

inventum
veilig en vertrouwd

GEBRUIKSAANWIJZING
GEBRAUCHSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI

3000 WATT
EXTRA SNEL, EXTRA KROKANT



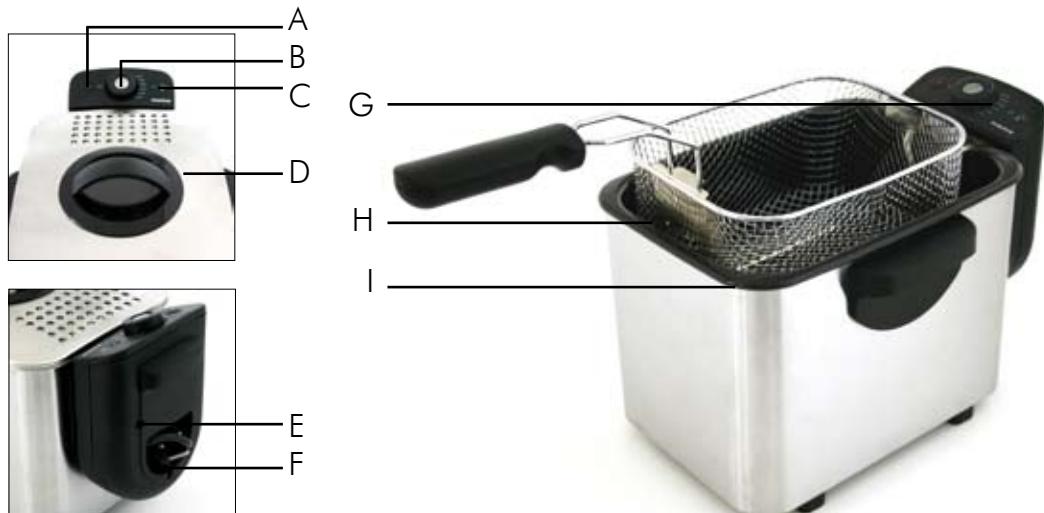
GF545

Friteuse, Fritteuse, Friteuse

NEDERLANDS

Gebruiksaanwijzing Inventum koude zone friteuse, GF545

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



A Controlelampje - rood

B Thermostaatknop

C Thermostaatlampje - groen

D Deksel met kijkvenster

E Reset-knop

F Snoeropbergvak

G Compleet element

H Mandje met inklapbare handgreep

I Emaille reservoir

J Beveiligingsschakelaar (niet afgebeeld)

UITLEG SYMBOLEN



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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- **LET OP:** Het vermogen van deze friteuse is 3000 Watt. Controleer daarom het maximaal toelaatbare vermogen van de groep voordat u de friteuse inschakelt.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- **Let op:** vermijd het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgearde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.

- Indien u het apparaat wilt verplaatsen dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparatie aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben.
- Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, het apparaat geheel uit zetten door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- **Let erop dat er zich geen vocht in het deksel of het reservoir bevindt voordat u de friteuse gaat gebruiken.**
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geraard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de temperatuurbeveiliging in het apparaat kan duiden op een defect in het verwarmingssysteem, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- **Dompel het element, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

G E B R U I K S V O O R S C H R I F T E N

Voor het eerste gebruik

Voordat u de friteuse voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de friteuse voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken, piepschuim en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de friteuse op een stevige, vlakke ondergrond. Verwijder het deksel en het frituurmandje. Spoel het deksel, het frituurmandje en het reservoir goed om en droog ze goed af. Let erop dat er geen vocht meer aan het deksel, mandje of in het reservoir zit. De behuizing enkel reinigen met een vochtige doek en goed droog maken. Vul het reservoir met vloeibaar frituurvet tussen het minimum en maximum niveau, ca. 4 liter. Het frituurvet mag in geen geval onder het minimum niveau of boven het maximum niveau komen. In het reservoir staan twee horizontale streepjes die het minimum en maximum niveau aangeven.

Let op: het is alleen toegestaan deze friteuse met vloeibaar frituurvet te gebruiken.

De frituurmand is voorzien van een handig op te bergen handgreep. U kunt de handgreep inklikken en naar binnen klappen zodat de friteuse goed afgesloten opgeborgen kan worden. **Klap de handgreep pas naar binnen als het frituurvet volledig is afgekoeld en vergeet niet deze bij een volgend gebruik, voor het opwarmen, weer naar buiten te klappen! Voor het beste resultaat frituur u met een koude zone friteuse altijd zonder deksel.**

Het frituren

Plaats de friteuse op een stabiele, warmtebestendige ondergrond. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje. Controleer of de handgreep goed is uitgeklapt en zet de friteuse aan door de stekker in het stopcontact te steken. Het rode controlelampje zal gaan branden en geeft aan dat de friteuse is aangesloten op het lichtnet. Draai de thermostaatknop met de richting van de klok mee op de gewenste temperatuur. Het groene thermostaatlampje gaat branden. Het verwarmingselement is ingeschakeld.

Let op: Verwijder voor het opwarmen van het frituurvet altijd het kunststof handgreepje uit het frituurvet, het kunststof zal anders kunnen gaan smelten.

Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het groene thermostaatlampje uit, de friteuse is klaar om te frituren. Bij het dalen van de temperatuur schakelt zowel de thermostaat als het groene thermostaatlampje weer aan. Vul het mandje (niet meer dan 2/3) met de te frituren producten. Zorg er tevens voor dat aan de te frituren producten geen ijs meer zit. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.

Laat het mandje langzaam in de olie zakken, zodat het in het voedsel aanwezige water ongehinderd kan verdampen. Als u dit niet doet, kan het frituurvet erg gaan spatten.

Let op: Bij het frituren van vis, gevogelte, vlees en deegproducten enz. de lege korf in het reservoir laten zakken en pas dan de te frituren producten in de korf doen. Dit is om het vast kleven van de producten met de korf te vermijden.

Om een voorvijdige vervuiling van het frituurvet te verhinderen mogen de producten niet voor of tijdens het frituren gezouten worden.

Zodra de te frituren producten klaar zijn, kunt u het mandje omhoog halen, licht schudden en aan de haak hangen om uit te laten lekken. De thermostaatknop helemaal terug draaien en de stekker uit het stopcontact halen.

Zodra het frituurvet volledig afgekoeld is, kunt u het handgreetje terug klappen, het mandje laten zakken en het deksel weer op de friteuse plaatsen.

Let erop dat het frituurvet volledig afgekoeld is voordat u deze handgreet terugklikt, het deksel op de friteuse legt en de friteuse verplaatsst.

TIPS

- Gebruik maximaal 150 gram frites per liter vloeibaar frituurvet.
- Bij diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling van het frituurvet. Schud het mandje met de diepvriesproducten goed uit boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
- Wanneer u zelf verse frites maakt van aardappelen, moet u de frites goed droog maken na het wassen zodat er geen vocht in het vloeibare frituurvet komt.
- Bak de verse frites in 2 keer. De eerste keer (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Laat de frites uitlekken en enkele minuten afkoelen. Zet de friteuse voor de tweede keer (afbakken) op 190 graden en bak de frites af in 2 tot 4 minuten. Goed laten uitlekken na het bakken.

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

Reset knop

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

Beveiligingsschakelaar

Aan de voorzijde van het bedieningspaneel van de friteuse bevindt zich een beveiligingsschakelaar die ervoor zorgt dat het verwarmingselement direct wordt uitgeschakeld indien dit element uit de friteuse verwijderd wordt terwijl de friteuse nog aan is. Bovendien zorgt deze beveiling ervoor dat het element niet kan worden ingeschakeld indien het verwarmingselement niet goed in de houder geschoven is.

REINIGING & ONDERHOUD

Vloeibaar frituurvet filteren of verversen

Alvorens het frituurvet te filteren over te verversen, moet u de friteuse volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Wij wijzen u er op, dat regelmatig filteren het vetgebruik aanzienlijk verlengd. Het frituurvet dient koud gefilterd worden. Giet het frituurvet in een schone schaal, reinig het reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel, daarna goed drogen. Het emaille reservoir kan tevens in de vaatwasmachine gereinigd worden. Bij het terug gieten van het frituurvet in het reservoir, het frituurvet door een fijne zeef laten lopen. Indien u nieuwe vloeibaar frituurvet gebruikt, kunt u dit rechtstreeks in de reservoirs schenken. Controleer of het peil van het frituurvet tussen het minimum en maximum streepje staat.

Friteuse reinigen

Alvorens de friteuse te reinigen, moet u deze volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Verwijder het element en het reservoir alvorens te reinigen. Reinig de buitenkant en deksel van het apparaat met een mild afwasmiddel. Het deksel is voorzien van een permanent filter en mag alleen compleet gereinigd worden.

Reinig alle onderdelen, behalve het element, met warm water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd.

De emaille binnenvaat, het frituurmandje en het deksel kunnen ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.

Zorg er in ieder geval voor dat alle onderdelen goed droog zijn voordat u hem weer gaat gebruiken. Dompel het element, het snoer of de stekker nooit onder in water.

GARANTIE EN SERVICE

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

- De garantie geldt niet voor:
 - normale verbruiksartikelen;
 - externe verbindingenkabels;
 - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes
- zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

Het apparaat, voorzien van aankoopbon en klachtomschrijving, dient gefrankeerd teruggestuurd te worden aan:

Marlex Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL

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

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

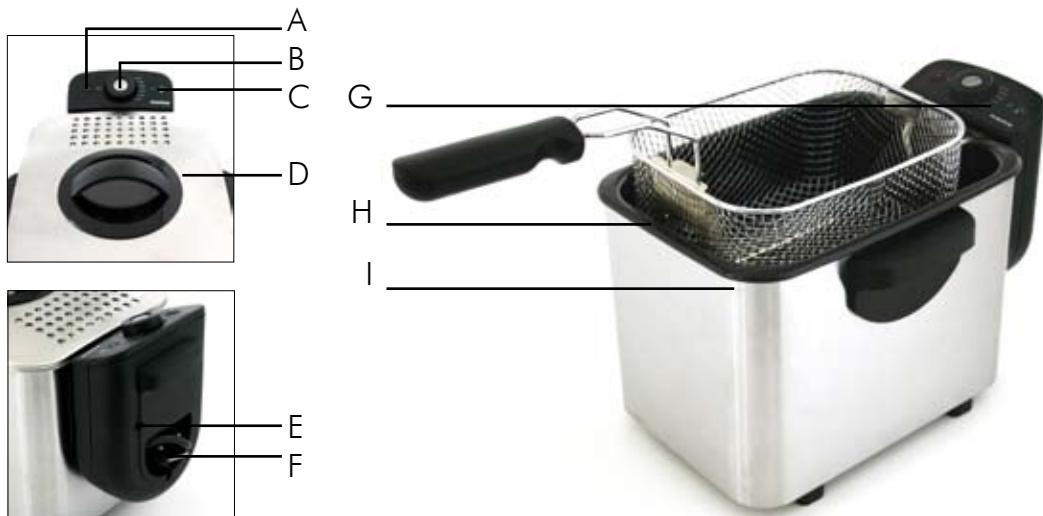
Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het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

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

DEUTSCH

Gebrauchsanleitung Inventum Kaltzonen Fritteuse, GF545

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in betrieb nehmen und für späteren Gebrauch aufbewahren.



A Kontrolllampe - rot

B Thermostatknopf

C Thermostatlampe - grün

D Deckel

E Reset-Knopf

F Fach zum ablegen des Schnurrs

G Element

H Korb mit einklapbare Handgriff

I Behälter (emailliert)

J Sicherheitsschalter (nicht abgebild)

ERKLÄRUNG DER ZEICHEN



Elektro Haushaltgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihre örtliche Wertstoff Sammelstelle.

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in betrieb nehmen und für späteren Gebrauch aufbewahren.
- **ACHTUNG:** Die Leistung dieser Fritteuse beträgt 3000 Watt. Es ist daher außerordentlich wichtig, dass die zulässige Höchstleistung der Gruppe überprüft wird, wenn die Fritteuse eingeschaltet wird.
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
- **Achtung:** Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden. Berührungen mit der Haut können Verbrennungen verursachen.
- Die Spannung der Stromquelle muß mit den Angaben auf den Typenschild übereinstimmen.
- Der Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklimmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel ganz auf.
- Stellen Sie das Gerät weder auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes auf. Stellen Sie das Gerät nicht neben brennbares Material, z.B ein Rollo oder einen Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät so auf dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie drauf dass, das Gerät ausgeschaltet ist. Sie sollten das Gerät nur mit beiden Händen verschieben.

- Wenn das Gerät oder Netzkabel, defekt, beschädigt oder geschrägt ist, muß es von einer autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder das Inventum Service Center.
- Wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird, immer der Stecker aus den Steckdosen entfernen.
- **Achten Sie darauf das kein Feucht im Deckel oder Behälter ist bevor Sie die Fritteuse verwenden.**
- Den Netzstecker nicht an der Leitung, den Gerät oder mit nasser Händen aus den Steckdose ziehen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die entstehen können beim Betrieb von elektrischen Geräte. Lassen Sie Kindern deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräte arbeiten.
Achten Sie drauf, dass Sie elektrische Geräte immer außer Reichweite von Kindern abstellen.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung gleich oder höher ist dan dass Gerät und dass Sie ein geerdetes Kabel verwenden.
- Bei definitiver Außerbetriebsetzung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das Versorgungskabel durchschneidet, nachdem der Netzstecker ausgezogen worden ist. Bringen Sie Ihr Gerät zur entsprechenden Müllentsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn das Gerät, nachdem es in Betrieb genommen wurde, nicht funktioniert, kann dies auf die Sicherung oder den Leitungs-Schutzschalter im elektr. Verteilerschrank zurückzuführen sein. Vielleicht ist der Stromkreis überlastet, oder es gab einen Fehlerstrom.
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts, versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren: wenn die Sicherung des Gerätes ausgelöst hat, kann dies auf einen Defekt im Heizsystem zurückzuführen sein, welcher nicht durch das Herausnehmen oder Ersetzen der Sicherung behoben werden kann. Es dürfen ausschließlich Original-Ersatzteile verwendet werden.
- **Tauchen Sie das Gerät, Netzkabel oder Stecker niemals im Wasser.**
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Wird es nicht ordnungsgemäß, (halb)professionell oder entgegen den Anweisungen dieser Anleitung verwendet, erlischt die Garantie und Inventum übernimmt dann keine Haftung für irgendwelche eingetretenen Schäden.

G E B R A U C H S H I N W E I S E

Vor der Inbetriebnahme

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und bewahren Sie es unzugänglich für Kinder auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teilen mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden, und dass kein Schaden an dem Gerät, z. B. beim Transport verursacht, entstanden ist. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und heben Sie sie für späteren Gebrauch auf. Stellen Sie die Fritteuse auf einer ebenen und stabilen Fläche. Spülen Sie den Deckel und den Korb und trocknen Sie diese gut ab. Achten Sie darauf das kein Feucht am Deckel oder am Korb hängt. Das Gehäuse nur reinigen mit einem feuchten Tuch und gut trocknen. Der Reservoir mit flüssig Frittierzett zwischen das Minimum und Maximum Niveau füllen, ca. 4 Liter. Das Frittierzett darf in kein Fall unter das Minimum Niveau stehen. Im Behälter stehen zwei wagerechte Strichen dem das Minimum und Maximum Niveau anzeigen.

Achtung: diese Fritteuse nur mit flüssiges Frittierzett verwenden.

Der Korb ist versehen mit ein einklappbare Handgriff. Sie können die Handgriff herein klappen so dass die Fritteuse einfach aufgeräumt werden kann. **Die Handgriff nur einklappen wenn das Frittierzett völlig abgekühlt ist und vergessen Sie nicht beim nächsten Gebrauch, für das aufwärmen, wieder heraus zu klappen! Das beste Frittier Ergebnis bekommen Sie wenn ohne Deckel frittiert wird.**

Das Frittieren

Stellen Sie die Fritteuse auf einer stabilen, wärmfesten Fläche. Kontrollieren Sie ob die Spannung der Stromquelle mit den Angaben auf den Typenschild übereinstimt. Kontrollieren Sie ob die Handgriff aus geklappt ist und schalten Sie die Fritteuse ein durch den Stecker in die Steckdose zu stecken. Den rote Kontrolllampe wird leuchten und zeigt das die Fritteuse gut angeschlossen ist. Drehen Sie die Thermostatknopf in Uhrzeigersinn. Den grünen Kontrolllampe wird leuchten. Das Element ist eingeschaltet.

Achtung: Entfernen Sie bevor das aufwärmen des Frittierzett immer die Handgriff aus das Frittierzett, wenn Sie das nicht tun wird das Kunststoff schmelzen.

Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird den grüne Kontrolllampe auslöschen, die Fritteuse ist gebrauchsbereit. Die Fritteuse ist mit einem Thermostat versehen, der die Temperatur regelt. Nach einige Minuten geht die grüne Kontrolllampe aus. Das zeigt an, dass den Fritteuse die richtige Temperatur erreicht hat und betriebsbereit ist. Während des Gebrauchs schaltet sich das Element ein und aus. Das ist an der grünen Kontrolllampe zu sehen, die dann ebenfalls ein- und ausgeschaltet wird.

Füllen Sie den Korb (nicht mehr als 2/3) mit den Zutaten denn Sie frittieren möchten. Sorgen Sie auch dafür das an die Speisen kein Eis mehr gibt. Lassen Sie den Korb langsam im Frittierzett senken, so dass das Feucht im Speisen verdampfen kann. Wenn Sie das nicht machen, kann das Frittierzett spritzen.

Achtung: Beim frittieren von Fisch, Geflügel und Teigprodukten, usw. erstens den leere Korb im Behälter senken lassen und dann die Speisen in den Fritteuse tun. Sonst werden die Speisen am Korb kleben.

Um zu hindern dass das Frittierzett vorzeitig schmutzig wird, darf man die Speisen nicht bevor oder während das Frittieren mit salz bestreuen. Wann die Speisen fertig sind, können Sie den Korb aufheben, leicht schütteln, an den Haken hängen und abtropfen lassen. Den Thermostatknopf ganz zurückdrehen und den Stecker aus der Steckdose entfernen. Wenn das Frittierzett völlig abgekühlt ist, können Sie die Handgriff wieder einklappen, den Korb senken lassen und den Deckel wieder auf den Fritteuse stellen.

Achten Sie darauf das das Frittierzett völlig abgekühlt ist bevor Sie die Handgriff wieder einklappen, den Deckel auf die Fritteuse stellen und die Fritteuse umstellen.

TIPS

- Verwenden Sie höchstens 150 Gramm Pommes Frites pro Liter Frittierzett.
- Verwenden Sie wegen der starken Abkühlung bei Tiefkühlprodukten höchstens 100 Gramm. Tiefkühlprodukte über der Spülle abschütteln und überschüssiges Eis entfernen.
- Wenn Sie Pommes Frites aus frischen Kartoffeln verwenden, dann trocknen Sie diese nach dem Waschen ab, so daß kein Wasser ins Frittierzett gelangt.
- Frittieren Sie die Pommes Frites zweimal. Beim ersten Mal (Vorfrüttieren) 5 bis 10 Minuten bei 170°C. Gut abtropfen lassen und einige Minuten abkühlen lassen. Beim zweiten Mal die Pommes Frites (Fertigfrittieren) 2 bis 4 Minuten bei 190°C frittieren. Gut abtropfen lassen.

Achtung: Ihre Fritteuse ist versehen mit einer doppelte Sicherung, nämlich ein Reset-Knopf und ein Sicherheitsschalter.

Reset-Knopf

Ihre Fritteuse ist versehen mit ein Überheizungssicherung. Der sorgt dafür das die Fritteuse automatisch abgeschaltet wird wenn die Fritteuse überhitzt wird.

Sie können die Fritteuse wieder einschalten durch die kleine Knopf, an den Hintenseite des Elements, ein zu drücken ("E" auf die Abbildung). Nehmen Sie ein stumpf, runden Gegenstand und drücken Sie damit in die runde Öffnung an den Hintenseite des Elements die Reset-Knopf ein.

Sicherheitsschalter

An die Vorseite vom Element der Fritteuse befindet sich die Sicherheitsschalter. Die sorgt dafür dass das Heizelement gleich ausgeschaltet wird wenn das Element aus die Fritteuse entfernt wird und die Fritteuse noch eingeschaltet ist. Außerdem sorgt diese Sicherung dafür das das Element nicht eingeschaltet werden kann wenn das Element nicht richtig in der Hälter geschoben ist.

R E I N I G U N G

Die Fritteuse ganz abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose entfernen bevor Sie das Gerät reinigen. Entfernen Sie die Behälter und das Element bevor Sie das Gerät reinigen. Regelmäßig filtrieren länger das Fettverbrauch ansehnlich. Das Frittierzett muss kalt filtriert werden. Gießen Sie das Frittierzett in eine saubere Schale, reinigen Sie die Behälter mit heiß Wasser und etwa Spülmittel, danach gut trocknen. Die Behälter und den Deckel können auch im Spülmaschine gereinigt werden. Das Frittierzett durch ein feine Sieb zurück gießen im Behälter. Kontrollieren Sie ob das Niveau von das Frittierzett zwischen den Minimum und Maximum Strich steht. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch mit etwa Spülmittel.

Den Deckel darf auch im Spülmaschine gereinigt werden. **Sorgen Sie dafür das Sie den Deckel grundlich abtrocknen bevor Sie dies verwenden.** Tauchen Sie das Element niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

G A R A N T I E U N D S E R V I C E

- Die Garantiezeit ist auf 24 Monaten ab dem Kauf befristet.
- Die Garantie ist nur gültig, wenn die Geräte-kaufrechnung vorgelegt werden kann. Bewahren Sie deshalb die Rechnung sorgfältig. Die Garantiezeit fängt an auf die Ankaufdatum.
- Die Garantie gilt nicht im Falle von:
 - normalem Verschleiß
 - mangelhafter Wartung
 - unsachgemäßem oder weckwidrigem Gebrauch
 - nichtbeachtung von Bedienungs- und Wartungsvorschriften
 - unfachmännischer Reparatur vom Käufer oder von Dritten
 - Nicht Originalteilen, die vom Käufer oder von Dritten montiert worden sindwelches von unseren Kundendienst zu begutachten ist.

Die Garantie gilt nicht für:

- Normale Verbrauchsartikel
- Externe Verbindungsleitung
- (auswechselbare) Signal- und Beleuchtungsbirnen

welches von unseren Kundendienst zu begutachten ist.

Bitte senden Sie das Gerät zusammen mit der Rechnung und einer Fehlerbeschreibung frankiert an:

Martex Holland BV

Generatorstraat 17

3903 LH VEENENDAAL – HOLLAND

Falls die Garantie entfallen oder die Garantiezeit abgelaufen ist, müssen wir Ihnen die Kosten, die mit einer Begutachtung und/oder einer Reparatur verbunden sind, in Rechnung stellen.

Auf Anfrag werden wir eine Preisangabe machen bevor wir die Reparatur durchführen. Wenn wir zur Reparatur übergeangen sind, werden die Begutachtungs- bzw. Prüfungskosten von uns nicht in Rechnung gestellt.

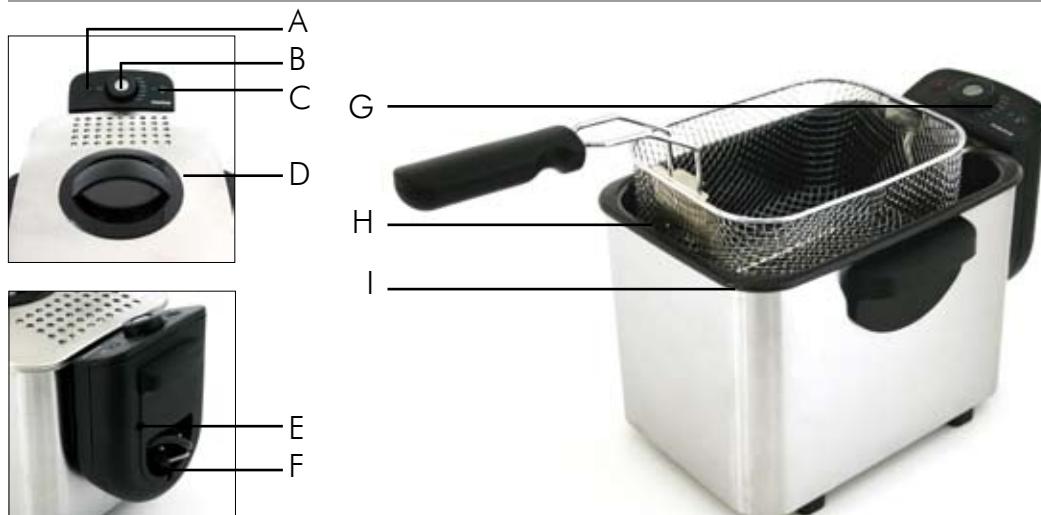
Wir gewähren zwei Monate Garantie auf die von unserem Kundendienst ausgeführten Reparaturen sowie auf das neu verarbeitete Material, wobei diese Zweimonats-Frist ab dem Tag der Reparatur beginnt. Sollte während diesem Zeitraum ein Defekt auftreten, der direkt auf die Reparaturarbeiten oder das dabei verwendete Material zurückzuführen ist, kann der Kunde selbstverständlich seinen Apparat kostenlos reparieren lassen.

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

F R A N Ç A I S

Mode d'emploi Inventum Zone froide friteuse, GF545

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



A Lampe témoin - rouge

B Bouton de thermostat

C Lampe témoin du thermostat - vert

D Couvercle

E Bouton "reset"

F Rangement pour le cordon électrique

G Element

H Poignée de panier

I Réservoir (émaille)

J Interrupteur de sécurité (ne pas représenter)

E X P L I C A T I O N D E S S Y M B O L E S



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

C O N S I G N E S D E S É C U R I T É

- **Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.**
- **ATTENTION:** Cette friteuse a une puissance de 3000 Watt. Il est donc très important de vérifier la puissance maximale autorisée du groupe électrique avant d'utiliser la friteuse.
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- **Attention:** Évitez de toucher les parties qui sont chaudes lorsque l'appareil est branché.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui diffusent de la chaleur, tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenir l'appareil à une certaine distance des murs ou autres objets qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable et plane.

- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance si celui-ci est en marche.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien débranché. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche de l'appareil, le cordon électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés, ou bien si l'appareil ne fonctionne plus comme il se doit, ou bien s'il est tombé ou alors encore s'il a été endommagé d'une autre manière. Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. Ne changez en aucun cas vous-même la fiche de l'appareil ou le cordon électrique. Les réparations effectuées sur des appareils électriques doivent être exclusivement faites par des réparateurs qualifiés. Des réparations qui ne seraient pas correctement effectuées pourraient présenter de graves dangers pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces qui ne soient pas recommandées ou livrées par le fabricant.
- Si vous n'utilisez pas votre appareil ou si vous devez le nettoyer, éteignez totalement l'appareil et retirez la fiche de l'appareil de la prise de contact.
- Ne pas tirer sur le cordon électrique ni sur l'appareil lui-même pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- **Veillez à ce qu'il n'y ait dans le couvercle ni dans le réservoir à friture avant d'utiliser la friteuse.**
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent exister lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser un enfant se servir de cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil soit toujours rangé de telle sorte que les enfants ne puissent pas y accéder.
- Vous ne pouvez utiliser une rallonge électrique que si le voltage et la puissance sont les mêmes (voir plaque technique) ou plus élevés que ceux du cordon livré avec l'appareil. Utilisez toujours une rallonge de cordon électrique de terre qui soit conforme aux normes de sécurité.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défectuosité, nous vous conseillons alors, une fois après avoir retiré la fiche de la prise de courant murale, de couper le cordon électrique. Emportez l'appareil au service correspondant de votre commune.
- Si l'appareil, une fois mis en marche, ne fonctionne pas, il se peut alors que cela vienne du fusible ou du disjoncteur miniature dans la boîte de répartition électrique. Le groupe est peut-être trop chargé ou bien il y a eu du courant de fuite de terre.
- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; si la sécurité de l'appareil a sauté, cela peut vouloir indiquer une défectuosité dans de système de chauffe, et ceci ne peut pas se réparer en levant ou en remplaçant cette sécurité. Il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
- **Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans l'eau.**
- Ce appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Si cet appareil a été utilisé d'une manière abusive, il ne pourra être question de dommages et intérêts en cas de panne, et tout droit de garantie sera annulé.

U T I L I S A T I O N

Pour une première utilisation

Retirez tout le matériel d'emballage et gardez-le hors de portée des enfants. Après avoir retiré la friteuse de son emballage, contrôler minutieusement s'il n'y a pas de dommages visibles ayant pu être causés pendant le transport. Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard. Nettoyez le panier et le réservoir de la friture avec de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle. Nettoyez les autres éléments de la friteuse avec un chiffon humide. Enlevez le couvercle et les petits paniers à friture. Les parties électriques sont les suivantes: le tableau de commande, le cordon électrique avec la fiche, l'élément de chauffe et le détecteur du thermostat.

Rincez le réservoir de la friture, le corps de l'appareil, le couvercle et le panier à friteuse. Nettoyez les parties électriques avec un chiffon humide (sans produit d'entretien). Essuyez bien toutes les parties et remettez tout en place afin que la friteuse soit prête à l'emploi.

Remplissez le réservoir de la friture entre la marque du niveau minimal et la marque maximal (± 4 litres). La friture ne doit en aucun cas être en-dessous du niveau minimal.

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

Le panier à friteuse possède une poignée pratique qui permet un rangement facile. Vous pouvez rentrer et replier la poignée, et votre friteuse peut ainsi être rangée tout en étant fermée. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il faut procéder aux opérations suivantes: Déballer l'appareil avec précaution et retirer tout le matériel d'emballage. Veiller à ce que le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) soit hors de portée des enfants.

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

Utiliser la friteuse

Poser l'appareil sur une surface stable. Vérifiez si le voltage de votre installation correspond bien à celui qui est indiqué sur la plaque de contrôle du type de votre appareil. Introduisez alors la fiche de l'appareil dans une prise de courant. La friteuse est en marche. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la température désirée. La lampe témoin pour la chaleur va s'allumer. La chaleur est donc mise en circuit. Dès que la température désirée sera atteinte, la lampe témoin s'éteindra et la friteuse sera prête à l'emploi. En cas de refroidissement de la température de la friture, le thermostat ainsi que la lampe témoin se remettent en marche.

Remplissez le panier-égouttoir (pas plus des 2/3) avec les aliments à faire frire.

Faites descendre tout doucement le panier-égouttoir dans la friture, de sorte que l'eau présente dans les aliments puisse s'évaporer sans problème.

Pendant que vous faites frire des aliments, vous pouvez ranger le couvercle derrière le tableau de commande, dans l'emplacement spécialement conçu à cet effet. Ceci évite que le couvercle ne traîne sur le pan de trivial lorsque vous vous servez de la friteuse.

Attention: Pour faire frire du poisson, de la volaille, de la viande ou des aliments enveloppés dans de la pâte feuilletée, etc. faites d'abord descendre le panier-égouttoir vide dans le réservoir de la friture et ce n'est qu'alors que vous pouvez y mettre les aliments à faire frire. Ceci est tout simplement une façon d'éviter que les aliments ne s'attachent au panier-égouttoir. Afin d'empêcher que la friture ne devienne sale trop vite, les aliments ne doivent pas être sales avant d'être frits, ni pendant que vous les faites frire.

Relevez le panier-égouttoir, secouez-le légèrement et accrochez-le aux crochets pour laisser un peu égoutter. Mettez le bouton du thermostat sur "O" et retirez la fiche de la prise de courant. Il est nécessaire de nettoyer le panier-égouttoir après chaque utilisation, de bien l'essuyer et remettez-le ensuite dans le réservoir de la friture. Des que la friture est refroidie, remettez le couvercle dessus la friteuse et bloquer par un clic-clac la poignée intégrée sur le côté du tableau de commande.

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

Conseils

- Préparer au maximum 150 grammes de frites par litre de friture.
- Si les produits sont surgelés, ne pas préparer plus de 100 grammes de produits à la fois en raison du refroidissement important. Secouer d'abord les produits surgelés au-dessus de l'évier pour éliminer la glace superflue.
- Si l'on prépare des frites avec de la pomme de terre fraîche: sécher bien les frites après les avoir lavées afin que l'eau ne tombe pas dans la friture.
- Faire frire les frites en deux fois. Le premier passage (précuision) pendant 5 à 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième passage (cuisson dorée) pendant 2 à 3 minutes à 190 degrés. Laisser bien égoutter.

Attention: Votre friteuse est équipée d'un double système de sécurité, à savoir d'un bouton "rest" et d'un interrupteur de sécurité.

Bouton "reset"

La friteuse est équipée d'un système de sécurité en cas de surchauffe, système qui déconnecte automatiquement la friteuse si l'y a surchauffé. Vous pouvez remettre la friteuse en marche en appuyant sur le bouton qui se trouve derrière l'emplacement pour le rangement du cordon et qui est indiqué par la lettre "E" sur l'illustration. Prenez un objet au bout arrondi pour appuyer sur le bouton "reset" dans l'ouverture ronde à l'arrière de l'élément.

Interrupteur de sécurité

Sur le devant du panneau de commande de la friteuse se trouve un interrupteur de sécurité qui déconnecte directement l'élément de chauffage si cet élément est retiré de la friteuse alors que la friteuse est encore allumée. Par ailleurs, cette sécurité fait que l'élément ne peut pas être connecté si l'élément de chauffage n'est pas bien mis dans le support.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retirez la fiche de la prise de courant! Laissez refroidir l'appareil avant de la nettoyage. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'autres produits d'entretien agressifs. Tenir compte du fait que l'appareil, après l'débranchement, ont besoin d'un certain temps pour refroidir.

Nettoyer les parois extérieures et le couvercle de l'appareil avec un produit vaisselle doux. Retirez le réservoir de la friture et l'élément de chauffage avant de nettoyer.

Nettoyez avec précaution l'élément de chauffage de l'appareil en vous servant d'un chiffon humide. Faites très attention en nettoyant l'élément de chauffage et le thermostat. Le réservoir de la friture peut, après que la friture a été retirée, être lavé dans le lave-vaisselle. Le panier à friture (et la poignée) peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle. L'intérieur peut se nettoyer avec un chiffon légèrement humide ou du papier absorbant, mais veillez toujours à ne pas introduire de liquide dans le boîtier. **Veillez dans tous les cas à ce que le couvercle soit bien sec avant de le réutiliser. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autres liquides.**

GARANTIE ET SERVICE

- La garantie est assurée pendant 24 mois à compter de la date d'achat de l'article.
- La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.
- La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
 - usure normale
 - emploi inadéquat ou utilisation abusive
 - entretien insuffisant
 - non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
 - réparation par l'acheteur non compétent
 - adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine

ce qui sera jugé par notre service technique

La garantie n'est pas applicable pour:

- les articles de consommation normale
- les câbles de raccordement extérieurs
- les lampes témoins (changeables) de signal, d'éclairage

ce qui sera jugé par notre service technique

L'appareil doit être renvoyé en port payé avec la facture ainsi que la description du problème à:

Martex Holland BV

Generatorstraat 17

3903 LH Veenendaal - HOLLAND

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

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

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

Sous réserve de modification.

Inventum is een merk van:
M a r t e x H o l l a n d B V
Generatorstraat 17, 3903 LH , Veenendaal, Nederland
Tel.: 0318-542222, Fax.: 0318-542022, Mail: helpdesk@martex.nl
www.inventum.nl