

# exquisit



## **Fritteuse**

Bedienungsanleitung

## **Deep Fryer**

Instruction manual

## **Friteuse**

Mode d'emploi

## **Friteuse**

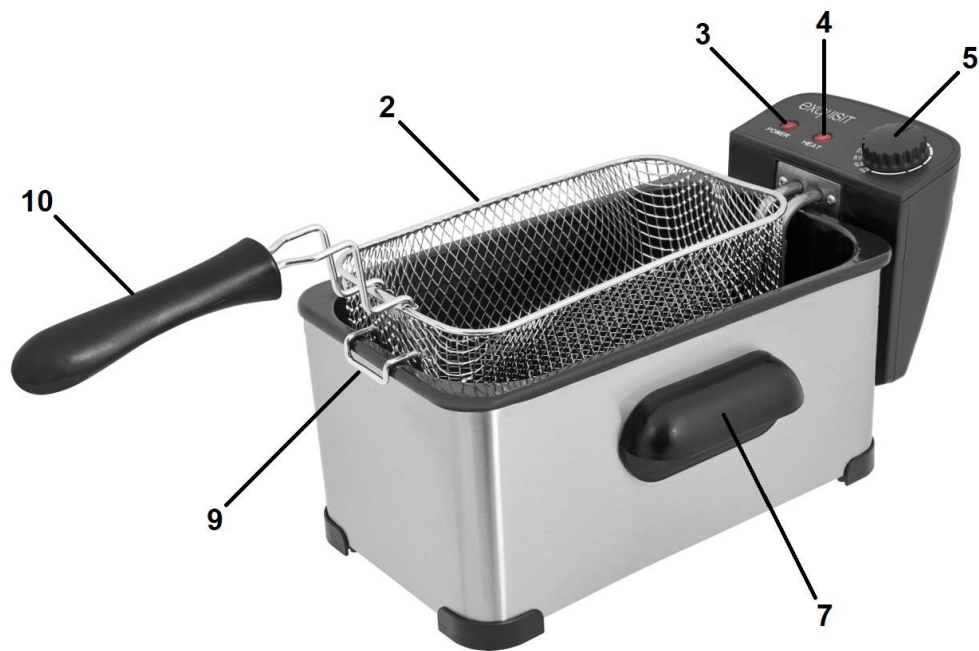
Gebruiksaanwijzing

**CE**

**FR3101isw**



21974



**D**

1. Deckel
2. Korb
3. Betriebsleuchte
4. Temperatur-Kontrollleuchte
5. Thermostat
6. Heizelement
7. Griff
8. Abnehmbare Frittierwanne
9. Halterung des Korbes
10. Griff des Korbes
11. Griff des Deckels

**GB**

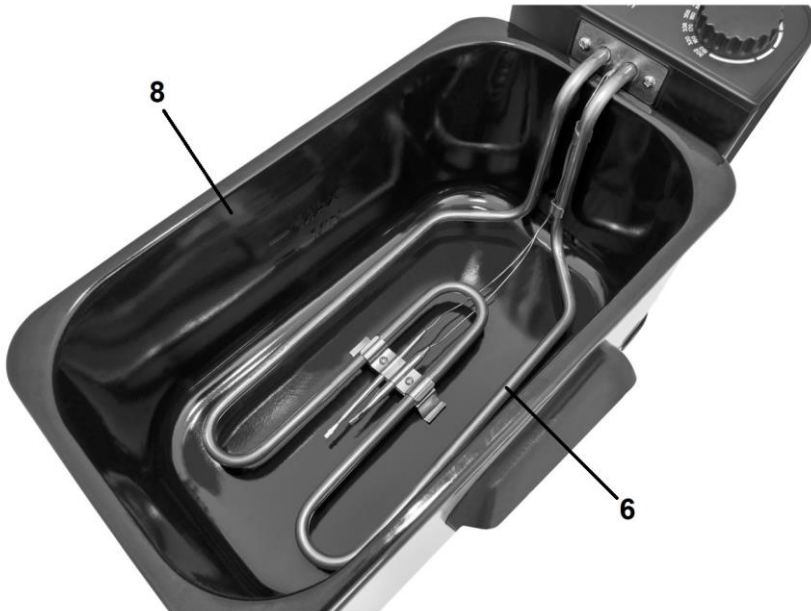
1. Lid
2. Basket
3. Power light
4. Pilot light
5. Thermostat
6. Heating element
7. Handle
8. Removable bowl
9. Support of the basket
10. Handle of the basket
11. Handle of the lid

**FR**

1. Couverture
2. Panier
3. Témoin lumineux de fonctionnement
4. Témoin lumineux de température
5. Thermostat
6. Élément chauffant
7. Poignée
8. Cuve amovible
9. Support du panier
10. Poignée du panier
11. Poignée du couvercle

**NL**

1. Deksel
2. Mand
3. Aan-/uit-controlelampje
4. Temperatuur-controlelampje
5. Thermostaat
6. Verwarmingselement
7. Handvat
8. Afneembare kuip
9. Steun van de mand
10. Handvat van de mand
11. Handvat van het deksel



## **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.
- 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. Verwenden Sie das Kabelfach am hinteren Teil des Gerätes.
  - Stellen Sie das Gerät auf eine stabile ebene Fläche damit es nicht umfallen kann.
  - Benutzen Sie das Gerät nur zum Frittieren von Nahrungsmitteln, die zum Frittieren und zum Verzehr geeignet sind.
  - Das Gehäuse, die Frittierwanne, der Deckel, der Frittierkorb und der Griff können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Tauchen Sie das Gerät und dessen Bedienelement niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine (siehe Abschnitt "Reinigung").
  - Warten Sie bis die Fritteuse vollständig erkaltet ist, bevor Sie sie reinigen oder wegräumen. Benutzen Sie stets die Griffe. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät irgendwo anders hinstellen.

- Schalten Sie die Fritteuse niemals ein, bevor Sie Öl eingefüllt haben. Füllen Sie die Fritteuse mit Öl zwischen der Minimum- und der Maximummarkierung, die an der Innenseite der Frittierwanne angegeben ist. Füllen Sie den Behälter nicht über die Maximummarkierung! Verbrennungsgefahr durch Ölspritzer!
- Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung niemals heiße Teile des Gerätes berührt und dass auch Sie die heißen Teile nicht berühren.
- 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.
- Fügen Sie dem Öl nie Wasser hinzu.
- Vergewissern Sie sich, dass die Nahrungsmittel möglichst trocken sind.
- **Es ist verboten, die Fritteuse mit dem Deckel zu schließen, da sonst das Öl überkochen und Feuer entstehen könnte.** Benutzen Sie Ihren Deckel nur zum Abdecken der Fritteuse, wenn Sie diese wegstellen (nachdem sie abgekühlt ist) oder transportieren.
- Achtung: Beim Frittieren können hohe Temperaturen entstehen. Öl- und

Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äußerst vorsichtig!  
Vergessen Sie nicht die Fritteuse auszuschalten, wenn Sie die Fritteuse nicht mehr benötigen. Bevor Sie den Stecker ziehen, stellen Sie den Thermostat auf die niedrigste Temperatur ("MIN").

- Bei Gebrauch den Raum durchlüften.
- Wenn Sie anstelle von Öl, festes Frittierfett benutzen, gehen Sie wie folgt vor: Schneiden Sie das Fett in kleine Stücke, legen Sie die Stücke in den Frittierbehälter und beginnen Sie das Schmelzen mit der niedrigsten Temperatur des Thermostats ("MIN"). Wenn die Kontrollleuchte erlischt, können Sie die Temperatur etwas erhöhen. Erhöhen Sie immer nach dem Erlöschen der Kontrollleuchte die Temperatur, bis alles Fett geschmolzen ist. Schalten Sie erst nach vollständigem Schmelzen des Fettes auf die gewünschte Frittiertemperatur. Dieses Fett wird wieder fest, wenn das Gerät erkaltet.
- 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](http://www.ggv-service.de)).

#### **VOR DEM GEBRAUCH**

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Entfernen Sie den Deckel, den Frittierkorb, den Griff und alle Zubehörteile.
- Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir den Deckel, Edelstahlbehälter, Frittierkorb, Griff und das Gehäuse mit warmem Spülwasser zu spülen.

#### **AUSEINANDERNEHMEN DER FRITTEUSE**

- Entfernen Sie das Bedienelement aus der Fritteuse, indem Sie es nach oben ziehen.
- Halten Sie die Frittierwanne an beiden Seiten fest und ziehen Sie diese langsam nach oben.

#### **ZUSAMMENSETZEN DER FRITTEUSE**

- Stellen Sie das Gehäuse auf eine horizontale, ebene Fläche.
- Setzen Sie den Behälter in das Gehäuse ein und drücken Sie ihn langsam nach unten.
- Bringen Sie das Bedienelement und die Zubehörteile an. Hierzu führen Sie das Bedienelement in die Einkerbung hinten am Gehäuse ein, bis es einrastet.

BEMERKUNG: Das Gerät kann nur dann funktionieren, wenn das Bedienelement korrekt eingeführt wurde.

- Drücken Sie das Ende des Griffes zusammen, stecken Sie die beiden Stifte in die dazu vorgesehenen Löcher im Korb, und Schwenken Sie den Griff des Frittierkorbes nach außen bis zum Anschlag, damit Sie den Korb einfach aus dem Gerät herausnehmen können.
- Drücken Sie die Anschlussleitung in das Kabelfach an der Rückseite des Gerätes.

## BEIM ERSTEN GEBRAUCH

- Füllen Sie Öl bis zur Markierung in die Fritteuse. Achten Sie darauf, dass der Ölstand sich zwischen der Füllmarkierung MIN/MAX befindet.
- Wir empfehlen den Gebrauch von flüssigem Öl. Achten Sie auf die Etikettierung beim Kaufen des Öls. Möchten Sie dennoch Speisefett benutzen (**siehe auch die vorangehenden Sicherheitsvorschriften**), **stellen Sie den Thermostat auf die niedrigste Stellung** ("MIN"), und fügen Sie das Fett in kleinen Mengen hinzu. Ist das Fett geschmolzen, stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. **ACHTUNG: BEI NICHTBEACHTUNG DIESER VORSCHRIFT KANN IHRE FRITTEUSE BESCHÄDIGT WERDEN.**

## VORWÄRMUNG

Wenn Sie das Gerät angeschaltet haben, stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein.

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 und setzen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur. 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.
- Schließen Sie nicht den Deckel während des Gebrauches. Schließen Sie ihn erst, wenn das Gerät abgekühlt ist, um zu vermeiden, dass Staub eintritt.
- Wenn die Fritteuse die eingestellte Temperatur erreicht hat, heben Sie den Frittierkorb mit Hilfe des Griffes und hängen Sie den Korb an den Rand der Frittierwanne.
- Legen Sie vorsichtig die zu frittierende Nahrung in den Korb und lassen Sie den Frittierkorb vollständig in das Öl sinken.
- Wenn die Nahrung nach Wunsch frittiert ist, heben Sie den Korb mit Hilfe des Griffes hoch, und hängen Sie den Korb an den Rand der Wanne um die frittierte Nahrung kurz abtropfen zu lassen.
- Wenn nötig können Sie den Korb aus dem Gerät entfernen.
- Achten Sie darauf, dass die Nahrung sowohl innen als auch außen genug frittiert ist.
- Diese Fritteuse hat keinen separaten Ein-/Ausschalter. Setzen Sie nach dem Gebrauch deshalb den Thermostat auf der Stellung "MIN" und ziehen Sie den Stecker. Bewegen Sie das Gerät nicht solange das Öl oder das Fett nicht vollständig erkaltet hat.

## FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

- Tupfen Sie die zu frittierende Nahrung ab, bevor Sie diese in die Fritteuse geben. Bei "nasser" Nahrung spritzt das Öl und kann es überkochen.

- Achten Sie darauf, dass die Nahrungsstücke möglichst die gleiche Größe haben, so dass sie gleichmäßig frittiert werden.
- Bestimmte Nahrung wird paniert oder in Teig gerollt.
- Warten Sie immer, bis die Fritteuse die gewünschte Temperatur erreicht hat und die Kontrollleuchte erlischt, bevor Sie Nahrung in die Fritteuse geben.
- Achten Sie darauf, dass Sie den Frittierkorb nicht zu sehr füllen.

**ACHTUNG:** Ihre Fritteuse ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das das Gerät ausschaltet, falls es überhitzt (z.B. wegen eines Fehlbetriebes des Thermostats).

Schalten Sie das Gerät in diesem Fall sofort aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Die Fritteuse sollte vollkommen abgekühlt sein (etwa 15 Minuten), bevor Sie den "RESTART"-Knopf, der sich am hinteren Teil des Gerätes, über dem Kabelfach befindet, mithilfe eines spitzen Gegenstandes (z.B. Zahnstocher) drücken. Die Fritteuse kann erneut benutzt werden. Lesen Sie sorgfältig die Gebrauchsanleitung, damit dieses Problem nicht mehr auftritt.

## REZEPTE

### Frische Pommes frites

- Frische Pommes frites werden am besten zweimal gebacken.
- Benutzen Sie "alte" Kartoffeln (keine 'neuen' Kartoffeln). Schneiden Sie die Kartoffeln in gleichgroße längliche Stücke.
- Überschreiten Sie das empfohlene Gewicht nicht. Geben Sie die Pommes frites in den Frittierkorb wenn das Öl 180°C erreicht hat und tauchen Sie den Korb langsam in das Öl.
- 500 g Pommes frites sollten ungefähr 6 Minuten bei 180°C frittiert werden. Heben Sie dann die Pommes frites aus dem Öl.
- Warten Sie bis die Temperaturleuchte erneut ausgeht, tauchen Sie den Korb wiederum in das Öl und frittieren Sie die 'vorgebackenen' Pommes frites noch ca. 2 Minuten.
- Heben Sie den Frittierkorb hoch und lassen Sie die Pommes frites abtropfen.
- Wollen Sie ein optimales Ergebnis erzielen, dann tupfen Sie die Pommes frites mit Küchenkrepp ab.
- Die Frittierzeit kann je nach Kartoffelsorte und je nach Dicke der Pommes frites variieren.

### Zwiebelringe

- Frittierzeit: ungefähr 4 bis 5 Minuten bei 175°C.
- Schälen Sie die Zwiebel und schneiden Sie sie in Scheiben, danach in Ringe.
- Tauchen Sie die Zwiebelringe in gewürzte Milch.
- Wenden Sie sie dann in Mehl.
- Legen Sie die panierten Ringe nebeneinander in den Frittierkorb und frittieren Sie sie.

### Panierte Champignons

- Frittierzeit: 4 bis 5 Minuten bei 175°C.
- Wenden Sie die Champignons in Eigelb.
- Wenden Sie die Champignons in Paniermehl.
- Legen Sie die panierten Champignons nebeneinander in den Frittierkorb und frittieren Sie sie.

### Seezunge

- Frittierzeit: 3 bis 4 Minuten bei 160°C.
- Schneiden Sie die Seezungen in schmale Streifen und bestreuen Sie sie mit Mehl.
- Wenden Sie die Streifen in Eigelb und rollen Sie sie in Paniermehl.
- Legen Sie die panierten Seezungenstreifen nebeneinander in den Frittierkorb und frittieren Sie sie.

## BACKZEITABELLE

NAHRUNG	TEMPERATUR	MINUTEN (Ca.)
Panierte Fischfilets	170°C	6-7
Scampis	170°C	4-6
Hähnchenbrust	175°C	4-5
Panierte Hähnchenstückchen	170°C	12-15
Zwiebelringe	180°C	4
Panierte Champignons	180°C	3-4
Broccoli	185°C	3-4
Zucchini	185°C	3-4
Sellerie	180°C	3-4
Pommes-Frites (vorgebacken)	170°C	8
Pommes-Frites (fertiggebacken)	180°C	3

## REINIGUNG

- **Achtung: Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser oder irgendwelche Flüssigkeit.**
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Warten Sie bis das Gerät völlig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen. Achtung! Das Heizelement nicht anfassen, da dieses selbst nach einiger Zeit, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, noch heiß sein kann! TAUCHEN SIE DAS BEDIENELEMENT NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN!
- Siehe Abschnitt "Auseinandernehmen der Fritteuse".
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Topfkratzer, da Ihre Fritteuse dadurch beschädigt werden könnte.
- Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie das Gerät gut ab.
- Wechseln Sie das Öl regelmäßig.
- Um die Fritteuse wieder zusammensetzen, siehe Abschnitt "Zusammensetzen der Fritteuse".


## AUFBEWAHRUNG

- Warten Sie bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie diese wegstellen.
- Zur Aufbewahrung kann das Öl in der Fritteuse bleiben. Achten Sie darauf, dass der Deckel gut geschlossen bleibt, damit kein Staub in die Fritteuse dringen kann.

## 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 zwar nicht über eine

Funktion zur Minimierung des Verbrauchs, welche laut VO 1275/2008/EG das Produkt nach Beendigung der Hauptfunktion in den Aus- oder Bereitschaftszustand versetzen soll, aber dies ist aus Sicht des Gebrauchswertes nicht möglich, da dies die Hauptfunktion des Produktes so stark beeinträchtigen würde, dass eine Benutzung des Produktes nicht mehr möglich sein würde!

Aus diesem Grund weisen wir in unserer Bedienungsanleitung den Kunden stets darauf hin, das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Netz zu trennen.

### **Technische Daten**

Modell: FR3101isw

Versorgungsspannung: 220-240V~

Leistung: 2000W

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 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](http://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](http://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 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. Use the cord storage at the back of the appliance.
- Stand the appliance on a flat surface to prevent it from falling.
- Only use the appliance for deep-frying. Only cook friable and consumable foodstuffs.

- Housing, inner bowl, lid, basket and handle can be washed by hand. Never immerse the appliance or its control panel in water or any other liquid for cleaning or for any reason whatsoever (see "Cleaning" section).
- Wait until the appliance is completely cool before moving, cleaning or storing it. Always take the appliance by the carrying handles. Always unplug the appliance before handling it.
- Never operate the appliance without oil or fat in it. Ensure that the oil or fat level is always between the minimum and maximum marks inside the bowl. Never overfill as hot oil or fat might be ejected.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
- Make sure the cord never comes in contact with the hot parts of the appliance. Be aware never to touch these hot parts.
- Make sure the hot parts of the appliance are not exposed to inflammable materials, such as curtains, tablecloth... as a fire might occur.
- Never cover the appliance with any kind of material.
- Never add water to the oil.
- **It is forbidden to place the lid on the deep fat fryer when it is in use, as this could cause fire or oil overflow.** For this kind of fryer the lid



- should only be used for storing and moving (as soon as the deep fat fryer has cooled down).
- CAUTION: the deep fryer can reach high temperatures when in use. Oil and fat preparations might catch fire if overheated. Be extremely cautious never to leave your deep fryer in use for long periods. Do not forget to switch off the appliance once your preparation is ready and the fryer is no longer in use. Before pulling the mains plug, switch the temperature selector to the lowest position (“MIN”).
  - Provide proper ventilation when using the appliance.
  - If you wish to use solid fat, cut it into small pieces and place them into the bowl. Turn the temperature knob to its minimum position (“MIN”). Each time the pilot light goes out, turn the temperature knob to a slightly higher temperature until all the fat has melted. Once all the fat has melted, set the temperature knob to the desired cooking temperature. This type of fat will solidify when the appliance cools down.
  - 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](http://www.ggv-service.de)).

#### **BEFORE USE**

- Remove all packaging from the unit.
- Remove the lid, basket, handle and any accessory from the appliance.
- Before you use the deep fat fryer for the first time, we recommend that you clean the lid, bowl, basket, handle and housing of the deep fat fryer with warm soapy water with a soft cloth.

#### **DISASSEMBLING THE DEEP FAT FRYER**

- Remove the control panel from the appliance. To do this, gently pull the control panel upwards until it is released.
- Take the interior bowl with your two hands and pull it up gently.

#### **ASSEMBLING THE DEEP FAT FRYER**

- Stand the appliance on a dry horizontal surface.
- Place the bowl back in the housing and push it downwards.
- Replace the control panel and the accessories. To replace the control panel, firmly slide the control panel downward into the location grooves on the back of the housing until it is locked.

NOTE: The appliance will only operate when the control panel is correctly fitted to the outer jacket.

- Press the end of the basket's handle together, insert its pins into the holes foreseen on the basket and unfold the handle of the basket until it is locked to allow rising the basket easily.
- Put the remaining power cord length in the cord storage in the back of the appliance.

### FIRST USE

- When using the appliance for the first time, pour the required amount of oil into the bowl, making sure that the level is between the MIN and MAX marks indicated inside the bowl.
- We recommend that you use liquid oil that is suitable for deep fat frying. Check the label on the bottle. If you wish to use a solid fat (**see also the preceding safeguards**), cut the fat into small pieces. Plug in the appliance, put the **thermostat on the minimum position** ("MIN") and add the pieces of fat slowly. When the fat has melted, set the thermostat to the desired temperature. **WARNING: FAILURE TO OBSERVE THESE INSTRUCTIONS WILL DAMAGE YOUR DEEP FAT FRYER.**

### PREHEATING

When the appliance has been switched on, set the thermostat on the desired temperature. 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 and set the thermostat to the desired temperature. The power light and the pilot light will illuminate. 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.
- It is forbidden to place the lid on the deep fat fryer when it is in use. Only put the lid on the appliance when the appliance has cooled down to avoid dust getting into the oil.
- When the fryer has reached the desired temperature, raise the basket using the handle and attach it to the edge of the fryer.
- Place the food into the basket slowly to avoid splashes and lower the basket fully into the oil or fat.
- When the food is ready, raise the basket by lifting the handle and attach it to the edge of the fryer in order to let the food drain.
- If necessary you can take the basket out of the appliance.
- Ensure the food is thoroughly cooked inside and out.
- Your deep fat fryer does not have a separate ON/OFF switch. After use, turn the thermostat to its "MIN" position and unplug the appliance. Never move the appliance as long as the oil or fat is still hot.

### FOR BEST RESULTS

- Always dry food well before frying. Very 'wet' food can cause the oil to 'foam' and may overflow.
- The foodstuffs for frying should be roughly of the same size to ensure the food cooks evenly and thoroughly.
- Many types of food may need to be coated before frying - typical coatings are batter or breadcrumbs.

- Always wait until the fryer has reached the desired temperature and the pilot light has gone out, before adding the food.
- Do not overfill the basket.

**CAUTION:** This fryer has a built-in safety cut-off switch that triggers if the unit accidentally overheats (e.g. temperature control fails to function). Should this happen, firstly switch off and unplug the deep fat fryer. Wait until the element cools down (about 15 minutes). Then press the restart button situated in the back of the control panel, above the cord storage, using a toothpick. This will reset the deep fat fryer. Your deep fat fryer is now ready for use. To make sure this does not happen again, please read the instruction manual thoroughly.

## RECIPES

### Fresh Chips

- Fresh chips are best fried in two stages.
- Use 'old' potatoes (no 'new' potatoes). Cut the potatoes into equal sizes. Rinse the chipped potatoes under running water to reduce the starch level. Dry thoroughly and separate the pieces.
- Do not exceed the recommended weight. When the temperature has reached 180°C, place the chips in the basket and slowly lower the basket into the oil.
- For 500g of chips, fry for 6 minutes on 180°C then raise the basket.
- Wait until the temperature light goes out again, lower the basket and fry for a further 2 minutes.
- Raise the basket and let the chips drain.
- For best results, before serving gently dab the chips with absorbent paper to remove excess oil.
- Frying times may vary slightly depending on the type of potatoes used and the thickness of the chips.

### Onion Rings

- Frying temperature - 175°C for 4 to 5 minutes.
- Peel the onions and slice. Separate the slices into rings.
- Dip the rings into a bowl of seasoned milk.
- Then dust the rings in plain flour.
- Place the rings separately in the frying basket and fry a few at a time.

### Breaded Mushrooms

- Frying temperature - 175°C for 4 to 5 minutes.
- Beat 1 egg and dip the mushrooms into the egg.
- Then coat the mushrooms with breadcrumbs.
- Place separately into the frying basket and fry a few at a time.

### Goujons of Sole

- Frying temperature - 160°C for 3-4 minutes.
- Cut the sole fillet into small strips. Coat the strips in some seasoned plain flour.
- Then dip the strips into beaten egg and coat with breadcrumbs.
- Place separately into the frying basket and fry a few at a time.

## TEMPERATURE GUIDE FOR BEST RESULTS

FOOD	TEMPERATURE (°C)	MINUTES (approximately)
Breaded fillet of fish	170	6-7
Scampi	170	4-6
Chicken Breast	175	4-5
Breaded chicken pieces	170	12-15
Onion Rings	180	4
Breaded Mushrooms	180	3-4
Broccoli Fritters	185	3-4
Courgette Fritters	185	3-4
Celery in batter	180	3-4
Chips First Stage	170	8
Chips Second Stage	180	3

## CLEANING

- **Caution: never immerse the appliance in water or any other liquid.**
- Unplug the deep fat fryer.
- Wait until the unit is completely cool before cleaning. Be careful when touching the heating element as it might stay hot for quite some time after you have unplugged the appliance. NEVER IMMERSE THE CONTROL PANEL IN WATER OR ANY OTHER LIQUID FOR ANY REASON WHATSOEVER.
- Follow the section 'Disassembling the deep fat fryer'.
- Do not use strong detergents or abrasive cloths/liquid, as this will damage the deep fat fryer.
- Clean the fryer with warm soapy water. It may help to soak the parts for a short time.
- Thoroughly dry all parts of the appliance.
- Change the oil regularly.
- To assemble, follow the section 'Assembling the deep fat fryer'.


## STORING

- Wait until the deep fat fryer is completely cool before storing.
- The unit can be stored with the oil inside. Ensure the lid is tightly closed to avoid dust getting into the oil.

## 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. Admittedly, our product does not dispose of a function to minimize the power consumption, which should according to regulation 1275/2008/EC put the product in off or standby mode after finishing the main function, but this

is practically impossible, as it would compromise the main function of the product so strongly, that using the product would no longer be possible!

For this reason we always tell the customer in our instruction manual to unplug the appliance immediately after use.

### **Specifications**

Model: FR3101isw

Rated voltage: 220-240V~

Power: 2000W

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](http://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](http://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.
- 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. Utilisez le rangement de cordon à l'arrière de l'appareil.

- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter à tout prix sa chute.
- N'utilisez cet appareil que pour sa fonction de friteuse. Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
- La paroi extérieure, la cuve intérieure, le couvercle, le panier et la poignée peuvent être lavés à la main. Ne pas plonger l'appareil ni son panneau de commande dans l'eau ou dans tout autre liquide pour son nettoyage ou toute autre raison (voir rubrique "Nettoyage").
- Attendez que votre appareil soit complètement froid avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger. Toujours porter l'appareil par les poignées. Toujours débrancher l'appareil avant de le manipuler.
- Ne faites jamais fonctionner votre appareil sans huile ou graisse. Cette friteuse doit être remplie d'un minimum et d'un maximum d'huile ou de graisse, pour cela se référer aux niveaux repérés à l'intérieur de la cuve. Ne pas dépasser ce

niveau, des projections d'huile ou de graisse pourraient vous brûler.

- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil. Vous-même, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Veillez à ce que les parties chaudes de l'appareil ne rentrent pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, la nappe,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- Ne couvrez pas cet appareil avec quoi que ce soit.
- N'ajoutez jamais d'eau dans votre huile.
- Assurez-vous que les aliments sont le plus sec possible.
- **Il est interdit de mettre en place le couvercle sur la friteuse lors de son utilisation, cela pourrait causer un risque d'incendie ou de débordement de la friteuse.** Dans ce cas, le couvercle ne sert que pour le rangement et pour le transport (une fois la friteuse refroidie).
- **ATTENTION:** La friteuse peut atteindre une température élevée pendant son utilisation. Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez

donc extrêmement prudent de ne pas laisser votre friteuse allumée pour de longues périodes. Avant de débrancher l'appareil, positionnez le réglage thermostatique sur sa température la plus faible ("MIN").

- Veillez à ventiler la pièce durant le fonctionnement.
- Si vous utilisez de la graisse solide, coupez-la en petits morceaux et placez ceux-ci dans la cuve. Mettez l'appareil en marche en réglant le thermostat sur sa position minimale ("MIN"). Chaque fois que l'indicateur lumineux s'éteint, positionnez le bouton de température sur une température plus élevée jusqu'à ce que la graisse ait fondu. Une fois que la graisse a fondu, positionnez le thermostat sur la température désirée. Ce genre de graisse se solidifiera quand l'appareil refroidira.
- 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](http://www.ggv-service.de)).

#### **AVANT LE PREMIER USAGE**

- Retirez tout matériel d'emballage de l'appareil.
- Retirez le couvercle, le panier, la poignée et tous les accessoires de l'appareil.
- Avant le premier usage il est recommandé de laver soigneusement le couvercle, la cuve, le panier, la poignée et l'extérieur de l'appareil à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux.

#### **DEMONTAGE DE LA FRITEUSE**

- Retirez la résistance et le panneau de commande de l'appareil en faisant coulisser ce dernier vers le haut.
- Prenez la cuve des deux côtés et soulevez-la doucement.

#### **MONTAGE DE LA FRITEUSE**

- Posez la partie extérieure sur une surface horizontale et sèche.
- Placez la cuve intérieure dans la partie extérieure et descendez-la doucement.
- Remplacez le panneau de commande et les accessoires. Pour replacer le panneau de commande, faites-le glisser dans les rainures au dos de la partie extérieure jusqu'à ce que le panneau soit bien fixé.

NOTE: L'appareil ne sera opérationnel que si le panneau de commande est bien positionné.

- Fixez la poignée du panier. Pour cela, pincez les deux tiges de la poignée et insérez l'embout de ces dernières dans les anneaux prévus à cet effet sur la paroi à l'intérieur du panier. Faites-la ensuite pivoter vers l'extérieur jusqu'à venir en butée afin de pouvoir remonter le panier lors de l'utilisation.
- Poussez la partie trop longue du cordon dans le logement à l'arrière de l'appareil.

## PREMIERE UTILISATION

- Lors de la première utilisation, remplissez la cuve d'huile entre le niveau minimum et le niveau maximum indiqué dans la cuve.
- Utilisez de préférence de l'huile spéciale pour fritures. Vérifiez l'étiquette sur la bouteille. Si néanmoins vous préférez utiliser des pains de graisse (**voir également les consignes de sécurité en page précédente**), coupez-les en petits morceaux. Branchez l'appareil, **mettez le thermostat sur la position minimale (MIN)** et ajoutez la graisse petit à petit. Quand la graisse est fondue, actionnez le thermostat jusqu'à la température désirée.  
**ATTENTION: LE NON-RESPECT DE CETTE PRESCRIPTION PEUT ENDOMMAGER SÉRIEUSEMENT VOTRE FRITEUSE.**

## PRECHAUFFAGE

Une fois l'appareil mis en fonctionnement, placez le thermostat sur la température désirée. 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 et placez le thermostat sur la température désirée. Le témoin lumineux de fonctionnement et le témoin de chauffe s'allument. Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux de chauffe s'éteint. Lorsque la température baisse, le thermostat se réenclenche ainsi que ce témoin lumineux, qui s'éteint de nouveau dès que la température requise est atteinte.
- Ne mettez pas le couvercle sur la friteuse pendant son utilisation. Ne le mettez que lorsque celle-ci a refroidi, afin d'éviter que de la poussière n'y pénètre.
- Quand la friteuse a atteint la température requise, sortez le panier de l'huile à l'aide de la poignée et accrochez-le au rebord de la friteuse.
- Placez les aliments dans le panier et faites redescendre le panier dans l'huile.
- Dès que les aliments sont cuits, sortez le panier de l'huile et accrochez-le au rebord de la friteuse pour laisser égoutter les aliments.
- Si nécessaire, vous pouvez sortir le panier de l'appareil.
- Assurez-vous que les aliments soient bien cuits à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur.
- Votre friteuse ne possède pas d'interrupteur marche/arrêt séparé. Après utilisation, veuillez donc remettre le thermostat sur la position "MIN" et débrancher la friteuse. Ne manipulez pas l'appareil avant que l'huile ou la graisse ait totalement refroidi.

## OBTENIR LE MEILLEUR RÉSULTAT

- Séchez vos aliments avant de les mettre dans la friteuse. Des aliments trop humides peuvent faire bouillonner l'huile et éventuellement la faire déborder.
- Veillez à ce que les aliments aient environ les mêmes dimensions pour permettre une cuisson homogène.
- Certains aliments peuvent être panés ou enrobés de pâte pour frire.
- Attendez que le préchauffage soit terminé et que le témoin s'éteigne avant de mettre les aliments dans le panier.
- Ne remplissez pas trop le panier.

**ATTENTION:** Votre friteuse est munie d'un système de sécurité qui arrête l'appareil s'il surchauffe accidentellement (par exemple en cas de dysfonctionnement du thermostat). Si ceci devait arriver, éteignez tout d'abord l'appareil puis débranchez la prise de courant.

Attendre alors le refroidissement de votre friteuse (environ 15 minutes). Réenclenchez le bouton 'restart' en insérant un objet pointu au fond de l'orifice à l'arrière de l'appareil, au-dessus du rangement de câble.

Votre friteuse est de nouveau opérationnelle. Pour vous assurer que ceci ne se reproduise plus, lisez attentivement les instructions d'utilisation.

## RECETTES

### Frites fraîches

- Il est recommandé de cuire les frites en deux fois.
- Utilisez de vieilles pommes de terre (pas des nouvelles). Coupez-les en morceaux égaux. Rincez les morceaux sous l'eau pour les débarrasser de leur amidon. Essuyez-les soigneusement.
- Ne dépassez pas le poids recommandé. Mettez les frites dans le panier quand la température atteint les 180°C et descendez le panier lentement dans l'huile.
- Le temps de friture requis pour 500 g de frites est de 6 minutes à 180°C. Enlevez ensuite le panier de l'huile.
- Attendez que le témoin s'éteigne de nouveau, redescendez le panier et faites cuire encore pendant environ deux minutes.
- Soulevez le panier et laissez égoutter les frites.
- Pour obtenir le meilleur résultat, séchez les frites avec du papier "essuie-tout" pour absorber la graisse.
- Le temps de friture peut varier légèrement selon la qualité des pommes de terre et l'épaisseur des frites.

### Rondelles d'oignons

- Temps de friture: 4 à 5 minutes à 175°C.
- Epluchez et coupez les oignons. Divisez les morceaux en rondelles.
- Plongez les rondelles dans du lait épicié.
- Saupoudrez de farine.
- Mettez les rondelles les unes à côté des autres dans le panier et faites-en cuire quelques-unes à la fois.

### Champignons panés

- Temps de friture: 4 à 5 minutes à 175°C.
- Plongez les champignons dans un œuf battu.
- Enroulez-les dans la chapelure.
- Mettez les champignons les uns à côté des autres dans le panier et faites-en cuire quelques-uns à la fois.

### Bâtonnets de sole

- Temps de friture: 3 à 4 minutes à 160°C.
- Coupez le filet de sole en bâtonnets. Saupoudrez de farine.
- Plongez-les dans un œuf battu et enroulez-les dans la chapelure.
- Mettez les bâtonnets les uns à côté des autres dans le panier et faites-en cuire quelques-uns à la fois.

## QUELQUES CONSEILS D'UTILISATION:

ALIMENTS	TEMPERATURE	MINUTES (approximativement)
Filets de poissons	170°C	6-7
Scampi	170°C	4-6
Blanc de poulet	175°C	4-5
Poulet pané	170°C	12-15
Oignons	180°C	4
Champignons	180°C	3-4
Brocoli	185°C	3-4
Courgettes	185°C	3-4
Céleri	180°C	3-4
Frites (1 <sup>ère</sup> cuisson)	170°C	8
Frites (2 <sup>ème</sup> cuisson)	180°C	3

## NETTOYAGE

- **Mise en garde: Ne pas immerger votre appareil assemblé dans l'eau ou tout autre liquide.**
- Retirez la fiche de la prise.
- Laissez refroidir l'appareil avant de commencer le nettoyage. Attention: la résistance peut rester chaude longtemps après que vous ayez débranché l'appareil. NE PLONGEZ JAMAIS LE PANNEAU DE COMMANDE DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.
- Voir chapitre "Démontage de la friteuse".
- Évitez d'utiliser des détergents agressifs ou des brins trop durs qui abîmeraient la friteuse.
- Séchez soigneusement toutes les parties de l'appareil.
- Remplacez votre huile régulièrement.
- Pour assembler votre friteuse, voir paragraphe "Montage de la friteuse".


## RANGEMENT

- Attendez que la friteuse ait complètement refroidi.
- L'huile peut rester dans l'appareil. Fermez bien le couvercle pour éviter la rentrée de poussière.

## 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. Certes, notre produit n'est pas équipé d'une fonction pour minimaliser la consommation de puissance, ce qui devrait selon la directive 1275/2008/CE mettre le produit en mode éteint ou mode veille après avoir fini sa

fonction principale, mais ceci est pratiquement impossible, car cela nuirait à la fonction principale du produit si fortement que l'utilisation du produit ne serait plus possible!

C'est pourquoi dans notre mode d'emploi nous disons toujours au client de débrancher la fiche de la prise de courant dès qu'il a fini d'utiliser le produit.

### **Spécifications Techniques**

Modèle: FR3101isw

Tension nominale: 220-240V~

Puissance: 2000W

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 dégagent dans le même temps la responsabilité du vendeur en cas d'accidents.

Sur le site web [www.ggv-service.de](http://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](http://www.ggv-service.de)), définissez l'appareil et alors vous serez mené à travers le menu, avec toutes les informations et bénéfiques, 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 payement.

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.
- 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 ervoor dat het elektriciteitssnoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet. Gebruik het snoeropbergvak aan de

achterkant van het toestel om het snoer op te bergen.

- Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- Gebruik dit toestel enkel om te frituren. Frituur enkel etenswaren die geschikt zijn om te frituren en voor consumptie.
- De behuizing, de kuip, het deksel, de mand en het handvat kunnen met een vochtige doek gereinigd worden. Dompel het bedieningspaneel nooit onder in water of in een andere vloeistof voor de reiniging of om welke reden dan ook (zie paragraaf "Reiniging").
- Wacht tot de frituurpan volledig is afgekoeld alvorens ze te verplaatsen, af te wassen of op te bergen. Draag het toestel altijd bij de handvaten en trek steeds de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel verplaatst.
- Schakel de frituurpan nooit aan voordat u er olie in gegoten heeft. Vul de frituurpan met olie tussen het minimum- en het maximumpeil, die aangeduid zijn aan de binnenkant van de kuip. Overschrijd het maximumpeil niet om brandwonden ten gevolge van oliespatten te vermijden.
- Het is absoluut noodzakelijk om dit toestel proper te houden vermits het in direct contact komt met etenswaren.

- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel en dat u evenmin zelf de warme onderdelen aanraakt.
- 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 nooit en leg er niets op.
- Voeg nooit water toe aan de olie.
- Zorg ervoor dat de voedingsmiddelen zo droog mogelijk zijn.
- **Het is verboden de frituurpan met het deksel te sluiten, want de olie zou kunnen overlopen en brand veroorzaken.** Gebruik het deksel enkel om de frituurpan bij het opbergen af te sluiten (wanneer ze afgekoeld is) om te vermijden dat stof in het toestel binnendringt.
- **OPGELET:** de frituurpan kan hoge temperaturen bereiken tijdens het frituren. Olie- of vetbereidingen kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Zorg er dus zeker voor dat uw frituurpan niet gedurende een lange periode aangeschakeld blijft. Vergeet zeker niet om ze uit te zetten als uw bereiding klaar is en de frituurpan niet meer in gebruik is. Alvorens de stekker uit het stopcontact te trekken dient u de thermostaatknop op de laagste temperatuur (“MIN”) te zetten.

- Verlucht de plaats tijdens het frituren.
- Indien u vast frituurvet wenst te gebruiken, snijd het vet dan in kleine stukjes en leg deze in de kuip. Zet de thermostaat op de minimale temperatuur (“MIN”). Iedere keer dat het controlelampje uitgaat, zet u de thermostaat op een hogere temperatuur totdat het frituurvet gesmolten is. Eens het vet gesmolten is, zet de thermostaat dan op de gewenste temperatuur om te frituren. Dit type vet stolt als het toestel afkoelt.
- 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](http://www.ggv-service.de)).

#### VOOR GEBRUIK

- Haal het verpakkingsmateriaal van het toestel.
- Pak het deksel, de frituurmand, de handgreep en alle accessoires uit.
- Alvorens u de frituurpan voor de eerste maal gebruikt, raden wij u aan het deksel, de behuizing, de handgreep en de kuip in een warm sopje met een zachte doek te reinigen.

#### DE FRITUURPAN DEMONTEREN

- Haal het bedieningspaneel uit het apparaat. Doe dit voorzichtig door het bedieningspaneel zachtjes naar boven te trekken totdat het loskomt.
- Neem de kuip met uw twee handen vast en trek deze voorzichtig naar boven.

#### DE FRITUURPAN MONTEREN

- Zet het toestel op een horizontaal en droog oppervlak.
- Plaats de kuip in het toestel en druk deze langzaam naar beneden.
- Plaats het bedieningspaneel en de accessoires. Schuif het bedieningspaneel zachtjes in de daartoe voorziene gleuven aan de achterzijde van de behuizing tot het paneel goed vastzit.  
OPGELET: Het apparaat werkt alleen als het bedieningspaneel correct geplaatst is.
- Nijp het uiteinde van de handgreep van de mand en steek de pinnen in de daartoe voorziene gaatjes aan de rand van de mand en zwenk de handgreep van de mand naar buiten tot hij vastklikt zodat u de mand uit de frituurpan kunt halen.
- Duw het te lange snoer in het opbergvak aan de achterkant van het toestel.

#### EERSTE GEBRUIK

- Vul de kuip met de nodige hoeveelheid olie. Zorg ervoor dat het oliepeil zich tussen het minimum- en het maximumpeil bevindt die aan de binnenkant van de kuip aangeduid zijn.
- Het is aan te bevelen gebruik te maken van vloeibare frituurolie. Dit staat op het etiket van de fles vermeld. Indien u toch vast frituurvet wenst te gebruiken (**zie ook de voorgaande veiligheidsvoorschriften**), steek de stekker dan in het stopcontact, **zet de thermostaat op zijn minimumstand** ("MIN") en voeg het vet langzaam in kleine blokjes toe. Als het vet gesmolten is, kunt u de thermostaat op de gewenste temperatuur zetten.  
**OPGELET: HET NIET NALEVEN VAN DIT VOORSCHRIFT KAN UW FRITUURPAN ERNSTIG BESCHADIGEN.**

## VOORVERHITTING

Wanneer het toestel is aangeschakeld, zet dan de thermostaat op de gewenste temperatuurstand.

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 bruinebakken en krokante frieten.

## GEBRUIK

- Steek de stekker in het stopcontact en zet de thermostaat op de gewenste temperatuur. 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 frituren.
- Plaats het deksel niet op de friteuse tijdens het gebruik. Gebruik het deksel enkel wanneer de friteuse afgekoeld is om te vermijden dat stof in het toestel dringt.
- Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, kunt u de mand omhoog halen met behulp van het handvat. Hang de mand aan de rand van het toestel.
- Leg het voedsel voorzichtig in de mand en laat de mand voorzichtig in de olie zakken.
- Als de etenswaren klaar zijn, haalt u de mand omhoog door het handvat op te heffen en hangt u de mand aan de rand van het toestel om de etenswaren even te laten uitlekken.
- Desnoods kunt u de mand uit de frituurpan halen.
- Zorg ervoor dat de etenswaren zowel aan de binnen- als aan de buitenkant goed gaar zijn.
- Deze frituurpan is niet met een aparte aan- en uitschakelaar uitgerust. Gelieve na gebruik de thermostaat op zijn laagste stand ("MIN") te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen. Verplaats het toestel niet zolang de olie of het vet nog warm is.

## OM EEN OPTIMAAL RESULTAAT TE VERKRIJGEN

- Droog uw etenswaren af alvorens ze in de frituurpan te leggen. Te natte etenswaren zouden de olie kunnen doen schuimen en overborrelen.
- De etenswaren dienen ongeveer dezelfde afmetingen te hebben zodat ze gelijkmatig en grondig bakken.
- Sommige etenswaren worden gepaneerd of in een deegmantel gewikkeld om ze te bakken.
- Wacht steeds tot de frituurpan de gewenste temperatuur bereikt heeft en het lampje uitgaat alvorens de etenswaren in de mand te leggen.
- Zorg dat de mand niet te vol is.

**OPGELET:** De frituurpan is voorzien van een beveiliging die uw toestel zal uitschakelen in geval van oververhitting (bv. ten gevolge van een defect van de thermostaat). Als dit zich voordoet, zet dan de thermostaat op de uit-stand, trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het toestel afgekoeld is (ongeveer 15 minuten). Duw met een scherp voorwerp (bv. een tandenstoker) op het restart-knopje dat zich aan de achterkant van het bedieningspaneel bevindt, boven het snoeropbergvakje. De frituurpan kan nu weer gebruikt worden. Om te vermijden dat dit opnieuw voorkomt, gelieve deze gebruiksaanwijzing grondig door te nemen.

## RECEPTEN

### Verse frieten

- Verse frieten worden best in twee keer gebakken.
- Gebruik "oude" aardappelen (geen nieuwe). Snijd de aardappelen in gelijke reepjes. Spoel de gesneden aardappelen onder lopend water af om het zetmeel te verwijderen. Droog zorgvuldig af en scheid de reepjes.
- Overschrijd het aanbevolen gewicht niet. Leg de frieten in de mand als de temperatuur 180°C bereikt en laat de mand langzaam in de olie zakken.
- 500 g frieten dienen ongeveer 6 minuten op 180°C gebakken te worden. Haal de mand daarna uit de olie.
- Wacht tot het temperatuurlampje opnieuw uitgaat, laat de mand opnieuw zakken en frituur nog ongeveer 2 minuten.
- Haal de mand omhoog en laat de frieten uitlekken.
- Om een optimaal resultaat te behalen kunt u de frieten even met absorberend keukenpapier afdeppen om de overtollige olie te verwijderen.
- De frituurtijd kan lichtjes variëren naargelang het soort aardappel en de dikte van de frieten.

### Uienringen

- Frituurtijd: ongeveer 4 à 5 minuten op 175°C.
- Pel en snijd de uien. Verdeel de stukken in ringen.
- Dompel de uienringen in gekruide melk.
- Bestrooi ze met bloem.
- Leg de ringen naast elkaar in de frituurmand en frituur er telkens een paar.

### Gepaneerde champignons

- Frituurtijd: 4 à 5 minuten op 175°C.
- Klop 1 ei en dompel de champignons hierin.
- Rol ze door paneermeel.
- Leg ze naast elkaar in de frituurmand en frituur er telkens een paar.

### Tongreepjes

- Frituurtijd: 3 à 4 minuten op 160°C.
- Snijd de tongfilet in smalle reepjes. Bestrooi ze met bloem.
- Dompel de reepjes in geklopt ei en rol ze door paneermeel.
- Leg ze naast elkaar in de frituurmand en frituur er telkens een paar.

## TEMPERATUURGIDS VOOR DE BESTE RESULTATEN

VOEDSEL	TEMPERATUUR	MINUTEN (ongeveer)
Gepaneerde filet of vis	170°C	6-7
Garndalen	170°C	4-6
Kippenborst	175°C	4-5
Gepaneerde stukken kip	170°C	12-15
Uienringen	180°C	4
Gepaneerde champignons	180°C	3-4
Broccolibeignets	185°C	3-4
Courgettebeignets	185°C	3-4
Selderij	180°C	3-4
Frieten voorbakken	170°C	8
Frieten afbakken	180°C	3



## REINIGING

- **Opgelet: dompel het toestel nooit onder in water of enige andere vloeistof.**
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld vooraleer u het reinigt. Wees voorzichtig bij het aanraken van het verwarmingselement, want het kan nog enige tijd warm zijn nadat u het toestel hebt uitgeschakeld. **DOMPEL HET BEDIENINGSPANEEL NIET ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.**
- Zie paragraaf "De frituurpan demonteren".
- Gebruik geen agressieve afwasmiddelen of schuursponsjes vermits dit de frituurpan kan beschadigen.
- Droog alle delen van het toestel goed af.
- Vervang de olie regelmatig.
- Om de frituurpan weer in elkaar te steken, zie paragraaf "De frituurpan monteren".


## BEWARING

- Wacht tot de frituurpan volledig is afgekoeld alvorens ze op te bergen.
- Tijdens de opberging mag de olie in het toestel blijven. Let erop dat het deksel goed gesloten is, zodat er geen stof in het toestel kan komen.

## 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 dan wel niet over een functie om het stroomverbruik tot een minimum te beperken, die volgens richtlijn 1275/2008/EU het product na het beëindigen van de hoofdfunctie in de uit-stand of stand-bystand (slaapstand) zou moeten zetten, maar dit is praktisch onmogelijk, want dit zou de hoofdfunctie van het product dermate schaden dat het gebruik van het product niet meer mogelijk zou zijn!

Daarom zeggen we in onze handleiding altijd aan de klant om de stekker onmiddellijk na het gebruik uit het stopcontact te trekken.

## Technische gegevens

Model: FR3101isw

Nominaal voltage: 220-240V~

Vermogen: 2000W

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](http://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](http://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 hersteldingsdiensten uitgevoerd worden.

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



