



## MY SNACKTASTIC®



### 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**

- A. Korf + lade
- B. Korfgreep
- C. Temperatuurregeling (80-200°C)
- D. Timer (0-60 min.)
- E. Controlelamp POWER
- F. Controlelamp HEAT

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

**DESCRIPTION DE L'APPAREIL**

- A. Panier + tiroir
- B. Poignée du panier
- C. Thermostat (80-200°C)
- D. Minuteur (0-60 min.)
- E. Lampe témoin POWER
- F. Lampe témoin HEAT

Nous nous réservons le droit de faire des changements techniques.

**DESCRIPTION OF THE APPLIANCE**

- A. Basket + pan
- B. Basket handle
- C. Temperature controller (80-200°C)
- D. Timer (0-60 min.)
- E. Control light POWER
- F. Control light HEAT

We reserve the right to execute technical modifications.

**BESCHREIBUNG DES GERÄTES**

- A. Korb + Schublade
- B. Korbgriff
- C. Temperaturregler
- D. Schaltuhr (0-60 Min.)
- E. Kontrollleuchte POWER
- F. Kontrollleuchte HEAT

Wir behalten das Recht vor, technische Änderungen vorzunehmen.

Proficiat! U kocht zonet een bakoventje 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](http://www.fritel.com) of op [www.facebook.com/snacktasticfritel](https://www.facebook.com/snacktasticfritel). Personen die deze gebruiksaanwijzing **NIET** gelezen hebben mogen dit bakoventje **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 bakoventje beschadigd wordt.

-  **LET OP!** Verbrandingsgevaar! Door gebruik van het toestel ontstaan hete oppervlakken. Raak enkel de handgrepen 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 op kamertemperatuur en voor gelijkaardige 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 bedieningsknoppen, 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 afstandbedieningsystemen gebruiken.
- Verwijder na gebruik steeds onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Doe dit ook als het toestel niet in gebruik is, vooraleer u het reinigt en vooraleer u het verplaatst.
- Bedek het ventilatierooster **NOOIT** als het toestel in werking is.
- Doe **NOOIT** rechtstreeks 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 **ONMIDDELIJK** 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. Rol bij gebruik steeds het volledige snoer af.
- 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 bakoventje **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 bakoventje enkel gebruiken met 230 Volt wisselstroom
- In overeenstemming met de wettelijke veiligheidsnormen moet het bakoventje 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 als het in werking is en het **NOOIT** verplaatsen wanneer het in werking is.
  - 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. 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 bakoventje voor het eerst te gebruiken is het aanbevolen de lade af te wassen. (zie ONDERHOUD)
- Reinig de lade met warm water, zeep en een zachte spons. Deze onderdelen zijn eveneens vaatwasserbestendig.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met deze aangeduid op het toestel.

## 3. INSTELLINGEN

Onderstaande tabel geeft aan welke instellingen best gebruikt worden voor welke ingrediënten.

OPGELET: deze instellingen zijn slechts richtlijnen. Aangezien elk ingrediënt kan verschillen van merk tot merk en ook van grootte, vorm, inhoud,... kunnen aangegeven instellingen mogelijk niet helemaal overeenkomen.

TIPS:

- Kleinere ingrediënten vereisen vaak een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Tijdens het bakproces kan opschudden (zie GEBRUIK) van kleine ingrediënten het bakresultaat gunstig beïnvloeden.
- Het toevoegen van een beetje olie op verse aardappelen kan de ingrediënten 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 het gewenste resultaat opleveren.
- U kan de SnackTastic® gebruiken om ingrediënten op te warmen. Stel de temperatuur in dat geval in op 150°C voor maximaal 10 minuten.

|                                | Min-Max capaciteit (gr.)      | Tijd (min.) | Temperatuur (°C) | Opschudden  | Overig |
|--------------------------------|-------------------------------|-------------|------------------|-------------|--------|
| <b>Aardappelen en frietjes</b> |                               |             |                  |             |        |
| Frietjes ***                   | 300-700                       | 15-20       | 200°             | Opschudden* |        |
| <b>Vlees en gevogelte</b>      |                               |             |                  |             |        |
| Steak                          | 200-800                       | 10-20       | 180°             |             |        |
| Varkenskoteletjes              | 200-800                       | 20-25       | 180°             |             |        |
| Vis                            | 200-800                       | 15-20       | 160°             |             |        |
| Kippenboutjes                  | 100-500                       | 20-25       | 200°             |             |        |
| <b>Snacks</b>                  |                               |             |                  |             |        |
| Chicken Nuggets ***            | 100-500                       | 6-10        | 200°             | Opschudden* |        |
| Fish Sticks ***                | 100-400                       | 15-20       | 160°             |             |        |
| Muffins                        | 300                           | 20-30       | 160°             |             |        |
| Cake                           | 300 (gewicht van totale deeg) | 20-30       | 160°             |             |        |

OPMERKING: Voeg 3 minuten toe aan de baktijd indien het toestel koud is bij de eerste bakbeurt.

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

### 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. Giet de frietjes niet van de kom in de korf om te vermijden dat de overtollige olie in de lade terecht komt. 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.
5. Bak de frietjes zoals eerder aangegeven.

## 4. GEBRUIK

1. Plaats het toestel op een vlakke, stabiele en warmtebestendige ondergrond.
2. Trek het snoer volledig uit het kabelvak.

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

OPGELET: plaats niets bovenop het toestel.

3. Trek de lade voorzichtig uit het toestel.

OPGELET: trek de lade steeds volledig uit het toestel vooraleer u ingrediënten toevoegt in de korf.

4. Plaats de ingrediënten in de korf.

OPGELET: Vul de korf niet meer dan 4/5<sup>e</sup>, of de aangegeven hoeveelheden in bovenstaande tabel. Grotere hoeveelheden zullen een minder goed resultaat opleveren.

---

CAKE-FUNCTIE: doe het cake beslag in de cakevorm, doe de cakevorm in de korf en plaats de korf in het toestel.

5. Plaats de lade terug in het toestel.

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. Steek de stekker in het stopcontact.
7. Stel de gewenste temperatuur in door aan de tempertuurregelaar te draaien.
8. Stel de baktijd in voor de ingrediënten door aan de TIMER knop te draaien.  
Het POWER controle lampje gaat branden.
9. Het HEAT controlelampje gaat branden. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt dooft het controle lampje.  
Tijd en temperatuur kunnen aangepast worden tijdens de werking. Het toestel begint te warmen zodra de tijd is ingesteld.  
OPMERKING: indien gewenst kan het toestel voorverwarmd worden. Stel de gewenste temperatuur in. Draai de TIMER knop op 3 minuten en wacht tot het HEAT controlelampje uit gaat. Ga dan verder vanaf punt 4 zoals hierboven beschreven.
10. Sommige ingrediënten die over elkaar liggen dienen opgeschud te worden halverwege het bakproces om een egaal bakresultaat te verkrijgen. Om de ingrediënten op te schudden, neem het handvat vast, trek de lade uit het toestel en schud. Plaats dan de lade terug in het toestel.

OPMERKING: tijdens het bakproces zal het HEAT controlelampje aan en uit gaan.

Dit is normaal, het geeft aan dat het toestel zichzelf aan en uit schakelt om de ingestelde temperatuur aan te houden.

11. Wanneer de ingestelde tijd afgelopen is hoort u een kort geluidsignaal en zal het toestel automatisch uitschakelen. Haal de lade uit het toestel en plaats het op een hittebestendig oppervlak.  
TIP: om het toestel manueel uit te schakelen: draai de timer terug op 0.
12. 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.
13. Om kleine ingrediënten uit de korf te halen (vb. frietjes), neem de korf uit het toestel. Draai de korf niet ondersteboven. Bakresten of olieresten die in de lade gevallen zijn, zouden dan op uw ingrediënten kunnen vallen/druppen.  
LET OP :Na het bakken zijn de lade en de ingrediënten nog zeer heet. Naargelang de gebruikte ingrediënten die gebakken zijn kan er stoom vrij komen.

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

14. Wanneer een eerste bakbeurt klaar is, is het toestel meteen klaar om een volgende bakbeurt te starten.

## 5. ONDERHOUD

1. Reinig het toestel na elk gebruik.
2. De korf is 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 bakoventje volledig afkoelen alvorens het te reinigen.  
TIP: om het afkoelen te bevorderen kan u de lade uit het toestel halen.
4. De behuizing enkel reinigen met een vochtige doek.

5. De korf kan gereinigd worden in een heet zeepsopje met een zacht afwasborsteltje.  
TIP: Korf is vaatwasserbestendig.  
TIP: Gebruik een vetlosweker voor overgebleven vuil.  
TIP: Indien voedingsresten blijven kleven aan de korf: 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.

## 6. 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.

## 7. 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.  |
|   | De timer werd niet ingesteld  | Draai de TIMER knop om de gewenste tijd in te stellen.  |
|   | Er is geen lade in het toestel.   | 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 egaal 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 lade is niet correct in het toestel geplaatst.   | Plaats de lade correct in het toestel.  |
| 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 heeft nog restanten van vorige bakbeurten.  | De rook komt van het opwarmen van de restjes in de lade. Reinig de lade grondig na elk gebruik.   |
| Frietjes zijn niet homogeen gebakken.       | U gebruikt het verkeerde soort aardappel.   | Gebruik een andere soort aardappelen.   |
|   | Het krokante hangt af van de hoeveelheid water en olie in de frietjes.                              | Droog de frietjes zorgvuldig voor ze in te smeren met olie  |
|   | Het krokante hangt af van de hoeveelheid  | Snij kleinere frietjes  |



|                             |                               |                      |
|-----------------------------|-------------------------------|----------------------|
| Frietjes zijn niet krokant. | water en olie in de frietjes. | Smeer wat meer olie. |
|-----------------------------|-------------------------------|----------------------|

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

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

## 8. 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

## 9. 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.

## 10. 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 bakoventje, 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 fourneau 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](http://www.fritel.com) ou [www.facebook.com/snacktasticfritel](https://www.facebook.com/snacktasticfritel). Les personnes n'ayant **PAS** lu ce mode d'emploi ne peuvent **PAS** utiliser ce fourneau. N'oubliez pas de lire les conditions de garantie.

## 1. PRESCRIPTIONS DE SECURITE

Ce fourneau 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 au fourneau.

-  **ATTENTION!** Risque de brûlure! L'utilisation de cet appareil engendre des surfaces brûlantes. Ne touchez que les poignées 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 câble 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 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'extérieure.

- Un câble endommagé peut causer des décharges électriques. N'utilisez **JAMAIS** l'appareil s'il est endommagé, tombé, présente un dérangement ou si le câble ou la prise est endommagé. Dans tous ces cas, l'appareil doit immédiatement être retourné chez un réparateur agréé.
- Ne **JAMAIS** toucher les boutons de commande, le câble électrique ou la prise avec des mains mouillées. Ne **JAMAIS** immerger l'appareil, le câble 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 directement 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 câble 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. Déroulez toujours entièrement le câble électrique.
  - Ne laissez **JAMAIS** le câble 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** le fourneau 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.
  - Le fourneau ne peut être utilisé qu'avec un courant alternatif de 230 Volt.
  - Conformément aux normes de sécurités légales le fourneau 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 ce fourneau que pour frire sans huile, faire cuire ou faire rôtir de la nourriture.
  - Ne laissez **JAMAIS** l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement et ne le déplacez **JAMAIS** lorsqu'il est en fonctionnement.
  - N'enroulez **JAMAIS** le câble autour de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, ne **JAMAIS** plier ni pincer le câble.
- Débranchez **TOUJOURS** l'appareil et retirez la prise : après chaque utilisation et quand vous ne l'utilisez pas, en cas de mauvais fonctionnement et pour le nettoyer.

- 
- N'utilisez **JAMAIS** d'accessoires ou de pièces détachées d'une autre marque ou d'un autre modèle.
  - Les réparations ne peuvent être réalisées que par un agent ou un service de réparation agréé.

## 2. AVANT LE PREMIER USAGE

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

## 3. REGLAGES

Le tableau ci-dessous affiche quels réglages doivent être utilisés selon les ingrédients.

ATTENTION: ces réglages sont indicatifs. Comme chaque ingrédient peut être différent selon la 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 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 le résultat souhaité.
- Vous pouvez utiliser le SnackTastic® pour chauffer les ingrédients. Dans ce cas, réglez la température sur 150°C pour un maximum de 10 minutes.

|                                  | Capacité<br>Min-Max (gr)     | Temps (min.) | Température (°C) | Secouer  | Autre |
|----------------------------------|------------------------------|--------------|------------------|----------|-------|
| <b>Pommes de terre et frites</b> |                              |              |                  |          |       |
| Frites ***                       | 300-700                      | 15-20        | 200°             | Secouer* |       |
| <b>Viande et volaille</b>        |                              |              |                  |          |       |
| Steak                            | 200-800                      | 10-20        | 180°             |          |       |
| Côtelettes de porc               | 200-800                      | 20-25        | 180°             |          |       |
| poisson                          | 200-800                      | 15-20        | 160°             |          |       |
| Aile de poulet                   | 100-500                      | 20-25        | 200°             |          |       |
| <b>Encas</b>                     |                              |              |                  |          |       |
| Chicken Nuggets ***              | 100-500                      | 6-10         | 200°             | Secouer* |       |
| Fish Sticks ***                  | 100-400                      | 15-20        | 160°             |          |       |
| Muffins                          | 300                          | 20-30        | 160°             |          |       |
| Cake                             | 300 (Poids total de la pâte) | 20-30        | 160°             |          |       |

REMARQUE: ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est froid lors de la première cuisson.

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

#### 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. Ne versez pas les frites du bol dans le panier afin d'éviter que l'huile excédentaire ne finisse dans le tiroir. Enlevez les frites du bol avec les mains ou avec une pince afin de laisser l'huile excédentaire dans le bol. Mettez les frites dans le panier.
5. Cuissez les frites comme indiqué ci-dessus.

## 4. UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et thermorésistante.
2. Tirez le câble entièrement du compartiment à câble.  
ATTENTION: Ne versez pas directement d'huile ou d'autres liquides dans le tiroir.  
ATTENTION: Ne mettez rien sur l'appareil.
3. Tirez prudemment le tiroir de l'appareil.

ATTENTION: retirez toujours le tiroir de l'appareil avant d'ajouter des ingrédients dans le panier.

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 l'appareil.

- 
5. Placez le tiroir dans l'appareil.  
ATTENTION: ne touchez pas le tiroir lorsque l'appareil est en fonctionnement ou un certain temps après. Prenez uniquement le tiroir par la poignée.
  6. Insérez la fiche dans la prise secteur.
  7. Réglez la température souhaitée en tournant le thermostat.
  8. Réglez le temps de cuisson pour les ingrédients en tournant le bouton TIMER. La lampe témoin POWER s'allume.
  9. La lampe témoin HEAT s'allume. La lampe témoin s'éteint lorsque la température souhaitée est atteinte.

Le temps de cuisson ainsi que la température peuvent être réglés lorsque l'appareil est en fonctionnement. L'appareil chauffe dès que le temps de cuisson est réglé.

Vous pouvez préchauffer l'appareil. Réglez la température souhaitée. Tournez le minuteur à 3 minutes et attendez que la lampe témoin HEAT s'éteigne. Puis continuez du point 4, comme décrit ci-dessus.

10. Certains ingrédients doivent être secoués au milieu 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.

REMARQUE: Lors du processus de cuisson la lampe témoin HEAT s'allumera et s'éteindra, ce qui est normal. Cela indique que l'appareil se met en marche et se débranche afin de maintenir la température réglée.

11. Vous entendez un signal sonore court lorsque le temps de cuisson est terminé. L'appareil se débranche automatiquement. Retirez le tiroir de l'appareil et placez-le sur une surface thermorésistante.

CONSEIL: Pour débrancher l'appareil manuellement: tournez le minuteur sur 0.

12. 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.

13. Pour enlever de petits ingrédients du panier (p.ex. des frites), sortez le tiroir de l'appareil.

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

ATTENTION : 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.

14. Lorsque la première cuisson est terminée, l'appareil est immédiatement prêt pour commencer la cuisson suivante.

## 5. ENTRETIEN

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
  2. Le tiroir est 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 le fourneau 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 tiroir peut être nettoyé dans de l'eau savonneuse chaude avec une brosse de vaisselle douce.  
 CONSEIL: Le tiroir est résistant au lave-vaisselle.  
 CONSEIL: Utilisez un dégraissant pour la crasse restante.  
 CONSEIL: Si certains ingrédients collent au tiroir: faites tremper 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.

## 6. 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 câble dans le compartiment à câble et fixez-le.

## 7. CONSEILS UTILES EN CAS DE PANNE

| Panne  | Cause possible  | Solution  |
|--|---|---|
| Le SnackTastic® ne fonctionne pas.                   | La fiche n'est branché à la prise secteur.                      | Insérez la fiche dans la prise secteur.   |
|  | Le minuteur n'a pas été réglé.                                  | Tournez le minuteur pour régler le temps souhaité.  |
|  | 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 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. |
|  | Le tiroir contient 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.   |

|                                       |   |   |
|---------------------------------------|---|---|
|                                       | Le croustillant 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                                    |

Au cas où le défaut n'est pas solutionné, adressez-vous à votre point de vente.

**Toutes pannes et/ou endommagements causés par le non-respect de ces prescriptions ne seront pas couverts par la garantie. Le fourneau est développé pour un usage domestique. En cas d'usage professionnel les conditions de garantie échoient.**

## 8. 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.

## 9. 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.

## 10. 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 sécurités dans ce mode d'emploi, ne peuvent à aucune condition être inculpées au fabricant. En cas de non-respect des prescriptions de sécurité, l'utilisateur de l'appareil, ou toute autre personne ne pas ayant appliqué ces prescription de sécurité, préserve le fabriquant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabriquant.



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](http://www.fritel.com) or [www.facebook.com/snacktasticfritel](https://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 handles 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 only intended to be used in household at room temperature and similar applications such as: staff kitchen areas in

---

shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

- 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 control buttons, 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.
- **NEVER** use extension cords or sockets. Place the appliance near a power point and connect it directly. **ALWAYS** unroll the power cord completely.
- **NEVER** let the cord hang over the edge of the table or the counter.
- **NEVER** place the power supply cord near heat sources such as cookers, heaters or ovens.
- **NEVER** place the appliance near curtains, wall decoration, clothing, towels or other inflammable objects. Always make sure to have 10 cm on all sides of the appliance.
- **NEVER** place anything on top of the appliance.
- Only use the baking oven with 230 Volt AC.
- In accordance with the legal safety standards, the baking oven must always be plugged into an earthed socket.
- For your own safety, the appliance will only work if it has been assembled correctly. Check that all parts were assembled correctly.
- Only use this appliance to fry without oil, bake and roast food.
- **NEVER** leave the appliance unattended and **NEVER** move it when operating.
- 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. BEFORE FIRST USE

- Remove all packagings 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. (See MAINTENANCE)
- Clean the pan with hot soapy water and a soft sponge. This piece is dishwasher proof.
- Ensure that the voltage marked on the appliance is the same as your main voltage.

## 3. SETTINGS

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

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

TIPS:

- Smaller ingredients often require a shorter baking time than larger ingredients.
- Shaking small ingredients during the baking process might improve the final result. (See USE).
- Add a little bit of oil on fresh potatoes for a crispier result. Add the oil 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 provide the desired result.
- You can use the SnackTastic® to heat up ingredients. To do so, set the temperature on 150°C for a maximum of 10 minutes.

|                           | Min-Max capacity (gram)         | Time (minutes) | Temperature (°C) | Shake  | Other |
|---------------------------|---------------------------------|----------------|------------------|--------|-------|
| <b>Potatoes and fries</b> |                                 |                |                  |        |       |
| Fries                     | *** 300-700                     | 15-20          | 200°             | Shake* |       |
| <b>Meat and poultry</b>   |                                 |                |                  |        |       |
| Steak                     | 200-800                         | 10-20          | 180°             |        |       |
| Pork chops                | 200-800                         | 20-25          | 180°             |        |       |
| Fisch                     | 200-800                         | 15-20          | 160°             |        |       |
| Chicken wings             | 100-500                         | 20-25          | 200°             |        |       |
| <b>Snacks</b>             |                                 |                |                  |        |       |
| Chicken Nuggets           | *** 100-500                     | 6-10           | 200°             | Shake* |       |
| Fish Sticks               | *** 100-400                     | 15-20          | 160°             |        |       |
| Muffins                   | 300                             | 20-30          | 160°             |        |       |
| Cake                      | 300 (Total weight of the dough) | 20-30          | 160°             |        |       |

---

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.

#### 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 from ending up in the pan.

5. Bake the fries as mentioned earlier.

## 4. USE

1. Place the appliance on a stable, flat and heat resistant surface.
2. 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.

3. Carefully pull the pan out of the appliance.

NOTE: always completely remove the pan from the appliance before adding ingredients to the basket.

4. Place the food into the basket.

NOTE: Do not fill the basket more than 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 appliance.

5. Place the pan in the appliance

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. Put the plug into the socket.
7. Set the desired temperature by turning the temperature controller.
8. Set the baking time for the ingredients by turning the TIMER button. The control light POWER will switch on.
9. The control light HEAT will switch on. When the desired temperature is reached, the control light switches off.

Time and temperature can be adjusted while operating.

The appliance starts heating as soon as the baking time is set.

NOTE: You can let the appliance preheat if you want. Set the desired temperature. Turn the button to 3 minutes and wait until the control light HEAT switches off. Then continue from point 4 as described above.

10. 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.

NOTE: The control light HEAT will go on and off during the baking time, which is normal. It indicates the appliance switches itself on and off in order to keep the set temperature.

11. When the baking time is finished, you will hear a short sound signal and the appliance will switch off automatically. Remove the pan from the appliance and put it on a heat resistant surface.

TIP: In order to switch off the appliance manually, turn the TIMER button back to 0.

12. Check if the ingredients are ready. If not, put the pan back in the appliance and set a few more minutes.
13. To remove small ingredients out of the basket (e.g. fries), remove the basket from the appliance. Do not turn the basket upside down. 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 kitchen pincers.

14. When a serving of ingredients is ready, the baking oven is instantly ready for preparing another serving.

## 5. MAINTENANCE

1. Clean the appliance after each use.
2. The pan has 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 pan can be cleaned with hot soapy water and a cleaning brush.  
TIP: The pan is dishwasher proof.  
TIP: Use fat dissolver to remove remains.  
TIP: If the food sticks to the basket: 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.
7. Clean the heating elements with a cleaning brush to remove sticking residues.

## 6. STORAGE

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

## 7. TROUBLE SHOOTING

| Problem                         | Possible cause                                | Solution                                       |
|---------------------------------|---|--|
| The SnackTastic® does not work. | The plug is not plugged in.                   | Insert the plug into the socket.               |
|                                 | The timer was not set.                        | Turn the timer to set the desired baking time. |
|                                 | There is no pan in the appliance.             | Put the pan (correctly) in the appliance.      |
| The ingredients are not done.   | There are too much ingredients in the basket. | Put smaller amount 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.  |
| 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 appliance.                     | 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.  |
|   | Crispiness depends on the amount of water 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.   |

If you still have troubles, immediately bring your 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.**

## 8. 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.

## **9. 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.

## **10. 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 einen Topqualität Backofen gekauft, an dem Sie sich jahrelang erfreuen werden. Für zusätzliche Informationen und praktische Tipps über unsere Produkte können Sie unsere Website [www.fritel.com](http://www.fritel.com) oder [www.facebook.com/snacktasticfritel](https://www.facebook.com/snacktasticfritel) besuchen.

**Personen, die diese Gebrauchsanleitung nicht gelesen haben, dürfen den Backofen nicht benutzen.**

Bitte beachten Sie die Garantiebedingungen!

## 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 aufräumen.
- Kinder ab 8 Jahren, physisch, motorisch oder geistig behinderte Personen oder Personen, die nicht über die nötige Erfahrung oder Sachkunde verfügen, dürfen das Gerät benutzen, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen bekommen, um das Gerät risikofrei zu benutzen, und unter der Bedingung, dass sie die betreffende Gefahr verstehen. Kinder dürfen NICHT mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind min. 8 Jahre alt und stehen unter Aufsicht. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Küchengeräte müssen immer auf eine stabile Oberfläche gestellt werden, mit den Handgriffen so positioniert, dass das Kleckern von heißen Flüssigkeiten vermieden wird.
- Dieses Gerät ist zum Haushaltsgebrauch auf Raumtemperatur geeignet, sowie zum Gebrauch in ähnlichen Umgebungen wie:



---

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

- Dieses Gerät ist zum Gebrauch auf Zimmertemperatur geeignet. Das Gerät darf **NIEMALS** außer Haus benutzt werden.
- Ein beschädigtes Kabel kann Elektroschocks verursachen. **NIEMALS** das Gerät benutzen, wenn es beschädigt oder gefallen ist, wenn es eine Störung hat oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie in all diesen Fällen das Gerät zu einer anerkannten Reparaturstelle.
- Die Bedienungsknöpfe, die Elektroschnur und den Stecker NIE mit nassen Händen berühren und NIE 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 NIE das Luftungsgitter ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öl in der Lade kann Brenngefahr verursachen, geben Sie NIE Öl in die Lade hinein.
- Fassen Sie NIE die Innenseite des Geräts an, wenn das Gerät 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 vorsicht sein mit dem Entfernen der Lade aus dem Gerät, wenn es in Betrieb ist, auch daraus kann Dampf entweichen.
- Ziehen Sie SOFORT den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät dunkelen Rauch erzeugt. Die Lade erst aus dem Gerät entfernen, wenn es keinen Rauch mehr gibt.
- Das Gerät immer auf eine feste und flache Oberfläche stellen, wie eine Arbeitsfläche 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 NIE Verlängerungsschnuren 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 **NIE** über die Kante einer Arbeitsfläche oder über eine Tischkante hängen.
- Halten Sie das Netzkabel **IMMER** von heißen Oberflächen (z.B. Kochplatten, Ofen) entfernt.
- Stellen Sie den Backofen NIE in die Nähe von Vorhängen, Mauerdekorationen, Textilien oder anderen brennbaren Gegenständen.
- **NICHTS** auf das Gerät stellen.
- Den Backofen nur mit 230 Volt Wechselstrom anwenden.
- Der Backofen muss immer an eine Netzsteckdose mit Erdung angeschlossen werden, den 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 ohne Öl und zum Backen und Braten von Nahrung.
- Benutzen Sie das Gerät **NIEMALS** unbeobachtet. Stellen Sie das Gerät **NIEMALS** um, während es in Betrieb ist.
- Der Netzstecker muss immer komplett ausgefahren sein und wickeln Sie **NIEMALS** den Netzstecker um das Gerät.
- Das Gerät sofort abschalten und den Stecker ziehen: Nach Gebrauch oder wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn das Gerät nicht wie erwartet funktioniert und bei der Reinigung des Geräts.
- Ersatzteile und Zubehörteile anderer Marken/Modelle **NIEMALS** verwenden.
- Lassen Sie Reparaturen **NUR** von einem anerkannten Fachmann oder einer Reparaturstelle durchführen.

## 2. VOR DER ERSTINBETRIEBNAHME

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

## 3. EINSTELLUNGEN

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

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

### HINWEISE:

- Kleinere Zutaten erfordern gewöhnlich eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Während des Zubereitungsprozesses ist es möglich, dass das Schütteln kleinerer Zutaten das Backergebnis positiv beeinflusst. (s. ANWENDUNG)  
Das Hinzufügen von einem kleinen bisschen Öl auf die frische Kartoffeln könnte die Zutaten knuspriger machen. Fügen Sie das Öl zu, nachdem Sie die Zutaten in den Korb gelegt haben. Backen Sie die Zutaten innerhalb einiger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Snacks, die in einem herkömmlichen Ofen bereitet werden können, können auch in dem SnackTastic® bereitet werden. Snacks oder Pommes, die nur für eine Fritteuse geeignet sind, werden nicht dasselbe Ergebnis haben.
- Sie können den SnackTastic® zur Erwärmung der Zutaten verwenden. In diesem Fall stellen Sie die Temperatur für höchstens 10 Minuten auf 150 Grad ein.

|                              | Min-Max Kapazität (Gramm) | Zubereitungszeit (Minuten) | Temperatur (Grad) | Schütteln  | Übriges |
|------------------------------|---------------------------|----------------------------|-------------------|------------|---------|
| <b>Kartoffeln und Pommes</b> |                           |                            |                   |            |         |
| Pommes                       | *** 300-700               | 15-20                      | 200°              | Schütteln* |         |
| <b>Fleisch und Geflügel</b>  |                           |                            |                   |            |         |
| Steak                        | 200-800                   | 10-20                      | 180°              |            |         |
| Schweinekoteletts            | 200-800                   | 20-25                      | 180°              |            |         |
| Fisch                        | 200-800                   | 15-20                      | 160°              |            |         |

|                 |                              |       |      |            |  |
|-----------------|------------------------------|-------|------|------------|--|
| Hähnchenflügel  | 100-500                      | 20-25 | 200° |            |  |
| <b>Snacks</b>   |                              |       |      |            |  |
| Chicken Nuggets | *** 100-500                  | 6-10  | 200° | Schütteln* |  |
| Fischstäbchen   | *** 100-400                  | 15-20 | 160° |            |  |
| Muffins         | 300                          | 20-30 | 160° |            |  |
| Kuchen          | 300 (Gesamtgewicht vom Teig) | 20-30 | 160° |            |  |

BEMERKUNG: Die Zubereitungszeit um 3 Minuten verlängern, wenn das Gerät kalt ist.

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

#### Selbstgemachte Pommes

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

6. Die Kartoffeln schälen und in Pommes schneiden.
7. Die Pommes min. 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen lassen, herausnehmen und abtrocknen mit Papiertüchern.
8. Einen halben Esslöffel Öl in eine Schüssel gießen, die Pommes hinzufügen und gut mischen, sodass die Pommes vollständig mit Öl bedeckt sein.
9. 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.

10. Die Pommes backen wie bereits erwähnt.

## 4. ANWENDUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
2. Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelfach.

ACHTUNG: Kein Öl oder andere Flüssigkeiten in die Schublade gießen.

ACHTUNG: Nichts auf das Gerät stellen.

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

ACHTUNG: Ziehen Sie die Schublade immer vollständig aus dem Gerät, bevor Sie Zutaten hineinlegen.

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 geringeren Ergebnissen führen.

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

5. Stellen Sie die Schublade wieder in das Gerät.

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

6. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

- 
7. Drehen Sie den Temperaturregler und stellen Sie so die gewünschte Temperatur ein.
  8. Drehen Sie den TIMER-Knopf und stellen Sie die Zubereitungszeit für die Zutaten ein. Die POWER-Kontrollleuchte wird brennen.
  9. Die HEAT-Kontrollleuchte wird brennen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt das Licht. Zeit und Temperatur können während des Betriebs geändert werden. Das Gerät wärmt sich vor, sobald die Zubereitungszeit eingestellt ist.

BEMERKUNG: Sie können das Gerät vorwärmen lassen. Stellen Sie in diesem Fall die gewünschte Temperatur ein. Drehen Sie die Schaltuhr auf 3 Minuten und warten Sie, bis die Kontrollleuchte erlischt. Fahren Sie dann fort ab Punkt 4 wie oben erwähnt.

10. Einige Zutaten müssen nach etwa der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Schublade am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie. Dann führen Sie die Schublade wieder in das Gerät ein.

BEMERKUNG: Die HEAT-Kontrollleuchte wird während des Zubereitungsprozesses blinken. Dies ist normal, denn es bedeutet, dass das Gerät sich ein- und ausschaltet zur Beibehaltung der Temperatur.

11. Wenn Sie einen kurzen Signalton hören, ist das eingestellte Programm abgelaufen und schaltet sich das Gerät automatisch aus. Nehmen Sie die Schublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

HINWEIS: Wenn Sie das Gerät manuell ausschalten möchten, drehen Sie die Schaltuhr wieder auf 0.

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

13. Zur Entnahme der Zutaten aus dem Korb (z.B. Pommes), heben den Korb aus dem Gerät. Drehen Sie die Schublade nicht kopfüber. Das überschüssige Öl, das sich in der Schublade angesammelt hat, könnte über die Zutaten gegossen werden.

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.

14. Sobald eine Portion fertig ist, ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer folgenden Portion bereit.

## 5. REINIGUNG UND PFLEGE

8. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
9. Die Schublade ist mit einer Antihafbeschichtung überzogen. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen Küchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

HINWEIS: Entnehmen Sie die Schublade, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

11. Wischen Sie die Außenseiten des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
12. Reinigen Sie die Schublade mit warmem Wasser, etwas Reinigungsmittel und einer Spülbürste.  
HINWEIS: Die Schublade istspülmaschinenfest.  
HINWEIS: Sie können ein fettlösendes Reinigungsmittel verwenden, um hartneckige Schmutzreste zu entfernen.  
HINWEIS: Falls sich an der Schublade Essensreste festgesetzt haben, lassen Sie sie etwa 10 Minuten in heißem Wasser einweichen.

13. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
14. Reinigen Sie die Heizelemente mit einer Spülbürste, um verbleibende Essensreste zu entfernen.

## 6. LAGERUNG

4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
5. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
6. Räumen Sie das Netzkabel in das Kabelfach ein und drücken Sie es in das dafür vorgesehene Schloss fest.

## 7. PROBLEMBEHANDLUNG

| Problem   | Mögliche Ursache   | Lösung  |
|---|--|---|
| Der SnackTastic® funktioniert nicht.                              | Das Gerät ist nicht angeschlossen.   | Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.  |
| Die zubereiteten Zutaten sind nicht gar.                          | Die Schaltuhr wurde nicht eingestellt.   | Stellen Sie die Schaltuhr auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.  |
|   | Die Schublade ist nicht richtig eingesetzt.  | Führen Sie die Schublade korrekt in das Gerät ein.  |
|   | Es sind zu viele Zutaten im Korb.  | Tun Sie geringere Mengen in den Korb.   |
|   | Die eingestellte Temperatur ist zu gering.   | Stellen Sie die Temperatur höher ein.   |
|   | Die Zubereitungszeit ist zu kurz.  | Stellen Sie die Schaltuhr auf eine längere Zubereitungszeit ein.  |
| Die Zutaten werden ungleichmäßig gebraten.                        | Bestimmte Zutaten müssen in der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.                | Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes), müssen in der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.   |
| Frittierte Zutaten sind nicht knusprig.                           | Sie haben Snacks verwendet, die nur in einer herkömmlichen 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.   |
|   | Die Schublade wurde nicht richtig in das Gerät eingesetzt.                                     | Schieben Sie die Schublade, bis Sie ein Klickgeräusch hören.  |
| Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.                                 | Sie verwenden fettige Zutaten.   | Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse zubereiten, tropft eine große Menge Öl in die Schublade und bildet weißen Rauch. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis. |
|   | Die Schublade enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.                                  | Der Rauch wird verursacht, wenn sich Fett in der Pfanne erhitzt. Reinigen Sie die Schublade nach jedem Gebrauch.  |
| Pommes werden ungleichmäßig frittiert.                            | Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.                                     | Verwenden Sie eine andere Art von Kartoffeln.   |
| Pommes sind nicht knusprig.                                       | Die Knusprigkeit hängt von der Menge an Wasser und Öl in den Pommes ab.                        | Trocknen Sie die Pommes richtig, bevor Sie Öl hinzufügen.   |
|   |  | Schneiden Sie die Pommes kleiner.   |
|   |  | Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu.  |

Wenn Sie die Störung noch immer **NICHT** behoben werden konnte, bitte wenden Sie sich an Ihre Verkaufsstelle. **Das Gerät ist für den Haushaltsgebrauch hergestellt. Für den beruflichen Gebrauch ändern sich die Gewährleistungsbedingungen. Jeder Schaden infolge ungeeigneten Gebrauchs erlischt die Gewährleistung.**

---

## 8. GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN

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

Die Gewährleistung gilt nur nach Vorlage des Kaufbelegs.


### 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.
- 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.

## 9. 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.

## 10. 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](http://www.fritel.com)!

U vindt ons ook op facebook: [www.fb.com/fritel.vanratingen](http://www.fb.com/fritel.vanratingen)!

*Pour tout renseignement supplémentaire, des recettes et pour des CONSEILS pratiques, surfez sur le site [www.fritel.com](http://www.fritel.com)!*

Trouvez-nous sur facebook: [www.fb.com/fritel.vanratingen](http://www.fb.com/fritel.vanratingen)!

For all supplementary information, recipes and practical tips about all our appliances please visit our website [www.fritel.com](http://www.fritel.com)!

Find us on facebook: [www.fb.com/fritel.vanratingen](http://www.fb.com/fritel.vanratingen)!

*Weitere Informationen, Rezepte und praktischen Tipps über all unsere Produkte finden sie unter [www.fritel.com](http://www.fritel.com)!*

*Besuchen Sie uns auch bei Facebook: [www.fb.com/fritel.vanratingen](http://www.fb.com/fritel.vanratingen)!*



[www.FRITEL.com](http://www.FRITEL.com)  
J. van Ratingen nv • Stadsheide 11, B-3500 Hasselt  
E-mail: [info@fritel.com](mailto:info@fritel.com)  
V2018-01