



## SOUP MAKER SB 2970 / SB 3190



### **GEBRUIKSAANWIJZING**

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u het toestel in gebruik neemt!

Bewaar deze zorgvuldig.

### **MODE D'EMPLOI**

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil !

Conservez-le soigneusement.

### **INSTRUCTION MANUAL**

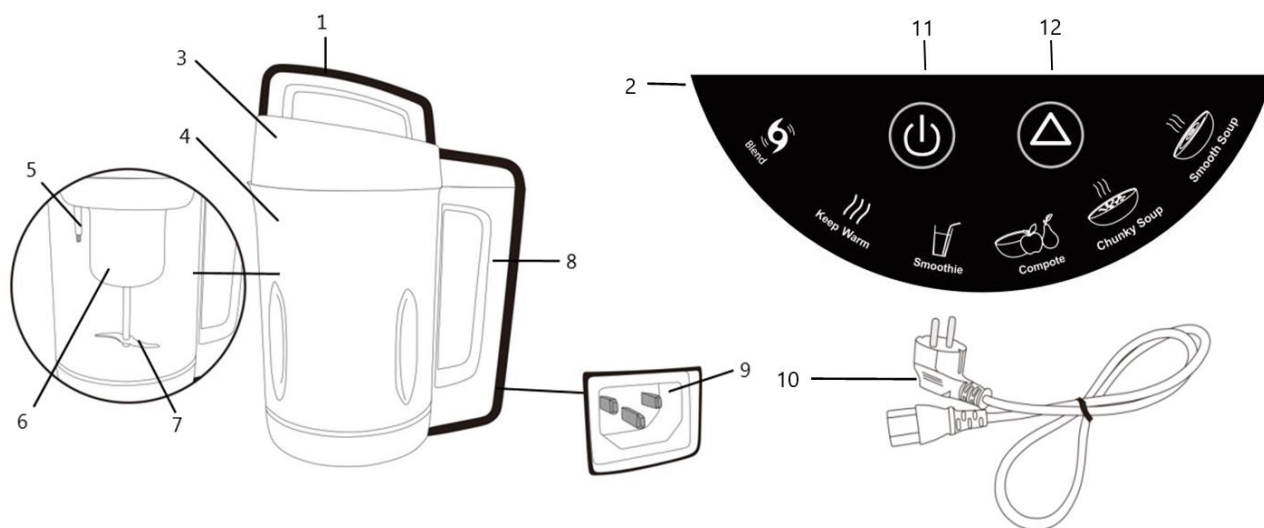
Attentively read the user manual before using the appliance!

Keep the manual carefully.

### **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung gründlich, bevor Sie das Gerät benutzen!

Bitte sorgfältig aufbewahren.



**Model SB 2970**

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

1. Handgreep deksel
2. Bedieningspaneel
3. Deksel
4. Inox kan (1,6 L)
5. Overload sensor
6. Motorblok
7. Mixstaaf
8. Handgreep
9. Aansluiting electriciteitsnoer
10. Stekker en electriciteitsnoer
11. Aan/Uit-toets
12. Modustoets om functie te selecteren

De fabrikant behoudt zich het recht voor om te allen tijde technische en andere wijzigingen aan te brengen.

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

1. Poignée du couvercle
2. Panneau de commande
3. Couvercle
4. Cruche en inox (1,6 L)
5. Sécurité de surcharge
6. Bloc moteur
7. Mixeur-plongeur
8. Poignée
9. Connexion cordon d'alimentation
10. Fiche et cordon d'alimentation
11. Bouton marche/arrêt
12. Bouton Mode pour sélectionner la fonction

Le fabricant se réserve à tout temps le droit d'apporter des modifications de type technique ou autre.

**PRODUKTBESCHREIBUNG**

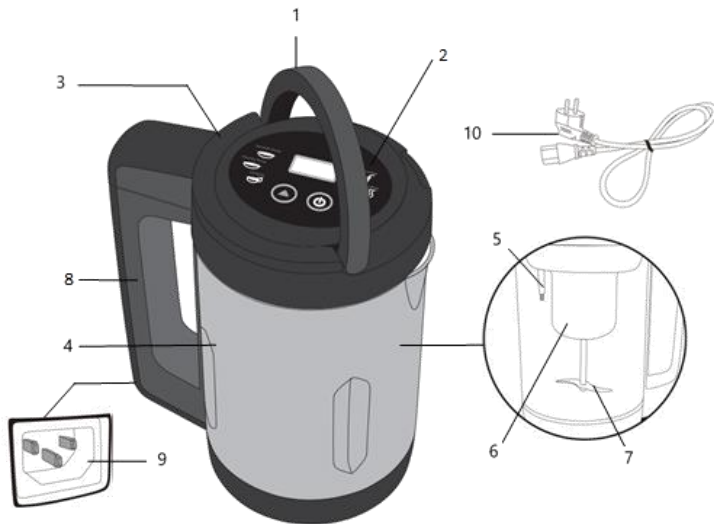
1. Handgriff Deckel
2. Bedienteil
3. Deckel
4. Edelstahlkanne (1,6L)
5. Überfüllsicherung
6. Motorblock
7. Mixstab
8. Handgriff
9. Anschluss Netzkabel
10. Stecker und Netzkabel
11. Ein-/Austaste
12. Modustaste zur Auswahl der Funktion

Der Hersteller behält sich das Recht vor, am Gerät technische oder andere Änderungen vorzunehmen

**PRODUCT DESCRIPTION**

1. Lid handle
2. Control panel
3. Lid
4. Stainless steel jug (1,6 L)
5. Overfill security
6. Motor block
7. Mixing blade
8. Handle
9. Power cord connection
10. Plug and power cord
11. On/Off button
12. Mode button to select the function

The manufacturer maintains the right to introduce technical and or other changes at any time.



**Model SB 3190**

### PRODUCTOMSCHRIJVING

1. Handgreep deksel (Toeklapbaar)
2. Digitaal bedieningspaneel
3. Deksel
4. Inox kan (1,6 L)
5. Overload sensor
6. Motorblok
7. Mixstaaf
8. Handgreep
9. Aansluiting electriciteitsnoer
10. Stekker en electriciteitsnoer
11. Aan/Uit-toets
12. Modustoets om functie te selecteren

De fabrikant behoudt zich het recht voor om te allen tijde technische en andere wijzigingen aan te brengen.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Poignée du couvercle (Rabattable)
2. Panneau de commande digital
3. Couvercle
4. Cruche en inox (1,6 L)
5. Sécurité de surcharge
6. Bloc moteur
7. Mixeur-plongeur
8. Poignée
9. Connexion cordon d'alimentation
10. Fiche et cordon d'alimentation
11. Bouton marche/arrêt
12. Bouton Mode pour sélectionner la fonction

Le fabricant se réserve à tout temps le droit d'apporter des modifications de type technique ou autre.

### PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Handgriff Deckel (Faltbar)
2. Digitaler Bedienteil
3. Deckel
4. Edelstahl Kanne (1,6L)
5. Überfüllsicherung
6. Motorblock
7. Mixstab
8. Handgriff
9. Anschluss Netzkabel
10. Stecker und Netzkabel
11. Ein-/Austaste
12. Modustaste zur Auswahl der Funktion

Der Hersteller behält sich das Recht vor, am Gerät technische oder andere Änderungen vorzunehmen

### PRODUCT DESCRIPTION

1. Lid handle (Foldable)
2. Digital control panel
3. Lid
4. Stainless steel jug (1,6L)
5. Overfill security
6. Motor block
7. Mixing blade
8. Handle
9. Power cord connection
10. Plug and power cord
11. On/Off button
12. Mode button to select the function

The manufacturer maintains the right to introduce technical and or other changes at Any time.

Proficiat! U kocht zonet een toestel van topkwaliteit, waaraan u jaren plezier zult beleven. **Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u uw toestel in gebruik neemt.** Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig!

**Personen die deze gebruiksaanwijzing NIET gelezen hebben, mogen dit toestel NIET gebruiken.**

Vergeet ook **NIET** de garantiebepalingen te lezen.

## 1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit toestel is gebouwd in overeenstemming met de Europese CE-veiligheidsnormen en beantwoordt aan de algemeen erkende regels van de techniek en aan de voorschriften in verband met de veiligheid van elektrische toestellen. Zoals voor alle elektrische huishoudtoestellen dienen de nodige voorzorgsmaatregelen in acht genomen te worden om ongevallen te vermijden en om beschadigingen te vermijden.

-  **OPGELET!** Verbrandingsgevaar! Door gebruik van het toestel ontstaan hete oppervlakken. Raak enkel de handgreep of de bedieningsknoppen aan terwijl het toestel in werking is.
-  **OPGELET!** Verbrandingsgevaar! Door gebruik van het toestel kan hete stoom ontstaan en bij opening van het deksel uit de kan ontsnappen. Wees voorzichtig bij het openen van het deksel.
- **OPGELET!** Ook na het uitschakelen van het toestel blijven er hete oppervlakken die verbrandingsgevaar opleveren. Laat het toestel steeds volledig afkoelen alvorens het te verplaatsen, te reinigen of op te bergen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, 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. Kinderen mogen **NIET** met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze minimum 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Hou het toestel en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kooktoestellen dienen op een stabiele en vlakke ondergrond geplaatst te worden m.b.v. de handgrepen (indien aanwezig) om het morsen van hete vloeistoffen en het kantelen/schuiven van het toestel te vermijden.

- Het toestel is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik op kamertemperatuur en voor gelijkaardige toepassingen, uitgezonderd: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgeving; boerderijen; klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; bed & breakfast omgevingen.
- Het toestel **NOOIT** buitenshuis gebruiken.
- De bedieningsknoppen, het elektrisch snoer en de stekker **NOOIT** met natte handen aanraken. Het toestel en het elektrisch snoer **NOOIT** in water (of enige andere vloeistof) onderdompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek. Indien het toestel toch nat of vochtig zou worden, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact trekken.
- Een beschadigd snoer kan elektrische shocks veroorzaken. Het toestel **NOOIT** gebruiken indien het beschadigd is, gevallen is of een storing vertoont of indien het snoer of de stekker beschadigd is. Breng het toestel in al deze gevallen onmiddellijk naar uw verkooppunt of erkend hersteller.
- Verwijder na gebruik steeds onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Doe dit ook als het toestel niet in gebruik is, indien het toestel **NIET** goed functioneert, vooraleer u het reinigt en vooraleer u het verplaatst.
- Gebruik **NOOIT** aparte timers of afstandbedieningsystemen.
  - Het toestel alleen gebruiken op de netspanning zoals deze aangegeven op het typeplaatje (230 Volt)
  - 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 bereiden van dranken/voedsel (soepen, puree, crèmes...).
  - Het toestel is **NIET** geschikt voor het maken van deeg of beslag.
  - **NOOIT** het apparaat zonder toezicht laten en het nooit verplaatsen zolang de stekker in het stopcontact steekt.
  - Controleer het toestel en elektriciteits snoer op eventuele beschadigingen. Is er een beschadiging, het toestel **NIET** gebruiken en onmiddellijk terugbrengen naar uw verkooppunt.
  - Laat het elektriciteits snoer **NOOIT** over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
  - Het toestel **NOOIT** aan het elektrisch snoer vastnemen of verplaatsen. Het elektrisch snoer nooit plooiën, vastklemmen, rond het toestel draaien of over een scherpe rand trekken.
  - De messen zijn scherp, wees voorzichtig!
  - **NOOIT** aan het elektrisch snoer zelf trekken om het uit het stopcontact te trekken.
  - Gebruik **NOOIT** verlengsnoeren en rol het elektrisch snoer steeds volledig uit.
  - Gebruik het elektrisch snoer en het toestel **NOOIT** in de nabijheid van warmtebronnen zoals fornuizen, ovens of verwarming.
  - Bedek het toestel **NOOIT** wanneer het in werking is of wanneer de stekker in het stopcontact steekt.
  - Laat het toestel **NIET** werken wanneer het leeg is.
  - Plaats het toestel **NOOIT** op een nat oppervlak of op een natte doek.

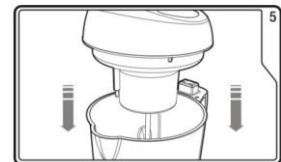
- Overschrijd de MAX-aanduiding **NOOIT** en zorg dat de kan steeds gevuld is tot aan de MIN-aanduiding. Vul de kan eerst met de ingrediënten die u wenst te gebruiken. Vervolgens water toevoegen, totdat de kan tussen MIN en MAX-aanduiding gevuld is:
  - ⚠ - De kan moet **minstens** gevuld zijn met **1,3 L**
  - De kan mag **maximaal** gevuld zijn met **1,6 L**
- Herstellingen mogen alleen door een erkende herstellingsdienst uitgevoerd worden.

## 2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder eerst alle verpakkingen en stickers.
- Hou verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het toestel en netsnoer op eventuele beschadigingen. Is er een beschadiging, het toestel NIET gebruiken, maar onmiddellijk terugbrengen naar uw verkooppunt.
- Reinig het toestel zoals omschreven onder 'Reiniging en onderhoud' (zie punt 6).
- Alle onderdelen dienen volledig droog te zijn!
- Controleer of de netspanning overeenstemt met deze op het toestel. Overeenkomstig de wettelijke veiligheidsnormen dient het toestel steeds aangesloten te worden op een stopcontact met aarding.

## 3. ALGEMEEN GEBRUIK

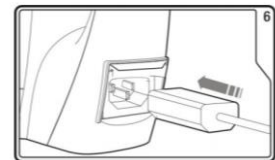
- De Soup Maker heeft een mixstaaf voor het mixen van ingrediënten en een verwarmingselement om de ingrediënten te verwarmen en soep te koken.






- Monteer het toestel: plaats het deksel met mixstaaf op de inox kan.


- Alvorens het toestel aan te sluiten op het elektriciteitsnet voegt u alle ingrediënten toe evenals het water. Onderneem pas nadien de volgende stappen.

- Steek de fiche van het elektriciteitsnoer in het toestel (zie tekening hiernaast) en steek pas vervolgens de stekker in het stopcontact. Vervolgens hoort u een biepsignaal.



- Schakel het toestel aan d.m.v. de aan/uit-toets . U hoort een biepsignaal en het toestel schakelt in standby-modus.
- Druk de modustoets  om de gewenste functie te selecteren.
- Druk de aan-/uittoets  om de geselecteerde functie te starten. De geselecteerde functietoets flinkt, totdat het programma beëindigd is.
- De soup maker heeft een "Time Memory" functie, d.w.z. dat er tijdens de bereiding ingrediënten toegevoegd kunnen worden:
  1. Hef het deksel voorzichtig op
  2. Voeg de gewenste ingrediënten toe (binnen 3 minuten)
  3. Sluit het deksel

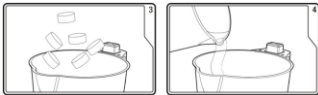
Indien u dit binnen 3 minuten doet, zal het programma gewoon doorlopen. Indien dit langer duurt, zal u het programma opnieuw moeten instellen. Let op, wanneer het toestel in Smooth Mode, Chunky Mode of Compote Mode staat zal er stoom uit het toestel komen, dit is normaal.

- De soup maker heeft een "Anti-overflow functie". Wanneer de inhoud de overflow sensor bereikt, stopt het toestel onmiddellijk zijn werking. Wanneer de inhoud verminderd wordt, hervat het toestel de laatst geselecteerde functie.
- Na afloop van de functie stopt het toestel automatisch. Er weerklinkt om de seconde een biepsignaal.
- Druk de aan/uit-toets  om het toestel uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het deksel voorzichtig en giet de vers bereide soep/compote in een kom.  
LET OP: Laat de motorblok niet in contact komen met vloeistoffen. Indien dit toch gebeurt, trek dan onmiddellijk het elektriciteits snoer uit het stopcontact en laat het toestel nakijken bij een erkend hersteller.  
LET OP: Bij het eerste gebruik kan er wat geur ontstaan. Dit is normaal en verdwijnt vanzelf.  
LET OP: Laat het toestel **NOOIT** oververhitten. Laat het toestel na afloop van een programma steeds afkoelen.

#### 4. TIPS VOOR HET BEREIDEN VAN VOEDSEL

Gebruik voor het beste resultaat verse ingrediënten.

Voeg eerst de vaste ingrediënten toe aan de kan en voeg dan pas de vloeibare ingrediënten toe.



Snij vast voedsel (groenten, fruit, ...) in stukjes van ca. 2 cm.

Verdeel deze ingrediënten gelijkmatig over de bodem van de kan.

LET OP: zorg ervoor dat de inhoud (inclusief vloeistof) tussen de MIN- en MAX-aanduiding zit. (1300 ML – 1600 ML)

Overbelast de motor niet door te grote hoeveelheden of te harde ingrediënten te gebruiken.

Indien de motor vastloopt, dient u onmiddellijk het toestel uit te zetten en de stekker uit het stopcontact te trekken om oververhitting tegen te gaan.

Mix de ingrediënten slechts enkele seconden lang. Het is aan te raden dit regelmatig te herhalen tot het gewenste resultaat wordt bereikt.

LET OP: het toestel is niet geschikt voor de bereiding van vlees, dus **NOOIT** soepvlees toevoegen.

LET OP: voeg steeds voldoende vloeistof toe om aanbakken van bv. groenten te voorkomen.

#### 5. INSTELLINGEN

**LET OP:**



**Gebruik voor koude vloeistoffen nooit meer dan 1,6 L en voor warme vloeistoffen nooit meer dan 1,3 L.**

De soup maker heeft 6 functies. Selecteer de gewenste functie:

##### 1. **MIXER/BLENDER FUNCTIE**





Met deze functie kan u de ingrediënten mixen of de soep verder mixen, totdat ze de gewenste structuur heeft. Deze functie duurt ca. 1 minuut 50 seconden (mixen).

- Druk de modustoets  om de blend-functie te selecteren.
- Druk de aan/uit-toets  wanneer de blend-functie oplicht. Na het biepsignaal start het programma.

##### 2. **KEEP WARM FUNCTIE**





Met deze functie kan u soep warmhouden of opwarmen. Deze functie duurt ca. 26 minuten zonder mixen (opwarmen).

- Druk de modustoets  om de keep warm functie te selecteren.
- Druk de aan-/uittoets  wanneer de keep warm functie oplicht. Na het biepsignaal start het programma.

### 3. SMOOTHIE FUNCTIE



Deze functie is perfect voor het bereiden van smoothies of sapjes met verse ingrediënten. Deze functie duurt ca. 3 minuten (mixen).



- Druk de modustoets  om de smoothie functie te selecteren.
- Druk de aan-/uittoets  wanneer de smoothie functie oplicht. Na het biepsignaal start het programma.

LET OP: **NOOIT** ijsblokjes in de soup maker leggen!

### 4. COMPOTE FUNCTIE



Deze functie is perfect voor het bereiden van compote. Deze functie duurt ca. 24 minuten (mixen en opwarmen).

- Druk de modustoets  om de compote functie te selecteren.
- Druk de aan-/uittoets  wanneer de compote functie oplicht. Na het biepsignaal start het programma.



Voorbeeld recept compote.

- Snij 700 gr vaste ingrediënten in stukjes van ongeveer 2 cm.
- Doe ze in de kan.
- Voeg 300 ml vloeistof toe.
- Steek de stekker in het stopcontact en kies de Compote Mode.

### 5. CHUNKY SOUP FUNCTIE





Dit programma is geschikt om een soep met stukjes in (brokkensoep) klaar te maken. Deze functie duurt ca. 30 minuten (opwarmen).

- Druk de modustoets  om de chunky soup functie te selecteren.
- Druk de aan-/uittoets  wanneer de chunky soup functie oplicht. Na het biepsignaal start het programma.

### 6. SMOOTH SOUP FUNCTIE



Dit programma is geschikt om een gladde soep te koken en glad te mixen. De ingrediënten zullen gekookt en gemixt worden tot een zachte massa. Deze functie duurt ca. 26 minuten.

- Druk de modustoets  om de smooth soup functie te selecteren.
- Druk de aan/uit-toets  wanneer de smooth soup functie oplicht. Na het biepsignaal start het programma.

## 6. ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET TOESTEL EN TOEBEHOREN

Reinig het toestel na elk gebruik.

- Was de kan en de mixstaaf met een warm zeepsopje. (**NOOIT** onderdompelen).
- Veeg met een spons of een doek.
- Spoel grondig.
- LET OP: de messen zijn zeer scherp!
- Droog na het reinigen alle onderdelen goed af en berg ze op een droge, goed geventileerde plaats op.

Om aangebrande voedingsresten te verwijderen:

Voedsel met een hoog gehalte aan suiker of vezels kan aanplakken op de bodem van de kan. In dit geval:

- Vul de kan met water tussen de MIN en Max aanduiding, voeg 4-5 eetlepels zout toe (of 250 ML azijn) en laat het toestel opwarmen op de 'Compote' Mode.
- Giet het water als de cyclus gedaan is uit de kan, veeg met een spons of wat staalwol.
- Spoel de binnenkant van de kan en de mixstaaf en droog grondig.
- LET OP: de messen zijn zeer scherp!
- Droog na het reinigen alle onderdelen goed af en berg ze op een droge, goed geventileerde plaats op.



## **Motorgedeelte**

- De motorunit en de kan **NOOIT** in water of andere vloeistoffen dompelen. **NOOIT** in de vaatwasser reinigen. Enkel reinigen met een vochtige doek.

## **7. NUTTIGE TIPS BIJ STORINGEN**

Bij een storing aan het toestel, het toestel niet gebruiken. Wend u onmiddellijk tot uw verkooppunt.

Bij beschadiging van het snoer, uw toestel eveneens onmiddellijk bij uw verkooppunt binnenbrengen.

**HET TOESTEL IS ONTWERPEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. BIJ PROFESSIONEEL GEBRUIK VERVALLEN DE GARANTIEVOORWAARDEN.**

**DEFECTEN EN/OF BESCHADIGINGEN TEN GEVOLGE VAN HET NIET NALEVEN VAN DE GEBRUIKSAANWIJZING WORDEN NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE.**

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

## **8. GARANTIEBEPALINGEN**

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

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

### Bepalingen van de garantie:

- De waarborg dekt het vervangen van het motorblok dat door onze technische diensten als defect beschouwd wordt en waarbij het defect te wijten is aan materiaal-, constructie- of fabricagefouten. De messen vallen NIET onder de waarborg, aangezien deze onderhevig zijn aan slijtage.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- De verzendkosten heen en terug, in geval van herstelling, zijn steeds ten laste van de koper.
- **De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van de aankoopfactuur.**
- De garantie kan niet ingeroepen worden voor normale slijtage.

### De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen:

- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk, abnormaal of professioneel of gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij onvoldoende verpakking en slecht transport in geval van retourzending.
- Bij herstelling of wijziging door NIET-gemachtigde derden.
- Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.
- Bij defecten die niet te wijten zijn aan het toestel zelf, maar aan een externe oorzaak, zoals een val, botsing, beschadiging, brand, aardbeving, overstroming, bliksem,...
- Bij het NIET naleven van de instructies vermeld in de gebruiksaanwijzing.

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

De meest recente versie van de gedetailleerde wettelijke garantievoorwaarden, evenals de gedetailleerde commerciële garantievoorwaarden kan u altijd consulteren op [www.fritel.com](http://www.fritel.com).

## 9. MILIEU



Gooi het toestel op het einde van zijn levensduur **NIET** samen met het normale huisvuil weg, maar lever het in bij een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u 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 dit toestel, of welke persoon ook die deze veiligheidsvoorschriften NIET heeft nageleefd, de fabrikant voor alle aansprakelijkheden die de fabrikant hierdoor ten laste kunnen gelegd worden.



Félicitations ! Vous venez d'acheter un appareil de haute qualité qui vous garantira beaucoup de plaisir. **Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil** et conservez-le soigneusement !

**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. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil a été conçu conformément les normes de sécurité européennes CE et répond aux normes agréées générales de la technique et aux consignes relatives à la sécurité des appareils électriques. Comme pour tous les appareils électroménagers, les précautions nécessaires doivent être prises afin d'éviter les accidents et les dégâts.

-  **ATTENTION** : Risque de brûlure ! Pendant l'utilisation, les surfaces chaudes peuvent être brûlantes. Ne touchez que la poignée ou les commandes lorsque l'appareil est en marche.
-  **ATTENTION** : Risque de brûlure ! L'utilisation de cet appareil engendre de la vapeur bouillante qui peut s'échapper lorsqu'on ouvre le couvercle. Faites attention à l'ouverture du couvercle.
- **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 peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées, ou par des personnes avec un manque de connaissance et d'expérience, à condition qu'elles soient surveillées ou reçoivent des instructions sur l'usage de l'appareil d'une façon sûre et à condition qu'elles soient au courant des dangers potentiels. Les enfants ne peuvent **PAS** jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas se faire par des enfants, à moins qu'ils aient au minimum 8 ans et qu'ils soient surveillés. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants plus jeunes que 8 ans.

- Les appareils de cuisson doivent être placés sur une surface stable à l'aide des poignées (si présentes) afin d'éviter de renverser les liquides brûlants et de faire basculer ou glisser l'appareil.
- L'appareil est uniquement prévu pour un usage domestique à température ambiante et pour des applications similaires, sauf: cuisines du personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels; fermes; par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Ne **JAMAIS** utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne **JAMAIS** toucher les boutons de commande, le câble électrique ou la prise avec des mains mouillées. Ne **JAMAIS** immerger l'appareil (dans de 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.
- Un cordon endommagé peut causer des chocs électriques. N'utilisez **JAMAIS** l'appareil s'il est endommagé, tombé ou s'il montre un défaut quelconque ou si le câble ou la fiche sont endommagés. Retournez immédiatement l'appareil à votre point de vente ou à un service de réparation agréé.
- Retirez toujours la fiche de la prise après utilisation. Retirez-la également lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de le nettoyer, en cas de dérangement et lorsque vous le déplacez.
- Ne **JAMAIS** utiliser de minuteurs ou de systèmes à télécommande externes.
  - N'utilisez l'appareil que sur une tension réseau comme indiqué sur la plaque signalétique (230 Volt).
  - Pour votre sécurité l'appareil fonctionnera uniquement s'il a été monté correctement. Contrôlez si vous avez monté correctement toutes les parties.
  - Cet appareil est uniquement conçu pour la préparation de boissons/nourriture (soupes, purée, crèmes, ...).
  - **L'appareil ne convient PAS pour faire de la pâte.**
  - Ne laissez **JAMAIS** l'appareil sans surveillance ou ne le déplacez **JAMAIS** lorsqu'il est branché au réseau.
  - Contrôlez que l'appareil ni le câble ne soient endommagés. Si tel est le cas, n'utilisez **PAS** l'appareil et ramenez-le immédiatement à votre point de vente.
  - Ne laissez **JAMAIS** pendre le câble du bord de la table ou du plan de travail.
  - Ne prenez ou ne déplacez **JAMAIS** l'appareil par le câble électrique. Ne **JAMAIS** plier, pincer, enrouler autour de l'appareil ou tirer sur un bord coupant le câble.
  - Les lames sont tranchantes, soyez prudents !
  - Ne tirez **JAMAIS** le cordon électrique même pour débrancher l'appareil de la prise de courant.

- N'utilisez **JAMAIS** des rallonges et déroulez **TOUJOURS** entièrement votre cordon électrique.
- N'utilisez **JAMAIS** le cordon électrique de votre appareil à proximité de sources de chaleur, comme fours ou plaques de cuisson, ...
- Ne couvrez **JAMAIS** l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsqu'il est branché au réseau.
- Ne faites **PAS** fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne placez **JAMAIS** l'appareil sur une surface mouillée ou sur un chiffon mouillé.
- Ne dépassez **JAMAIS** l'indication MAX et remplissez toujours la cruche jusqu'à l'indication MIN.  
D'abord, vous ajoutez les ingrédients désirés à la cruche. Puis, vous remplissez la cruche afin qu'elle soit remplie entre MIN et MAX :



- la cruche doit être remplie avec **1,3 L au minimum**
- la cruche peut être remplie avec **1,6 L au maximum**

- Les réparations ne peuvent être réalisées que par un service de réparation agréé.

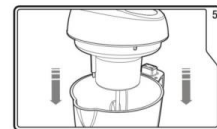
## 2. AVANT LE PREMIER USAGE

- Enlevez tous les emballages et autocollants.
- Maintenez les emballages hors de la portée des enfants.
- Contrôlez l'appareil et le cordon pour d'éventuels endommagements. Si endommagé, n'utilisez pas l'appareil, mais rappez-le à votre point de vente.
- Nettoyez l'appareil comme décrit dans le point 6 « Entretien et Nettoyage »
- Toutes les parties doivent être sèches !
- Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle qui est mentionnée sur l'appareil. Conformément aux consignes de sécurité, l'appareil doit être branché sur une prise de courant équipée d'une prise de terre.

## 3. UTILISATION GÉNÉRALE

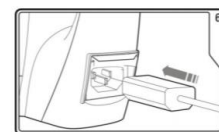
- Le Soup Maker dispose d'un plongeur pour mixer les ingrédients et d'un élément chauffant pour chauffer les ingrédients et pour bouillir de la soupe.


- Assemblez l'appareil : placez le couvercle avec le plongeur sur la cruche en inox.




- Avant de brancher l'appareil au secteur, ajoutez tous les ingrédients et l'eau. Suivez ensuite les étapes suivantes.

- Insérez le cordon dans le bas de la cruche (voir dessin ci-contre) et insérez après la fiche dans la prise de contact. Vous entendez un signal sonore.



- Activez l'appareil en touchant le bouton marche/arrêt.  Vous entendez un signal sonore et l'appareil passera en mode standby.


- Appuyez sur le bouton mode  afin de sélectionner la fonction désirée.

- Appuyez sur le bouton marche/arrêt  afin de démarrer la fonction. Le bouton de la fonction sélectionnée clignote jusqu'à la fin du programme.

- Le Soup Maker a une fonction "Time Memory", cela veut dire qu'on peut ajouter des ingrédients lorsqu'un programme est actif.

1. Retirez le couvercle
2. Ajoutez les ingrédients désirés (endéans 3 minutes)
3. Replacez le couvercle

Si vous effectuez cette action endéans 3 minutes, le programme reprendra automatiquement. Si cela prend plus de 3 minutes, vous devrez réinitialiser le programme. Attention, lorsque l'appareil est en mode Smooth, Chunky ou Compote de la vapeur s'échappera, ceci est parfaitement normal.

- Le Soup Maker dispose d'une fonction "Anti-overflow", c.-à-d. une sécurité de surcharge. Quand le continu atteint le sensor de surcharge, l'appareil se désactive immédiatement. Après avoir diminué le continu, le programme reprendra automatiquement la fonction choisie.
- Lorsque la fonction est terminée, elle se débranchera automatiquement. Un signal sonore résonnera chaque seconde.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt  afin de débrancher l'appareil et retirez la fiche de la prise.
- Retirez le couvercle prudemment et versez la soupe/le compote dans un bol.

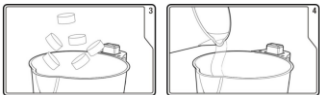
ATTENTION: Ne mettez **JAMAIS** le bloc moteur en contact avec des liquides. Si cela devait tout de même se produire, tirez immédiatement la fiche de la prise de contact et portez le pour révision à un réparateur agréé. ATTENTION : Lors de la première utilisation il se peut qu'une odeur se manifeste. C'est normal et disparaît automatiquement.

ATTENTION: Ne laissez pas surchauffer l'appareil. Laissez refroidir l'appareil après terminaison de chaque fonction.

#### 4. CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DE LA NOURRITURE

Utilisez des ingrédients frais pour le meilleur résultat.

Mettez d'abord des ingrédients solides dans la cruche et ensuite ajoutez le liquide.



Coupez la nourriture solide (légumes, fruits, etc.) en petits morceaux d'approximativement 2 cm.

Dispersez uniformément les ingrédients sur le fond de la cruche.

ATTENTION : contrôlez que le contenu (le liquide inclus) soit entre l'indication MIN et MAX. (1300 ML – 1600 ML)

Ne surchargez pas le moteur en mettant des quantités trop grandes ou des ingrédients trop durs.

Au cas où le moteur se bloque, arrêtez-le immédiatement, coupez l'appareil et retirez la fiche de la prise de contact pour éviter la surchauffe du moteur.

Mixez les ingrédients pendant quelques secondes à la fois. Il est conseillé de le répéter plusieurs fois jusqu'à ce que le résultat souhaité soit atteint.

ATTENTION : L'appareil ne convient PAS pour la préparation de viande (p.ex. la viande de soupe).

ATTENTION : Ajoutez assez de liquide pour que les ingrédients ne brûlent pas.

#### 5. RÉGLAGES



**ATTENTION : Ne pas introduire plus de 1,6L de liquide froid, ou 1,3L de liquide chaud dans la cruche.**

Le Soup Maker dispose de 6 fonctions. Sélectionnez la fonction désirée :

##### 1. FONCTION 'MIXER'





Ce programma convient pour mixer des ingrédients ou de la soupe pour obtenir une structure optimale. Le temps préprogrammé est 1 minute 50 secondes (mixer).

- Appuyez sur le bouton mode  pour choisir la fonction 'mixer'.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt  lorsque la fonction 'mixer' s'allume. Le programme commence après le signal sonore.

## 2. FONCTION 'KEEP WARM'





Ce programme convient pour chauffer et réchauffer de la soupe. Le temps préprogrammé est 26 minutes (chauffer).

- Appuyez sur le bouton mode  pour choisir la fonction 'keep warm'.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt  lorsque la fonction 'keep warm' s'allume. Le programme commence après le signal sonore.

## 3. SMOOTHIE FUNCTIE



Ce programma convient pour la préparation de smoothies ou de jus à base d'ingrédients frais. Le temps préprogrammé est 3 minutes (chauffer).



- Appuyez sur le bouton mode  pour choisir la fonction 'smoothie'.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt  lorsque la fonction 'smoothie s'allume. Le programme commence après le signal sonore.

ATTENTION: Ne **JAMAIS** ajouter des glaçons au Soup Maker!

## 4. FONCTION COMPOTE



Ce programme convient pour la préparation de la compote. Le temps préprogrammé est 24 minutes (mixer et chauffer).

- Appuyez sur le bouton mode  pour choisir la fonction 'compote'.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt  lorsque la fonction 'compote s'allume. Le programme commence après le signal sonore.



Recette exemple pour de la compote :

- Coupez 700 gr d'ingrédients en morceaux d'environ 2 cm.
- Insérez-les dans la cruche
- Ajoutez environ 300 ml de liquide
- Insérez la fiche dans la prise de courant et choisissez le mode Compote.

## 5. FONCTION CHUNKY SOUP





Ce programme convient pour préparer de la soupe avec des morceaux. Le temps préprogrammé est 30 minutes (chauffer).

- Appuyez sur le bouton mode  pour choisir la fonction 'chunky soup'.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt  lorsque la fonction 'chunky soup' s'allume. Le programme commence après le signal sonore.

## 6. FONCTION SMOOTH SOUP



Ce programme convient pour cuire et mixer de la soupe lisse. Les ingrédients seront cuits et mixés jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Le temps préprogrammé est 26 minutes.

- Appuyez sur le bouton mode  pour choisir la fonction 'smooth soup'.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt  lorsque la fonction 'smooth soup' s'allume. Le programme commence après le signal sonore.

## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

- Nettoyez la cruche et le plongeur avec de l'eau savonneuse chaude. (Ne **JAMAIS** immerger)

- Frottez avec une éponge ou un chiffon.
- Rincez minutieusement.
- ATTENTION : les lames sont tranchantes !
- Après le nettoyage, séchez minutieusement toutes les parties et rangez-les dans un endroit sec et bien ventilé.

Afin de retirer des restes de nourriture brûlés :

De la nourriture avec un taux élevé en sucre ou en fibres peut coller au fond de la cruche. Dans ce cas :

- Remplissez la cruche avec de l'eau entre les indications MIN et MAX, ajoutez 4-5 cuillères à soupe de sel (ou 250 ML de vinaigre) et laissez chauffer l'appareil en Mode compote.
- Lorsque le cycle est terminé, déversez l'eau, frottez avec une éponge ou de la laine d'acier.
- Rincez l'intérieur de la cruche et le plongeur et séchez minutieusement.
- ATTENTION : les lames sont tranchantes !
- Après le nettoyage, séchez minutieusement toutes les parties et rangez-les dans un endroit sec et bien ventilé.

#### **Bloc moteur**

- N'immergez **JAMAIS** le bloc moteur et la cruche dans de l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez uniquement avec un chiffon humide.

## **7. CONSEILS UTILES EN CAS DE DÉRÈGLEMENT**

En cas de dérèglement, ne pas utiliser l'appareil. Adressez-vous à votre point de vente.

Adressez-vous également à votre point de vente en cas de dommages au cordon.

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

**Nous maintenons le droit d'apporter des changements techniques.**

## **8. CONDITIONS DE GARANTIE**

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

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

#### Les termes de la garantie:

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

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

- Le non-respect des règles de sécurité.
- Un raccordement incorrect, p.ex. une tension électrique excessive.
- Utilisation ou manipulations anormales, professionnelles ou abusives.
- Entretien incorrect ou insuffisant.
- En cas d'emballage insuffisant et de mauvais transport en cas d'un retour.
- Toute réparation ou modification par des personnes non mandatées par nous en tant que fabricant.



- Appareils dont les numéros d'identification ont été effacés ou altérés.
- Le non-respect des instructions reprises dans le mode d'emploi.
- Pour les défauts non imputables à l'appareil lui-même, mais à une cause externe, une collision, des dommages, un incendie, un tremblement de terre, une inondation, la foudre,...

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

La version la plus récente des conditions détaillées de la garantie légale, ainsi que les conditions détaillées de la garantie commerciale peuvent toujours être consultée sur [www.fritel.com](http://www.fritel.com).

## **9. ENVIRONNEMENT**



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

## **10. RESPONSABILITÉ**

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



Congratulations! You have just bought a high-quality appliance, which will guarantee you years of pleasure. **Please read the instruction manual carefully before you take the appliance into use.** Save these instructions carefully!

**All persons who have NOT read the instruction manual are NOT allowed to use this appliance.**

Pay **ATTENTION** to the warranty conditions.

## 1. SAFETY REGULATIONS

This appliance has been built in accordance with the European CE safety standards and is compliant with the general recognized standards and prescriptions with regard to the safety of appliances. As for all electrical appliances, the necessary precautions need to be taken in order to avoid accidents or damages.

-  **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!** Burning danger! Due to the use of the appliance hot steam can escape from the jug when you open the lid. Be careful while opening the lid.
- **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 may be used by children of min. 8 years old, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge on condition they are supervised and instructed to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children may not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 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 for applications, excluding: staff kitchen areas in shops, offices and other operating environments; farm houses; by clients in hotels,

motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

- **NEVER** use the appliance outdoor.
  - **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.
  - A damaged cord can cause electric shocks. **NEVER** use the appliance if it is damaged, fallen or shows a malfunction, or if the cord or plug are damaged.
  - 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** use separate timers or remote control systems.
    - Only use the appliance with the mains voltage as mentioned on the rating label (230V AC).
    - 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 prepare beverages/food (soup, puree, cream...).
    - The appliance is **NOT** intended for dough, pastry.
    - **NEVER** leave the appliance unattended and **NEVER** move it when plugged in.
    - Check the appliance and the power cord for any damage. Do not use the appliance and return it to the sales point in case of damage.
    - **NEVER** let the cord hang over the edge of the table or the counter.
    - **NEVER** take or move the appliance by the cord. **NEVER** bend it or squeeze the cord or turn it round the appliance.
    - The knives are sharp, be careful!
    - **NEVER** pull the cord itself to pull the plug from the socket.
    - **NEVER** use extension cords and **ALWAYS** unroll the cord completely.
    - **NEVER** use the cord in the proximity of sources of heat, such as ovens, stoves or heating
    - **NEVER** cover the appliance when it's working or when it is plugged in.
    - **NEVER** use the appliance when empty.
    - **NEVER** fill the jug above the MAX indication and make sure it is always filled up to the MIN indication.
- Fill the jug with the ingredients you wish to prepare. Then add water until the jug is filled between MIN and MAX:
- The jug needs to be filled with **1,3 L at least**
  - The jug can be filled with **1,6 L at maximum**
- Repairs can only be executed by a recognized expert or a recognized repair shop.



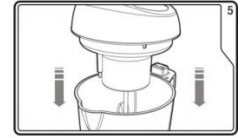
## 2. BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging and stickers.
- Keep packaging away from children.
- First check your appliances for possible damages. If it is damaged, do NOT use the appliance but bring it back to your sales point.
- Before the first use we recommend to clean all components thoroughly (see 'Cleaning').

- All parts should be dry!
- Ensure that the voltage marked on the appliance is the same as your main voltage. According to the safety law: only use earthed sockets.

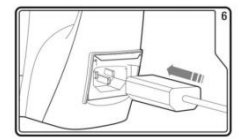
### 3. GENERAL USE




- The Soup Maker has a mixing bar to mix the ingredients and a heating element to heat the ingredients and to cook soup.




- Assemble the appliance: place the lid with the mixing bar on the stainless steel jug.
- Before connecting the appliance to the socket, add all ingredients and the water. Then follow the next steps.

- Insert the contact pin into the jug (see drawing) and afterwards the plug in the socket. You'll hear a sound signal.



- Activate the appliance by pressing the on/off button . You'll hear a sound signal and the appliance switches automatically to standby mode.
- Press the mode button  to choose a function.
- Press the start button  to start the selected function. The chosen function will flash until the program is finished.
- The Soup Maker has a "Time Memory" function, which means that you can add extra ingredients while a program is running:
  1. Remove the lid carefully
  2. Add the ingredients (within 3 minutes)
  3. Replace the lid

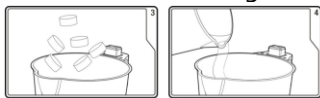
If this takes less than 3 minutes the program will continue. If it takes longer than 3 minutes, you will have to set the program again. Attention: when using the Smooth, Chunky or Compote mode, hot steam will be released when removing the lid. This is normal.

- The Soup Maker has an "Anti-overflow function". When the substance reaches the overflow sensor, the appliance deactivates the function immediately. As soon as the substance is reduced, the Soup Maker restarts the recently chosen function.
- Once the program is finished, the appliance deactivates automatically. You'll hear a sound signal every second.
- Press the on/off button  to shut down the appliance and remove the plug from the socket.
- Remove the lid carefully and pour the fresh soup/compote in a bowl.  
 ATTENTION: Never let the motor block come into contact with liquids. If this happens, immediately remove the plug and have the appliance checked by a recognized repairman.  
 ATTENTION: At first use some smell might be noticed. This is normal and will disappear by itself.  
 ATTENTION: **NEVER** let the appliance overheat. Let the appliance cool down after every program.

## 4. TIPS FOR PREPARING FOOD

For the best result, use fresh ingredients.

First add the solid ingredients to the jug, then liquids.



Slice solid food (vegetables, fruit, ...) into pieces of about 2 cm.

Disperse the ingredients evenly over the bottom of the jug.

REMARK: Make sure the content (liquids included) is between the MIN and MAX indication. (1300ML – 1600ML)

Do not overload the motor by using too large quantities at once or too solid ingredients. If the motor gets jammed, immediately shut off the appliance and pull the plug to avoid overheating.

Mix the ingredients for a few seconds only. Repeat regularly to obtain the desired result.

ATTENTION: This appliance can **NOT** be used to prepare meat (e.g. scrag)

ATTENTION: Add enough liquids to prevent the ingredients from burning.

## 5. SETTINGS

**ATTENTION: Never add over 1,6L of cold liquid, or not over 1,3L of warm liquid into the jug**



The Soup Maker has 6 functions. Select the desired function:

### 1. **BLENDER FUNCTION**



This program is to mix ingredients or soup until it has the desired structure.



The pre-set cooking time for this function is ca. 1 minute 50 seconds (mixing).

- Press the mode button  to select the blender function.
- Press the on/off button  when the blender function is flashing. The program starts after the sound signal.

### 2. **KEEP WARM FUNCTION**





This program is to heat or reheat soup. The pre-set cooking time for this function is ca. 26 minutes (heating).

- Press the mode button  to select the keep warm function.
- Press the on/off button  when the keep warm function is flashing. The program starts after the sound signal.

### 3. **SMOOTHIE FUNCTION**



This program is perfect for preparing smoothies and juices based on fresh ingredients. The pre-set cooking time for this function is ca. 3 minutes (mixing).



- Press the mode button  to select the smoothie function.
- Press the on/off button  when the smoothie function is flashing. The program starts after the sound signal.

ATTENTION: **NEVER** add ice cubes to the jug!

### 4. **COMPOTE FUNCTION**



This program is to make compote. The pre-set cooking time for this function is ca. 24 minutes (mixing and heating).

- Press the mode button  to select the compote function.
- Press the on/off button  when the compote function is flashing. The program starts after the sound signal.



Example of Compote recipe

- Cut 700 gr of solid ingredients into pieces of around 2 cm.
- Add them in the jug.
- Add 300 ml liquids
- Insert the plug into the socket and chose the compote mode.

## 5. CHUNKY SOUP FUNCTION





This program is to cook soup with chunks. The pre-set cooking time for this function is ca. 30 minutes (heating).

- Press the mode button  to select the chunky soup function.
- Press the on/off button  when the chunky soup function is flashing. The program starts after the sound signal.

## 6. SMOOTH SOUP FUNCTION



This program is to cook smooth soup and to mix soup. The ingredients will be cooked and mixed until you get a smooth mixture. The pre-set cooking time for this function is ca. 26 minutes.

- Press the mode button  to select the smooth soup function.
- Press the on/off button  when the smooth soup function is flashing. The program starts after the sound signal.

## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after every use.

- Wash the jug and the mixing bar with hot soapy water (**NEVER** immerse)
- Wipe with a sponge or towel
- Thoroughly rinse.
- **ATTENTION:** the knives are sharp!
- Thoroughly dry all parts after cleaning and store on a dry well ventilated place.

To remove burned food remainders:

Food with a high sugar or fiber content can stick to the bottom of the jug. In that case:

- Fill the jug with water between the MIN and MAX indication, add 4-5 table spoons of salt (or 250ml of vinegar) and let the appliance heat up on the Compote Mode.
- Once the program is finished, pour out the water, wipe with a sponge or steel sponge.
- Rinse the inside of the jug and the mixing bar and thoroughly dry.
- **ATTENTION:** the knives are sharp!
- Thoroughly dry all parts after cleaning and store in a dry well ventilated place.

### Motor block

- **NEVER** immerse the motor block in water or any other liquid. Only clean with a damp cloth.

## 7. PRACTICAL TIPS IN CASE OF MALFUNCTIONS

Do not use the appliance in case of a malfunction or when the power cord is damaged. Please address to your sales point.

If the cord is damaged, also address to your sales point.

**THE APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE WARRANTY CONDITIONS EXPIRE UPON PROFESSIONAL USE.**

**DEFECTS AND/OF DAMAGES FOLLOWING TO THE NON OBSERVANCE OF THE USER MANUAL ARE NOT COVERED BY THE WARRANTY.**

We are entitled to make technical modifications at all times.

## 8. WARRANTY CONDITIONS

Your warranty starts on the day of purchase and is valid for 2 years and will only apply after submitting the purchasing invoice.

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

### Determination of the warranty

- The warranty covers every repair and/or replacement free of charge of the motor unit recognized defective by our technical department and if the damage is due to faulty manufacture, construction or material. The knives are not covered by the guarantee, as they are subject to wear and tear.
- The warranty is only valid for the first/original user.
- The transport costs, in case of reparation, are at the expenses of the purchaser.
- **The warranty is only granted after presentation of your purchase invoice.**
- The warranty cannot be invoked for normal wear and tear.

### The warranty expires in the following cases:

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

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

The most recent version of the detailed legal warranty conditions, as well as the detailed commercial warranty conditions can always be consulted on [www.fritel.com](http://www.fritel.com).

## 9. ENVIRONMENT



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

## 10. LIABILITIES

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



Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses Spitzengeräts, an dem Sie sich jahrelang erfreuen werden. **Lesen Sie diese Bedienungsanleitung gründlich, bevor Sie das Gerät benutzen.** Bitte sorgfältig aufbewahren!

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

Bitte beachten Sie die Gewährleistungsbedingungen!

## **1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN**

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

-  **ACHTUNG!** Verbrennungsgefahr! Durch die Verwendung dieses Geräts entstehen heiße Oberflächen. Fassen Sie nur den Handgriff oder die Bedienungsknöpfe an, wenn das Gerät in Betrieb ist.
-  **ACHTUNG!** Verbrennungsgefahr! Durch die Verwendung dieses Geräts entsteht heißer Dampf, der bei Öffnung des Deckels aufsteigt. Seien Sie Vorsichtig beim Öffnen des Deckels.
- **ACHTUNG!** Auch nach dem Ausschalten des Geräts sind die Oberflächen noch warm und besteht Verbrennungsgefahr. Lassen Sie das Gerät also vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verlegen.
- 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 unter 8 Jahren aufbewahren.



- Küchengeräte müssen mit den Handgriffen (falls vorhanden) immer auf eine stabile Oberfläche gestellt und so positioniert werden, dass das Kleckern von heißen Flüssigkeiten oder das Kippen vom Gerät vermieden wird.
- Dieses Gerät ist zum Haushaltsgebrauch auf Zimmertemperatur geeignet und 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.
- Das Gerät darf **NIEMALS** außer Haus benutzt werden.
- Die Bedienungsknöpfe, das Elektrokabel und den Stecker **NIEMALS** mit nassen Händen berühren und **NIEMALS** in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Reinigung ausschließlich mit einem leicht feuchten Tuch. Falls das Gerät doch nass oder feucht werden sollte, unmittelbar den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Ein beschädigtes Kabel kann Elektroschocks verursachen. **NIEMALS** das Gerät benutzen, wenn es beschädigt oder gefallen ist, wenn es eine Störung hat oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie in all diesen Fällen das Gerät zu einer anerkannten Reparaturstelle.
- Ziehen Sie **IMMER** sofort den Netzstecker aus der Steckdose, nachdem Sie es benutzt haben. Tun Sie dies auch, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bei mangelhafter Funktion, wenn Sie es reinigen wollen oder bevor Sie es umstellen.
- Verwenden Sie **NIEMALS** separate Timer oder Fernbedienungen.
  - Das Gerät ausschließlich mit der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung verwenden (230 Volt).
  - 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 zur Zubereitung von Speisen/Getränken (Suppen, Pürees, Cremes,...).
  - Das Gerät eignet sich **NICHT** zur Zubereitung von Teig oder Teigwaren.
  - Betreiben Sie das Gerät **NIEMALS** unbeobachtet. Stellen Sie das Gerät **NIEMALS** um, während sich der Stecker in der Steckdose befindet.
  - Prüfen Sie das Gerät und den Netzstecker auf eventuelle Beschädigungen. Falls das Gerät beschädigt ist, dürfen Sie das Gerät **NICHT** verwenden, sondern bringen Sie es sofort zur Verkaufsstelle zurück.
  - Lassen Sie das Kabel **NIEMALS** über die Kante einer Anrichte oder über die Tischkante hängen.
  - Das Gerät **NIEMALS** am Netzkabel tragen oder umstellen. **NIEMALS** das Netzkabel knicken, kneifen, um das Gerät wickeln oder über scharfe Kanten ziehen.
  - Die Messer sind scharf, seien Sie vorsichtig!

- Netzkabel **IMMER** am Stecker und **NIEMALS** am Elektrokabel aus der Steckdose ziehen.
- **NIEMALS** Verlängerungskabel verwenden und das Netzkabel **IMMER** vollständig aus dem Kabelfach ziehen.
- Verwenden Sie das Netzkabel und das Gerät **NIEMALS** in der Nähe von Wärmequellen, Heizungen, Öfen oder anderen Geräten, die Hitze entwickeln.
- **NIEMALS** das Gerät abdecken, während des Betriebs oder während sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- Das Gerät **NIEMALS** einschalten, wenn es nicht gefüllt ist.
- Das Gerät **NIEMALS** auf einen nassen Boden oder ein nasses Tuch stellen.
- Überschreiten Sie die MAX-Angabe **NIEMALS** und beachten Sie, dass die Kanne immer mindestens bis zur MIN-Angabe gefüllt ist. Die Kanne erst mit den gewünschten Zutaten füllen. Anschließend Wasser hinzugeben, bis die Kanne zwischen MIN und MAX gefüllt ist:
  - Die Kanne muss **mindestens** mit **1,3 L** gefüllt sein.
  - Die Kanne darf **maximal** mit **1,6 L** gefüllt sein.
- Lassen Sie Reparaturen **NUR** von einem anerkannten Fachmann oder einer Reparaturstelle durchführen.

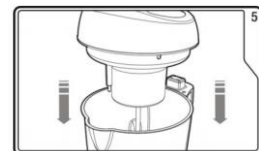


## 2. VOR DER ERSTINBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie erst alle Verpackungen und Selbstkleber.
- Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät oder das Kabel vielleicht beschädigt ist. Bei Schäden dürfen Sie das Gerät NICHT benutzen, sondern bringen Sie es unmittelbar zur Verkaufsstelle zurück.
- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben unter ‚Reinigung und Wartung‘ (Punkt 6).
- Alle Teile sollten völlig trocken sein!
- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Netzspannung übereinstimmt. Gemäß den gesetzlichen Sicherheitsnormen muss das Gerät immer an eine Steckdose mit Erdung angeschlossen sein.

## 3. ALLGEMEINER GEBRAUCH

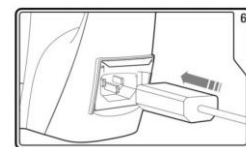
- Der Soup Maker verfügt über einen Mixstab zum Mixen der Zutaten und über ein Heizelement, um die Zutaten aufzuwärmen und Suppe zu kochen.





- Montieren Sie das Gerät: Platzieren Sie den Deckel mit Mixstab auf die Edelstahlkanne.


- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, fügen Sie alle Zutaten sowie das Wasser hinzu. Führen Sie erst dann die folgenden Schritte durch.

- Schließen Sie das Netzkabel an (siehe Abbildung) und stecken Sie dann den Stecker in eine Steckdose. Sie hören einen Signalton.



- Schalten Sie das Gerät mittels der Ein-/Austaste ein.  Es klingt ein Signalton und das Gerät schaltet in den standby Modus


- Drücken Sie die Modustaste  um die gewünschte Funktion zu wählen.

- Drücken Sie die Ein-/Austaste  um die gewählte Funktion einzuschalten. Die gewählte Funktionstaste blinkt bis das Programm abgelaufen ist.

- Der Soup Maker hat eine „Time Memory“ Funktion, d.h., dass Sie zusätzliche Zutaten hinzugeben können, während ein Programm läuft:

1. Den Deckel vorsichtig entfernen
2. Die gewünschten Zutaten hinzufügen (innerhalb von 3 Minuten)
3. Den Deckel wieder schließen

Wenn Sie dies innerhalb von 3 Minuten tun, wird das Programm einfach weiterlaufen. Falls dies länger als 3 Minuten dauert, müssen Sie das Programm erneut einstellen. Bitte beachten Sie, dass Dampf aus dem Gerät entweicht, wenn das Gerät im Smooth, Chunky oder Compote Modus ist. Dies ist normal.

- Der Soup Maker hat eine „Anti-overflow“ Funktion bzw. Überfüllsicherung. Wenn die Substanz den Overfill Sensor erreicht, beendet das Gerät die aktive Funktion sofort. Wenn Sie etwas der Menge abgießen, setzt das Gerät die zuletzt eingestellte Funktion fort.
- Wenn das Programm beendet ist, schaltet das Gerät die Funktion aus. Es erklingt jede Sekunde ein Signalton.
- Drücken Sie die Ein-/Austaste  um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Den Deckel vorsichtig entfernen und die frisch zubereitete Suppe bzw. das Kompott in eine Schüssel gießen.

**ACHTUNG:** Lassen Sie den Motorblock nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen. Falls dies doch passiert, ziehen Sie unmittelbar den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einer anerkannten Reparaturstelle überprüfen.

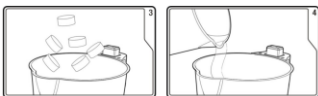
**ACHTUNG:** Beim ersten Gebrauch gibt das Gerät möglicherweise Geruch frei. Dies ist vollkommen normal und verschwindet von selbst.

**ACHTUNG:** Das Gerät **NIEMALS** überhitzen lassen. Das Gerät nach Beendigung eines Programms immer abkühlen lassen.

#### **4. TIPPS ZUR NAHRUNGSZUBEREITUNG**

Für das beste Ergebnis verwenden Sie frische Zutaten.

Geben Sie zuerst die festen Zutaten in die Edelstahlkanne und fügen Sie danach die Flüssigkeiten hinzu.



Schneiden Sie feste Nahrung wie Gemüse, Obst, usw. in kleine Stücke von etwa 2 cm.

Verteilen Sie die Zutaten gleichmäßig über den Boden der Kanne.

**ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass sich der Inhalt (inkl. Flüssigkeiten) zwischen der MIN und MAX-Angabe befindet (1300 ML – 1600 ML).

Überlasten Sie den Motor nicht mit einer zu großen Menge oder mit zu harten Zutaten.

Wenn der Motor blockiert, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen, um Überhitzung zu vermeiden.

Mixen Sie die Zutaten nur einige Sekunden lang. Es ist ratsam, dies regelmäßig zu wiederholen, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

**ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nicht zur Zubereitung von Fleisch, z.B. Suppenfleisch, geeignet.

**ACHTUNG:** Fügen Sie immer genügend Flüssigkeit hinzu, um Anbacken der Zutaten vorzubeugen.

#### **5. EINSTELLUNGEN**

**ACHTUNG:** Bei kalten Flüssigkeiten niemals mehr als 1,6 L und bei warmen Flüssigkeiten niemals mehr als 1,3 L benutzen.


Der Soup Maker hat 6 Funktionen. Wählen Sie die gewünschte Funktion:

##### **1. MIXER FUNKTION**



Diese Funktion eignet sich zum Mixen von Zutaten und zum Mixen von Suppe, damit Sie die gewünschte Struktur bekommt. Die dafür vorprogrammierte Zeit beträgt ca. 1 Minute 50 Sekunden (mixen).



- Drücken Sie die Modustaste  um die Mixer Funktion auszuwählen.

- Drücken Sie die Ein-/Austaste  wenn die Mixer Funktion aufleuchtet. Das Programm beginnt nach dem Signalton.

## 2. KEEP WARM FUNKTION





Diese Funktion eignet sich zum warmhalten oder aufwärmen von Suppe. Die dafür vorprogrammierte Zeit beträgt ca. 26 Minuten (aufwärmen).

- Drücken Sie die Modustaste  um die Keep warm Funktion auszuwählen.
- Drücken Sie die Ein-/Austaste  wenn die Keep warm Funktion aufleuchtet. Das Programm beginnt nach dem Signalton.

## 3. SMOOTHIE FUNKTION



Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von Smoothies oder Säften mit frischen Zutaten. Die dafür vorprogrammierte Zeit beträgt ca. 3 Minuten (mischen).



- Drücken Sie die Modustaste  um die Smoothie Funktion auszuwählen.
- Drücken Sie die Ein-/Austaste  wenn die Smoothie Funktion aufleuchtet. Das Programm beginnt nach dem Signalton.

**ACHTUNG: NIEMALS** Eiswürfel in den Soup Maker tun!

## 4. COMPOTE FUNKTION



Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von Kompott. Die dafür vorprogrammierte Zeit beträgt ca. 24 Minuten (mischen und aufwärmen).

- Drücken Sie die Modustaste  um die Compote Funktion auszuwählen.
- Drücken Sie die Ein-/Austaste  wenn die Compote Funktion aufleuchtet. Das Programm beginnt nach dem Signalton.



Beispiel eines Kompottrezeptes:

- Schneiden Sie 700 g fester Zutaten in Stücke: etwa 2 cm.
- Geben Sie die Stücke in die Kanne.
- Fügen Sie 300 ml Flüssigkeit hinzu.
- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose und wählen Sie die Kompott Funktion („Compote“).

## 5. CHUNKY SOUP FUNKTION





Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von Suppe mit groben Stücken. Die dafür vorprogrammierte Zeit beträgt ca. 30 Minuten (aufwärmen).

- Drücken Sie die Modustaste  um die Chunky soup Funktion auszuwählen.
- Drücken Sie die Ein-/Austaste  wenn die Chunky soup Funktion aufleuchtet. Das Programm beginnt nach dem Signalton.

## 6. SMOOTH SOUP FUNKTION



Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von dünnenflüssigen Suppen und zum glatt mixen von Suppen. Die Zutaten werden gekocht und zu einer weichen Mischung gemixt. Die vorprogrammierte Zeit für diese Funktion beträgt ca. 26 Minuten.

- Drücken Sie die Modustaste  um die Smooth soup Funktion auszuwählen.
- Drücken Sie die Ein-/Austaste  wenn die Smooth soup Funktion aufleuchtet. Das Programm beginnt nach dem Signalton.

## **6. REINIGUNG UND WARTUNG**

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

- Reinigen Sie die Kanne und den Mixstab mit warmer Seifenlauge (**NIEMALS** untertauchen).
- Reiben Sie mit einem Schwamm oder Tuch.
- Spülen Sie gründlich.
- **ACHTUNG:** Die Messer sind sehr scharf!
- Nach der Reinigung alle Teile gründlich trocknen und an einem trocknen, gut ventiliertem Ort aufbewahren.

Zur Entfernung von angebrannten Resten:

Nahrung mit einem hohen Zucker- oder Ballaststoffgehalt kann sich auf dem Boden der Kanne festsetzen. In diesem Fall:

- Füllen Sie die Edelstahlkanne mit Wasser zwischen der MIN und MAX-Angabe, geben Sie 4-5 Esslöffel Salz hinzu (oder 250 ml Essig) und lassen Sie das Gerät in der Kompottfunktion aufwärmen.
- Wenn das Programm beendet ist, gießen Sie das Wasser aus der Kanne und reiben Sie mit einem Schwamm oder Stahlwolle.
- Spülen Sie die Kanneninnenseite und den Mixstab und trocknen Sie sie gründlich ab.
- **ACHTUNG:** Die Messer sind sehr scharf!
- Nach der Reinigung alle Teile gründlich trocknen und an einem trocknen, gut ventiliertem Ort aufbewahren.

### **Motorblock**

- Den Motorblock **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Ausschließlich mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.

## **7. PRAKTISCHE TIPPS BEI STÖRUNGEN**

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät ein Problem anzeigt. Wenden Sie sich sofort an Ihre Verkaufsstelle. Falls das Netzkabel beschädigt ist, bringen Sie ebenfalls das Gerät sofort zur Verkaufsstelle zurück.

**DIESES GERÄT IST AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH HERGESTELLT. FALLS DAS GERÄT FÜR GEWERBLICHE ZWECKE VERWENDET WIRD, ÄNDERN SICH DIE GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN. SCHADEN INFOLGE NICHTBEACHTUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG ERLISCHT DIE GEWÄHRLEISTUNG. Wir behalten das Recht vor, technische Änderungen vorzunehmen.**

## **8. GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN**

Die Gewährleistung beginnt am Ankaufstag und gilt 2 Jahre.

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

### **Abdeckung durch Gewährleistung:**

- Die Gewährleistung deckt kostenfreier Ersatz des Motorblocks, wenn dies von unserer technischen Abteilung als Defekt anerkannt wird. Die Messer fallen nicht unter die Gewährleistung.
- Die Gewährleistung gilt nur für den Erstkäufer.
- Die Portokosten für den Hin- und Rückversand, im Falle einer Reparatur, gehen zu Lasten des Käufers.
- **Die Gewährleistung gilt nur nach Vorlage des Kaufbelegs.**
- Die Gewährleistung gilt nicht bei normalem Verschleiss.

Die Gewährleistung gilt nicht bei:

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

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

Die aktuellste Version der detaillierten gesetzlichen Gewährleistungsbedingungen, sowie die detaillierten kommerziellen Gewährleistungsbedingungen sind immer zu finden auf [www.fritel.com](http://www.fritel.com).

## 9. UMWELTSCHUTZ



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 Haftungsansprüche von Verbrauchern und Dritten, die sich durch nicht Befolgen der in dieser Gebrauchsanweisung vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften ergeben könnten, gehen keinesfalls zu Lasten des Fabrikanten. Bei Nichtbefolgung dieser Sicherheitsvorschriften schützt der Benutzer des Geräts, oder andere Personen, die diesen Sicherheitsvorschriften nicht nachgekommen sind, den Fabrikanten gegen alle Haftungsansprüche, 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 ASTUCES 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 PRAKTISCHE 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)!**



NV J. van RATINGEN  
Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt  
[www.fritel.com](http://www.fritel.com)  
V2021-07