



SNACKTASTIC® 4804



GEBRUIKSAANWIJZING

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

MODE D'EMPLOI

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

USER MANUAL

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

GEBRAUCHSANLEITUNG

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



BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

1. Korf
2. Release knop
3. Korfgreep
4. Luchtingang
5. Bedieningsdisplay
6. Veiligheidsschakelaar
7. Lade
8. Ventilatioerooster
9. Kabelvak
10. Uittrekbare kabel

Wij behouden ons het recht om technische wijzigingen aan te brengen.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Panier
2. Bouton Release
3. Poignée du panier
4. Entrée d'air
5. Ecran de commande
6. Commutateur de sécurité
7. Tiroir
8. Grille de ventilation
9. Compartiment à câble
10. Cordon extensible

Nous nous réservons le droit de faire des changements techniques.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Basket
2. Release button
3. Basket handle
4. Air inlet
5. Operation display
6. Safety switch
7. Pan
8. Ventilation grid
9. Cable storage
10. Extractable cable

We reserve the right to execute technical modifications.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Korb
2. Release Knopf
3. Korbgriff
4. Lufteingang
5. Bedienfeld
6. Sicherheitsschalter
7. Schublade
8. Lüftungsgitter
9. Kabelfach
10. Ausziehbares Kabel


Wir behalten uns das Recht vor, technische Änderungen durchzuführen.

Proficiat! U kocht zonet een toestel van topkwaliteit dat u jarenlang snackplezier garandeert.

Voor bijkomende informatie en nuttige tips over onze producten kan u steeds terecht op onze website www.fritel.com of op www.facebook.com/snacktasticfritel. Personen die deze gebruiksaanwijzing **NIET** gelezen hebben mogen dit toestel **NIET** gebruiken. Vergeet **NIET** de garantiebepalingen te lezen.

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 niet voor

toepassingen zoals:











personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgeving; boerderijen; klanten in hotels, motels e.a. residentiële omgevingen; bed en 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.
- De bedieningsdisplay, het elektrisch snoer en de stekker **NOOIT** met natte handen aanraken en deze ook **NOOIT** in of onder 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.
- 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 elektriciteits snoer **NOOIT** over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Het elektriciteits snoer **NOOIT** in de nabijheid van warmtebronnen, zoals fornuizen, verwarming of ovens leggen.
- Plaats het toestel **NOOIT** in de nabijheid van gordijnen, muurdecoratie, textiel en andere ontvlambare voorwerpen. Zorg dat er **STEEDS** minimum 10 cm aan alle kanten van het toestel is.
- Plaats **NOOIT** iets boven op het toestel.
- Het toestel enkel gebruiken met 230 Volt wisselstroom

- In overeenstemming met de wettelijke veiligheidsnormen moet het toestel steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding.
- Voor uw eigen veiligheid, zal het apparaat enkel werken indien het correct gemonteerd werd. Controleer of alle onderdelen correct gemonteerd werden.
- Dit apparaat is enkel bestemd voor het olievrij frituren, bakken en braden van voedsel.
- **NOOIT** het toestel zonder toezicht laten en het **NOOIT** verplaatsen zolang de stekker in het stopcontact steekt.
- Laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te verplaatsen.
- Het elektrisch snoer dient steeds volledig uitgetrokken te zijn. Het elektrisch snoer **NOOIT** rond het toestel draaien als het in werking is, **NOOIT** plooiën of er in knijpen.
- Het toestel onmiddellijk uitschakelen en de stekker uittrekken: na gebruik of wanneer het toestel **NIET** in gebruik is, indien het toestel **NIET** goed functioneert en bij reiniging van het toestel.
- **NOOIT** accessoires, onderdelen of hulpstukken van andere merken/modellen gebruiken.
- Reparaties mogen **ALLEEN** door een erkende vakman of een erkende reparatiedienst uitgevoerd worden.

2. BEDIENINGSDISPLAY



Symbol	Bediening
 Aan/Uit	Druk op het symbool  om het toestel uit standby modus te halen, of in standby modus te laten gaan. Als het toestel uit standby modus wordt gehaald verschijnt er een o op het display.
 Temperatuur	Druk op het symbool  om de temperatuur in te stellen. Druk dan op  of  om de gewenste temperatuur in te stellen. (40°-200°C)
 Tijd	Druk op het symbool  om de baktijd in te stellen. Druk dan op  of  om de gewenste tijd in te stellen. (1-60 min.)

 Start/Pause	<p>Druk op het symbool  om het toestel te starten.</p> <p>Druk op het symbool  om een gestarte functie te onderbreken.</p> <p>Indien vooraf geen tijd of temperatuur zijn ingesteld, start bij het drukken op  het toestel standaard op 180°C voor 10 minuten.</p> <p>Deze toets werkt alleen als de lade met korf correct in het toestel zitten.</p>
 Voorverwarmingsfunctie	<p>Druk op het symbool , de tekst Pre-Heat gaat branden, kies de temperatuur door op het symbool  Druk dan op  of  om de gewenste temperatuur in te stellen.</p> <p>Druk op het symbool  om het voorverwarmen te starten.</p>
 Menu	<p>Druk op het symbool  om een voorgeprogrammeerde functie te selecteren.</p> <p>Druk 1 x: Programma voor fries (frietjes)</p> <p>Druk 2 x: Programma voor frozen fries (diepvries frietjes)</p> <p>Druk 3 x: Programma voor poultry (gevogelte)</p> <p>Druk 4 x: Programma voor snacks</p> <p>Druk 5 x: Programma voor frozen snacks (diepvries snacks)</p> <p>Druk 6 x: Programma voor cupcakes</p> <p>Druk 7 x: Programma voor nuggets</p> <p>Druk 8 x: Programma voor steak</p> <p>Druk 9 x: Programma voor fish (vis)</p> <p>Om de gekozen functie te starten, druk op </p>
 Opwarmingsfunctie	<p>Druk op het symbool  om het voedsel op te warmen.</p> <p>De tekst Reheat gaat branden.</p> <p>Standaard: 180°C – 4 min.</p>
 Warmhoudfunctie	<p>Druk op het symbool  om het voedsel warm te houden.</p> <p>De tekst "Keep Warm" gaat branden.</p> <p>Standaard: 70°C – 60 min.</p>
	<p>Indien het gesloten slot symbool blauw brandt is de lade correct in het toestel geplaatst.</p>
	<p>Indien het open slot symbool rood brandt is de lade open of niet correct/volledig gesloten. Het toestel zal dan niet functioneren.</p>

* Voor de juiste inhoud van de functies zie hieronder bij 6 – Voorgeprogrammeerde Functies

3. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen en stickers.
- Hou verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het toestel en elektriciteits snoer op eventuele beschadigingen. Is er een beschadiging, het toestel NIET gebruiken en onmiddellijk terugbrengen naar uw verkooppunt.
- Alvorens het toestel voor het eerst te gebruiken is het aanbevolen de lade en de korf af te wassen. (zie punt 7. ONDERHOUD)
- Reinig de lade en de korf met warm water, zeep en een zacht spons. Deze onderdelen zijn vaatwasserbestendig.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met deze aangeduid op het toestel.

4. INSTELLINGEN

Onderstaande tabel geeft per ingrediënt de aanbevolen instelling aan.

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

TIPS:

- Kleinere ingrediënten vereisen vaak een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Tijdens het bakproces kan opschudden (zie punt 6. 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 ***	300-1000	9-19	200	Opschudden**	
Dikke frietjes ***	300-1000	12-22	200	Opschudden**	
Huisgemaakte frietjes (8*8mm)	300-1200	18-30	180	Opschudden**	Voeg ½ el olie toe
Aardappel kwartjes	300-900	18-24	180	Opschudden**	Voeg ½ el olie toe
Aardappel blokjes	300-750	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	10-15	180		

Snacks					
Bitterballen	240	7	200		*
Loempia	100-400	8-10	200	Opschudden**	*
Chicken Nuggets	*** 100-500	6-10	200	Opschudden**	*
Fish Fingers	*** 100-400	6-10	200		*
Gepaneerde kaassnack	*** 100-400	8-10	180		*
Groenten	100-400	10	160		
Gebak					
Quiche	400	20	190		Gebruik de cakevorm
Muffins	400	15	180		Gebruik de cakevorm
Cake	500 (gewicht van totale deeg)	65	150		Gebruik de cakevorm

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

OPMERKING: Gebruik steeds de Voorverwarmingsfunctie.

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

** Zie 6. Gebruik – Persoonlijke Instellingen – punt 7

Huisgemaakte frietjes

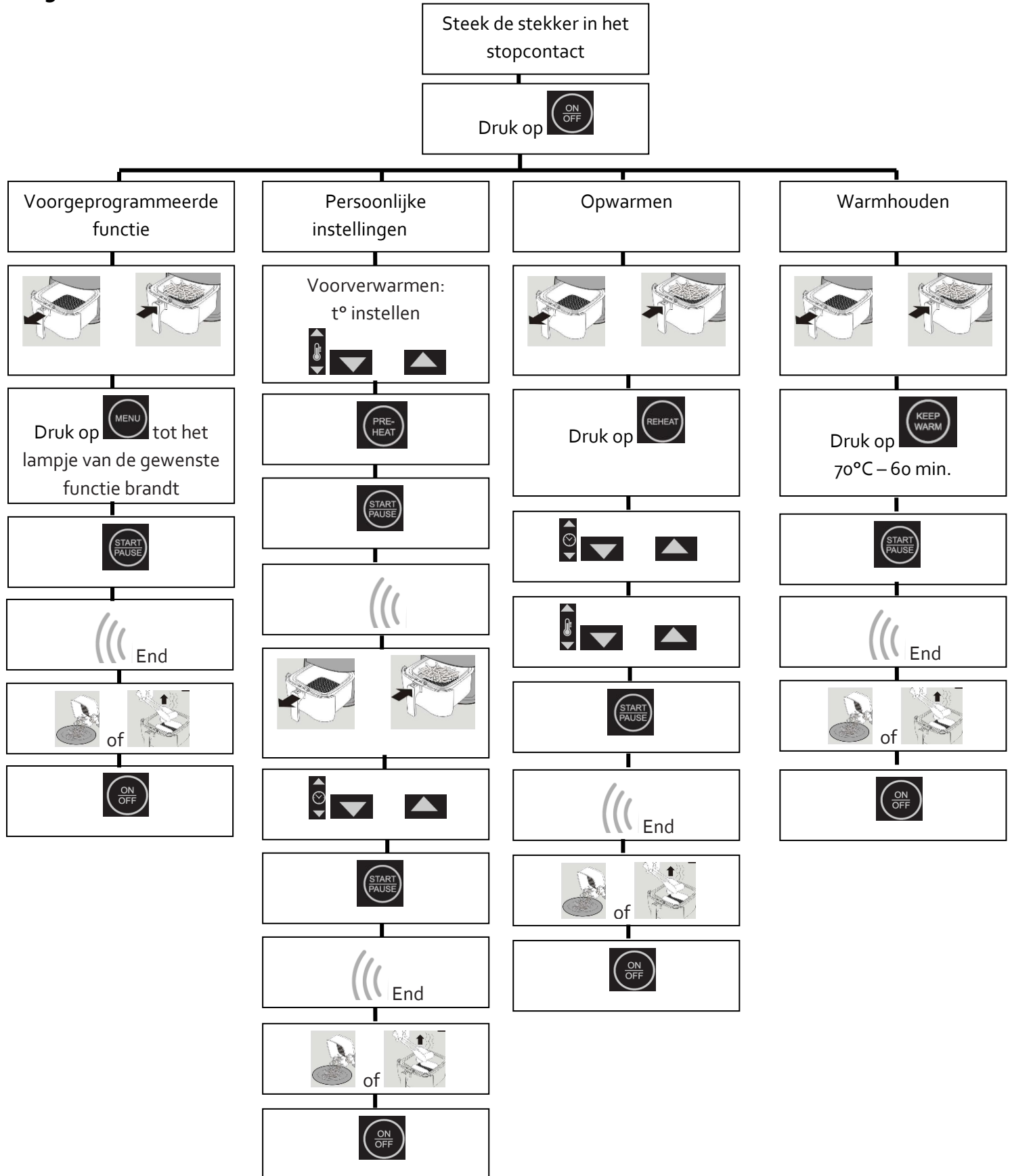
Voor het beste resultaat, raden wij aan om voorgebakken frietjes te gebruiken (vb. diepvries frieten) Indien u zelf huisgemaakte frietjes wil maken, raden wij aan om onderstaande stappen te volgen.

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 in de lade terecht komt.

5. Bak de frietjes zoals eerder aangegeven.

5. QUICK START



6. GEBRUIK

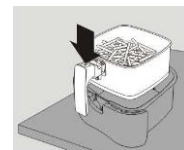
1. Plaats het toestel op een vlakke, stabiele en warmtebestendige ondergrond.

2. Plaats de korf correct in de lade en de lade in het toestel.

3. Rol het snoer volledig uit.

OPGELET: doe geen olie of enig andere vloeistof in de lade.

OPGELET: plaats niets bovenop het toestel.



4. Steek de stekker in het stopcontact. Een geluidssignaal zal weerklinken.



5. Druk op het Aan/Uit symbool om het toestel aan te zetten.



VOORGEPROGRAMMEERDE FUNCTIES

Druk op het symbool  om een voorgeprogrammeerde functie te selecteren.

- Druk 1 x: Programma voor fries (frietjes)
- Druk 2 x: Programma voor frozen fries (diepvries frietjes)
- Druk 3 x: Programma voor poultry (gevogelte)
- Druk 4 x: Programma voor snacks
- Druk 5 x: Programma voor frozen snacks (diepvries snacks)
- Druk 6 x: Programma voor cupcakes
- Druk 7 x: Programma voor nuggets
- Druk 8 x: Programma voor steak
- Druk 9 x: Programma voor fish (vis)

Om de gekozen functie te starten, druk op



Functie	Tijd	Temperatuur
Fries	25 min.	180°C
Frozen fries	16 min.	200°C
Poultry	20 min.	180°C
Snacks	15 min.	180°C
Frozen Snacks	10 min.	200°C
Cup cakes	18 min.	160 °C
Nuggets	8 min.	200°C
Steak	12 min.	180°C
Fish	9 min.	180°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.

PERSOONLIJKE INSTELLINGEN

Als je zelf alles wil instellen:

1. Druk op het  symbool en stel de gewenste temperatuur in door op  of  te drukken (standaardtemperatuur is ingesteld op 180°C). Druk op het  symbool en dan op het  symbool om het voorverwarmen te starten.
2. Als het voorverwarmen voltooid is weerklinkt er een geluidssignaal. Indien binnen 5 minuten geen handeling  wordt ondernomen zal het toestel terug in standby modus gaan.

3. Trek de lade voorzichtig uit het toestel.
Een geluidssignaal weerklinkt.



OPGELET: trek de lade steeds volledig uit het toestel vooraleer u ingrediënten toevoegt in de korf. (zonder op de release knop van de korf te drukken)

4. Plaats het voedsel in de korf.

OPGELET: Vul de korf niet meer dan $\frac{4}{5}^e$, of de aangegeven hoeveelheden in bovenstaande tabel. Grotere hoeveelheden zullen een minder goed resultaat opleveren.


CAKE-FUNCTIE: doe het cakebeslag in de cakevorm, doe de cakevorm in de korf en plaats de korf in de lade.

5. Plaats de lade terug in het toestel. Gebruik de lade nooit zonder accessoire met handvat.

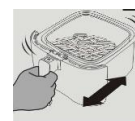



OPGELET: raak de lade niet aan tijdens of enige tijd na gebruik. Het wordt erg heet. Raak de lade enkel aan bij het handvat.

6. Stel de baktijd in voor de ingrediënten met het symbool . Standaard is 10 minuten ingesteld. Druk op  of  om de baktijd aan te passen. Doe 3 minuten bij de aangegeven baktijd als het toestel koud is.

OPMERKING: Druk op  om het toestel te laten starten na het instellen van temperatuur en tijd. Tijd en temperatuur kunnen aangepast worden tijdens de werking. Het systeem start 1 seconde na de bevestiging van de instellingen.

7. Sommige ingrediënten dienen opgeschud te worden halverwege het bakproces. Om het voedsel op te schudden, neem het handvat vast, trek de lade uit het toestel en schud. Plaats dan de lade

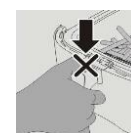



terug in het toestel. Het is niet nodig de bakcyclus te onderbreken met de knop , deze stopt automatisch als de lade uitgenomen is en start automatisch weer op als de lade teruggeplaatst wordt.

Op het display staat nu 5. Het toestel gaat vanaf nu aftellen vanaf 5. Indien de lade binnen de 5 minuten wordt teruggeplaatst, gaat, na het terugplaatsen, het programma gewoon door. Indien de lade langer dan 5 minuten uit het toestel wordt gehouden zal het toestel zichzelf in standby modus zetten.

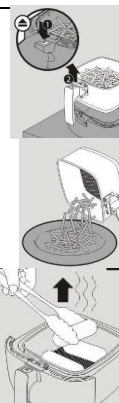
LET OP: druk niet op de ontgrendelingsknop van de korf tijdens het opschudden.

TIP: om het gewicht te verminderen kan u de korf uit de lade halen en enkel de korf opschudden. Haal hiervoor de lade met korf uit het toestel, plaats het op een hittebestendig oppervlak en druk op de ontgrendelingsknop om de korf los te maken.




8. Wanneer het geluidssignaal 3 keer weerklinkt, is het ingestelde programma afgelopen. Op het display verschijnt "End" en het toestel gaat in standby modus. Haal de lade uit het toestel en plaats het op een hittebestendig oppervlak. 
9. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien deze nog niet klaar zijn, plaats de lade terug in het toestel en stel de timer in voor nog een paar minuten.





10. Om kleine ingrediënten uit de korf te halen (vb. frietjes), druk op de ontgrendelingsknop en haal de korf uit de lade. Draai de korf niet ondersteboven wanneer die nog in de lade zit. Bakresten of olieresten die in de lade gevallen zijn, zouden dan op uw ingrediënten kunnen vallen/druppen. Na het bakken zijn de lade en de ingrediënten nog zeer heet. Naargelang de gebruikte ingrediënten die gebakken zijn kan er stoom vrijkomen.






TIP: Om grotere of breekbare ingrediënten uit de korf te halen gebruikt u best een knijptang.

11. Wanneer een eerste bakbeurt klaar is, is het toestel meteen klaar om een volgende bakbeurt te starten. Druk op de  toets om het toestel terug te activeren en handel vervolgens zoals hierboven aangegeven.

OPWARMEN

1. Druk op .
2. Druk op het  symbool en stel de gewenste temperatuur in door op  of  te drukken.
3. Stel de baktijd in voor de ingrediënten met het symbool . Druk op  of  om de baktijd aan te passen.
4. Druk op  om het toestel te laten starten na het instellen van temperatuur en tijd.
5. Wanneer het geluidssignaal 3 keer weerklinkt, is het opwarmen afgelopen. 

WARMHOUDEN

1. Druk op .
Standaard is dit programma ingesteld op 70°C – 60 min.
2. Druk op  om het toestel te laten starten.
3. Wanneer het geluidssignaal 3 keer weerklinkt, zet het toestel zich in Standby. 

Na 2 uur niet-gebruik schakelt het toestel zich volledig uit.



7. ONDERHOUD

1. Reinig het toestel na elk gebruik.
2. De lade, de korf en de binnenzijde van het toestel zijn bedekt met een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukenaccessoires of agressieve reinigingsmiddelen om ze te reinigen. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
3. Verwijder eerst de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te reinigen.
TIP: om het afkoelen te bevorderen kan u de lade met korf uit het toestel halen.
4. De behuizing enkel reinigen met een vochtige doek.
5. De korf en de lade kunnen gereinigd worden in een heet zeepsopje met een afwasborsteltje.
TIP: Korf en lade zijn vaatwasserbestendig.
TIP: Gebruik de FRITEL vetlosweker voor overgebleven vuil.
TIP: Indien voedingsresten blijven kleven aan de korf of aan de lade: doe de korf in de lade en laat gedurende 10 minuten weken in warm water.
6. De binnenzijde van het toestel kan met warm water en een zachte spons worden gereinigd.
7. Reinig de verwarmingselementen met een afwasborstel om klevende voedselresten te verwijderen.
8. Toestel goed drogen vooraleer het opnieuw in gebruik te nemen of op te bergen.

8. OPBERGING

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel helemaal afkoelen.
2. Controleer dat alle onderdelen proper en droog zijn.
3. Berg het snoer op in het daarvoor voorziene vak en druk het vast in het daarvoor voorziene slot.

9. NUTTIGE TIPS BIJ STORINGEN

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De SnackTastic® werkt niet.	De stekker steekt niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Er werd niet op  gedrukt.	Druk op  nadat u alle instellingen hebt gekozen om het toestel te laten starten.
	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 andere soort aardappelen.
	U gebruikt geen olie of de frietjes werden niet homogeen verdeeld.	Gebruik wat olie (zie punt 4., 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.	Snij kleinere frietjes
		Voeg wat meer olie toe, zie punt 4.

Indien de storing nog NIET is opgelost, wendt u tot uw verkooppunt.		
Foutcode		
E1	E2	E3
Breng het toestel binnen bij uw verkooppunt	Breng het toestel binnen bij uw verkooppunt	Breng het toestel binnen bij uw verkooppunt

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

10. GARANTIEBEPALINGEN

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum. Duur van de garantie: 2 jaar. Om van deze garantie te genieten volstaat het om uw aankoopbewijs voor te leggen.

Bepalingen van de garantie:

- De waarborg dekt herstellingen en/of het gratis vervangen van onderdelen die door onze technische diensten als defect beschouwd worden en waarbij het defect te wijten is aan materiaal-, constructie- of fabricagefouten.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- De verzendingskosten zijn steeds ten laste van de koper, zowel het opsturen als het afhalen.
- De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van uw aankoopfactuur.
- De garantie kan niet ingeroepen worden voor normale slijtage.

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen:

- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk, abnormaal of professioneel gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging door **NIET** gemachtigde derden.
- Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.
- Bij **NIET** naleven van de instructies vermeld in de gebruiksaanwijzing

11. MILIEU



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

12. AANSPRAKELIJKHEID

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

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

1. PRESCRIPTIONS DE SECURITE















Cet appareil est développé conforme 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 ! L'utilisation de cet appareil engendre des surfaces brûlantes. Ne touchez que la poignée ou les commandes 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, motrices 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 portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne peut pas se faire par des enfants.
- Les appareils de cuisson doivent être placés sur une surface stable à l'aide des poignées (si présentes) afin d'éviter de verser les liquides brûlants et de faire basculer ou glisser l'appareil.
- L'appareil est prévu pour un usage domestique et non pour des applications comme : Cuisines de personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; Fermes ; Par les clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Cet appareil est prévu pour usage à température ambiante. N'utilisez **JAMAIS** l'appareil à l'extérieur.

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

2. ECRAN DE COMMANDE



Symbole	Commande
 Marche/Arrêt	<p>Appuyez sur le symbole  pour sortir du mode standby ou pour mettre l'appareil en standby.</p> <p>Lorsque l'appareil est sorti du mode standby un 0 apparaît sur l'écran.</p>
 Température	<p>Appuyez sur le symbole  pour régler la température.</p> <p>Appuyez sur  ou  pour définir la température souhaitée.</p>
 Temps	<p>Appuyez sur le symbole  pour régler le temps de cuisson.</p> <p>Appuyez sur  ou  pour définir le temps souhaité.</p>
 Start/Pause	<p>Appuyez sur le symbole  pour démarrer l'appareil.</p> <p>Appuyez sur le symbole  pour interrompre la fonction commencée.</p> <p>Si aucun temps ou température ne sont introduits au préalable, lorsque vous appuyez sur  l'appareil démarre avec les paramètres 180°C/10 minutes.</p> <p>Ce bouton ne fonctionne que lorsque le tiroir avec panier est correctement placé dans l'appareil.</p>

 Fonction préchauffement	<p>Appuyez sur le symbole , le texte Pre-Heat s'illumine, choisissez la température en appuyant sur le symbole . Appuyez ensuite sur  ou  pour définir la température souhaitée.</p> <p>Appuyez sur le symbole  pour débiter le préchauffement.</p>
 Menu	<p>Appuyez sur le symbole  pour choisir une des fonction préprogrammées.</p> <p>Appuyez 1 x: Programme pour fries (frites) Appuyez 2 x: Programme pour frozen fries (frites surgelées) Appuyez 3 x: Programme pour poultry (volaille) Appuyez 4 x: Programme pour snacks Appuyez 5 x: Programme pour frozen snacks (encas surgelés) Appuyez 6 x: Programme pour cupcakes Appuyez 7 x: Programme pour nuggets Appuyez 8 x: Programme pour steak Appuyez 9 x: Programme pour fish (poisson)</p> <p>Pour démarrer la fonction choisie, appuyez sur .*</p>
 Fonction réchauffer	<p>Appuyez sur le symbole  pour réchauffer la nourriture. Le texte Reheat s'illumine. Standard : 180°C – 4 min.</p>
 Fonction maintenir au chaud	<p>Appuyez sur le symbole  pour maintenir la nourriture au chaud. Le texte "Keep Warm" s'illumine. Standard : 70°C – 60 min.</p>
	<p>Si le symbole de cadenas fermé s'illumine bleu, le tiroir est correctement placé dans l'appareil.</p>
	<p>Si le symbole de cadenas fermé s'illumine rouge le tiroir est ouvert ou pas correctement/entièrement fermé. L'appareil ne fonctionnera pas.</p>

* Pour la température et le temps de cuisson de ces fonctions voir point 6 – Fonctions Préprogrammées.

3. AVANT LE PREMIER USAGE

- Enlevez tous les emballages et autocollants.
- Maintenez les matériaux d'emballage hors portée des enfants.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de défaut à l'appareil ou au cordon. En cas de défaut, ne PAS utiliser l'appareil et le ramener à votre point de vente.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est recommandé de laver soigneusement l'intérieure du tiroir et le panier. (Voir point 7. ENTRETIEN)
- Nettoyez le tiroir et le panier avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Ces parties sont résistantes au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que la tension du réseau correspond à celle mentionnée sur l'appareil.

4. REGLAGES

Le tableau ci-dessous affiche par ingrédient les réglages conseillés.

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

CONSEILS :

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

	Capacité Min- Max (gr)	Temps (min.)	Température (°C)	Secouer	Autre
Pommes de terre et frites					
Fines frites ***	300-1000	9-19	200	Secouer **	
Grosses frites ***	300-1000	12-22	200	Secouer **	
Frites faites maison (8*8mm)	300-1200	18-30	180	Secouer **	Ajoutez ½ càs d'huile
Quarts de pommes de terre	300-900	18-24	180	Secouer**	Ajoutez ½ càs d'huile
Cubes de pommes de terre	300-750	12-18	180	Secouer**	Ajoutez ½ càs d'huile
Rösti	250	15-18	180		*
Gratin de pommes de terre	500	18-22	180		*
Viande et volaille					
Steak	100-600	8-12	180		
Côtelettes de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Pain de viande	100-500	18-22	180		
Drumstick	100-500	18-22	180		
Blanc de poulet	100-800	10-15	180		
Encas					
Boulettes apéro	240	7	200		*
Rouleau de printemps	100-400	8-10	200	Secouer**	*
Nuggets de poulet ***	100-500	6-10	200	Secouer**	*
Fish Fingers ***	100-400	6-10	200		*
Encas au fromage panné	100-400	8-10	180		*
Légumes ***	100-400	10	160		

Pâtisserie					
Quiche	400	20	190		Utilisez le moule à cake
Muffins	400	15	180		Utilisez le moule à cake
Cake	500 (poids total de la pâte)	65	150		Utilisez le moule à cake

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

REMARQUE : Utilisez toujours la fonction Préchauffement.

REMARQUE : * Assurez-vous que les ingrédients conviennent à une préparation au four.

** Voir 6. Utilisation – Réglages personnels – point 7

Frites faites maison

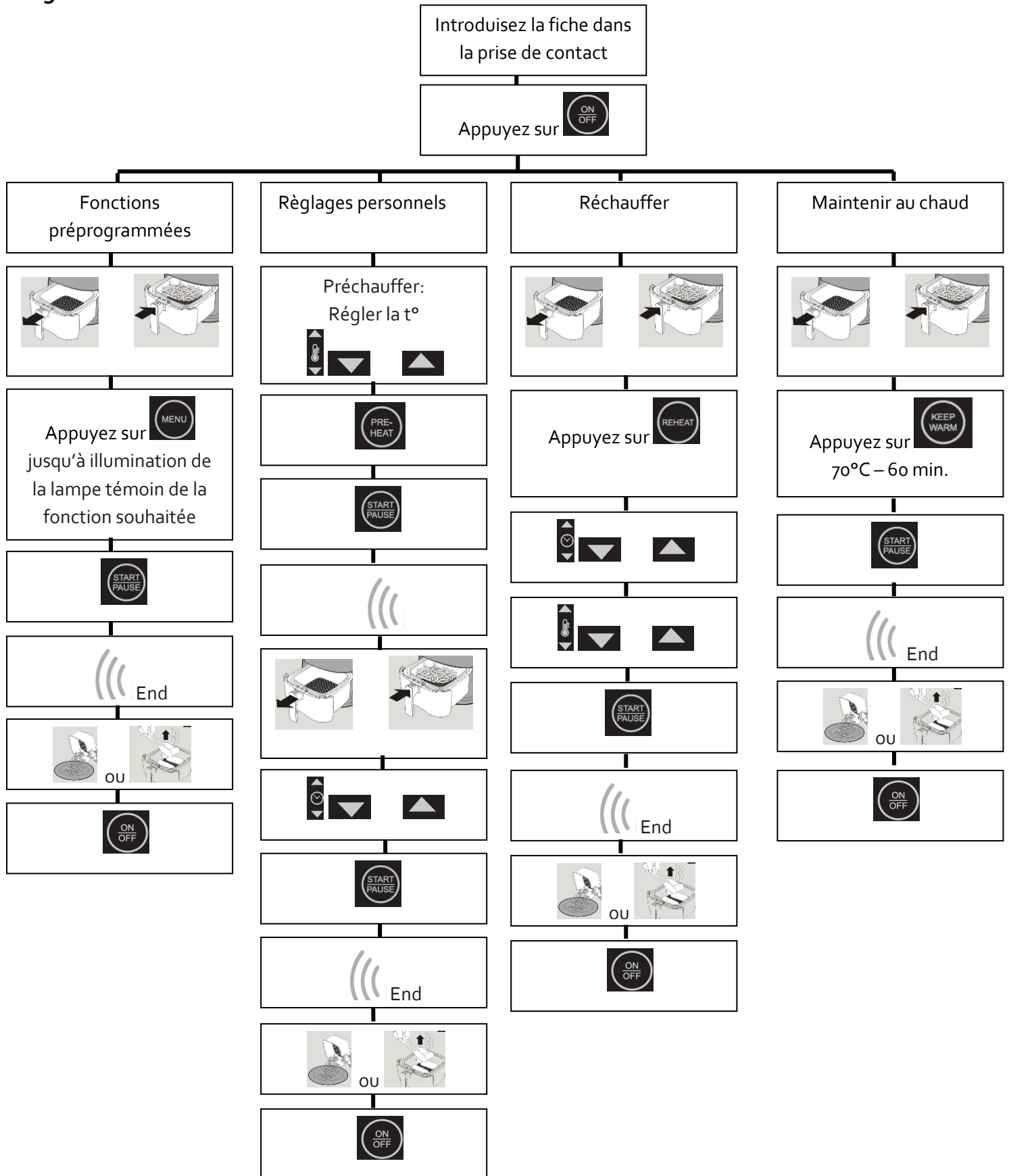
Pour le meilleur résultat, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites (p.ex. des frites surgelées). Si vous souhaitez faire des frites faites maison, nous vous conseillons de suivre les étapes ci-dessous.

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

ATTENTION : ne versez pas les frites du bol dans le panier afin d'éviter que l'huile excédentaire ne finisse dans le tiroir.

5. Cuisez les frites comme indiqué ci-dessus.

5. QUICK START



6. UTILISATION

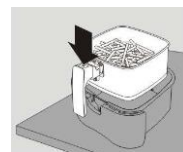
1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et thermorésistante.
2. Placez le panier correctement dans le tiroir et le tiroir dans l'appareil.

3. Tirez le cordon entièrement du compartiment à câble.


ATTENTION : Ne versez pas d'huile ou d'autres liquides dans le tiroir.

ATTENTION : Ne mettez rien sur l'appareil.

4. Insérez la fiche dans la prise secteur. Un signal sonore retentira.
5. Appuyez sur le symbole Marche/Arrêt pour brancher l'appareil.



FONCTIONS PREPROGRAMMEES

Appuyez sur le symbole  pour choisir une des fonction préprogrammées.






- Appuyez 1 x: Programme pour fries (frites)
Appuyez 2 x: Programme pour frozen fries (frites surgelées)
Appuyez 3 x: Programme pour poultry (volaille)
Appuyez 4 x: Programme pour snacks
Appuyez 5 x: Programme pour frozen snacks (encas surgelés)
Appuyez 6 x: Programme pour cupcakes
Appuyez 7 x: Programme pour nuggets
Appuyez 8 x: Programme pour steak
Appuyez 9 x: Programme pour fish (poisson)


Pour démarrer la fonction choisie, appuyez sur .

Fonction	Temps	Température
Fries	25 min.	180°C
Frozen fries	16 min.	200°C
Poultry	20 min.	180°C
Snacks	15 min.	180°C
Frozen Snacks	10 min.	200°C
Cup cakes	18 min.	160 °C
Nuggets	8 min.	200°C
Steak	12 min.	180°C
Fish	9 min.	180°C

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

REGLAGES PERSONNELS

1. Appuyez sur le symbole  et définissez la température souhaitée en appuyant sur  ou . (La température standard est de 180°C). Appuyez sur le symbole  et ensuite sur le symbole  pour démarrer le préchauffement.

2. Lorsque le préchauffement est terminé un signal sonore retentit. Si pendant 5 minutes aucune action n'est entreprise, l'appareil se remettra en mode standby. 

3. Tirez prudemment le tiroir de l'appareil.
Un signal sonore retentit.



ATTENTION : retirez toujours le tiroir de l'appareil avant d'ajouter des ingrédients dans le panier. (Sans appuyer sur le bouton Release)

4. Placez la nourriture dans le panier.




ATTENTION : ne remplissez pas le panier plus de 4/5, ou les quantités mentionnées dans le tableau ci-dessus. De plus grandes quantités peuvent donner de moins bons résultats.


FONCTION CAKE : mettez la pâte à cake dans le moule à cake, le moule à cake dans le panier et le panier dans le tiroir.

5. Placez le tiroir dans l'appareil. N'utilisez jamais le tiroir sans panier.

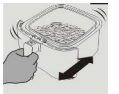



ATTENTION : ne touchez pas le tiroir lorsque l'appareil est en fonctionnement ou un certain temps après. Il devient très chaud. Prenez uniquement le tiroir par la poignée.

6. Réglez le temps de cuisson pour les ingrédients avec le symbole . Standard l'appareil est réglé sur 10 minutes. Appuyez sur  ou  pour ajuster le temps de cuisson. Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson indiqué lorsque l'appareil est froid.

Remarque : Appuyez sur  pour faire démarrer l'appareil après réglage de la température et du temps de cuisson. Le temps de cuisson ainsi que la température peuvent être réglés lorsque l'appareil est en fonctionnement. Le système se met en route 1 secondes après confirmation des réglages.

7. Certains ingrédients doivent être secoués lors du processus de cuisson. Afin de secouer les ingrédients, prenez la poignée, retirez le tiroir de l'appareil et secouez. Remettez le tiroir dans l'appareil.




Ce n'est pas nécessaire d'interrompre le processus de cuisson en poussant sur le symbole , il arrête automatiquement lorsque le tiroir est retiré et recommence automatiquement lorsque le tiroir est remis en place. L'écran affiche 5. L'appareil décompte de 5. Si le panier est replacé endéans les 5 minutes, le programme reprend. Si le tiroir est maintenu en dehors de l'appareil pendant plus de 5 minutes, l'appareil se mettra en mode standby.

ATTENTION : ne poussez pas sur le bouton Release lorsque vous secouez.

CONSEIL : pour diminuer le poids vous pouvez retirer le panier du tiroir et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, sortez le tiroir avec panier de l'appareil, placez-le sur une surface thermorésistante et appuyez sur le bouton Release pour défaire le panier.



8. Lorsque le signal sonore retentit 3 fois, le programme choisi est terminé. "End" apparait sur l'écran et l'appareil se met en mode standby. Retirez le tiroir de l'appareil et placez-le sur une surface thermorésistante. 

9. Contrôlez si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas prêts, remettez le tiroir dans l'appareil et remettez le minuteur pour quelques minutes.


10. Pour enlever de petits ingrédients du panier (p.ex. des frites), appuyez sur le bouton Release et sortez le panier du tiroir.

Ne tournez pas le panier lorsqu'il est encore dans le tiroir. Les résidus de cuisson ou d'huile qui sont tombés dans le tiroir tomberaient/goutteraient sur vos ingrédients.










Après la cuisson, le tiroir et les ingrédients sont encore très chauds. Selon les ingrédients utilisés de la vapeur peut s'être formée.






CONSEIL : pour sortir de plus grands ingrédients ou des ingrédients fragiles du panier, utilisez une pince.

11. Lorsque la première cuisson est terminée, l'appareil est immédiatement prêt pour commencer la cuisson suivante. Appuyez sur la touche  pour réactiver l'appareil et suivez ensuite les étapes comme décrit ci-dessus.

RECHAUFFER

1. Appuyez sur le symbole 
2. Appuyez sur le symbole  et définissez la température souhaitée en appuyant sur  ou 
3. Appuyez sur le symbole  et définissez le temps de cuisson souhaitée en appuyant sur  ou 
4. Appuyez sur le symbole  pour démarrer le réchauffement après réglage de la température et du temps de cuisson.
5. Lorsqu'un signal sonore retentit 3 fois, le programme est terminé. 

MAINTENIR AU CHAUD

1. Appuyez sur le symbole .
Standard ce programme est réglé à 70°C – 60min.
2. Appuyez sur le symbole  pour démarrer l'appareil
3. Lorsqu'un signal sonore retentit 3 fois, le programme est terminé. 

Après 2 heures de non-utilisation l'appareil se débranche entièrement.

7. ENTRETIEN

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. Le tiroir, le panier et l'intérieur de l'appareil sont recouvert d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'accessoires de cuisine en métal ou de produits nettoyants abrasifs pour les nettoyer. Ceci pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
3. Retirez d'abord la fiche de la prise secteur et laissez refroidir entièrement l'appareil avant de le nettoyer.
CONSEIL : pour favoriser le refroidissement vous pouvez retirer le tiroir de l'appareil.
4. Nettoyez l'extérieure de l'appareil uniquement avec un chiffon humide.
5. Le panier et le tiroir peuvent être nettoyés dans de l'eau savonneuse chaude et une brosse de vaisselle.

CONSEIL : Le panier et le tiroir sont résistants au lave-vaisselle.

CONSEIL : Utilisez le dégraissant FRITEL pour la crasse restante.



CONSEIL : Si certains ingrédients collent au panier ou au tiroir : faites tremper le panier dans le tiroir dans de l'eau chaude pendant 10 minutes.

6. L'intérieur de l'appareil peut être nettoyé avec de l'eau chaude et une éponge douce.
7. Nettoyez les éléments chauffants avec une brosse de vaisselle pour éliminer des restes qui collent.
8. Séchez minutieusement l'appareil avant de l'utiliser ou de le ranger.

8. RANGEMENT

1. Tirez la fiche de la prise secteur et laissez refroidir l'appareil entièrement.
2. Assurez-vous que toutes les parties soient propres et sèches.
3. Rangez le cordon dans le compartiment à câble et fixez-le.

9. CONSEILS UTILES EN CAS DE PANNE

Panne	Cause possible	Solution
Le SnackTastic® ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas branchée à la prise secteur.	Insérez la fiche dans la prise secteur.
	 Vous n'avez pas appuyé sur le symbole	Appuyez sur  après avoir réglé température et temps pour faire démarrer l'appareil.
	Le tiroir n'est pas placé (correctement) dans l'appareil.	Placez le tiroir correctement dans l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas suffisamment cuits.	Il y avait trop d'ingrédients dans le panier.	Mettez moins d'ingrédients à la fois dans le panier.
	La température réglée est trop basse.	Réglez sur une température plus élevée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Laissez cuire plus longtemps.
Les ingrédients ne sont pas cuits de façon uniforme.	Certains ingrédients doivent être secoués.	Les ingrédients qui sont superposés (p. ex. des frites) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson.
Les ingrédients frits ne sont pas croustillants.	Les encas choisis ne conviennent pas à une cuisson au four.	Utilisez toujours des encas au four ou enduisez-les légèrement avec de l'huile pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à mettre le tiroir correctement.	Il y a trop dans le panier.	Ne remplissez pas le panier plus de 4/5.
	Le panier n'est pas mis correctement.	Poussez bien le panier dans le tiroir jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
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 tiroir brûlant ce qui cause de la fumée. Ceci n'affecte pas le résultat final.
	Il y a encore des résidus d'une cuisson précédente.	La fumée émane des résidus chauffés. Nettoyez le tiroir après chaque utilisation.

Les frites ne sont pas cuites de façon homogène.	Vous n'utilisez pas le bon type de pomme de terre.	Utilisez un autre type de pomme de terre.
	Vous n'utilisez pas d'huile ou les frites ne sont pas bien réparties.	Utilisez un peu d'huile (voir point 4. Frites faites maison) Répartirez les frites dans le fond du panier.
	La couleur dépend de la quantité d'eau dans les frites.	Séchez soigneusement les frites avant de les enduire d'huile.
Les frites ne sont pas croustillantes	Le croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile dans les frites.	Coupez des plus petites frites.
		Enduisez d'un plus d'huile, voir point 4.
Si le dérangement n'est pas résolu, ramenez votre appareil à votre point de vente.		
Code erreur		
E1	E2	E3
Ramenez votre appareil à votre point de vente.	Ramenez votre appareil à votre point de vente.	Ramenez votre appareil à votre point de vente.

Cet appareil est conçu à des fins domestiques. Toute panne et/ou endommagement causés par le non-respect de ces prescriptions ne seront pas couverts par la garantie. Cet appareil est développé pour un usage domestique. En cas d'usage professionnel les conditions de garantie échoient.

10. CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie prend cours à la date d'achat. Durée de la garantie : 2 ans. Afin de profiter de la garantie, il suffit de conserver le bon d'achat.

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 le premier utilisateur.
- Les frais de transport sont TOUJOURS à charge de l'acheteur tant pour l'envoi que pour le retour.
- La garantie ne peut être appliquée que sur présentation de la facture d'achat.
- La garantie ne peut être invoquée en cas d'usure normale.

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

- Branchement incorrect, par exemple trop haute tension électrique.
- En cas d'utilisation incorrecte, inadéquate ou anormale, ou professionnelle.
- En cas d'entretien insuffisant ou incorrect.
- En cas de réparation ou modification réalisés par un tiers non agréé ;
- En cas de disparition et / ou modification des numéros d'identification.

11. ENVIRONNEMENT



Ne jetez pas cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais portez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour le recyclage. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

12. RESPONSABILITES


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

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

For further information and useful tips, we advise you to have a look at our website www.fritel.com or www.facebook.com/snacktasticfritel. All persons who have **NOT** read this user manual are **NOT** allowed to use this deep fryer. Pay attention to the guarantee conditions!

1. SAFETY PRESCRIPTIONS

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





















-  **ATTENTION please!** 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 in action.
- **ATTENTION please!** 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 if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
 - This appliance is intended to be used in household and not applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other operating environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This appliance is intended to be used at room temperature. **NEVER**










use the appliance outdoor.

- A damaged power cord can cause electric shocks. **NEVER** use the appliance if it is damaged, fallen or shows a malfunction, or if the power cord or plug are damaged. In all these cases return the appliance to your sales point or recognized after sales service.
- **NEVER** touch the operation display, the electrical cord or the plug with wet hands, and **NEVER** immerse them in water or any other liquid. They are only to be cleaned with a damp cloth. Should they get wet anyway, immediately pull out the plug from the socket.
- **NEVER** use separate timers or remote control systems.
- Immediately switch off the appliance and pull out the plug: after use or when the appliance is NOT in use, if the appliance does not function properly and when cleaning the appliance.
 - **NEVER** cover the ventilation grid when the appliance is operating.
 - **NEVER** put oil in the pan. 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 pan when the appliance is operating, steam might come out.
 - **IMMEDIATELY** unplug the appliance if dark smoke comes out of it. Only remove the pan when no more smoke is coming out.
 - **ALWAYS** place the appliance on a stable and flat surface, such as a kitchen counter or table, so that the appliance won't move or turn over.
 - **NEVER** pull the power cord, only the plug to unplug the appliance.
 - **NEVER** use extension cords or sockets. Place the appliance near a power point and connect it directly. **ALWAYS** unroll the power cord completely.
 - **NEVER** let the cord hang over the edge of the table or the counter.
 - **NEVER** place the power supply cord near heat sources such as cookers, heatings or ovens.
 - **NEVER** place the appliance near curtains, wall decoration, clothing, towels or other inflammable objects. Always make sure to have 10 cm on all sides of the appliance.
 - **NEVER** place anything on top of the appliance.
- Only use the baking oven with 230 Volt AC.
- In accordance with the legal safety standards, the baking oven must always be plugged into an earthed socket.
- For your own safety, the appliance will only work if it has been assembled correctly. Check that all parts were assembled correctly.
- Only use this appliance to fry without oil, bake and roast food.
- **NEVER** leave the appliance unattended and **NEVER** move it when plugged in.
- **ALWAYS** let the appliance cool down entirely before moving it.
- Always unroll the cord completely. **NEVER** turn the power cord around the baking oven, **NEVER** bend it or squeeze it.
- **ALWAYS** switch off the appliance and pull out the plug: after use or when the appliance is not in use, if the appliance doesn't work properly and when cleaning the appliance.
- **NEVER** use accessories or spare parts from other appliances or brands.
- Repairs may only be done by a recognized repairer or service center.

2. OPERATION DISPLAY



Symbol	Command
 On/Off	Press the  symbol to get the appliance out of, or to put it in standby mode. When the appliance is out of standby mode, a 0 will be shown on the display.
 Temperature	Press the  symbol to set the temperature. Then press  or  to set the desired temperature.
 Time	Press the  symbol to set the baking time. Then press  or  to set the desired time.
 Start/Pause	Press the  symbol to start the appliance. Press the  symbol to interrupt the started function. If no time or temperture are set before pressing  the appliance will start at 180°C for 10 minutes. This button only works if the pan and the basket are correctly placed in the appliance.
 Preheat function	Press the  symbol, the tekst Pre-Heat lights up Set the temperature by pressing the  symbol. Then press the  or  to set the desired temperature. Press the  symbol to start the preheating.

 <p>Menu</p>	<p>Press the  symbol to select a preprogrammed function.</p> <p>Press 1 x: Program for fries Press 2 x: Program for frozen fries Press 3 x: Program voor poultry Press 4 x: Program for snacks Press 5 x: Program for frozen snacks Press 6 x: Program for cupcakes Press 7 x: Program for nuggets Press 8 x: Program for steak Press 9 x: Program for fish</p> <p>To start the selected program press  *</p>
 <p>Reheat function</p>	<p>Press the  symbol to heat up the food. The text Reheat illuminates. Standard: 180°C – 4 min.</p>
 <p>Keep warm function</p>	<p>Press the  symbol to keep warm food. The text Keep Warm illuminates. Standard: 70°C – 60 min.</p>
	<p>If the closed lock is illuminated (blue) the pan is placed correctly in the appliance.</p>
	<p>If the open lock is illuminated (red) the pan is not placed correctly in the appliance. The appliance will not function.</p>

* For the content of each function, see Point 6 – Preprogrammed functions

3. BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging and stickers.
- Keep all packing material out of children's reach.
- Check the appliance and the power cord for any damage. Do not use the baking oven and return it to the sales point in case of damage.
- Before using the baking oven for the first time, it is recommended to clean the pan and the basket. (See 7. MAINTENANCE)
- Clean the pan and the basket with hot soapy water and a soft sponge. These pieces are dishwasher proof.
- Ensure that the voltage marked on the appliance is the same as your main voltage.

4. SETTINGS

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

ATTENTION: these settings are merely indicative. Since each ingredient may differ from kind to kind, brand to brand, but also from size, shape, content... it is possible that the indicated settings don't always entirely correspond.

TIPS:

- Smaller ingredients often require a shorter baking time than larger ingredients.
- Shaking small ingredients during the baking process might improve the final result. (See 6. USE).
- Add a little bit of oil on fresh potatoes for a crispier result. Add the oil before putting the ingredients 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 always provide the desired result.
- You can use the SnackTastic® to heat up ingredients. To do so, use the reheat function.

	Min-Max capacity (gram)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Shake	Other
Potatoes and fries					
Thin fries	*** 300-1000	9-19	200	Shake **	
Thick fries	*** 300-1000	12-22	200	Shake **	
Homemade fries (8*8mm)	300-1200	18-30	180	Shake **	Add ½ tbs oil
Potato wedges	300-900	18-24	180	Shake**	Add ½ tbs oil
Potato cubes	300-750	12-18	180	Shake**	Add ½ tbs oil
Rösti	250	15-18	180		*
Potato gratin	500	18-22	180		*
Meat and poultry					
Steak	100-600	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Meat loaf	100-500	18-22	180		
Drumstick	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-800	10-15	180		
Snacks					
Meat balls	240	7	200		*
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake**	*
Chicken Nuggets	*** 100-500	6-10	200	Shake**	*
Fish Fingers	*** 100-400	6-10	200		*
Bread crumbed cheese snack	*** 100-400	8-10	180		*
Vegetables	100-400	10	160		
Cake					
Quiche	400	20	190		Use the baking tin
Muffins	400	15	180		Use the baking tin
Cake	500 (total weight of the dough)	65	150		Use the baking tin

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

NOTE: add 3 minutes to the baking time if the appliance is cold.

NOTE: * Check if the ingredients are suited for preparation in the oven.

** See 6. Use – Personal settings – point 7

Homemade fries

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

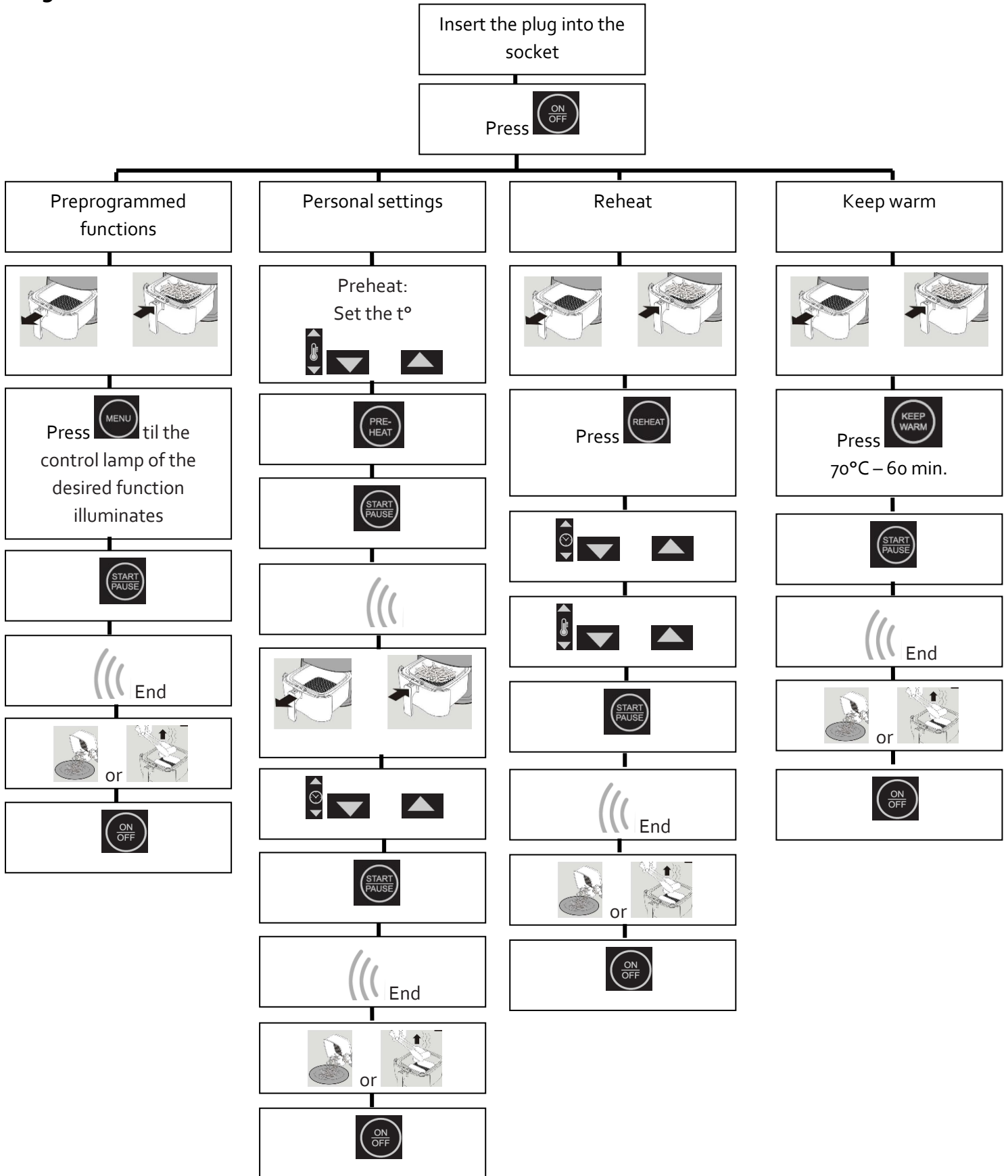
1. Peel the potatoes and cut them into fries.
2. Soak the fries in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them properly with some paper towel.
3. Pour ½ spoon of oil in a bowl, add the fries and mix carefully until all fries are equally covered with oil.
4. Remove the fries from the bowl with your hands or a kitchen utensil so redundant oil stays behind in the

bowl. Put the fries in the basket.

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

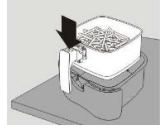
5. Bake the fries as mentioned earlier.

5. QUICK START





6. USE

1. Place the appliance on a stable, flat and heat resistant surface.
2. Place the basket correctly in the pan and the pan in the baking oven.
3. Pull the cord entirely out of the cable storage.
CAUTION: Do not put oil or any other liquid in the pan.
CAUTION: Don't put anything on top of the appliance.
4. Put the plug into the socket. You will hear a sound signal.
5. Press the On/Off Symbol to turn the appliance on.



PREPROGRAMMED FUNCTIONS






- Press the  symbol to select a preprogrammed function.
- Press 1 x: Program for fries
 - Press 2 x: Program for frozen fries
 - Press 3 x: Program voor poultry
 - Press 4 x: Program for snacks
 - Press 5 x: Program for frozen snacks
 - Press 6 x: Program for cupcakes
 - Press 7 x: Program for nuggets
 - Press 8 x: Program for steak
 - Press 9 x: Program for fish

To start the selected program press 

Function	Time	Temperature
Fries	25 min.	180°C
Frozen fries	16 min.	200°C
Poultry	20 min.	180°C
Snacks	15 min.	180°C
Frozen Snacks	10 min.	200°C
Cup cakes	18 min.	160 °C
Nuggets	8 min.	200°C
Steak	12 min.	180°C
Fish	9 min.	180°C

ATTENTION: these settings are merely indicative. Since each ingredient may differ from kind to kind, brand to brand, but also from size, shape, content... it is possible that the indicated settings don't always entirely correspond.

PERSONAL SETTINGS

1. Press the  symbol and set the desired temperature by pressing the  or  symbol. (Standard temperature is set on 180°C) Press the  symbol and then on the  symbol to start preheating.

2. When the preheating is completed you will hear a sound signal. Without operation within 5 minutes, the appliance will go back into standby mode.

3. Carefully pull the pan out of the appliance. You will hear a sound signal.



NOTE: always completely remove the pan from the appliance before adding ingredients to the basket. Don't push on the release button to do so.

4. Place the food into the basket.




NOTE: Do not fill the basket more than $\frac{4}{5}$, or the mentioned amount indicated in the above grid. Larger quantities will give a lesser result.


CAKE FUNCTION: put the cake dough into the baking tin, the baking tin into the basket and place the basket in the pan.

5. Put the pan back into the appliance. Never use the pan without accessory with handle.




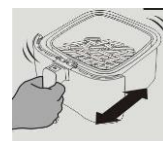
CAUTION: Don't touch the pan during or for some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

6. Set the baking time for the ingredients with the symbol . Standard it will start at 10 minutes. Press  or  to adjust the baking time. Add 3 minutes to the advised baking time if the appliance is cold.

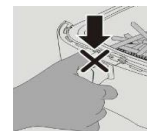
NOTE: Press  to start the appliance after setting the time. Time and temperature can be adjusted while operating. The system starts 5 seconds after confirmation of the settings.

7. Some ingredients require shaking halfway through the baking process. To shake the food, take the handle, pull the pan out of the appliance and shake. Then replace the pan into the

appliance. There is no need to interrupt the baking process by pressing  it stops automatically when the pan is removed and starts again automatically when the pan is put back. The display now shows a 5. The appliance will count down from 5. If the pan is placed in the appliance again within 5 minutes, the program will simply pick up where it left off. However, if the pan is not placed back into the appliance within 5 minutes the appliance will go into standby mode.



NOTE: do not press the release button on the basket while shaking.



TIP: to minimize the weight, you can remove the basket out of the pan and only shake the basket. To do so, remove pan with basket from the appliance, place on a heat resistant surface, and press the release button to release the basket.

8. When you hear the sound signal 3 times, the set program is finished. The word "End" appears on the screen and the appliance goes into standby mode. Remove the pan from the appliance and put it on a heat resistant surface.



9. Check if the ingredients are ready. If not, put the pan back in the appliance and set a few more minutes.

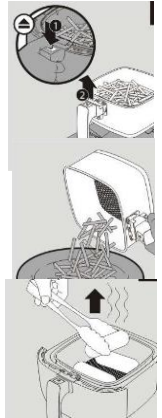
10. To remove small ingredients out of the basket (e.g. fries), press the release button and remove the basket from the pan.

Do not turn the basket upside down when it is still in the pan. Any redundant oil or residues that fell in the pan could fall on your ingredients.









After use, the pan and the ingredients are still very hot. Depending on the type of ingredients steam may escape from the pan.

TIP: To remove large or fragile food, it is best to use a kitchen pincers.

11. When a serving of ingredients is ready, the baking oven is instantly ready for preparing another serving. Push the ON/OFF button to re-activate the appliance and the proceed as mentioned above.





REHEAT

1. Push 
2. Press the  symbol and set the desired temperature by pressing the  or  symbol.
3. Press the  symbol and set the desired time by pressing the  or  symbol
4. Press the  symbol to start the appliance after setting temperature and time.
5. When the appliance gives 3 sound signals the reheating is over.



REHEAT

1. Push 
Standard the appliance is set on 70°C – 60 min.
2. Press the  symbol to start the appliance.
3. When the appliance gives 3 sound signals the reheating is over.



Automatic shut off after 2 hours of non-use.

7. MAINTENANCE

1. Clean the appliance after each use.
2. The pan, basket and inside of the appliance 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.
3. First remove the plug from the socket and let the baking oven cool down completely before cleaning.
TIP: in order to make the appliance cool down more quickly you can remove the pan.
4. Only clean the housing with a moist cloth.
5. The basket and the pan can be cleaned with hot soapy water and a cleaning brush.
TIP: The basket and the pan are dishwasher proof.
TIP: Use the FRITEL fat dissolver to remove remains.
TIP: If the food sticks to the basket or to the pan: put the basket in the pan and let it soak for about 10 minutes in water.
6. The inside of the appliance can be cleaned with warm water and a soft sponge.

- Clean the heating elements with a cleaning brush to remove sticking residues.

8. STORAGE

- Pull the plug from the socket and let the appliance cool down completely.
- Make sure all parts are clean and dry.
- Store the cord in the cable storage and fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

9. TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The SnackTastic® does not work.	The plug is not plugged in.	Insert the plug into the socket.
	The "ON/OFF" symbol wasn't pressed.	Press "ON/OFF" after having chosen all settings to start the appliance.
	There is no pan in the appliance or the pan is not correctly placed.	Put the pan (correctly) in the appliance.
The ingredients are not done.	There are too much ingredients in the basket.	Put smaller quantities at once in the basket.
	The set temperature is too low.	Increase the temperature.
	The baking time is too short.	Increase baking time.
The ingredients are not equally baked.	Some ingredients need to be shaken halfway through the baking process.	Shake ingredients which are piled up (f. ex. fries) halfway through the baking process.
The fried ingredients are not crispy.	You used snacks only suited for a traditional or a cool zone deep fryer.	Use oven snacks or slightly grease the ingredients with oil for crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Fill maximum 4/5 of the basket.
	The basket is not correctly placed in the pan.	Press the basket until you hear a click.
White smoke coming out of the appliance.	You're using very greasy ingredients.	When baking greasy ingredients, the redundant oil drips on the hot pan and causes smoke. This will not affect the final cooking result.
	There are some residues from prior bakings in the pan.	The smoke is caused by greasy residues heating up. Carefully clean the pan after each use.
Fries are fried unequally.	You used the wrong kind of potato.	Use another kind of potato.
	You didn't use any oil or didn't spread them equally.	Use some oil (see point 4. Homemade fries) Spread them equally in the basket.
	Color depends on the amount of water and oil in the fries.	Carefully dry the fries before you grease them with oil.
The fries are not crispy.	The crispiness depends on the amount of water and oil in the fries.	Cut smaller fries.
		Grease with a little bit more oil, see point 4.
If the dysfunction is not remedied too, bring the appliance to your sales point.		

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

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

10. WARRANTY CONDITIONS

Your warranty starts on the day of purchase. Warranty period: 2 years. In order to apply for warranty, please keep your purchase invoice.

- 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.
- Carriage both ways is for the purchaser's account.
- **The warranty only applies after submitting the 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 use, misuse handling or professional use.
- Lack of care.
- Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as manufacturer.
- When reference numbers are altered or removed.
- When the instructions in this user manual are not followed.

11. 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.

12. LIABILITIES

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

Wir gratulieren Ihnen! Sie haben gerade ein hochwertiges Gerät gekauft, an dem Sie sich noch jahrelang erfreuen werden.


Für zusätzliche Informationen und praktische Tipps über unsere Produkte können Sie unsere Website www.fritel.com oder www.facebook.com/snacktasticfritel besuchen.

Personen, die diese Gebrauchsanleitung nicht gelesen haben, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Bitte beachten Sie die Gewährleistungsbedingungen!

1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit den Europäischen CE der Sicherheitsnormen hergestellt und entspricht den allgemein anerkannten Normen und Vorschriften bezüglich der Sicherheit von Geräten. Wie beim Gebrauch aller elektrischer Haushaltsgeräte müssen einige wichtige Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um Unfälle und Beschädigungen zu vermeiden.

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

Gebrauch in anderen Umgebungen wie:











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




















- Dieses Gerät ist zum Gebrauch auf Zimmertemperatur geeignet. Das Gerät darf **NIEMALS** außer Haus benutzt werden.
- Ein beschädigtes Kabel kann Elektroschocks verursachen. **NIEMALS** das Gerät benutzen, wenn es beschädigt oder gefallen ist, wenn es eine Störung hat oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie in all diesen Fällen das Gerät zu einer anerkannten Reparaturstelle.
- Den Bedienteil, das Elektrokabel und den Stecker **NIEMALS** mit nassen Händen berühren und **NIEMALS** in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Reinigung ausschließlich mit einem leicht feuchten Tuch. Falls das Gerät doch nass oder feucht werden sollte, unmittelbar den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Verwenden Sie **NIEMALS** separate Timer oder Fernbedienungen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, nachdem Sie es benutzt haben. Tun Sie dies auch, wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn Sie es reinigen wollen oder bevor Sie es umstellen.
- Decken Sie **NIEMALS** das Lüftungsgitter ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öl in der Schublade kann Brandgefahr verursachen. Geben Sie **NIEMALS** Öl in die Schublade.
- Fassen Sie **NIEMALS** die Innenseite des Geräts an, wenn es in Betrieb ist.
- Während des Backens kann heißer Dampf aus den Öffnungen des Geräts entweichen. Bleiben Sie **IMMER** mit den Händen und dem Gesicht davon entfernt. Sie sollten auch immer vorsichtig sein mit dem Entfernen der Schublade aus dem Gerät, wenn es in Betrieb ist, auch daraus kann Dampf entweichen.
- Ziehen Sie **SOFORT** den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät dunklen Rauch erzeugt. Die Schublade erst aus dem Gerät entfernen, wenn es keine dunkle Rauchentwicklung mehr gibt.
- Das Gerät immer auf eine feste und flache Oberfläche stellen, wie eine Anrichte oder einen Tisch, damit das Gerät nicht kippen oder verschieben kann.
- Netzstecker **IMMER** am Stecker und **NIEMALS** am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Verwenden Sie **NIEMALS** Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen. Das Gerät immer in die Nähe einer Steckdose stellen und direkt anschließen. Rollen Sie das Kabel **IMMER** völlig ab.
- Lassen Sie das Kabel **NIEMALS** über die Kante einer Anrichte oder über eine Tischkante hängen.
- Halten Sie das Netzkabel **IMMER** von heißen Oberflächen wie Kochplatten, Ofen, Herd entfernt.
- Stellen Sie das Gerät **NIEMALS** in die Nähe von Vorhängen, Mauerdekorationen, Textilien oder anderen brennbaren Gegenständen. Beachten Sie immer, dass es an allen Seiten des Geräts 10 cm Freiraum gibt.
- **NICHTS** auf das Gerät stellen.
- Das Gerät nur mit 230 Volt Wechselstrom verwenden.

- Das Gerät muss immer an eine Netzsteckdose mit Erdung angeschlossen werden, den gesetzlichen Sicherheitsstandards gemäß.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit wird das Gerät nur funktionieren, wenn es korrekt montiert ist. Bitte prüfen Sie, ob alle Zubehörteile korrekt montiert worden sind.
- Dieses Gerät eignet sich nur zum Frittieren, Backen und Braten von Nahrung ohne Öl.
- Benutzen Sie das Gerät **NIEMALS** unbeobachtet. Stellen Sie das Gerät **NIEMALS** um, solange sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es umstellen.
- Das Netzkabel muss immer komplett ausgefahren sein. Wickeln Sie **NIEMALS** das Kabel um das Gerät, wenn es in Betrieb ist, **NIEMALS** das Kabel knicken oder darin kneifen.
- Das Gerät sofort abschalten und den Stecker ausziehen: Nach Gebrauch oder wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn das Gerät nicht wie erwartet funktioniert und bei der Reinigung des Geräts.
- **NIEMALS** Ersatzteile und Zubehörteile anderer Marken/Modelle verwenden.
- Reparaturen dürfen **NUR** von einem anerkannten Fachmann oder einer Reparaturstelle durchgeführt werden.

2. BEDIENFELD



Symbol	Bedienung
 Ein/Aus	Drücken Sie das Symbol  , um das Gerät in oder aus dem Standby-Modus zu schalten. Wenn Sie aus dem Standby-Modus schalten, erscheint auf dem Display eine 0.
 Temperatur	Drücken Sie das Symbol  , um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie danach  oder  um die gewünschte Temperatur einzustellen.
 Zeit	Drücken Sie das Symbol  , um die Backzeit einzustellen. Drücken Sie danach  oder  um die gewünschte Zeit einzustellen.

 Start/Pause	<p>Drücken Sie das Symbol  um das Gerät einzuschalten.</p> <p>Drücken Sie das Symbol  um eine Funktion zu unterbrechen.</p> <p>Wenn Sie  drücken und vorab weder Zeit noch Temperatur eingestellt wurden, schaltet sich das Gerät standardmäßig 10 min. lang auf 180°C ein.</p> <p>Diese Funktion funktioniert nur, wenn die Schublade und der Korb korrekt in das Gerät gestellt wurden.</p>
 Vorheizfunktion	<p>Drücken Sie das Symbol , der Text "Pre-Heat" wird erleuchtet.</p> <p>Wählen Sie die Temperatur, indem Sie  benutzen. Drücken Sie danach  oder  um die gewünschte Temperatur einzustellen.</p> <p>Drücken Sie das Symbol , um das Vorheizen zu starten.</p>
 Menü	<p>Drücken Sie das Symbol , um eine vorprogrammierte Funktion zu wählen.</p> <p>Drücken Sie 1 Mal: Programm für fries (Pommes Frites) Drücken Sie 2 Mal: Programm für frozen fries (tiefgekühlte Pommes) Drücken Sie 3 Mal: Programm für poultry (Geflügel) Drücken Sie 4 Mal: Programm für snacks Drücken Sie 5 Mal: Programm für frozen snacks (tiefgekühlte Snacks) Drücken Sie 6 Mal: Programm für cupcakes Drücken Sie 7 Mal: Programm für nuggets Drücken Sie 8 Mal: Programm für steak Drücken Sie 9 Mal: Programm für fish (Fisch)</p> <p>Um die gewählte Funktion zu starten, drücken Sie .</p>
 Aufwärmfunktion	<p>Drücken Sie das Symbol , um die Zutaten aufzuwärmen.</p> <p>Der Text „Reheat“ erleuchtet.</p> <p>Standardmäßig: 180°C – 4 min.</p>
 Warmhaltefunktion	<p>Drücken Sie das Symbol , damit die Nahrung warm bleibt.</p> <p>Der Text „Keep Warm“ erleuchtet.</p> <p>Standardmäßig: 180°C – 4 min.</p>
	<p>Wenn das geschlossene Schloss-Symbol blauw erleuchtet, ist die Schublade korrekt in das Gerät gestellt.</p>
	<p>Wenn das offene Schloss-Symbol rot erleuchtet, is die Schublade nicht (korrekt) in das Gerät gestellt/nicht ganz geschlossen. Das Gerät wird dann nicht funtkionieren.</p>

Für den genauen Gebrauch der Funktionen siehe Punkt 6.VORPROGRAMMIERTE FUNKTIONEN.

3. VOR DER ERSTINBETRIEBNAHME

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

4. EINSTELLUNGEN

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

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

HINWEISE:

- Kleinere Zutaten erfordern normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Während des Zubereitungsprozesses ist es möglich, dass das Schütteln kleinerer Zutaten das Backergebnis positiv beeinflusst. (s. Punkt 6. ANWENDUNG)
- Das Hinzufügen von einem kleinen bisschen Öl auf frische Kartoffeln kann die Zutaten knuspriger machen. Fügen Sie das Öl hinzu, bevor Sie die Zutaten in den Korb legen. Backen Sie die Zutaten innerhalb einiger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Snacks, die in einem herkömmlichen Ofen zubereitet werden können, können auch im SnackTastic® zubereitet werden. Snacks oder Pommes, die nur für eine Fritteuse geeignet sind, werden nicht dasselbe Ergebnis haben.
- Sie können den SnackTastic® zur Aufwärmung der Zutaten verwenden. Verwenden Sie dann die Reheat-Funktion.

	Min-Max Kapazität (g)	Zubereitungszeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Übriges
Kartoffeln und Pommes					
Dünne Pommes ^{***}	300-1000	9-19	200	Schütteln**	
Dicke Pommes ^{***}	300-1000	12-22	200	Schütteln**	
Selbstgemachte Pommes (8*8Mm)	300-1200	18-30	180	Schütteln**	Einen halben Essl. Öl hinzufügen
Kartoffelspalten	300-900	18-24	180	Schütteln**	Einen halben Essl. Öl hinzufügen
Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	Schütteln**	Einen halben Essl. Öl hinzufügen
Rösti	250	15-18	180		*
Kartoffelgratin	500	18-22	180		*
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-600	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		

Hackbraten	100-500	18-22	180		
Drumstick	100-500	18-22	180		
Hähnchenbrust/-filet	100-800	10-15	180		
Snacks					
Fleischbällchen	240	7	200		*
Frühlingsrolle	100-400	8-10	200	Schütteln**	*
Chicken Nuggets ***	100-500	6-10	200	Schütteln**	*
Fish Fingers ***	100-400	6-10	200		*
Panierte Käsesnacks ***	100-400	8-10	180		*
Gemüse	100-400	10	160		
Gebäck					
Quiche	400	20	190		Die Kuchenform benutzen
Muffins	400	15	180		Die Kuchenform benutzen
(Topf)kuchen	500 (Gesamtgewicht des Teiges)	65	150		Die Kuchenform benutzen

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

BEMERKUNG: Benutzen Sie immer die Vorheizfunktion.

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

** siehe Punkt 6. GEBRAUCH – Punkt 7

Selbstgemachte Pommes Frites

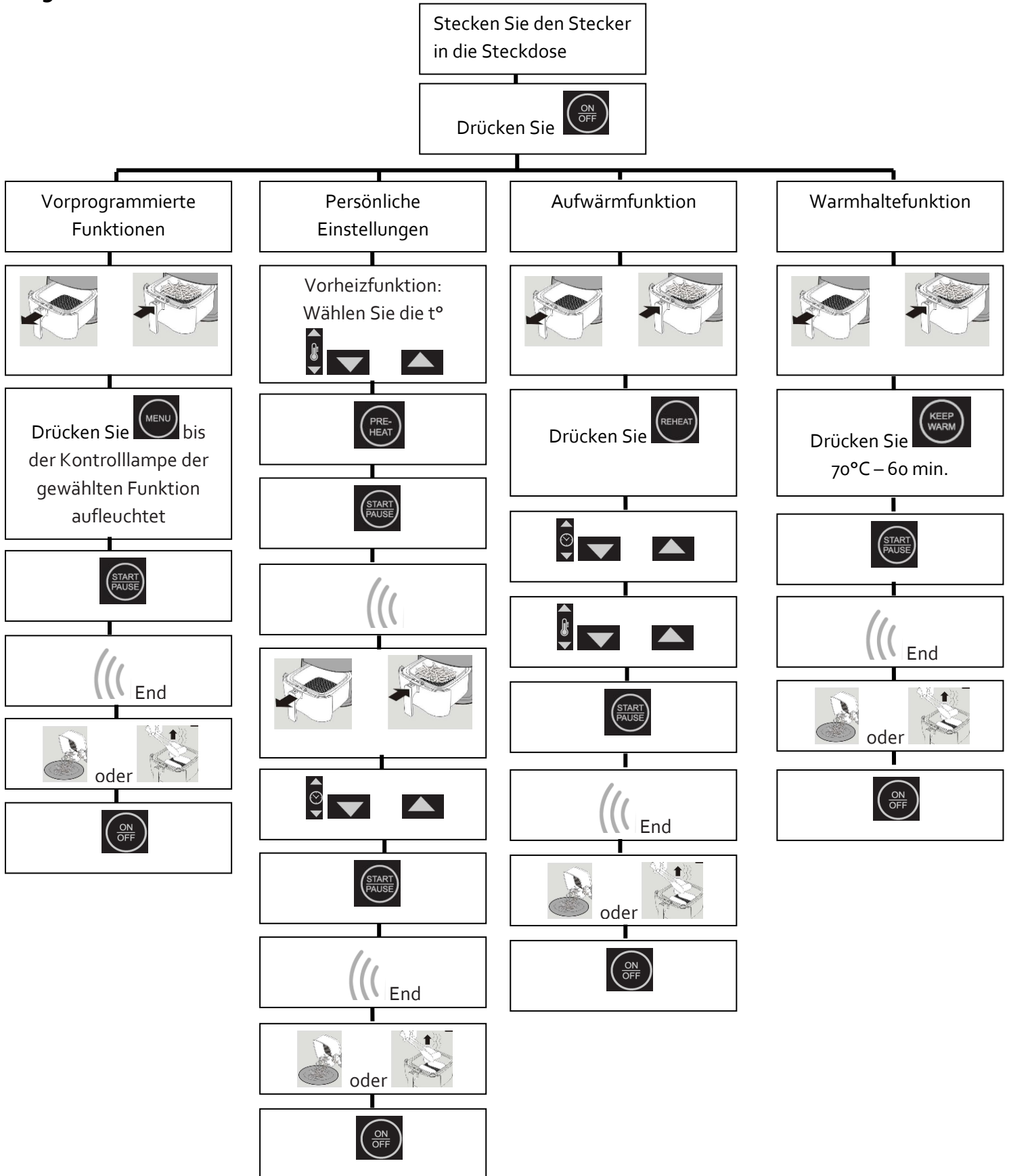
Für optimale Ergebnisse, empfehlen wir Ihnen, vorfrittierten Pommes zu verwenden (z.B. Tiefkühl-Pommes). Wenn Sie die Pommes Frites selber machen möchten, empfehlen wir Ihnen, die folgenden Schritte zu befolgen:

1. Die Kartoffeln schälen und sie zu Pommes schneiden.
2. Die Pommes min. 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen lassen, herausnehmen und abtrocknen mit Papiertüchern.
3. Einen halben Esslöffel Öl in eine Schüssel gießen, die Pommes hinzufügen und gut mischen, damit die Pommes vollständig mit Öl bedeckt sind.
4. Die Pommes mit den Händen oder mit einer Küchenzange aus der Schüssel nehmen, sodass das überflüssige Öl in der Schüssel zurückbleibt. Die Pommes in den Korb legen.

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

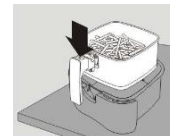
5. Die Pommes backen wie bereits erwähnt.

5. QUICK START




6. GEBRAUCH


1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
2. Stellen Sie den Korb korrekt in die Schublade und die Schublade in das Gerät.
3. Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelfach.
ACHTUNG: Kein Öl oder andere Flüssigkeiten in die Schublade gießen.
ACHTUNG: Nichts auf das Gerät stellen.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Ein Signalton erklingt.
5. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol, um das Gerät einzuschalten.



VORPROGRAMMIERTE FUNKTIONEN

Drücken Sie das Symbol  und stellen Sie die gewählte Funktion ein.

- Drücken Sie 1 Mal: Programm für fries (Pommes Frites)
- Drücken Sie 2 Mal: Programm für frozen fries (tiefgekühlte Pommes)
- Drücken Sie 3 Mal: Programm für poultry (Geflügel)
- Drücken Sie 4 Mal: Programm für snacks
- Drücken Sie 5 Mal: Programm für frozen snacks (tiefgekühlte Snacks)
- Drücken Sie 6 Mal: Programm für cupcakes
- Drücken Sie 7 Mal: Programm für nuggets
- Drücken Sie 8 Mal: Programm für steak
- Drücken Sie 9 Mal: Programm für fish (Fisch)






Um die gewählte Funktion zu starten, drücken Sie .


Funktion	Zeit	Temperatur
Fries	25 min.	180°C
Frozen fries	16 min.	200°C
Poultry	20 min.	180°C
Snacks	15 min.	180°C
Frozen Snacks	10 min.	200°C
Cup cakes	18 min.	160 °C
Nuggets	8 min.	200°C
Steak	12 min.	180°C
Fish	9 min.	180°C

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

PERSÖNLICHE EINSTELLUNGEN

Wenn Sie selbst alles einstellen möchten:

1. Drücken Sie das  Symbol und stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie  oder  drücken (Standardtemperatur ist auf 180 Grad eingestellt). Drücken Sie das  Symbol und danach das  Symbol, um das Vorheizen zu starten.

2. Ein Signalton erklingt, wenn das Gerät vorgeheizt ist. Falls innerhalb von 5 Minuten keine Auswahl getroffen wird, schaltet das Gerät wieder auf Standby-Betrieb über. 

3. Ziehen Sie die Schublade vorsichtig aus dem Gerät heraus.

Ein Signalton erklingt.

ACHTUNG: Ziehen Sie die Schublade immer vollständig aus dem Gerät, bevor Sie Zutaten hineinlegen (ohne den Release-Knopf des Korbes zu drücken).



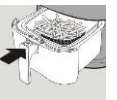
4. Legen Sie die Nahrung in den Korb.

ACHTUNG: Den Korb nicht mehr als 4/5 füllen. Halten Sie sich an die angegebenen Mengen in der oben stehenden Tabelle. Größere Mengen werden zu weniger guten Ergebnisse führen.



KUCHEN-FUNKTION: Füllen Sie den Kuchenteig in die Backform, stellen Sie die Backform in den Korb und stellen Sie den Korb in die Schublade.


5. Stellen Sie die Schublade wieder in das Gerät. Verwenden Sie die Schublade niemals ohne Zubehör mit Handgriff.

ACHTUNG: Berühren Sie die Schublade nicht während oder einige Zeit nach dem Gebrauch, denn sie wird sehr heiß. Fassen Sie die Schublade nur am Griff an.




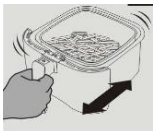
6. Stellen Sie die Backzeit für die Zutaten anhand des  Symbols ein. Standardmäßig sind 10 min eingestellt.

Drücken Sie  oder , um die Backzeit zu ändern. Wählen Sie 3 Minuten extra, wenn das Gerät kalt ist.

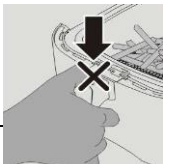
BEMERKUNG: Drücken Sie , um das Gerät nach der Zeiteinstellung einzuschalten. Zeit und Temperatur können während des Betriebs geändert werden. Das System startet 1 Sekunde nach Bestätigung der Einstellungen.

7. Einige Zutaten sollten in der Hälfte des Backprozesses geschüttelt werden. Um die Nahrung zu schütteln, nehmen Sie den Handgriff, ziehen die Schublade aus dem Gerät und schütteln. Stellen

Sie die Schublade dann wieder in das Gerät. Sie brauchen den Backprozess nicht mit dem  Symbol zu unterbrechen, da das System automatisch ab- und einschaltet, wenn die Schublade aus- und wieder eingestellt wird. Auf dem Display erleuchtet 5. Das Gerät zählt nun von 5 zurück. Wenn die Schublade innerhalb von 5 min wieder eingestellt wird, läuft die Funktion einfach weiter. Falls die Schublade länger als 5 min aus dem Gerät entfernt ist, wird sich das Gerät in Standby-Betrieb schalten.



ACHTUNG: Während des Schüttelns nicht auf die Korbentrieglungstaste drücken.



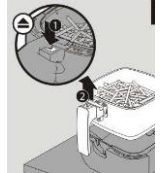
HINWEIS: Zur Reduzierung des Gewichts, nehmen Sie den Korb aus der Schublade und schütteln Sie nur den Korb. Schublade samt Korb aus dem Gerät nehmen, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie dann die Korbentrieglungstaste am Griff.

8. Wenn Sie den Signalton dreimal hören, ist das eingestellte Programm abgelaufen. Auf dem Display erleuchtet „END“ und das Gerät schaltet wieder auf Standby-Betrieb um. Nehmen Sie die Schublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.



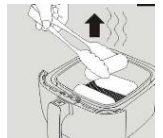
9. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Sind die Zutaten noch nicht fertig, führen Sie die Schublade wieder in das Gerät ein und stellen den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein

10. Zur Entnahme von kleinen Zutaten aus dem Korb (z.B. Pommes), drücken Sie die Korbentrieglungstaste und heben den Korb aus die Schublade.




Drehen Sie den Korb nicht kopfüber, solange er sich in der Schublade befindet. Backreste und das überschüssige Öl, das sich in der Lade angesammelt hat, könnte über die Zutaten fließen.









Die Schublade und die Zutaten sind nach der Zubereitung noch sehr heiß. Je nach Art der Zutaten, kann aus der Schublade Dampf entweichen.



HINWEIS: Sie benutzen am besten eine Küchenzange, um große oder zerbrechliche Zutaten aus dem Korb zu heben.



11. Sobald eine Portion fertig ist, ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer folchenden Portion bereit. Drücken Sie das  , um das Gerät zu aktivieren und handeln Sie wie hier oben vorgeschrieben.

AUFWÄRMFUNKTION

1. Drücken Sie das Symbol 
2. Drücken Sie das Symbol  um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie danach  oder  um die gewünschte Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie das Symbol  um Bakzeit einzustellen Drücken Sie danach  oder  um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Drücken Sie das Symbol  um das Gerät einzuschalten
5. Wenn Sie den Signalton dreimal hören ist die Aufwärmung beendet.



WARMHALTEFUNKTION

1. Drücken Sie das Symbol 
Standardmässig ist das Gerät eingestellt auf 70°C – 60 Min.
2. Drücken Sie das Symbol  um das Gerät einzuschalten
3. Wenn Sie den Signalton dreimal hören ist die Warmhaltefunktion beendet



Automatische Abschaltung nach 2 Stunden Nichtnutzung.

7. WARTUNG

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Die Schublade, der Korb und das Innere des Geräts sind mit einer Antihafbeschichtung überzogen. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen Küchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

HINWEIS: Nehmen Sie die Schublade samt Korb aus dem Gerät, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

4. Reinigen Sie die Außenseiten des Geräts nur mit einem feuchten Tuch.
5. Reinigen Sie die Schublade und den Korb mit heißem Wasser, etwas Reinigungsmittel und einer Spülbürste.

HINWEIS: Korb und Schublade sind spülmaschinenfest.

HINWEIS: Verwenden Sie den FRITEL Fettlöser, um hartneckige Schmutzreste zu entfernen.



HINWEIS: Falls sich am Korb oder an der Schublade Essensreste festgesetzt haben, stellen sie den Korb in die Schublade und lassen Sie sie etwa 10 Minuten in heißem Wasser einweichen.

6. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
7. Reinigen Sie die Heizelemente mit einer Spülbürste, um verbleibende Essensreste zu entfernen.
8. Das Gerät gründlich trocknen, bevor Sie es erneut verwenden oder aufbewahren.

8. 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.
3. Räumen Sie das Netzkabel in das Kabelfach ein und drücken Sie es in das dafür vorgesehene Schloss fest.

9. PRAKTISCHE TIPPS BEI STÖRUNGEN

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Der SnackTastic® funktioniert nicht.	Der Stecker steckt nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
	Sie haben das  Symbol nicht gedrückt.	Drücken Sie  nachdem Sie alle Einstellungen, um das Gerät einzuschalten, gewählt haben.
	Die Lade fehlt oder wurde nicht korrekt eingesetzt.	Führen Sie die Lade korrekt in das Gerät ein.
Die zubereiteten Zutaten sind nicht gar.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Tun Sie geringere Mengen in den Korb.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur höher ein.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Lassen sie die Zutaten länger backen.
Die Zutaten sind ungleichmäßig gebacken.	Bestimmte Zutaten müssen in der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes), müssen in der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.

Frittierte Zutaten sind nicht knusprig.	Sie haben Snacks verwendet, die nur in einer herkömmlichen Fritteuse oder einer Kaltzonen Fritteuse zubereitet werden können.	Verwenden Sie Ofensnacks oder geben Sie etwas Öl auf die Zutaten, um zu einem knusprigeren Ergebnis zu kommen.
Ich kann die Schublade nicht ordnungsgemäß in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Den Korb nicht mehr als 4/5 füllen.
	Der Korb wurde nicht richtig in die Schublade eingesetzt.	Schieben Sie den Korb in die Schublade, bis Sie ein Klickgeräusch hören.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Sie verwenden fettige Zutaten.	Wenn Sie sehr fettige Zutaten zubereiten, tropft Öl in die heiße Schublade und bildet weißen Rauch. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Die Schublade enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Der Rauch wird verursacht, wenn Backreste in der Schublade erhitzt werden. 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.
	Sie haben kein Öl verwendet oder die Pommes nicht gleichmäßig verteilt.	Verwenden Sie etwas Öl (s. Punkt 4. Selbstgemachte Pommes Frites). Verteilen Sie die Pommes über den Boden des Korbes.
	Die Farbe ist unterschiedlich, je nach Menge an Wasser und Öl in den Pommes.	Trocknen Sie die Pommes gründlich, bevor Sie Öl hinzugeben.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit hängt von der Menge an Wasser und Öl in den Pommes ab.	Schneiden Sie die Pommes kleiner.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu (s. Punkt 4).
Falls die Störung noch NICHT behoben ist, wenden Sie sich an die Verkaufsstelle.		
Fehlercode		
E1	E2	E3
Bringen Sie das Gerät zurück zur Verkaufsstelle.	Bringen Sie das Gerät zurück zur Verkaufsstelle.	Bringen Sie das Gerät zurück zur Verkaufsstelle.

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

10. GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN

Die Gewährleistung beginnt am Ankaufstag. Dauer der Gewährleistung: 2 Jahre.

Die Gewährleistung gilt nur nach Vorlage des Kaufbelegs (keine Kopie).

Gewährleistungsbedingungen:


- Die Gewährleistung deckt kostenfreie Reparatur und/oder Ersatz aller Teile, die von unserer technischen

-
- Abteilung als Konstruktions-, Material- oder Fabrikationsfehler anerkannt werden.
- Die Gewährleistung gilt nur für den Erstkäufer.
 - Die Portokosten für den Hin- und Rückversand gehen zu Lasten des Käufers.
 - Die Gewährleistung gilt nur nach Vorlage der Verkaufsrechnung (keine Kopie).
 - Die Gewährleistung gilt nicht bei normalem Verschleiss.

Die Gewährleistung ist automatisch hinfällig bei:

- Falschem Anschluss, z.B. übermäßigen Netzspannungsschwankungen.
- Nicht normalem, professionellem oder zweckwidrigem Gebrauch oder Behandlung.
- Fehlender oder falscher Pflege.
- Geräten, die von unautorisierten Personen geändert oder repariert wurden.
- Geräten, deren Kennnummern/Seriennummern beseitigt oder geändert wurden.
- **NICHT**befolgung der Angaben in der Gebrauchsanweisung.

11. UMWELT

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

12. HAFTUNG

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



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 CONSEILS pratiques, surfez sur le site www.fritel.com!

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

For all supplementary information, recipes and practical tips about all our appliances please visit our website www.fritel.com!

Find us on facebook: www.fb.com/fritel.vanratingen!

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

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

www.FRITEL.com
J. van Ratingen nv • Stadsheide 11, B-3500 Hasselt
E-mail: info@fritel.com

V2017-05