

exquisit



Heißluftfriteuse

Bedienungsanleitung

Air Fryer

Instruction manual

Friteuse à air chaud

Mode d'emploi

Heteluchtfriteuse

Gebruiksaanwijzing



21967

CE

FR6501swi



D

1. Timer
2. Betriebsleuchte
3. Thermostat
4. Temperatur-Kontrollleuchte
5. Gehäuse
6. Griff
7. Korb
8. Schutzkappe für Entriegelungsknopf
9. Entriegelungsknopf für Korb
10. Behälter

GB

1. Timer
2. Power light
3. Thermostat
4. Pilot light
5. Housing
6. Handle
7. Basket
8. Release button cap
9. Basket release button
10. Bowl

F

1. Minuterie
2. Témoin lumineux de fonctionnement
3. Thermostat
4. Témoin lumineux de contrôle
5. Corps
6. Poignée
7. Panier
8. Couverture de protection
9. Bouton de déverrouillage du panier
10. Cuve

NL

1. Tijdschakelaar
2. Aan-/uit-controlelampje
3. Thermostaat
4. Temperatuur-controlelampje
5. Behuizing
6. Handvat
7. Mand
8. Beschermpapje ontgrendelingsknop
9. Ontgrendelingsknop voor mand
10. Kuip

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.

Wichtig: *Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.*

Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, besonders wenn es an der Steckdose hängt oder wenn es abkühlt.

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Schließen Sie das Gerät nur an Schukosteckdosen an.



- Als zusätzlicher Schutz wird die Installation einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Stromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Installateur um Rat.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Elektro-Fachmann(*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Elektrofachmann(*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine. Sonst kann das Gerät beschädigt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät erkalten, bevor Sie es reinigen oder wegräumen, um Elektroschocks zu vermeiden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass zufälligerweise die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie sie nicht.
- Um eventuelle Schäden infolge der normalen Temperaturen des Gerätes während des Gebrauchs zu vermeiden, befolgen Sie bitte die nachfolgenden Installationsvorschriften:
 - Stellen Sie die Rückseite möglichst dicht zur Wand
 - Lassen Sie mindestens 10 cm freien Raum auf beide Seiten und oberhalb des Gerätes.
- Vergewissern Sie sich in der Regel, dass der Raum, in dem sich der Ofen befindet, während des Gebrauches genügend belüftet wird. Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene, hitzebeständige Fläche (keinen lackierten Tisch oder Tischtuch) damit es nicht umfällt.

- Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind. Legen Sie keine zu großen Stücke Nahrung oder Metallgegenstände in den Ofen, um Risiken auszuschließen. Legen Sie auch kein Papier, Karton oder Plastik in den Ofen.
- Sie sollten das Gerät sauber halten, da es fast in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes, wie zum Beispiel die Tür, eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese Teile nicht während des Gebrauchs und bevor das Gerät völlig erkaltet ist, sondern betätigen Sie nur die Regelknöpfe.
- Achten Sie darauf, dass die heißen Teile nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr! Decken Sie das Gerät nicht ab und legen Sie nichts auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommt.
- **ACHTUNG:** Während des Gebrauchs kann das Gerät eine sehr hohe Temperatur erreichen.

Zubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äußerst vorsichtig! Bevor Sie den Stecker ziehen, stellen Sie den Thermostat auf die niedrigste Temperatur ("MIN/0").

- Wenn Sie den Ofen unter einer Dunstabzugshaube benutzen, beachten Sie bitte den vom Hersteller empfohlenen Mindestabstand.
- Fügen Sie niemals Öl oder irgendwelche andere Flüssigkeit hinzu, um die Nahrung zuzubereiten.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Geben Sie keine Nahrungsmittel in den Ofen, die den Garraum ganz auffüllen, denn dies könnte einen Brand verursachen und das Gerät vernichten.
- Benutzen Sie keine Metallspachtel um das Gerät zu reinigen, da ansonsten Fragmente der Spachtel mit Metallteilen in Berührung kommen könnten, was eine Stromschlaggefahr mit sich bringen würde.
- Benutzen Sie das Gerät niemals ohne den Behälter.
- Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.

- Achtung: Wenn das Symbol  auf einer bestimmten Fläche des Gerätes angebracht wurde, ist dies ein Warnhinweis. Dieses Symbol bedeutet: ACHTUNG, diese Fläche kann während des Gebrauches heiß werden. Das Symbol  wurde immer angebracht auf der Oberfläche mit der höchsten Temperatur, aber auch die anderen metallischen oder nichtmetallischen Oberflächen können heiß werden während des Gebrauches und es ist deshalb ratsam, sie immer mit Vorsicht zu handhaben und wenn möglich mit hitzebeständigen Handschuhen oder einem anderen Temperaturschutz. Im Zweifelsfall bezüglich der Temperatur einer bestimmten Oberfläche ist es immer vorzugswürdig, sich zu schützen.

(*) Elektrofachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst (www.ggv-service.de).

BEMERKUNG

Das Gerät hat ein kurzes Kabel damit der Benutzer nicht darüber fallen oder darauf treten kann. Sie können durchaus eine Verlängerungsschnur benutzen. Achten Sie dennoch auf folgendes:

- Die Spannung der Verlängerungsschnur sollte mindestens 16 Ampere sein. Eine Verlängerungsschnur von weniger als 16 Ampere könnte überheizen und beschädigt werden.
- Um Unfälle zu vermeiden, darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht herunterhängt und Sie darüber stolpern.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Packen Sie das Gerät sowie alle Zubehörteile aus, waschen Sie die Zubehörteile und trocknen Sie diese ab.
- Bei Erstgebrauch kann es vorkommen, dass ein wenig Rauch oder ein unangenehmer Geruch entstehen. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme normal. Benutzen Sie Ihr Gerät daher erst einmal ohne Inhalt. Stellen Sie dazu den Timer auf 15 Minuten und den Thermostat auf maximaler Stellung.

VORWÄRMUNG

Wenn Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen haben, stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein und den Timer auf die gewünschte Garzeit (von 0 bis 30 Minuten).

Um eine beständige und angemessene Gebrauchstemperatur zu erreichen, brauchen Sie 10 bis 15 Minuten zu warten. Inzwischen geht die Temperaturkontrollleuchte mehrere Male an und aus.

Falls Sie das Gerät richtig vorheizen, bekommen Sie knusprig braune Pommes frites.

GEBRAUCH

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Setzen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur. Stellen Sie dann den Timer ein (von 0 bis 30 Minuten). Die Betriebsleuchte und die Temperaturkontrollleuchte gehen an. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Temperaturkontrollleuchte. Der Thermostat wird an- und ausgehen, damit die Temperatur beim Frittieren konstant bleibt. Die Temperaturkontrollleuchte wird sich ebenfalls ein- und ausschalten.

ACHTUNG: DAS GERÄT SCHALTET SICH AUTOMATISCH AUS, SOBALD DIE MIT DEM TIMER EINGESTELLTE GARZEIT ABGELAUFEN IST.

- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist und die Temperaturkontrollleuchte aus ist, nehmen Sie den Griff und entfernen Sie den Behälter mit dem Korb vom Gehäuse. Stellen Sie den Behälter mit dem Korb auf eine ebene und hitzebeständige Oberfläche.

BEMERKUNG: Betätigen Sie dabei nicht den Entriegelungsknopf für den Korb. Der Entriegelungsknopf dient nur, um den Korb vom Behälter zu trennen (z.B. für die Reinigung...)

- Legen Sie die Nahrung in den Korb und setzen Sie den Korb ins Gerät ein. Überfüllen Sie den Korb nicht (Überschreiten Sie die Maximummarkierung "MAX" nicht).
- Für optimale Ergebnisse können Sie das Gerät während des Garprozesses öffnen um die Nahrungsmittel zu vermischen.

ACHTUNG BEIM ÖFFNEN DES BEHÄLTERS: SEHR HEIßER DAMPF KANN ENTWEICHEN.

VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Halten Sie den Griff fest und entfernen Sie den Behälter aus dem Gerät. Achten Sie darauf, dass die Nahrung sowohl innen als auch außen genug frittiert ist. Entleeren Sie den Korb auf einen Teller.
- Setzen Sie nach dem Gebrauch den Thermostat auf der Stellung "MIN/0" und den Timer auf "OFF/0", ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät offen um es abkühlen zu lassen.

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

- Achten Sie darauf, dass die Nahrungsstücke möglichst die gleiche Größe haben, so dass sie gleichmäßig frittiert werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie den Frittierkorb nicht zu sehr füllen.

ACHTUNG: Ihr Gerät ist ausgestattet mit einem Sicherheitssystem, das das Gerät abschaltet, wenn Sie den Behälter öffnen/wegnehmen.

Falls Sie das Gerät öffnen um Nahrungsmittel hinzuzugeben oder wegzunehmen, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet und es wird erst aufs neue operationell sein, wenn der Behälter auf korrekte Weise zurückgesetzt ist.

Solange das Gerät nicht völlig abgekühlt ist, dürfen Sie niemals Ihre Hände in den Garraum stecken. Verbrennungsgefahr!

REZEPTE

Frische Pommes frites

- Benutzen Sie "alte" Kartoffeln (keine 'neuen' Kartoffeln). Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße längliche Stücke schneiden. Die aufgeschnittenen Kartoffeln abspülen unter fließendem Wasser um die Kartoffelstärke zu verringern, abtrocknen und trennen.
- Die geschnittenen Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit einem Esslöffel Öl vermischen.
- Heizen Sie das Gerät 5 Minuten bei 200°C vor.
- Wenn die Temperatur von 200°C erreicht ist, legen Sie die Pommes frites in den Korb und setzen Sie dann den Korb ins Gerät ein.
- 400g Pommes frites sollten ungefähr 7 Minuten bei 200°C frittiert werden. Öffnen Sie dann den Korb, vermischen Sie die Pommes frites und frittieren Sie die 'vorgebackenen' Pommes frites noch 5-7 Minuten.
- Pommes frites aus dem Kocher nehmen und mit Küchenkrepp abtupfen.
- Mit Salz abschmecken und servieren.
- Die Frittierzeit kann je nach Kartoffelsorte und je nach Dicke der Pommes frites variieren.

Falls Sie der Meinung sind, dass die Pommes frites ein wenig zu trocken sind, dann können Sie vor Anfang des Garprozesses 4 Esslöffel Speiseöl in den Behälter des Gerätes gießen. Weil die Pommes frites das Öl nicht berühren, werden sie nicht fett und das Garergebnis wird weniger trocken sein.

Tiefkühl-Pommes-Frites

- Heizen Sie das Gerät 5 Minuten bei 200°C vor.
- Wenn die Temperatur von 200°C erreicht ist, legen Sie die Pommes frites in den Korb und setzen Sie dann den Korb ins Gerät ein.
- 400g Pommes frites sollten ungefähr 5 bis 6 Minuten bei 200°C frittiert werden. Öffnen Sie dann den Korb, vermischen Sie die Pommes frites und frittieren Sie die 'vorgebackenen' Pommes frites noch 5-6 Minuten.
- Pommes frites aus dem Kocher nehmen und mit Küchenkrepp abtupfen.
- Mit Salz abschmecken und servieren.
- Die Frittierzeit kann je nach Kartoffelsorte und je nach Dicke der Pommes frites variieren.

Falls Sie der Meinung sind, dass die Pommes frites ein wenig zu trocken sind, dann können Sie vor Anfang des Garprozesses 4 Esslöffel Speiseöl in den Behälter des Gerätes gießen. Weil die Pommes frites das Öl nicht berühren, werden sie nicht fett und das Garergebnis wird weniger trocken sein.

REINIGUNG

- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät völlig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder irgendeiner Flüssigkeit. Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Topfkratzer, da Ihre Fritteuse dadurch beschädigt werden könnte.


- Der Korb und der Behälter können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Der Korb kann vom Behälter entfernt werden, indem Sie den Entriegelungsknopf betätigen.
- Geben Sie den Korb oder den Behälter niemals in die Spülmaschine.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

ErP Deklaration – VO 1275/2008/EG

Wir, die GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG bestätigen hiermit, dass unser Produkt den Anforderungen der VO 1275/2008/EG entspricht. Unser Produkt verfügt über keinen Bereitschaftszustand, da das Gerät direkt nach Beendigung des Vorganges komplett abschaltet und somit keine Energie verbraucht!

Technische Daten

Modell: FR6501swi

Versorgungsspannung: 220-240V~

Leistung: 1350W

Schutzklasse: I

Umgebungsbedingungen: Temperatur: 0 bis +40°C

GEWÄHRLEISTUNGS- UND GARANTIEBEDINGUNGEN

Für unsere Produkte gelten die gesetzlichen Bestimmungen für Gewährleistungsansprüche. Innerhalb dieser Zeit werden Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen, behoben. Davon ausgeschlossen sind Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, Schäden, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung sowie durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstehen. Schäden, welche durch Verschleiß oder infolge normaler Abnutzung entstanden sind. Ebenso weisen wir darauf hin, dass die Gewährleistung bei Fremdeingriff erlischt. Hierbei wird der Verkäufer im Fall eines Schadens keine Haftung übernehmen.

Unter www.ggv-service.de können Sie im Falle eines Mangels an unserem Gerät innerhalb der Garantiezeit, eine schnelle und problemlose Lösung für die Reklamationsanmeldung finden. Melden Sie sich unter dem Serviceportal (www.ggv-service.de) an, benennen das Gerät und Sie werden dann durch das Menü geführt, mit allen Informationen und Vorteilen, um Ihnen zu helfen und Ihr Problem zu lösen. Wir begleiten Sie mit diesem Serviceportal während und auch nach der von uns gewährten Garantie.

Defekte Zubehörteile führen nicht zum Umtausch des Gerätes, sondern werden kostenlos im Austausch zugesandt. In diesem Fall bitte nicht das Gerät einschicken, sondern nur das defekte Zubehörteil bestellen! **Glasbruchschäden sind grundsätzlich kostenpflichtig.**

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Gewährleistung und sind deshalb kostenpflichtig!

NACH ABLAUF DER GESETZLICHEN GEWÄHRLEISTUNGSFRIST

Reparaturen können kostenpflichtig von entsprechendem Fachpersonal oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.


Important: *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons, especially when it is plugged into the wall or when it is cooling down.*


- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- ❑ Only connect the appliance to a mains earthed wall socket.
- ❑ To ensure a major security, it is recommended to set up a current flight jump of 30 mA in the electric circuit that supplies the appliance. Ask your electrician for advice.
- ❑ Never leave the appliance unsupervised when in use.

- From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) in order to avoid all danger.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher. Otherwise the appliance may be damaged.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning or storing the appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down to avoid electric shocks.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.

- In order to avoid any possible damage due to the normal temperatures of the appliance in use, please respect the following installation instructions:
 - place the back side as close to the wall as possible
 - leave at least 10 cm of free space on each side and above the appliance.
- As a general rule, make sure there is enough ventilation in the room around this appliance during operation. Stand the appliance on a stable heat-resistant surface (not a varnished table or a table cloth).
- Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- Only cook consumable food. Do not place large pieces of food or metallic utensils in the oven in order to avoid all risk of fire or electrocution. Also never place the following materials in the oven: paper, cardboard or plastic...
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into contact with food.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- The temperature of the accessible surfaces, such as the door of the oven, may be very high when the appliance is in use. Never touch those surfaces during use nor before the appliance has totally cooled down, and only handle the knobs.

- ❑ Make sure the hot parts of the appliance never come into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur. Also make sure not to cover the appliance and do not put anything on top of it. Make sure nothing comes into contact with the heating element of the appliance.
- ❑ CAUTION: the appliance can reach high temperatures when in use. Preparations might catch fire if they are overheated. Before pulling the mains plug, switch the temperature selector to "MIN/0".
- ❑ If you use the appliance under a cooking hob, make sure to respect the minimum distance advised by the manufacturer.
- ❑ Whatever happens, never add oil or any other liquid to prepare the food.
- ❑ Always unplug the appliance after use and let it cool down before handling or storing it.
- ❑ Do not put foodstuffs into the oven that fill the entire volume of the cooking chamber, as this may cause a fire and destroy the appliance.
- ❑ Do not use metal scrapers to clean the appliance. Fragments coming off the scrapers might come into contact with metal parts which would entail a risk of electrocution.
- ❑ Do not use the appliance if the bowl is not in place.

- Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- Please note: Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use.

The symbol  is always put on the surface with the highest temperature, however the other metallic or non-metallic surfaces can also become very hot during use and it is therefore advisable to always handle them with care and if possible with the help of isothermal gloves or other thermal protection. In case of doubt concerning the temperature of a certain surface it is always preferable to protect oneself.

(*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician (www.ggv-service.de).

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least 16 ampere. An extension cord of less than 16 ampere could overheat and get damaged.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

BEFORE USE

- Unpack the appliance and accessories, then wash and wipe these accessories.
- It is normal if some smoke or smell emanates from the appliance when using it for the first time. Therefore, we advise you to use your appliance empty once before the first use. Set the timer to 15 minutes and the thermostat on the maximum position.

PREHEATING

When the appliance has been plugged in, set the thermostat on the desired temperature and set the timer (between 0 and 30 minutes).

To reach a stable and correct temperature for use, it is necessary to wait 10 to 15 minutes.

During this time, the temperature control light will go on and off several times.

A good preheating will allow you to have browned and crispy fries.

USE

- Plug in the appliance.
- Set the thermostat to the desired temperature. Then set the timer (between 0 and 30 minutes). The pilot lamps light up. As soon as the desired temperature is reached, the pilot light will go out. When the temperature falls, the thermostat will be activated again, and the pilot light will illuminate. It will go out again as soon as the temperature is reached. This cycle will go on during use.

CAUTION: THE APPLIANCE WILL SWITCH OFF AUTOMATICALLY WHEN THE COOKING TIME SET WITH THE TIMER HAS ELAPSED.

- When the fryer has reached the desired temperature and the pilot light has gone out, take the handle and remove the bowl with the basket from the body of the appliance and put them on a stable and heat-resistant surface.

REMARK: When doing this, do not press the basket release button. The release button is only for when you want to separate the basket from the bowl (for cleaning...)

- Place the food into the basket and put the basket into the body of the appliance. Do not overfill the basket (do not exceed the MAX level).
- For a homogeneous cooking, you can open the appliance during the cooking process to mix the food.

CAUTION WHEN OPENING THE BOWL: VERY HOT STEAM MIGHT ESCAPE. TAKE CARE TO AVOID BURNS.

- At the end of the cooking time, the timer emits a beep. Hold the handle and remove the bowl from the body of the appliance. Ensure the food is thoroughly cooked inside and out. Empty the basket on a plate.
- After use, put the thermostat on "MIN/0" position and the timer on "OFF/0", unplug the fryer and let it open a little for faster cooling.

FOR BEST RESULTS

- Food for frying should be roughly of the same size to ensure the food cooks evenly and thoroughly.
- Do not overfill the basket.

ATTENTION: Your appliance is equipped with a safety system that switches off the appliance when you open/remove the bowl.

If you open the appliance to add or remove food, it is switched off automatically and it will only be operational again when the bowl is put back in place correctly.

As long as the appliance has not cooled down completely, do not put your hands at the space that is foreseen for the bowl as you might get burnt.

RECIPES

Fresh Chips

- Use 'old' potatoes (no 'new' potatoes). Peel & cut the potatoes into equal sizes. Rinse the chipped potatoes under running water to reduce the starch level. Dry thoroughly and separate the pieces.
- Place the chips into a bowl and mix with 1 spoon of oil.
- Preheat the appliance for 5 minutes at 200°C.
- When the temperature has reached 200°C, place the chips in the basket and then put it into the fryer.
- For 400g of chips, bake for 7 minutes on 200°C then open the basket, mix the chips & bake for another 5-7 minutes.
- Remove the chips from the fryer and dry on kitchen paper.
- Season with salt and serve.
- Cooking times may vary slightly depending on the type of potatoes used and the thickness of the chips.

If you find that the chips are a little too dry, before starting to bake you can pour 4 spoons of cooking oil into the bowl of the appliance. As the chips don't touch the oil, they will not be fat & the cooking result will be less dry.

Frozen Chips

- Preheat the appliance for 5 minutes at 200°C.
- When the temperature has reached 200°C, place the chips in the basket and then put it into the fryer.
- For 400g of chips, bake for 5-6 minutes on 200°C then open the basket, mix the chips & bake for another 5-6 minutes.
- Remove the chips from the fryer and dry on kitchen paper.
- Season with salt and serve.
- Cooking times may vary slightly depending on the type of potatoes used and the thickness of the chips.

If you find that the chips are a little too dry, before starting to bake you can pour 4 spoons of cooking oil into the bowl. As the chips don't touch the oil, they will not be fat & the cooking result will be less dry.

CLEANING


- Before cleaning, switch off and unplug the appliance and let it cool down.
- Clean the body of the appliance with a damp cloth. Never immerse the appliance in water or any other liquid. Do not use strong detergents or abrasive cloths/liquid, as this will damage the appliance.
- The basket and the bowl can be cleaned in warm soapy water. The basket can be removed from the bowl by pressing the release button.
- Never put the basket or the bowl in the dishwasher.

Do not immerse in water or any other liquid.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the

rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

ErP Declaration – Regulation 1275/2008/EC

We, GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, hereby confirm that our product meets the requirements of regulation 1275/2008/EC. Our product does not dispose of a standby mode as this product switches off completely immediately after the operation is finished and as a consequence does not consume electricity!

Specifications

Model: FR6501swi

Rated voltage: 220-240V~

Power: 1350W

Safety class: I

Ambient conditions: Temperature: 0 to +40°C

TERMS OF GUARANTEE

For our products, the legal terms concerning claims under guarantee are valid. During the legal period, all material and manufacturing defects are covered. No claims will be accepted for broken accessories, defects resulting from inappropriate use or care, excessive wear due to intensive use, wrong use due to the non-observance of the instruction manual, or normal wear and tear. No guarantee claims will be accepted if the appliance has been modified or if attempts have been made to repair the appliance. In such case, the vendor cannot be held responsible in case of accidents.

On website www.ggv-service.de you can find a quick and easy solution to register a complaint in case of a defect within the warranty period. Just log on to the service portal (www.ggv-service.de), designate the appliance and then you will be guided through the menu, with all necessary information and advantages, to help you and solve your problem. We are at your service on the service portal during and also after the warranty period.

In case of a defective accessory, the complete appliance will not be exchanged, but only the accessory will be sent free of charge. In such case, do not return the complete appliance but only order the accessory! **In case of glass damages, glass spare parts will be charged.** Pieces undergoing wear and tear as well as cleaning and maintenance or the exchange of worn out pieces are not covered by the guarantee and will thus be charged!

AFTER THE LEGAL PERIOD OF GUARANTEE

Repairs after the guarantee period can be performed at a charge by a competent qualified technician or a repair service.

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service.

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.

Important: *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, surtout lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*


- ❑ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- ❑ Connectez uniquement l'appareil à une prise murale reliée à la terre.
- ❑ Pour assurer une protection optimale, branchez l'appareil sur un circuit électrique muni d'un


dispositif à courant différentiel résiduel (DDR) de courant différentiel de fonctionnement assigné n'excédant pas 30 mA.

- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*) afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez l'appareil que pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle. Sinon l'appareil pourrait être endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- L'appareil doit obligatoirement être débranché et refroidi avant de le nettoyer ou de le ranger afin d'éviter des chocs électriques.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.

- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Afin d'éviter tous dommages liés aux températures normales de l'appareil en utilisation, veuillez respecter les consignes d'installation suivantes:
 - placez la surface arrière au plus près du mur
 - laissez au moins 10 cm de chaque côté et au-dessus de l'appareil.
- En règle générale, durant l'utilisation, veuillez à toujours avoir une bonne ventilation autour de l'appareil. Placez l'appareil sur une surface résistant à la chaleur (pas une table vernie ou une nappe) et suffisamment stable pour éviter sa chute.
- Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
- Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation. Ne placez pas de grandes quantités de nourriture ou d'ustensiles métalliques dans l'appareil afin

- d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Ne placez pas non plus les matières suivantes dans votre four: papier, carton ou plastique...
- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact semi-direct avec la nourriture.
 - ❑ Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
 - ❑ La température des surfaces accessibles et notamment celle de la porte du four peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. En cours de fonctionnement et avant leur refroidissement complet, ne touchez pas ces surfaces et ne manipulez que les boutons.
 - ❑ Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer. Prenez également garde que rien n'entre en contact avec l'élément chauffant de l'appareil. De même, ne couvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
 - ❑ **ATTENTION:** L'appareil peut atteindre une température élevée pendant son utilisation. Les préparations peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Avant de débrancher l'appareil, positionnez le réglage thermostatique sur sa température la plus faible ("MIN/0").

- Lors de l'utilisation en dessous d'une hotte, veillez à respecter la distance minimale conseillée par le fabricant de celle-ci.
- Quoi qu'il arrive, n'ajoutez jamais d'huile ou d'autres liquides pour la préparation des aliments.
- Débranchez toujours votre appareil après usage et laissez-le refroidir avant de le ranger ou de le manipuler.
- Il ne faut pas mettre dans le four des aliments occupant tout le volume de la chambre de cuisson, car cela peut provoquer un incendie et détruire l'appareil.
- Ne pas utiliser de grattoirs en métal pour le nettoyage. Les fragments des grattoirs détachés peuvent entrer en contact avec des pièces métalliques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- N'utilisez pas l'appareil si la cuve n'est pas mise en place.
- Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.
- Note: Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.

Le symbole  est toujours apposé sur la surface dont la température est la plus élevée, cependant les températures des autres surfaces métalliques ou non peuvent aussi devenir très chaudes pendant l'utilisation et il convient donc de toujours les manipuler avec précaution et si possible au moyen de gants isothermes ou autres dispositifs de protection thermique. En cas de doute sur la température d'une surface il sera toujours préférable de se protéger.

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service (www.ggv-service.de).

REMARQUES

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge est de minimum 16 ampères. Une rallonge de moins de 16 ampères risquerait de surchauffer et d'être endommagée.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, assurez-vous que la rallonge ne pend pas (d'un coin de table par exemple) ou qu'elle ne traîne pas par terre.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballez l'appareil et les accessoires, puis lavez les accessoires et essuyez-les.
- Il est normal que quelques fumées ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois. C'est pourquoi il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide pendant quelques minutes avant la première utilisation. Mettez la minuterie sur 15 minutes et sélectionnez la température maximale.

PRECHAUFFAGE

Une fois l'appareil mis sous tension, placez le thermostat sur la température désirée et réglez la minuterie sur un temps d'utilisation (entre 0 et 30 minutes).

Pour atteindre une température d'utilisation correcte et stable, il faut patienter de 10 à 15 minutes. Pendant cette période le témoin lumineux de contrôle de la température s'allumera et s'éteindra à plusieurs reprises.

Un bon préchauffage vous permettra d'obtenir des frites dorées et croustillantes.

UTILISATION

- Branchez l'appareil.
- Placez le thermostat sur la température désirée. Régler ensuite la minuterie sur un temps d'utilisation (entre 0 et 30 minutes). Les témoins lumineux s'allument. Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux de température s'éteint. Lorsque la température baisse, le thermostat se réenclenche ainsi que le témoin lumineux. Ce cyclage durera tout le temps de fonctionnement.

ATTENTION: L'APPAREIL S'ÉTEINDRA AUTOMATIQUÉMENT À LA FIN DU TEMPS RÉGLÉ SUR LA MINUTERIE.

- Quand la friteuse a atteint la température requise et que le témoin lumineux de température s'est éteint, en tenant la poignée retirez la cuve avec le panier du corps et placez-les sur une surface stable et résistante à la chaleur.

REMARQUE : Lors de cette opération, n'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier. Le bouton de déverrouillage ne sert que lorsque vous voulez séparer le panier de la cuve (pour le nettoyage,...)

- Placez les produits préparés dans le panier et insérez ce dernier dans le corps. Lors du remplissage du panier ne dépassez pas le niveau MAX indiqué.
- Pour permettre une cuisson homogène, en cours de cuisson vous pouvez ouvrir l'appareil pour mélanger les aliments.

ATTENTION À L'OUVERTURE DE LA CUVE: IL POURRAIT EN SORTIR DE LA VAPEUR TRÈS CHAUDE. PRENEZ GARDE DE NE PAS VOUS BRÛLER.

- A la fin du temps demandé la minuterie émet un signal sonore. En tenant la poignée retirez la cuve du corps, assurez-vous que les aliments soient bien cuits à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur et videz le panier dans un plat.
- Après utilisation, mettez le thermostat en position "MIN/0" et le bouton de la minuterie sur "OFF/0". Ensuite, débranchez la friteuse et laissez-la un peu ouverte afin d'accélérer son refroidissement.

OBTENIR LE MEILLEUR RÉSULTAT

- Veillez à ce que les aliments aient environ les mêmes dimensions pour permettre une cuisson homogène.
- Ne remplissez pas trop le panier.

ATTENTION: Votre appareil est muni d'un système de sécurité qui l'arrête dès que vous ouvrez/retirez la cuve.

Si vous ouvrez l'appareil pour mettre ou enlever des aliments, l'alimentation se coupe et il ne sera opérationnel que quand la cuve est correctement remise en place.

Tant que l'appareil n'est pas complètement froid, il ne faut en aucun cas mettre vos mains à l'emplacement de la cuve car vous risqueriez de vous brûler.

RECETTES

Frites fraîches

- Utilisez de vieilles pommes de terre (pas des nouvelles). Pelez-les et coupez-les en morceaux égaux. Rincez les morceaux sous l'eau pour les débarrasser de leur amidon. Essuyez-les soigneusement.
- Mettez les frites dans un bol et mélangez avec 1 cuillère d'huile.

- Préchauffez l'appareil pendant 5 minutes à 200°C.
- Mettez les frites dans le panier quand la température atteint les 200°C et alors mettez le panier dans l'appareil.
- Le temps de cuisson requis pour 400g de frites est de 7 minutes à 200°C. Alors ouvrez le panier, mélangez les frites et faites cuire pendant encore 5-7 minutes.
- Enlevez les frites de l'appareil et séchez les frites avec du papier "essuie-tout".
- Assaisonner de sel et servir.
- Le temps de cuisson peut varier légèrement selon la qualité des pommes de terre et l'épaisseur des frites.

Si vous trouvez que les frites sont un peu trop sèches, vous pouvez verser 4 cuillères d'huile de cuisine dans la cuve avant de commencer la cuisson. Les frites ne touchent pas l'huile, donc elles ne seront pas grasses et le résultat de la cuisson sera moins sec.

Frites congelées

- Préchauffez l'appareil pendant 5 minutes à 200°C.
- Mettez les frites dans le panier quand la température atteint les 200°C et alors mettez le panier dans l'appareil.
- Le temps de cuisson requis pour 400g de frites est de 5 à 6 minutes à 200°C. Alors ouvrez le panier, mélangez les frites et faites cuire pendant encore 5-6 minutes.
- Enlevez les frites de l'appareil et séchez les frites avec du papier "essuie-tout".
- Assaisonner de sel et servir.
- Le temps de cuisson peut varier légèrement selon la qualité des pommes de terre et l'épaisseur des frites.

Si vous trouvez que les frites sont un peu trop sèches, vous pouvez verser 4 cuillères d'huile de cuisine dans la cuve avant de commencer la cuisson. Les frites ne touchent pas l'huile, donc elles ne seront pas grasses et le résultat de la cuisson sera moins sec.

NETTOYAGE


- Avant tout nettoyage, éteindre l'appareil, débrancher-le et laisser-le refroidir.
- Le corps de l'appareil peut se nettoyer à l'aide d'un chiffon humide. Ne mettez jamais votre appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de solvants.
- Le panier et la cuve peuvent se nettoyer dans de l'eau chaude savonneuse. Le panier peut être retiré de la cuve en appuyant sur le bouton de déverrouillage.
- Ne mettez jamais le panier et la cuve dans le lave-vaisselle.

Ne pas plonger dans l'eau ou tout autre liquide.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

Déclaration ErP – Directive 1275/2008/CE

Nous, GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, confirmons par la présente que notre produit correspond aux exigences de la directive 1275/2008/CE. Notre produit n'est pas équipé d'un mode veille, car il s'éteint complètement immédiatement après avoir fini sa fonction principale et par conséquent ne consomme pas d'énergie électrique!

Spécifications Techniques

Modèle: FR6501swi

Tension nominale: 220-240V~

Puissance: 1350W

Classe de protection: I

Conditions ambiantes: Température: 0 à +40°C

CONDITIONS DE GARANTIE

Pour nos produits, les conditions légales concernant les réclamations dans le cadre de la période de garantie sont d'application.

Pendant la période légale, les vices de fabrication et de matériaux sont couverts. Ne sont pas couverts par la garantie: les bris de pièces ou d'accessoires, les défauts liés à un usage ou entretien détourné de l'appareil, à des usures excessives résultant d'usages intensifs et à tout autre usage contraire aux instructions fournies. La garantie devient caduque lorsque le produit a été modifié ou des tentatives de réparation ont visiblement été faites. Ces manipulations dégageant dans le même temps la responsabilité du vendeur en cas d'accidents.

Sur le site web www.ggv-service.de vous trouverez une solution rapide et facile si notre produit présente un défaut durant la période de garantie. Connectez-vous au Service Portal (www.ggv-service.de), définissez l'appareil et alors vous serez mené à travers le menu, avec toutes les informations et bénéfices, afin de vous aider et de résoudre votre problème. Avec ce Service Portal nous sommes à votre service pendant et aussi après la durée de garantie.

Si des accessoires sont défectueux, l'appareil complet ne sera pas remplacé, mais les accessoires seront échangés gratuitement. Dans ce cas, ne renvoyez donc pas l'appareil complet mais commandez seulement l'accessoire défectueux! **En cas de verre cassé, le remplacement de l'accessoire concerné est payant.** L'échange des accessoires soumis à l'usure ainsi que le nettoyage et l'entretien ou l'échange de pièces usées ne sont pas couverts par la garantie et l'échange de ces pièces sera donc payant!

APRÈS LA PÉRIODE LÉGALE DE GARANTIE

Les réparations après la période de garantie peuvent être effectuées par un service qualifié compétent ou par un service de réparation moyennant paiement.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.

Belangrijk: *Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen, vooral wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.*

- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Steek de stekker van het toestel enkel in een stopcontact met aardleiding.
- Voor een bijkomende zekerheid is het aangeraden om een aardlekschakelaar van 30mA te installeren in het stroomcircuit.


- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Controleer regelmatig of het toestel of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen maar laat het in dit geval nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) om ieder gevaar te vermijden.
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine. Anders kan het apparaat beschadigd worden.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen vooraleer u het reinigt of opbergt om elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge ruimte.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.

- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteits snoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Gelieve de volgende installatievoorschriften te respecteren om iedere mogelijke schade ten gevolge van de normale temperaturen die het apparaat bereikt tijdens het gebruik te voorkomen:
 - plaats de achterkant zo dicht mogelijk tegen de muur
 - laat ten minste 10 cm vrije ruimte aan de zijkanten en boven het toestel.
- Zorg er altijd voor dat er voldoende ventilatie rondom het toestel is tijdens het gebruik. Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel en hittebestendig oppervlak (geen gelakte tafel of een tafelkleed) zodat het niet valt.
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Bak enkel etenswaren geschikt om te koken en voor consumptie. Leg geen te grote stukken etenswaren of metalen keukengerei in de oven om elk risico op brand of elektrocutie te vermijden. Leg evenmin papier, karton of plastic in de oven.

- Het is noodzakelijk om dit toestel proper te houden vermits het quasi rechtstreeks in contact komt met etenswaren.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- Wanneer het toestel in werking is, kunnen toegankelijke delen ervan, zoals bijvoorbeeld de deur, een zeer hoge temperatuur bereiken. Raak deze delen noch tijdens het gebruik, noch vooraleer het toestel volledig is afgekoeld aan, maar hanteer enkel de knoppen.
- Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen. Bedek het toestel niet en leg er niets bovenop. Zorg dat niets het verwarmingselement aanraakt tijdens de werking.
- Het is aangeraden om een warmtewerende bedekking tussen het toestel en het steunoppervlak te leggen, eveneens om geen sporen ten gevolge van de warmte na te laten op de bekleding van het oppervlak.
- **OPGELET:** Wanneer het toestel in werking is, kan het een zeer hoge temperatuur bereiken. Bereidingen kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Alvorens de stekker uit het stopcontact te trekken dient u de

thermostaatknop op de laagste temperatuur (“MIN/0”) te zetten.

- Indien u de oven onder een dampkap gebruikt, gelieve de door de fabrikant aanbevolen minimumafstand na te leven.
- Voeg nooit olie of eender welke andere vloeistof toe om de voedingsmiddelen te bereiden.
- Trek na het gebruik steeds de stekker uit het stopcontact en wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het aan te raken, te verplaatsen of op te bergen.
- Doe geen etenswaren in de oven die het volledige volume van de gaarruimte innemen, want dit kan een brand veroorzaken en het apparaat vernietigen.
- Gebruik geen metalen spatels om het toestel te reinigen. Fragmenten die van de spatels komen, zouden in contact kunnen komen met metalen onderdelen, wat een risico op elektrocutie met zich mee zou brengen.
- Gebruik het toestel nooit zonder de kuip.
- Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.
- **Opgelet:** Wanneer het symbool  op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig zijn. Dit symbool betekent het volgende: **OPGELET**, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.

Het symbool  is altijd aangebracht op het oppervlak waarvan de temperatuur het hoogst is, maar ook de andere metalen of niet-metalen oppervlakken kunnen heel warm worden tijdens het gebruik en het is daarom aangeraden om ze altijd voorzichtig te behandelen en indien mogelijk met behulp van warmte-isolerende handschoenen of een andere thermische bescherming. In geval van twijfel wat betreft de temperatuur van een bepaald oppervlak is het altijd het best om zich te beschermen.

(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen (www.ggv-service.de).

OPMERKING

Het apparaat wordt met een kort snoer geleverd, zodat u niet over het snoer zou struikelen. Indien nodig kan u een verlengsnoer gebruiken.

- Let er echter op dat de spanning van het verlengsnoer minimum 16 ampère bedraagt. Een verlengsnoer van minder dan 16 ampère zou kunnen oververhitten en beschadigd worden.
- Zorg ervoor dat het verlengsnoer nergens in de weg hangt (bijvoorbeeld over de rand van een tafel of op de grond), en dit om eender welk risico te vermijden.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Pak het toestel en de accessoires uit, spoel de accessoires en droog ze af.
- Het is normaal dat rook en geur ontsnappen wanneer u uw toestel voor de eerste maal gebruikt. Daarom is het raadzaam eerst het toestel leeg te laten werken vóór het eerste gebruik. Zet daartoe de timer op 15 minuten en de thermostaat op de maximale stand.

VOORVERHITTING

Wanneer de stekker in het stopcontact steekt, zet dan de thermostaat op de gewenste temperatuurstand en stel de timer in (van 0 tot 30 minuten).

Om een stabiele en geschikte gebruikstemperatuur te bereiken is het nodig 10 tot 15 minuten te wachten. Gedurende deze periode zal het temperatuurcontrolelampje meerdere keren aan- en uitgaan.

Dankzij een goede voorverhitting krijgt u mooi bruine gebakken en krokante frieten.

GEBRUIK

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet de thermostaat op de gewenste temperatuur. Stel dan de timer in (van 0 tot 30 minuten). Het aan-/uit-controlelampje en het temperatuur-controlelampje zullen branden. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, zal het temperatuur-controlelampje uitgaan. Wanneer de temperatuur daalt, zal de thermostaat weer in werking treden en zal het controlelampje weer branden. Wanneer de temperatuur weer bereikt is, zal het controlelampje weer uitgaan, en dit proces zal zich blijven herhalen tijdens het gebruik.

OPGELET: HET APPARAAT SCHAKELT ZICH AUTOMATISCH UIT WANNEER DE GAARTIJD DIE IS INGESTELD MET DE TIJDSCHAKELAAR AFGELOPEN IS.

- Wanneer de frituurpan de gewenste temperatuur heeft bereikt en het temperatuur-controlelampje is uitgegaan, neem dan het handvat en neem de kuip met de mand uit de behuizing van het toestel en zet ze op een stabiel en hittebestendig oppervlak.

OPMERKING: Druk hierbij niet op de ontgrendelingsknop voor de mand. De ontgrendelingsknop dient enkel voor als u de mand wilt wegnemen van de kuip (voor reiniging...)

- Leg het voedsel in de mand en zet de mand in de behuizing van het toestel. Zorg dat de mand niet te vol is (overschrijd het maximumpeil "MAX" niet).
- Voor een homogeen bakresultaat kan u het toestel tijdens het bakken openen om de etenswaren te mengen.

OPGELET BIJ HET OPENEN VAN DE KUIP: ZEER HETE STOOM KAN ONTSNAPPEN. LET OP OM BRANDWONDEN TE VOORKOMEN.

- Na afloop van de gaartijd weerklinkt een pieptoon. Houd het handvat vast en neem de kuip uit het toestel. Zorg ervoor dat de etenswaren zowel aan de binnen- als aan de buitenkant goed gaar zijn. Maak de mand leeg op een bord.
- Zet na gebruik de thermostaat op zijn laagste stand ("MIN/0") en de timer op "OFF/0", trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel open zodat het sneller kan afkoelen.

OM EEN OPTIMAAL RESULTAAT TE VERKRIJGEN

- De etenswaren dienen ongeveer dezelfde afmetingen te hebben zodat ze gelijkmatig en grondig bakken.
- Zorg dat de mand niet te vol is.

OPGELET: Uw apparaat is uitgerust met een beveiligingssysteem dat het apparaat uitschakelt zodra u de kuip opent/wegneemt.

Als u het toestel opent om voedsel toe te voegen of weg te nemen, dan wordt het toestel automatisch uitgeschakeld en zal het pas opnieuw operationeel zijn wanneer de kuip op correcte wijze terug op haar plaats is gezet.

Zolang het apparaat niet volledig is afgekoeld, mag u in geen geval uw handen in de ruimte steken die is voorzien voor de kuip, want u zou u kunnen verbranden.

RECEPTEN

Verse frieten

- Gebruik "oude" aardappelen (geen nieuwe). Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke reepjes. Spoel de in frietjes gesneden aardappelen onder lopend water af om het zetmeel te verwijderen. Droog zorgvuldig af en scheid de reepjes.
- Doe de frietjes in een kom en meng ze met 1 lepel olie.
- Verwarm het toestel gedurende 5 minuten voor op 200°C.
- Leg de frieten in de mand als de temperatuur van 200°C bereikt is en zet dan de mand in het toestel.
- 400g frieten dienen ongeveer 7 minuten op 200°C gebakken te worden. Open daarna de mand, meng de frieten en bak ze nog 5 à 7 minuten.
- Neem de frieten uit het toestel en dan kunt u de frieten even met absorberend keukenpapier afdeppen.
- Bestrooi met zout en serveer.
- De frituurtijd kan lichtjes variëren naargelang het soort aardappel en de dikte van de frieten.

Als u vindt dat de frieten een beetje te droog zijn, dan kunt u voor u begint te bakken 4 lepels spijsolie in de kuip van het toestel gieten. Aangezien de frieten de olie niet aanraken, zullen ze niet vet worden en het bakresultaat zal minder droog zijn.

Diepvriesfrieten

- Verwarm het toestel gedurende 5 minuten voor op 200°C.
- Leg de frieten in de mand als de temperatuur van 200°C bereikt is en zet dan de mand in het toestel.
- 400g frieten dienen ongeveer 5 à 6 minuten op 200°C gebakken te worden. Open daarna de mand, meng de frieten en bak ze nogmaals 5 à 6 minuten.
- Neem de frieten uit het toestel en dan kunt u de frieten even met absorberend keukenpapier afdeppen.
- Bestrooi met zout en serveer.
- De frituurtijd kan lichtjes variëren naargelang het soort aardappel en de dikte van de frieten.

Als u vindt dat de frieten een beetje te droog zijn, dan kunt u voor u begint te bakken 4 lepels spijsolie in de kuip van het toestel gieten. Aangezien de frieten de olie niet aanraken, zullen ze niet vet worden en het bakresultaat zal minder droog zijn.

REINIGING

- Schakel het toestel uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen vooraleer u het reinigt.
- Reinig de behuizing met een vochtige doek. Dompel het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen. Gebruik geen agressieve afwasmiddelen of schuursponsjes vermits dit de frituurpan kan beschadigen.
- De mand en de kuip kan u schoonmaken in een warm sopje. De mand kan worden afgenomen van de kuip door op de ontgrendelingsknop te drukken.
- Steek de mand of de kuip nooit in een afwasmachine.


Dompel het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden.

Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat,



zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

ErP-verordening – EU-richtlijn 1275/2008

Wij, GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, bevestigen hierbij dat ons product voldoet aan de vereisten van richtlijn 1275/2008/EU. Ons product beschikt niet over een stand-bystand (slapstand), want het schakelt zich volledig uit onmiddellijk nadat de werking is beëindigd en verbruikt dan bijgevolg geen elektriciteit!

Technische gegevens

Model: FR6501swi

Nominaal voltage: 220-240V~

Vermogen: 1350W

Beschermklasse: I

Omgevingsvoorwaarden: Temperatuur: 0 tot +40°C

GARANTIEVOORWAARDEN

Voor onze producten gelden de wettelijke bepalingen wat betreft aanspraken op de waarborg. Tijdens de wettelijke periode worden materiaal- of fabrieksfouten gedekt. Op de waarborg kan geen aanspraak worden gemaakt voor breekbare onderdelen, of voor defecten ten gevolge van gebruik voor verkeerde doeleinden of van slecht onderhoud, van overmatige slijtage door intensief gebruik, of van foutief gebruik wegens de niet-naleving van de gebruiksaanwijzing, of voor defecten ten gevolge van normale slijtage. Op de waarborg kan ook geen aanspraak worden gemaakt indien het toestel gewijzigd werd of indien er pogingen tot herstelling werden uitgevoerd. In dit geval kan de verkoper ook niet aansprakelijk worden gehouden in geval van ongevallen.

Via onze website www.ggv-service.de kan u bij een defect aan uw apparaat tijdens de garantieperiode een snelle en eenvoudige oplossing vinden. Meld u aan bij het serviceportaal (www.ggv-service.de), benoem het apparaat en dan wordt u door het menu geleid, met alle informatie en voordelen, om u te helpen en uw probleem op te lossen. Wij staan met dit serviceportaal tot uw beschikking tijdens en ook na de wettelijke garantieperiode.

Defecte accessoires leiden niet tot het omruilen van het toestel, maar worden gratis vervangen. Gelieve in dit geval niet het toestel terug te sturen, maar enkel de defecte accessoires. **Gebroken glas kan mits betaling vervangen worden.**

Accessoires die defect zijn wegens slijtage evenals reiniging, onderhoud of het vervangen van onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, worden niet door de waarborg gedekt en moeten dus betaald worden!

NA AFLOOP VAN DE WETTELIJKE GARANTIEPERIODE

Herstellingen na afloop van de garantieperiode kunnen mits betaling door bekwame gekwalificeerde vaklui of hersteldiensten uitgevoerd worden.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst.

