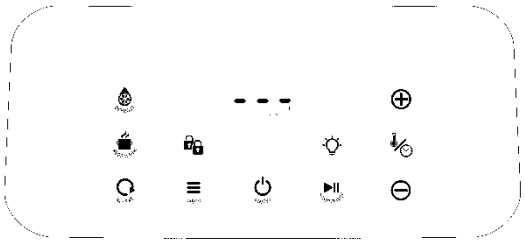
1. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en frites.
2. Faites tremper les frites au minimum 30 minutes dans un bol d'eau, sortez-les et séchez-les avec du papier essuie-tout.
3. Versez ½ càs d'huile dans un bol, ajoutez-y les frites et mélangez bien de façon que toutes les frites soient recouvertes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

4. FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

Marche/Arrêt ON/OFF Branchez l'appareil, un signal sonore retentit et tous les lampes s'allument pendant 1 seconde. L'appareil entre alors en mode veille. L'écran affiche ON/OFF (clignotant).

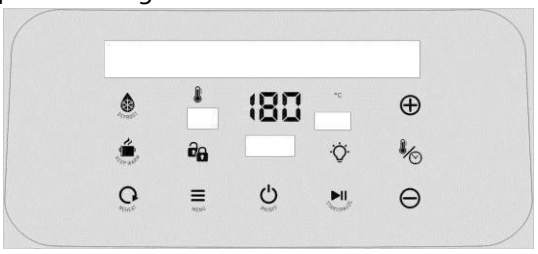


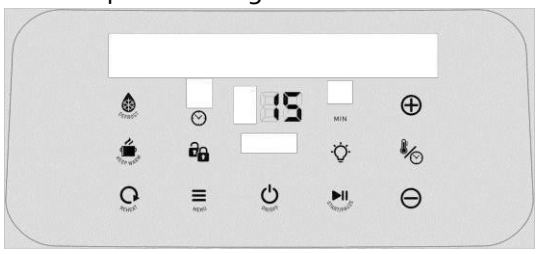
Lorsqu'on appuie sur la touche ON/OFF l'écran affiche:



L'écran affiche ON/OFF lorsque l'appareil est en mode veille . L'appareil revient en mode veille au bout de 5 minutes si aucune fonction n'a été sélectionnée.

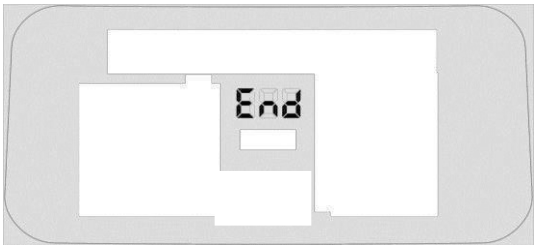
Température / Temps Appuyez sur pour régler la température et temps souhaitée. et °C s'allume et la température peut être réglée avec et . s'allume et l'heure peut être réglée avec et .



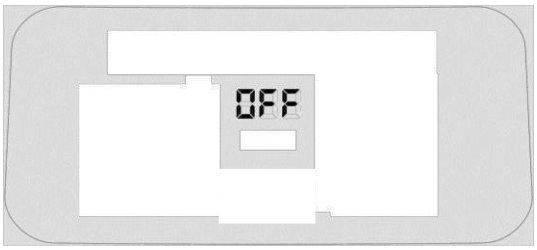


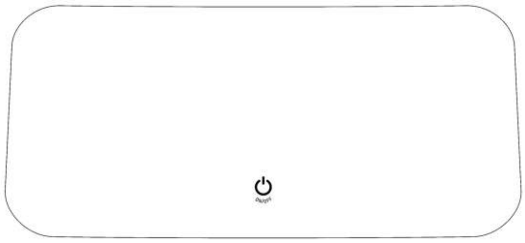
La temperature peut être réglée entre 40° et 200 °C. La durée peut être réglée de 1 à 60 minutes.La minuterie compte à rebours par minute. La dernière minute est décomptée en secondes. La mention "MIN" n'est pas affichée pendant le décompte en secondes. Réglage par défaut: 180°C -15 minutes.

Marche Appuyez sur le symbole pour démarrer l'appareil. arrête de clignoter pendant toute la durée du processus, sauf en cas d'interruption. Appuyez sur le symbole pour interrompre la fonction ou ouvrir le tiroir. se met à clignoter. Le temps restant s'affiche en clignotant sur l'écran. L'appareil redémarre lorsque l'on appuie sur la touche ou que l'on referme le tiroir. Cette touche ne fonctionne que lorsque le tiroir et le panier sont correctement insérés dans l'appareil. Le symbole doit être éclairé en blanc. Lorsque le processus est terminé, l'écran affiche End 30 secondes.



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



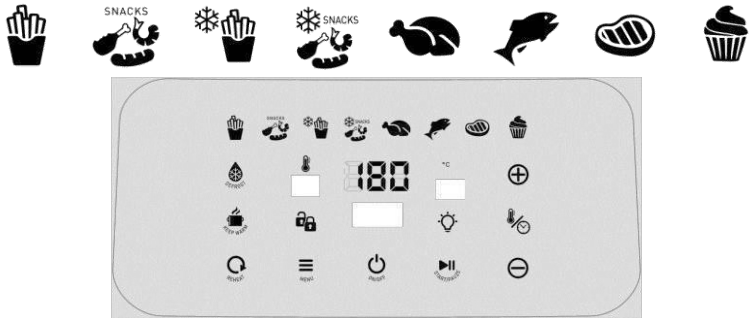


Si vous n'appuyez pas sur la touche , ou si aucune durée n'est sélectionné, l'appareil revient à l'écran d'accueil au bout de 5 minutes.

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

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

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



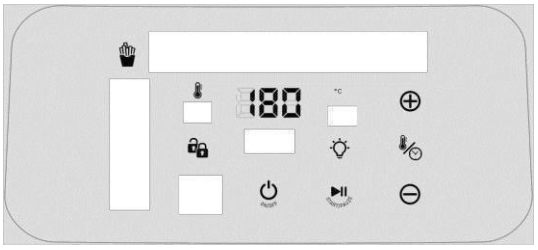
- Appuyer sur : Programme pour les frites
- Appuyer sur : Programma pour les snacks

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

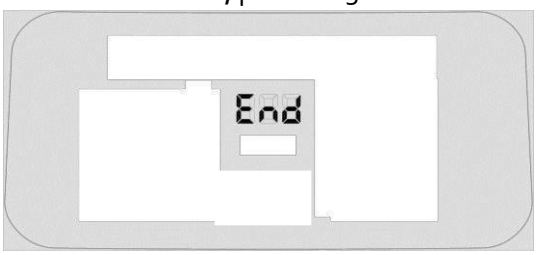
Seul le programme sélectionné commence à clignoter.
Si le programme sélectionné n'est pas celui que vous souhaitez, sélectionnez un autre programme.

Le programma sélectionné se met alors à clignoter.

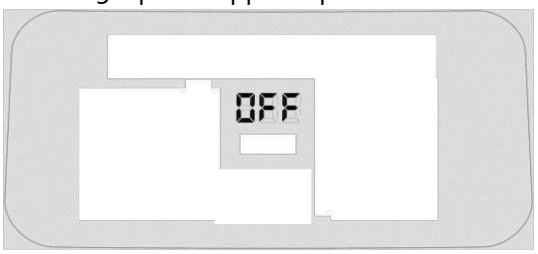
Appuyez sur le symbole pour démarrer l'appareil. s'arrête de clignoter et seul le programme sélectionné rest allumé.



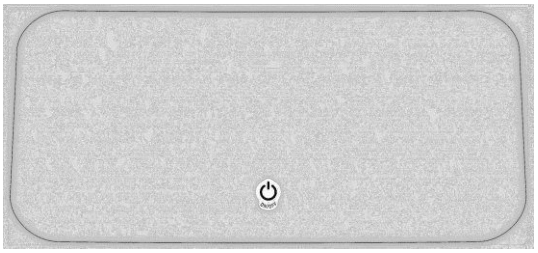
Lorsque le processus est terminé, l'écran affiche End, pendant 30 secondes.



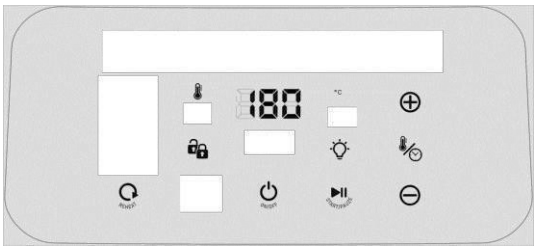
Ensuite OFF s'affiche pendant 10 secondes: 5 bips et l'appareil passe en mode veille.



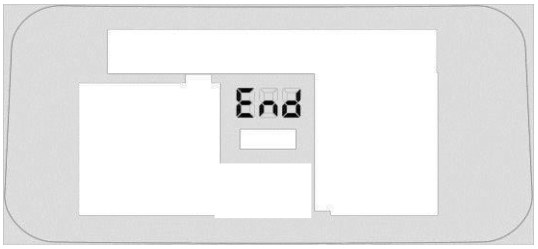
Si aucune sélection n'est effectuée, l'appareil passe en mode veille après 5 minutes.



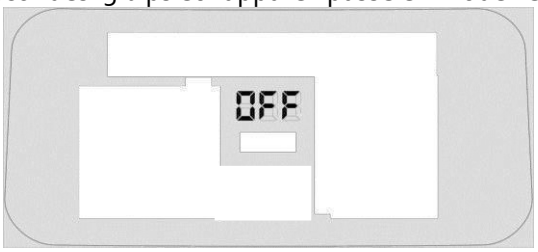
Fonction de réchauffage Appuyez sur le symbole pour réchauffer les aliments, le symbole "Réchauffer" clignote. Préréglage: 180°C – 4 minutes. La temperature peut être réglée entre 40 et 200°C et la durée entre 1 - 30 minutes.



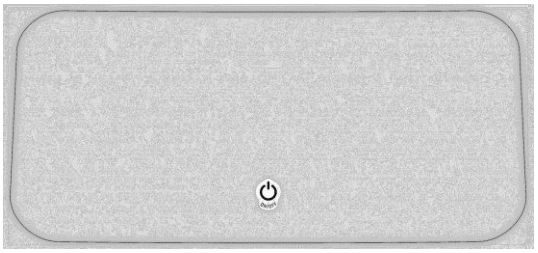
Appuyez sur pour régler la durée ou la température souhaitée. et °C s'allument et la température peut être réglée avec et . et MIN s'allume et la durée peut être réglée avec et . Appuyez sur le symbole pour démarrer l'appareil. s'arrête de clignoter. Lorsque le processus est terminé, l'écran affiche End pendant 30 secondes.



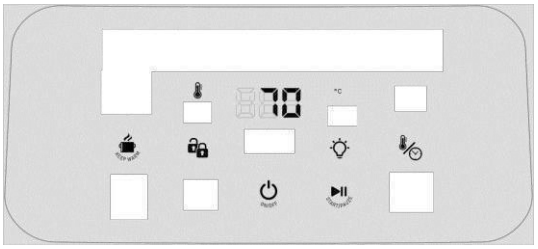
Ensuite, OFF apparaît pendant 10 secondes: 5 bips et l'appareil passe en mode veille.



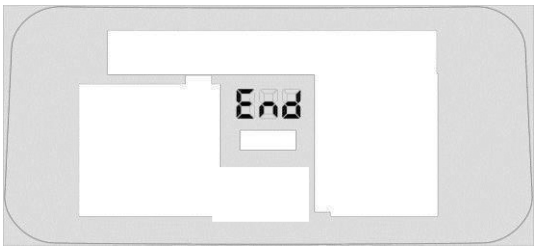
Si aucune sélection n'est effectuée, l'appareil passe en mode veille après 5 minutes.



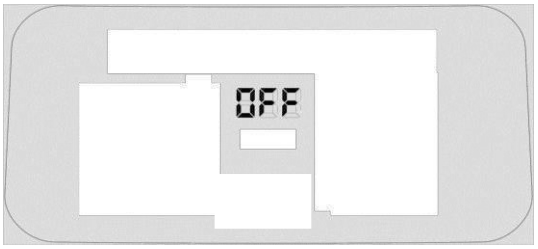
Fonction Maintien au chaud Appuyez sur le symbole pour maintenir les aliments au chaud, le symbole "Maintien au chaud" clignote. Réglage par défaut: 70°C – 30 minutes. La durée peut être réglée entre 1 et 60 minutes.. Cette fonction ne permet pas de régler la température.



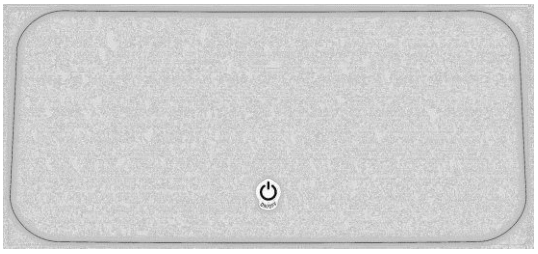
Appuyer sur pour régler la durée souhaitée . et MIN s'allument et l'heure peut être réglée avec et .
Appuyez sur le symbole pour démarrer l'appareil. cesse de clignoter. Lorsque le processus est terminé, l'écran affiche End pendant 30 secondes.



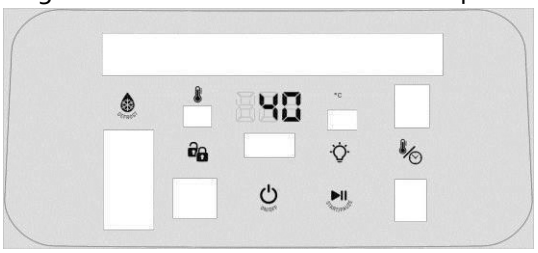
Ensuite, OFF s'affiche pendant 10 secondes: 5 bips et l'appareil passe en mode veille.



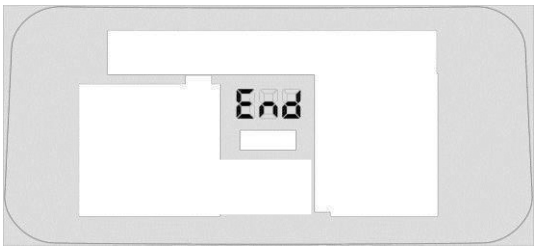
Si aucune sélection n'est effectuée, l'appareil passe en mode veille après 5 minutes.



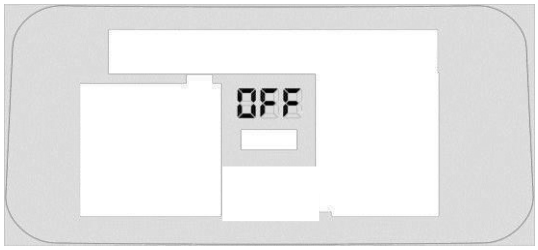
Fonction de dégeler Appuyez sur le symbole . Le symbole "Décongélation" clignote. Réglage par défaut: 40°C – 5 minutes. La durée peut être réglée entre 1 et 60 minutes et la temperature ne peut pas être réglée.



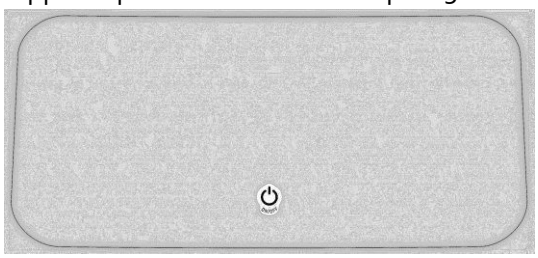
Appuyer sur pour régler la durée souhaitée . et MIN s'allument et l'heure peut être réglée avec et .
Appuyez sur le symbole pour démarrer l'appareil. cesse de clignoter. Lorsque le processus est terminé, l'écran affiche End pendant 30 secondes.



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



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



Fonction de serrure

- Si le verrou fermé est allumé (blanc/bleu), le panier est correctement placé.
- Si le verrou ouvert est allumé (rouge) , le panier n'est pas correcteement placé et l'appareil ne fonctionne pas.

Fonction de mémorisation:

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

Suivez les étappes indiquées sous , puis appuyez sur pour régler la température et la durée souhaitées. et °C s'allument et la température peut être réglée avec et . et MIN s'allument et l'heure peut être réglée avec et . Appuyez sur le programme sélectionné et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes, un signal sonore retentit et le réglage préféré est sauvegardé.

Fonction de réinitialisation:

Tous les paramètres enregistrés peuvent être réinitialisés aux paramètres d'usine en appuyant sur la touche et pendant 10 secondes

5. FONCTIONS PREPROGRAMMEES

Fonction	Temps	Température
Frites	25 min.	180°C
Snacks	15 min.	180°C
Frites surgelées	16 min.	200°C
Snacks surgelées	10 min.	200°C
volaille* *Poulet entier	60 min.	180°C
Poisson	9 min.	180°C
Viande (steak)	12 min.	180°C
Cupcakes	18 min.	160 °C

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

recommandés peuvent toujours se produire.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

7. RANGEMENT

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

8. CONSEILS UTILES EN CAS DE PANNE

Panne	Cause possible	Solution
Le SnackTastic® ne fonctionne pas.	La fiche n'est branchée à la prise secteur.	Insérez la fiche dans la prise secteur.
	Il n'y a pas de panier dans l'appareil ou le panier n'est pas inséré correctement.	Placez le panier correctement dans l'appareil.
	On n'a pas appuyé sur le bouton ▶II START/PAUSE	Appuyez sur le bouton ▶II START/PAUSE après avoir sélectionné tous les paramètres pour démarrer l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas suffisamment cuits.	Il y avait trop d'ingrédients dans le panier.	Mettez moins d'ingrédients à la fois dans le panier.
	La température réglée est trop basse.	Réglez sur une température plus élevée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Laissez cuire plus longtemps.
Les ingrédients ne sont pas cuits de façon uniforme.	Certains ingrédients doivent être secoués.	Les ingrédients qui sont superposés (p. ex. des frites) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson.
Les ingrédients frits ne sont pas croustillants.	On a choisi des en-cas qui ne peuvent être préparés que dans une friteuse traditionnelle ou une friteuse à zone froide.	Utilisez toujours des en-cas au four ou enduisez-les légèrement avec de l'huile pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à mettre le tiroir correctement.	Il y a trop dans le panier.	Ne remplissez pas le plateau plus de 4/5.
	Le panier n'est pas mis correctement.	Insérer correctement le panier dans

		l'appareil.
Une fumée blanche émane de l'appareil.	Vous utilisez des ingrédients très gras.	Lors de la cuisson d'ingrédients très gras, cette graisse goutte dans le plateau brûlant ce qui cause de la fumée. Ceci n'affecte pas le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus d'une cuisson précédente.	La fumée émane des résidus chauffés. Nettoyez le plateau après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas cuites de façon homogène.	Vous n'utilisez pas le bon type de pomme de terre.	Utilisez un autre type de pomme de terre.
	Le croustillant dépend de la quantité d'eau dans les frites.	Séchez soigneusement les frites avant de les enduire d'huile.
	Vous n'utilisez pas d'huile ou les frites n'ont pas été réparties uniformément.	Utilisez un peu d'huile (voir point 3 Frites maison). Répartissez les frites au fond du panier.
Les frites ne sont pas croustillantes	Le croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile dans les frites.	Coupez des plus petites frites.
		Enduisez d'un plus d'huile.

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

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

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

9. CONDITIONS DE GARANTIE

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

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

Définition de la garantie :

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

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

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

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

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

10. ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le auprès d'un point de collecte officiel afin de le faire recycler. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

11. RESPONSABILITÉS

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

12. ACCESSOIRES, PIÈCES DE RECHANGE ET AUTRES PRODUITS FRITEL

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

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

1. SAFETY PRESCRIPTIONS

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

- **ATTENTION!** Burning danger! Due to the use of the appliance the surface becomes hot. Only touch the handle or the control buttons when the appliance is operating.
- **ATTENTION**! After switching off the appliance surfaces stay hot which causes burning danger. Let the appliance cool down completely before replacing it, cleaning it or putting it away
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge provided they are supervised or instructed to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of liquids.
- This appliance is only intended domestic use at room temperature and similar applications, excluding staff kitchens shops, offices, and other working environments; farms; clients in hotels, motels, and other residential environments; bed and breakfast environments.
- Only operate the appliance with 230 V AC power.
- In accordance with the legal safety standards, the appliance must always be connected to a socket with earthing.
- NEVER touch the buttons, the electrical cord, or the plug with wet

hands. NEVER immerse the appliance and cord in water or (any other liquid). Only clean with a damp cloth. If the appliance does get wet or damp, unplug it immediately.

- A damaged power cord can cause electrical shocks. NEVER use the appliance if it is damaged, fallen or shows a malfunction, or if the power cord or plug are damaged. In all these cases return the appliance to your sales point or recognized after sales service.
- Always unplug the appliance immediately after use. Do this even when the appliance is not in use, before cleaning it and before moving it. When doing so, NEVER pull on the cord itself, but only on the plug head.
- NEVER use separate timers or remote controls.
- **NEVER** cover the ventilation grille when the appliance is operating or has not yet cooled down completely.
- **NEVER** put oil directly in the drawer. 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 solid and flat surface, such as a kitchen table so that the appliance cannot tilt or slide.
- NEVER pull on the electrical cord to unplug it.
- NEVER use extension cords or extension sockets. Place the appliance close to a socket and always connect it directly. Always unwind the entire cord when in use.
- NEVER leave the electrical cord hanging over the edge of the table or countertop.
- NEVER use the electrical cord and appliance near heat sources such as cookers, ovens, or heaters.
- NEVER place the appliance near curtains, wall decoration, clothing, towels or other inflammable objects. Always make sure to have 15 cm on all sides of the appliance.
- NEVER cover the appliance and air inlet/outlet when in operation
- Only use the appliance with 230 Volt alternating current.
- In accordance with legal safety standards, the appliance must always be connected to an earthed socket.
- For your own safety, the appliance will only work if it is correctly assembled.
- This appliance is for oilfree frying/grilling/baking only. The appliance must not be used for any other purposes or combined with other appliances!
- NEVER leave the appliance unsupervised when in operation and never move it when in operation.
- Let the appliance cool down completely before moving it.
- Immediately switch off the appliance and unplug it:
    - After use
    - When the appliance is NOT in use
    - When the appliance is NOT functioning properly
    - When cleaning the appliance
- Only use original the accessories.
- Repairs can only be carried out by an authorised professional or by an authorised repair service.

2. BEFORE FIRST USE

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

3. SETTINGS

The chart below indicates which settings should be used for which ingredients.
ATTENTION: these settings are merely indicative. Since each ingredient may differ from brand to brand, but also from size, shape, content… it is possible that the indicated settings don't always entirely correspond.
TIPS:

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

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

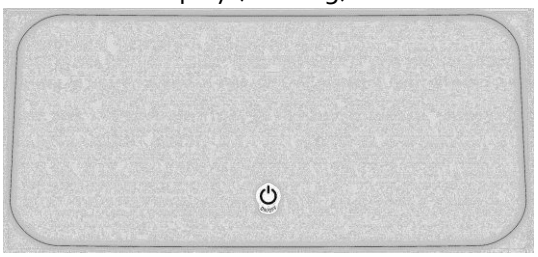
NOTE: Oven-safe frozen products are always suitable, but genereally require less baking time and a lower temperature in the SnackTastic® than in the oven.
NOTE: If you prefer a preheated appliance before starting the desired programme, you can also use the reheat function (180° C – 4 min)
NOTE: * Make sure the ingredients are suitable for cooking in the oven
** See 4 Use

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

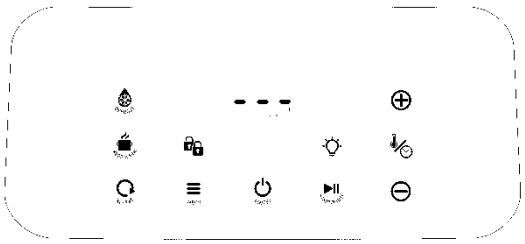
1. Peel the potatoes and cut them into fries.
2. Soak the fries in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with some paper towel.
3. Pour ½ spoon of oil in a bowl, add the fries and mix properly until all fries are covered with oil.
4. Don't pour the fries from the bowl into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

4. USE

On/Off Connect the appliance and a beep sounds, with all the lights illuminating for 1 second. The appliance then enters standby mode. Only is shown on the display (flashing):

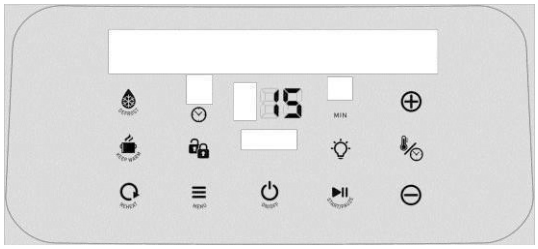


When pressed, the display shows:



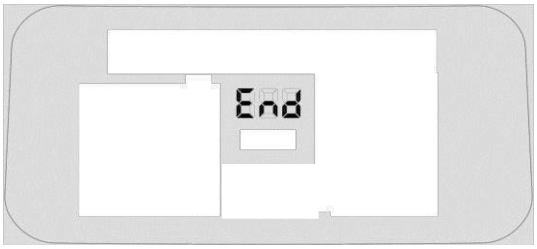
When the appliance is in standby mode, the display shows . The appliance returns to standby mode after 5 minutes if no function has been selected.

Temperature / Time Press to set the desired temperature and time. and °C lights up and the temperature can be set with and . and MIN light up and the time can be set with and .

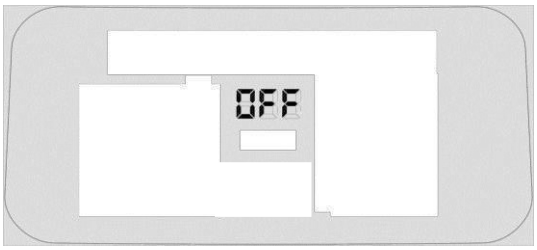


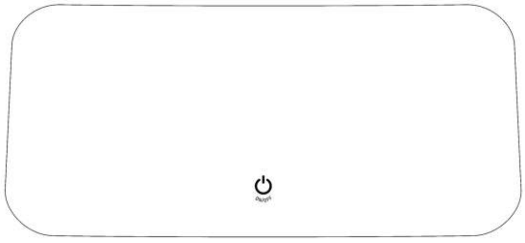
The temperature can be set from 40° to 200°C. The time can be set from 1 to 60 minutes. The timer counts down by minute. The last minute it counts down in seconds.
"MIN" is not showing during the countdown in seconds. Default setting: 180°C – 15 minutes.

Start Press the symbol to start the appliance. stops flashing throughout the process unless interrupted. Press the symbol to interrupt the function or to open the drawer. starts flashing. The remaining time is shown flashing on the display. The appliance restarts when pressed or the drawer is closed again. This button only works when the drawer and basket are correctly inserted in the appliance. The symbol should be illuminated in white. When the process is complete End fill appear on the display for 30 seconds.



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





If is not pressed, the device returns to the home screen after 5 minutes.

Light Press the symbol to view the food through the window

Shake SHAKE Halfway through the set time, you will hear a beep. Open the drawer and shake up the food. Not available during: Cup Cake , Keep warm mode , defrost mode en reheat mode .

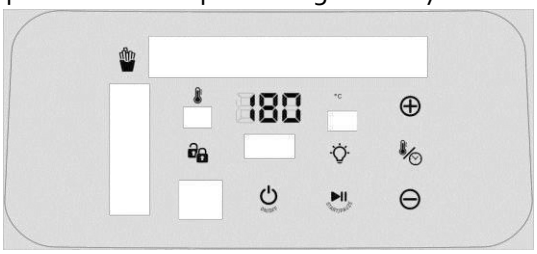
Menu Press the symbol to select a pre-programmed function. All menu programme symbols light up.

- Press : Programme for fries
- Press : Programme for snacks
- Press : Programme for frozen fries
- Press : Programme for frozen snacks
- Press : Programme for poultry
- Press : Programme for fish
- Press : Programme for steak
- Press : Programme for cupcakes

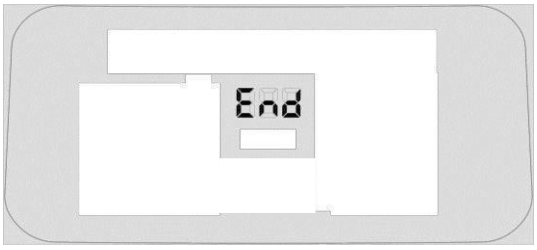
Only the selected programme starts flashing.
If the selected programme is not the one you want, select another programme.

The selected programme then starts flashing.

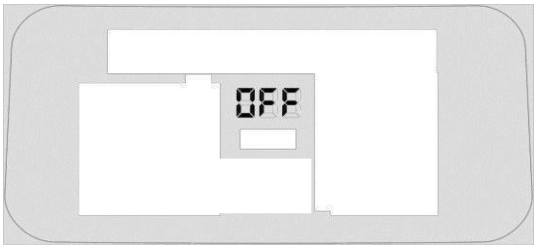
Press the symbol to start the appliance. stops flashing and only the selected programme remains lit.



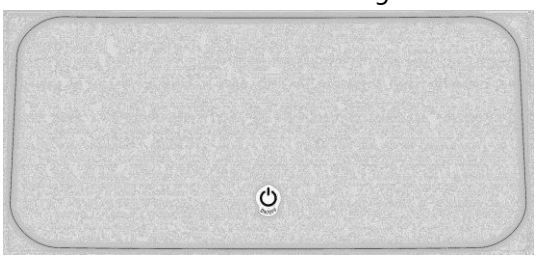
When the process is complete, End will appear on the display for 30 seconds



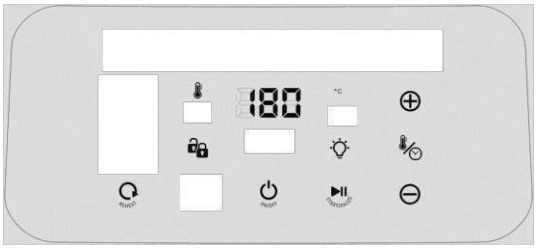
Then OFF appears for 10 seconds: 5 beeps and the device switches to standby mode.



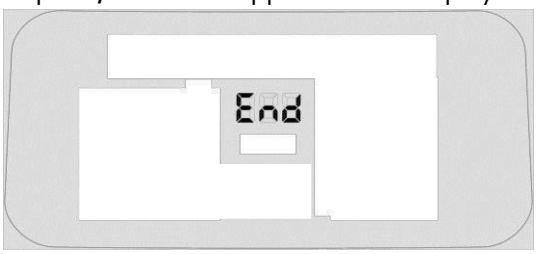
If no selection is made, the device returns to the home screen after 5 minutes.



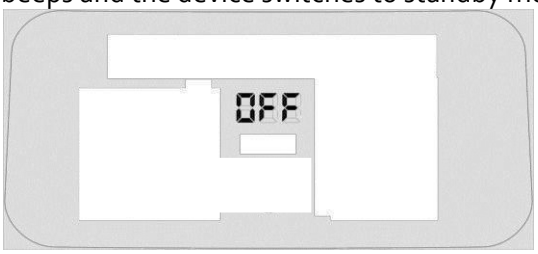
Reheat function Press the symbol to reheat the food, the "Reheat " symbol flashes. Default settings: 180°C- 4 minutes. The temperature can be set between 40- 200°C and the time between 1 - 30 minutes.



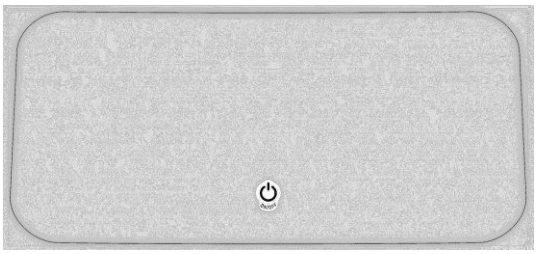
Press to set the desired temperature and time. and °C lights up and the temperature can be set with and . and MIN lights up and the time can be set with and . Press the symbol to start the appliance. stops flashing. When the proces is complete, End will appear on the display for 30 seconds.



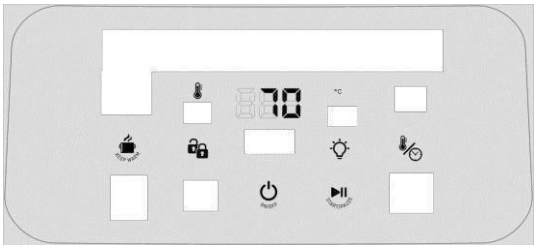
Then OFF appears for 10 seconds: 5 beeps and the device switches to standby mode.



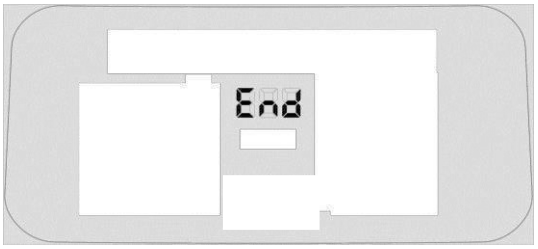
If no selection is made, the device returns to the home screen after 5 minutes.



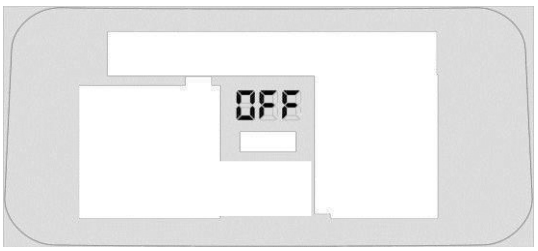
Keep warm function Press the symbol to keep food warm, the "Keep warm" symbol flashes. Default setting: 70°C – 30 minutes. The time can be set between 1 – 60 minutes. The temperature can not be set.



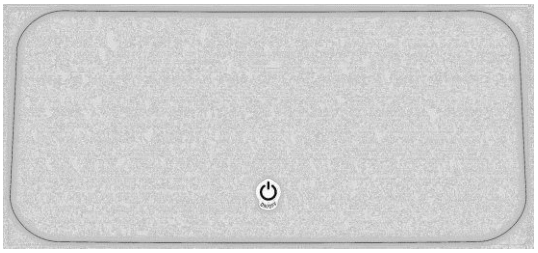
Press to set the desired time. and MIN lights up and the time can be set with and .
Press the symbol to start the appliance. stops flashing. When the process is complete, End will appear on the display for 30 seconds.



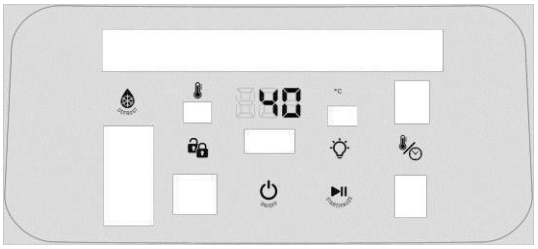
Then OFF appears for 10 seconds: 5 beeps and the device switches to standby mode.



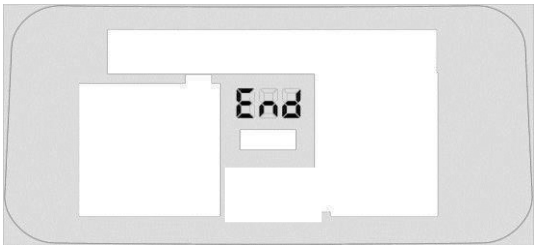
If no selection is made, the device returns to the home screen after 5 minutes.



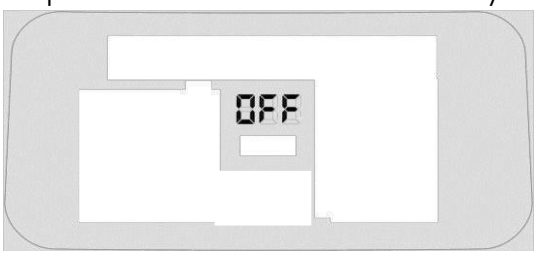
Defrost function Press the symbol for the defrost function, the symbol "Defrost" flashes. Default setting: 40°C – 5 minutes. Can be adjusted from 1 - 60 minutes.



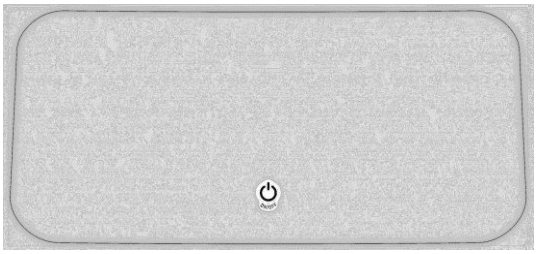
The temperature can not be set with this function.
Press to set the desired time. and MIN lights up and time can be set with and . Presse the symbol to start the appliance. stops flashing. When the process is complete, End will appear on the display for 30 seconds.



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



If no selection is made, the device returns to the home screen after 5 minutes.



Lock status

- If the closed lock is lit (white/blue), the basket is correctly places.
- If the open lock is lit (red) , the bakset is not correctly placed and the appliance will not function.

Memorize function:

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

Follow the steps under MENU, press to set the desired time and temperature. and °C lights up and the temperature can be set with and . and MIN lights up and the time can be set with and . Press and hold the selected programme for 5 seconds, a beep sounds and the preferred setting is saved.

Reset Functie All saved settings can be reset to factory settings by pressing REHEAT and DEFROST for 10 seconds.

5. PREPROGRAMMED FUNCTIONS

Function	Time	Temperature
Fries	25 min.	180°C
Snacks	15 min.	180°C
Frozen fries	16 min.	200°C
Frozen snacks	10 min.	200°C
Poultry * *Whole chicken	60 min.	180°C
Fish	9 min.	180°C
Meat (steak)	12 min.	180°C
Cupcakes	18 min.	160 °C

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

6. MAINTENANCE

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

7. STORAGE

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

8. TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The SnackTastic® does not work.	The cord is not plugged in the socket.	Insert the cord into the socket.
	There is no basket in the appliance.	Put the basket correctly in the appliance.
	No ▶II button was pressed	Press ▶II after selecting all settings to start the device
The ingredients are not done enough.	There are too many ingredients in the basket.	Put smaller amounts at once in the basket.
	The set temperature is too low.	Increase the temperature.
	The baking time is too short.	Increase baking time.
The ingredients are not equally baked.	Some ingredients need to be shaken halfway through the baking process.	Shake ingredients which are piled up (f. ex. fries) halfway through the baking process.
The fried ingredients are not crispy.	You used snacks only suited for a traditional or a "Cold Zone" fryer.	Use oven snacks or slightly grease the ingredients with oil for a crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Fill maximum 4/5 of the basket.
	The basket is not correctly placed in the appliance.	Place the basket correctly in the appliance.
There's white smoke coming out of the appliance.	You're using greasy ingredients.	When baking greasy ingredients, the oil drips on and causes smoke. This will not affect the final cooking result.
	There are some residues from prior bakings in the basket.	The smoke is caused by greasy residues heating up. Clean the basket

		properly after each use.
Fries are fried unequally.	You used the wrong kind of potato.	Use another kind of potato.
	Crispiness depends on the amount of water and oil in the fries.	Dry the fries properly before you grease them with oil.
	You are not using oil or the fries were not evenly distributed.	Use some oil (see point 3 home-made fries)
The fries are not crispy.	The crispiness depends on the amount of water and oil in the fries.	Cut smaller fries.
		Grease with a little bit more oil.

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

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

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

9. WARRANTY CONDITIONS

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

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

Determination of the warranty:

- The warranty covers every repair and / or replacement free of charge of the parts recognized defective by our technical department and for which the defects are caused by material-, construction- or production defects.
- The warranty is only valid for the original user.
- For 2nd hand appliances, the seller is the only point of contact.
- The transport costs, in case of reparation, are at the expenses of the purchaser.
- **The warranty is only granted after presentation of your purchase invoice.**
- The warranty cannot be invoked for normal wear and tear.

The warranty does not apply in the following cases:

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

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

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

10. ENVIRONNEMENT

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

11. LIABILITIES

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

12. ACCESSORIES, COMPONENTS AND OTHER FRITEL PRODUCTS

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

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

1. Sicherheitsvorschriften

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

- **ACHTUNG! Verbrennungsgefahr!** Durch die Verwendung dieses Geräts entstehen heiße Oberflächen. Fassen Sie nur die Handgriffe und Bedienungsknöpfe an, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- **ACHTUNG!** Auch nach dem Ausschalten des Geräts sind die Oberflächen noch warm und gibt es noch Verbrennungsgefahr. Lassen Sie das Gerät völlig abkühlen, bevor Sie es bewegen, reinigen oder aufräumen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Kinder ab 8 Jahren dürfen dieses Gerät benutzen, aber nur, wenn sie ununterbrochen beaufsichtet werden. Personen mit physisch, motorisch oder geistlich eingeschränkter Kapazität oder Personen, denen die nötige Erfahrung oder Kenntnis fehlt, dürfen das Gerät benutzen, wenn sie unter Aufsicht stehen oder auf sichere Art und Weise Gebrauchsanweisungen erhalten und unter der Bedingung, dass sie die betreffende Gefahr verstehen. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Küchengeräte müssen immer auf eine stabile Oberfläche gestellt werden, mit den Handgriffen (falls vorhanden) so positioniert, dass das Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird.
- Dieses Gerät ist zum Haushaltsgebrauch bei Raumtemperatur

geeignet, und für ähnliche Anwendungen bestimmt, ausgenommen: Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; landwirtschaftliche Betriebe; Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; Bed & Breakfast-Umgebungen.

- Betreiben Sie das Gerät nur mit 230 Volt Wechselstrom.
- Gemäß den gesetzlichen Sicherheitsvorschriften muss das Gerät immer an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Den Bedienteil, das Elektrokabel und den Stecker **NIEMALS** mit nassen Händen berühren und **NIEMALS** in Wasser (oder eine andere Flüssigkeit) tauchen. Reinigung ausschließlich mit einem leicht feuchten Tuch. Falls das Gerät doch nass oder feucht werden sollte, unmittelbar den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Ein beschädigtes Kabel kann Elektroschocks verursachen. **NIEMALS** das Gerät benutzen, wenn es beschädigt oder gefallen ist, wenn es eine Störung hat oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie in all diesen Fällen das Gerät zu Ihrem Verkaufstelle oder zu einer anerkannten Reparaturstelle.
- Ziehen Sie IMMER den Netzstecker aus der Steckdose, nachdem Sie es benutzt haben. Tun Sie dies auch, wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn Sie es reinigen wollen oder bevor Sie es bewegen. Ziehen Sie dabei NIE am Netzstecker selbst, sondern nur am Steckerkopf.
- Verwenden Sie NIEMALS separate Timer oder Fernbedienungen.
    - Decken Sie NIEMALS das Lüftungsgitter ab, wenn das Gerät in Betrieb ist oder noch nicht vollständig abgekühlt ist.
    - Geben Sie NIEMALS Ol direkt in der Schublade. Dies kann einen Brand verursachen.
    - Berühren Sie NIEMALS die Innenseite, wenn das Gerät in Betrieb ist.
    - Beim Backen kann heißer Dampf aus den Offnungen austreten. Halten Sie Hände und Gesicht immer in einem sicheren Abstand zum Dampf. Seien Sie auch immer vorsichtig, wenn Sie den Lade aus dem Gerät nehmen, wenn es in Betriek ist, denn es kann Dampf austreten.
    - Ziehen Sie SOFORT den Stecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät kommt. Nehmen Sie den Lade erst dann aus dem Gerät, wenn kein dunkler Rauch mehr zu sehen ist.
    - Stellen Sie das Gerät immer auf eine feste und ebene Fläche, wie z. B. eine Küchenplatte oder einen Tisch, damit das Gerät nicht kippen oder verrutschen kann.
    - Ziehen Sie NIEMALS am Stromkabel, um es auszustecken.
    - Verwenden Sie NIEMALS Verlängerungskabel oder Steckdosen. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Wandsteckdose auf und schließen Sie es immer direkt an. Wickeln Sie immer das gesamte Kabel ab, wenn Sie das Gerät benutzen.
    - Lassen Sie das Stromkabel NIEMALS über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen.
    - Verwenden Sie das Stromkabel und das Gerät NIEMALS in der Nähe von Wärmequellen wie

Herden, Öfen oder Heizungen.

- Stellen Sie das Gerät NIEMALS in der Nähe von Vorhängen, Wanddekorationen, Textilien und anderen brennbaren Gegenständen auf. Lassen Sie an allen Seiten des Geräts immer mindestens 15 cm frei.
- Decken Sie das Gerät und Lufteinlass und Luftauslass NIEMALS ab, wenn es in Betrieb ist.
- Benutzen Sie das Gerät nur mit 230 Volt Wechselstrom.
- Gemäß den gesetzlichen Sicherheitsnormen muss das Gerät immer an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit kann das Gerät nur funktionieren, wenn es korrekt zusammenebaut wurde. Überprüfen Sie, ob alle Teile richtig montiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs NIEMALS unbeaufsichtigt und bewegen Sie es NIEMALS, wenn es in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen.
- Das Stromkabel muss immer vollständig ausgezogen sein. Wickeln Sie das Stromkabel während des Betriebs NIEMALS um das Gerät, knicken oder quetschen Sie es NIEMALS.
- Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker:
    - Nach dem Gebrauch
    - Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist
    - Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert
    - Bei der Reinigung des Geräts
- Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- Reparaturen sollten nur von einem autorisierten Fachmann oder einem autorisierten Reparaturdienst durchgeführt werden.

2. VOR DER ERSTINBETRIEBNAHME

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

3. EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle zeigt, welche Einstellungen Sie für welche Zutaten verwenden können.
ACHTUNG: Diese Einstellungen sind nur Richtlinien. Da die Zutaten hinsichtlich Marke, Größe, Form und Inhalt, ... abweichen, ist es möglich, dass die angegebenen Einstellungen nicht immer ganz übereinstimmen.
HINWEISE:

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

	Min-Max Kapazität (Gramm)	Zubereitungszeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln	Sonstige
Kartoffeln und Pommes					
Düne Pommes frites***	300-1200	9-19	200	Schütteln**	
Dicke Pommes frites ***	300-1200	12-22	200	Schütteln**	
Hausgemachte Pommes frites (8x8mm)	300-1500	18-30	180	Schütteln**	½ Esslöffel öl hinzufügen
Kartoffelviertel	300-1200	18-24	180	Schütteln**	½ Esslöffel öl hinzufügen
Gewürfelte Kartoffeln	300-1200	12-18	180	Schütteln**	½ Esslöffel öl hinzufügen
Rösti	250	15-18	180		
Kartoffelgratin	500	18-22	180		
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-600	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Hackbraten	100-500	18-22	180		
Drumstick	100-500	18-22	180		
Hähnchenbrust	100-800	10-30	180		
Ganzes Huhn	1200	60	180		
Snacks					
Bitterbälle	240	7	200		*
Fruhlingsrollen	100-500	8-10	200	Schütteln**	*
Hühnchen-Nuggets ***	100-500	6-10	200	Schütteln**	*
Fischstäbchen ***	100-500	6-10	200		*
Panierter Käsesnack***	100-500	8-10	180		*
Gemüse	100-500	10	160		
Gebäck					
Quiche	500	20	190		Verwenden Sie eine geeignete Backform.
Muffins	500	15	180		
Kuchen	500 (Gewicht es gesamten Teigs)	65	150		

PRAKTISCHER TIPP: Backofengeeignete Tiefkühlprodukte sind immer geeignet, benötigen aber im SnackTastic® in der Regel eine kürzere Backzeit und eine niedrigere Temperatur als im Backofen.
PRAKTISCHER TIPP: Wenn Sie ein vorgewärmtes Gerät bevorzugen, bevor Sie das gewünschte Programm starten, können Sie auch die Aufwärmfunktion (180° C - 4 min) nutzen.
HINWEIS: * Stellen Sie sicher, dass die Zutaten für das Garen im Backofen geeignet sind.

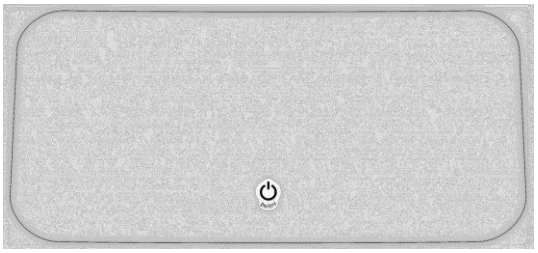
** Siehe 4. Verwendung

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

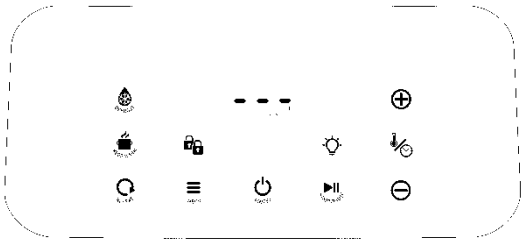
1. Die Kartoffeln schälen und in Pommes schneiden.
2. Die Pommes min. 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen lassen, herausnehmen und abtrocken mit Papiertüchern.
3. Einen halben Esslöffel Öl in eine Schüssel gießen, die Pommes hinzufügen und gut mischen, sodass die Pommes vollständig mit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

4. ANWENDUNG UND GEBRAUCH

Ein/aus Schließen Sie das Gerät an. Es ertönt ein Signalton, und alle Lichter leuchten während 1 Sekunde auf.Das Gerat wechselt dann in den Standby modus. Auf dem Display wird nur angezeigt (blinkend).

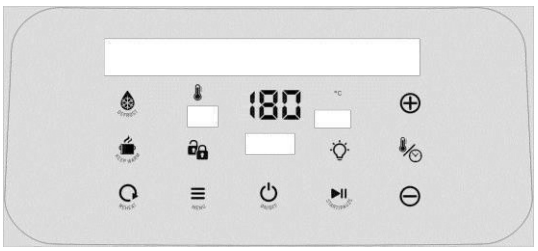


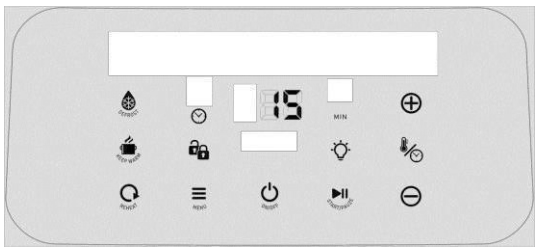
Wenn Sie die Taste drücken, erscheint auf dem Display:



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

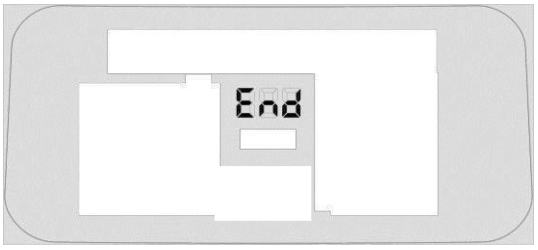
Temperatur / Zeit Drücken Sie um die gewünschte Temperatur und Zeit einzustellen. und °C leuchten au fund die Temperatur kann mit und eingestellt werden. und MIN leuchten au fund die Zeit kann mit und eingestellt werden.



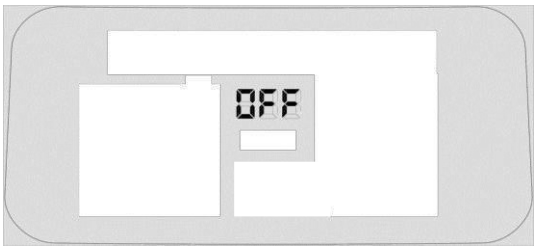


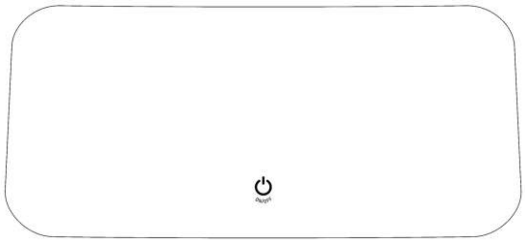
Die Temperatur kann von 40°C bis 200°C eingestellt werden. Die Zeit kann von 1 bis 60 Minuten eingestellt werden und zählt minutenweise abwärts. Die letzte Minute wird in Sekunden heruntergezählt. Während des Countdowns in Sekunden wird „MIN" nicht angezeigt. Standardeinstellung: 180°C - 15 Minuten.

Start Drücken Sie das Symbol um das Gerät zu starten. stopt mit blinken während des gesamten Vorgangs, wenn er nicht unterbrochen wird. Drücken Sie das Symbol um die Funktion zu unterbrechen oder die Schublade zu öffnen. beginnt zu blinken. Die verbleibende Zeit wird blinkend auf dem Display angezeigt. Das Gerät startet neu, wenn die Taste gedrückt oder die Schublade wieder geschlossen wird.Diese Taste funktioniert nur, wenn die Schublade und der Korb richtig in das Gerät eingesetzt sind. Das Symbol muss weiß leuchten. Wenn der Prozess abgeschlossen ist, erscheint End 30 Sekunden auf dem Display



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





Wird die Taste nicht gedrückt, schaltet das Gerät nach 5 Minuten in den Standby-Modus.

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

Aufschütteln SHAKE Nach der Hälfte der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, damit Sie das Essen aufschütteln können. Nicht verfügbar während Cup Cake, Warmhalten, Auftauen und aufwärmen.

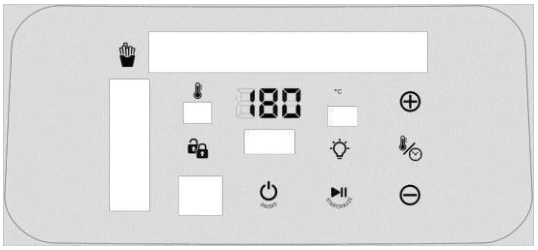
Menu Drücken Sie das Symbol um eine vorprogrammierte Funktion zu wählen. Alle Symbole der Menüprogramme leuchten auf.

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

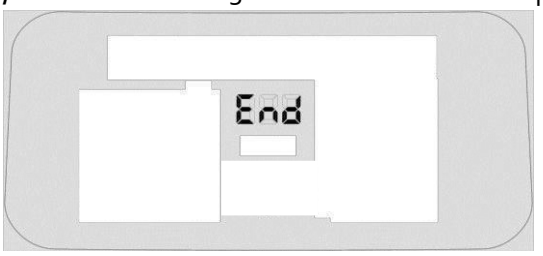
Nur das ausgewählte Programm beginnt zu blinken. Wenn das gewählte Programm nicht das gewünschte ist, wählen Sie ein anderes Programm:

Dag gewählte Programm beginnt dann zu blinken.

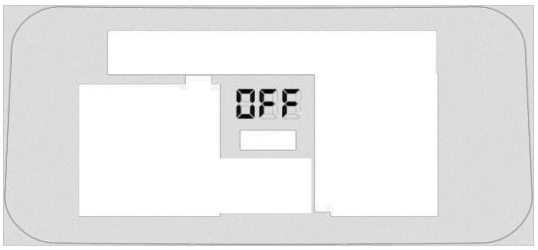
Drücken Sie das Symbol, um das Gerät zu starten. hört auf zu blinken und nur das gewählte Programm leuchtet weiter.



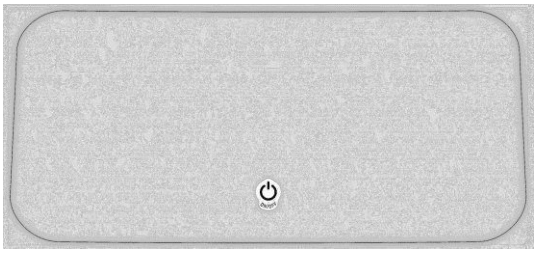
Wenn der Prozess abgeschlossen ist, erscheint End 30 Sekunden auf dem Display



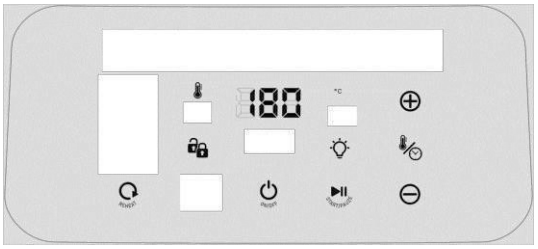
Dann wird 10 Sekunden lang OFF angezeigt: 5 Pieptöne und das Gerät schaltet in den Standby-Modus



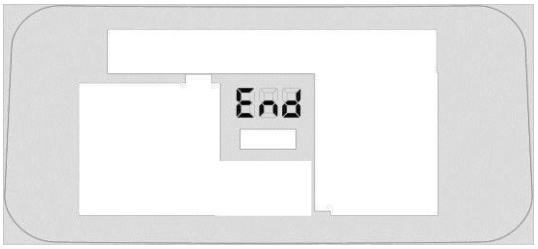
Wenn keine Auswahl getroffen wird, schaltet das Gerät nach 5 Minuten in den Standby-Modus.



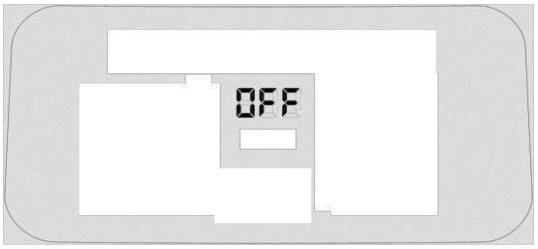
Aufwärmfunktion REHEAT Drücken Sie das REHEAT Symbol zum Aufwärmen der Speisen, das Symbol "Aufwärmen" blinkt. Voreinstellung: 180°C – 4 Minuten. Die Temperatur kann zwischen 40-200°C und die Zeit zwischen 1 - 30 Minuten eingestellt werden.



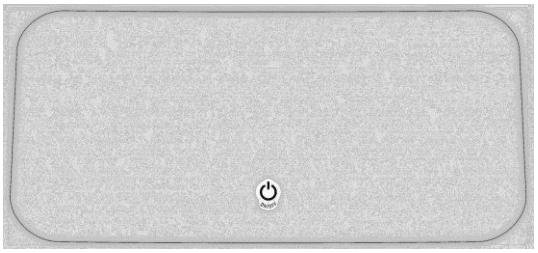
Drücken Sie um die gewünschte Temperatur und Zeit inzustellen.. und °C leuchtet au fund die Temperatur kann mit und eingestellt werden. und MIN leuchten au fund die Zeit kann mit und eingestellt werden. Drücken Sie das START/PAUSE Symbol um das Gerät zu starten. START/PAUSE hört auf zu blinken. Wenn der Prozess abgeschlossen ist, erscheint End 30 Sekunden auf dem Display:



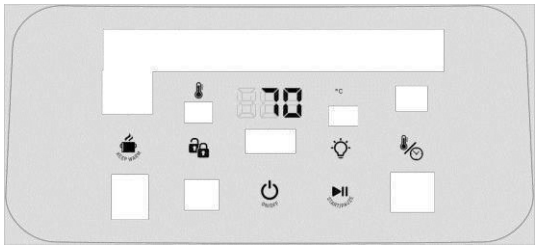
Dann wird 10 Sekunden lang OFF angezeigt: 5 Pieptöne und das Gerät schaltet in den Standby-Modus



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

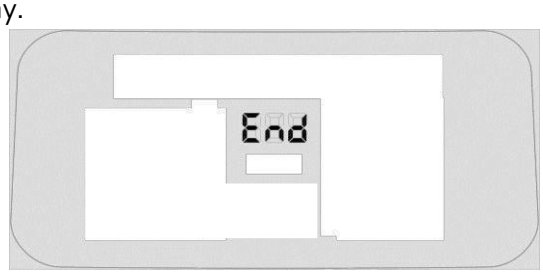


Warmhaltefunktion Drücken Sie zum Warmhalten von Speisen, das Symbol "Warmhalten " blinkt. Standardeinstellung: 70°C-30 Minuten. Die Zeit kann zwischen 1-60 Minuten eingestellt werden. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.

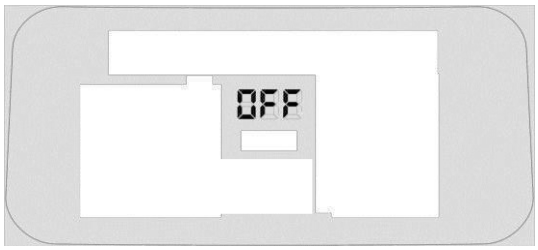


Drücken Sie um die gewünschte Zeit einzustellen. und MIN leuchtet auf und die Zeit kann mit und eingestellt werden.

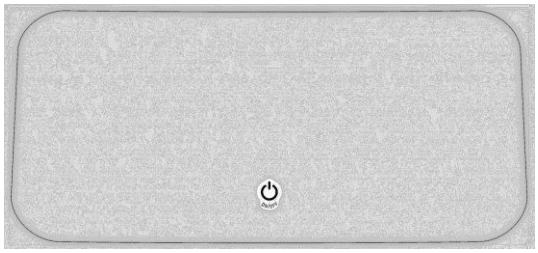
Drücken Sie um das Gerät zu starten. hört auf zu blinken. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, erscheint End 30 Sekunden auf dem Display.



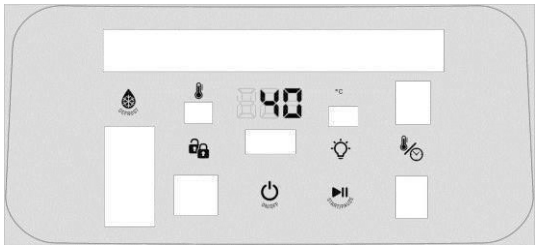
Dann wird 10 Sekunden lang OFF angezeigt: 5 Pieptöne und das Gerät schaltet in den Standby-Modus



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

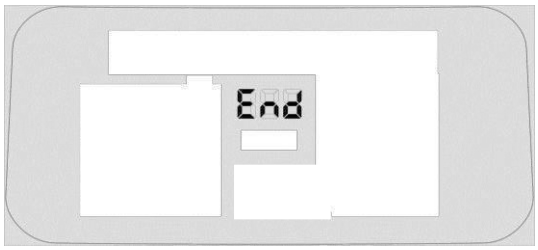


Abtaufunktion Drücken Sie das Symbol für die Abtaufunktion, das Symbol "Abtauen" blinkt. Standardeinstellung: 40°C – 5 Minuten. Die Zeit kann zwischen 1 -60 Minuten eingestellt werden.

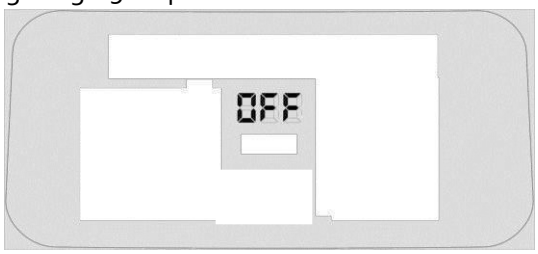


Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.

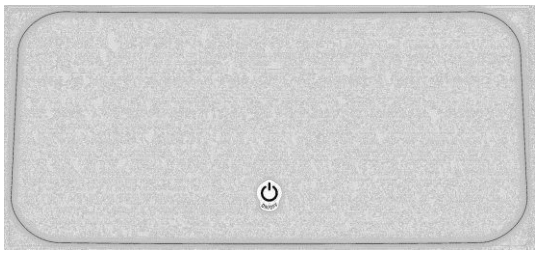
Drücken Sie um die gewünschte Zeit einzustellen. und MIN leuchten au fund die Zeit kann mit und eingestellt werden . Drücken Sie um das Gerät zu starten. hört auf zu blinken. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, erscheint End 30 Sekunden auf dem Display



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



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



Lock status

- If the closed lock is lit (white/blue), the basket is correctly places
- If the open lock is lit (red) , the basket is not correctly placed and the appliance will not function.

Memorize Funktion:

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

Folgen Sie dann den Schritten unter , Drücken Sie um die gewünschte Temperatur und Zeit einzustellen. und °C leuchtet auf und die Temperatur kann mit und eingestellt werden. und MIN leuchtet au fund die Zeit kann mit und eingestellt werden . Halten Sie das ausgewählte Programm 5 Sekunden lang gedrückt: es ertönt ein Signalton und die bevorzugte Einstellung wird gespeichert.

Reset Funktion:

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

5. VORPROGRAMMIERTE FUNKTIONEN

Function	Zeit	Temperatur
Pommes Frites	25 Min.	180°C
Snacks	15 Min.	180°C
Tiefgefrorene Pommes Frites	16 Min.	200°C
Tiefgefrorene Snacks	10 Min.	200°C
Geflügel* *Ganzes Hähnchen	60 Min.	180°C
Fisch	9 Min.	180°C
Fleisch (Steak)	12 Min.	180°C
Cupcakes	18 Min.	160 °C

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

6. REINIGUNG

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

7. 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.

8. NÜTZLICHE TIPPS BEI STÖRUNGEN

Störung	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Der SnackTastic® funktioniert nicht.	Der Stecker steckt nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
	Es gibt keinen Korb/Lade im Gerät.	Führen Sie die Schublade korrekt in das Gerät ein.
	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Tun Sie geringere Mengen in den Korb.

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

FEHLERCODE E*
Bringen Sie das Gerät in Ihre Verkaufsstelle

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

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

6. GARANTIEBEDINGUNGEN

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

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

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

Die Gewährleistung gilt nicht bei:

- Falschem Anschluss, z.B. übermäßig starker Netzspannung.
- Nicht normaler oder zweckwidriger Nutzung oder Behandlung sowie bei gewerblicher Nutzung.
- Fehlender oder zweckwidriger Wartung.
- Bei unzureichender Verpackung und schlechtem Transport im Falle einer Rückgabe.
- Veränderung oder Reparatur des Geräts durch Personen, die von uns als Hersteller NICHT autorisiert sind.
- Veränderung der Gerätekennnummer.
- 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.

7. 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.

8. 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 Gebraucher dieses Geräts oder die Person, die die Sicherheitshinweisen nicht befolgt hat, den Fabrikanten gegen alle Haftpflichten, die ihm zu Lasten gelegt werden können.

9. ZUBEHÖR, ERSATZTEILE UND ANDERE FRITEL-PRODUKTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NV J. van RATINGEN
Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt
www.fritel.com
V2024-10