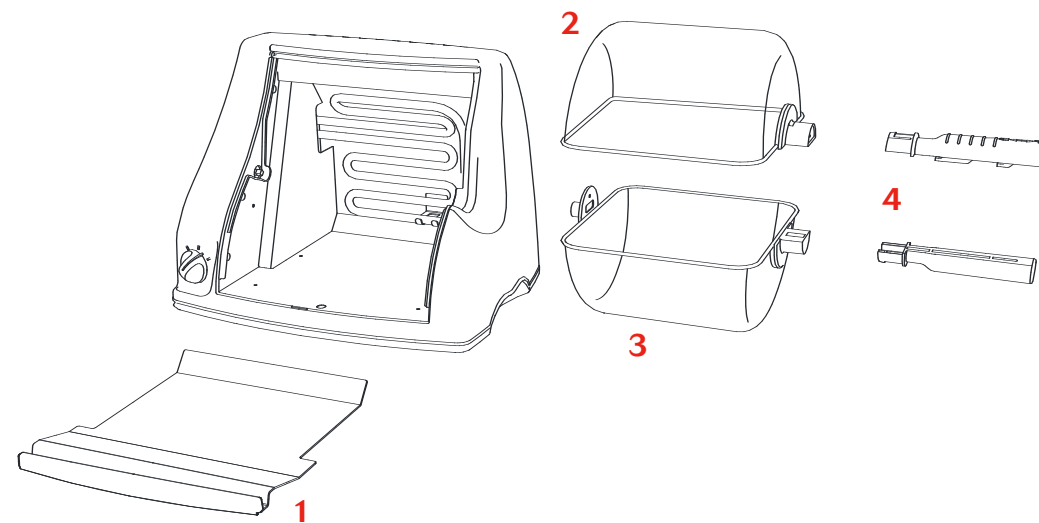
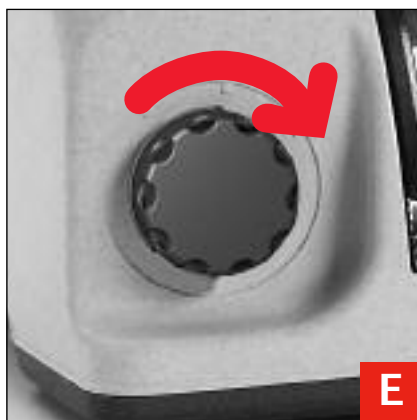
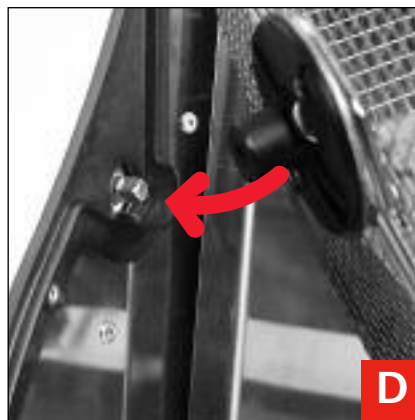
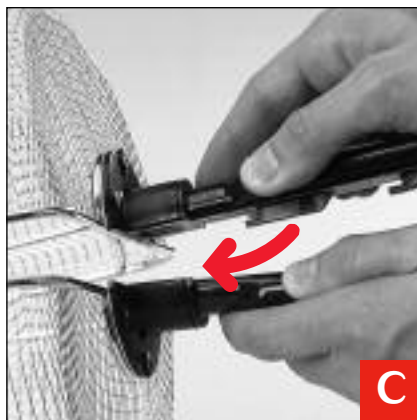


**GRILL
FRIT®**



frifri



Français

- 1 Plateau amovible
- 2 Demi panier avec ailettes
- 3 Demi panier sans ailettes
- 4 Poignées

Deutsch

- 1 Abnehmbare Platte
- 2 Halbkorb mit Rippen
- 3 Halbkorb ohne Rippen
- 4 Oberer Handgriff

Italiano

- 1 Vassoio asportabile
- 2 Metà cestello con alette
- 3 Metà cestello senza alette
- 4 Parte superiore dell'impugnatura

Nederlands

- 1 Uitneembaar plateau
- 2 Korfhelft met vleugeltes
- 3 Korfhelft zonder vleugeltes
- 4 Bovenste handvat

English

- 1 Removable tray
- 2 Half basket with blades
- 3 Half basket without blades
- 4 Upper handle

Español

- 1 Plato desmontable
- 2 Medio cesto con aletas
- 3 Medio cesto sin aletas
- 4 Mango superior

Une révolution dans l'art de préparer les frites !

Avec le **GRILLFRIT®**, Frifri/Dalçq invente un nouveau concept : une friteuse sans bain d'huile, sans graisse et sans odeur pour des frites plus légères et croustillantes à souhait.

Le principe est simple : des frites congelées, mais déjà cuites, sont déposées dans un panier rotatif passant devant une résistance électrique. Avec la chaleur, les frites se réchauffent progressivement pour arriver à bonne température et à bonne croustillance. Des ailettes dans le panier séparent les frites à chaque rotation.

Les avantages d'un tel procédé sont multiples :

- Plus besoin d'acheter de la graisse ou de l'huile puisque les frites utilisées ont déjà été cuites ; il suffit de les réchauffer. De ce point de vue, l'économie financière est appréciable.
- La préparation est globalement plus rapide puisqu'on évite le temps de mise à bonne température de l'huile ou de la graisse.
- Les odeurs de graisses et de frites, souvent très persistantes, sont considérablement atténuées. Ne subsistent que quelques effluves destinés, somme toute, à vous mettre en appétit.
- Préparées avec le **GRILLFRIT®**, les frites sont nettement moins grasses que celles qui ont été cuites dans une friteuse traditionnelle. Un atout appréciable d'un point de vue diététique !
- Le **GRILLFRIT®** vous permet aussi d'éviter le fastidieux et désagréable nettoyage de la friteuse. L'entretien du **GRILLFRIT®**, expliqué ci-après, est en effet rapide et facile.
- L'élément sécuritaire est encore un avantage du système. Avec le **GRILLFRIT®**, plus de risque de brûlure par projection ou d'incendie dû à l'embrasement de l'huile ou de la graisse puisque celles-ci sont remplacées par une résistance électrique.

Données techniques

- Nom du modèle : **GRILLFRIT®** Type 2005
- Tension : 230V~ 50Hz
- Puissance : 3.200 Watt (3,2 kW)
- Dimension (L x H x P) : 39 cm x 30 cm x 29 cm
- Poids net : 5 kg

Des frites cuites et congelées

Le **GRILLFRIT®** ne cuit pas, il réchauffe. On ne peut donc pas l'utiliser, comme c'est le cas pour les friteuses traditionnelles, avec des frites crues ou précuites ou des frites surgelées standard. Il est nécessaire que celles-ci aient été cuites préalablement et congelées selon un procédé spécifique.

Soyez vigilants lorsque vous achèterez vos produits surgelés dans une grande surface ou chez un détaillant, lisez attentivement les indications de l'emballage et veillez à ce que soit mentionné le sigle du **GRILLFRIT®** ; une précuisson ne suffit pas !

Conseils d'utilisation

- Le panier du **GRILLFRIT®** est prévu pour une contenance maximale de 600 g, soit trois à quatre belles portions. Nous vous conseillons de ne pas dépasser ce poids.
- Après chaque utilisation, prenez soin d'enrouler le cordon d'alimentation dans sa cavité de rangement située sur la gauche du **GRILLFRIT®**. Vous veillerez ainsi à ne pas l'endommager.
- Prenez soin de votre **GRILLFRIT®**, entretenez-le régulièrement en suivant les recommandations formulées. Il y va de la pérennité de l'appareil, mais aussi de l'assurance d'une utilisation ultérieure chaque fois sans odeurs. En effet, si le panier et l'extérieur de la machine ne sont pas régulièrement nettoyés, des odeurs de graisse de plus en plus fortes se dégageront à chaque préparation.

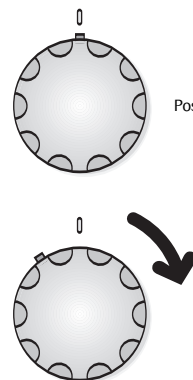
PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser pour la première fois le **GRILLFRIT®**, il convient d'achever son montage en emmanchant à l'extrémité du panier les deux poignées protectrices. Pour ce faire, il suffit de glisser les poignées le long des deux parties du manche. Pour les deux opérations, un « clic » vous indiquera que la poignée est correctement fixée (A).

Mode d'emploi

Comment faire des frites avec votre GRILLFRIT® ? Rien de plus simple...

- Prenez le panier et ouvrez-le en déposant sur la table les deux parties qui le composent.
- Mettez la quantité de frites voulues (maximum 600 g) dans le demi-panier non pourvu d'ailettes (B).
- Refermez le panier en posant le segment à ailettes sur la partie contenant les frites. Pour ce faire, suivez les guides latéraux et introduisez l'anneau externe dans l'encoche (C).
- Placez le panier dans l'appareil en insérant l'extrémité du panier dans l'embrayage du moteur (D).
- Tournez la minuterie (E) en sélectionnant la durée de chauffe en fonction de la quantité de frites voulues.



Position de la minuterie à l'arrêt.

- A la fin du programme de chauffe, la résistance se coupe automatiquement, le panier continue sa rotation une minute supplémentaire et s'arrête. Un petit "clic" se fait entendre. Celui-ci marque la fin du programme. Vous pouvez maintenant retirer le panier (F) et le déposer sur une assiette ou un linge pour pouvoir l'ouvrir. Vos frites sont prêtes.

Attention, le panier est chaud. Nous vous conseillons donc de ne pas le déposer directement sur une surface en plastique (toile cirée notamment) ou sur un matériau non résistant à la chaleur.

Entretien

- Après chaque utilisation, passez le panier à l'eau chaude ou dans une eau additionnée de produit de vaisselle. Si le panier n'est pas correctement nettoyé, des odeurs de graisse et de frite se feront sentir lors des utilisations ultérieures. **Attention, ne pas mettre le panier au lave-vaisselle !**
- La cavité interne en inox du **GRILLFRIT®** se nettoie avec une éponge ou une lavette humide additionnée de produit de vaisselle. Les produits de nettoyage et de dégraissage conçus pour le four peuvent également convenir.
- Ne plongez jamais le **GRILLFRIT®** dans l'eau !
- L'extérieur du **GRILLFRIT®** se nettoie avec un chiffon humide.

Consignes de sécurité

- La sécurité du **GRILLFRIT®** est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Vérifiez que la tension de votre réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
- Branchez toujours le **GRILLFRIT®** sur une prise reliée à la terre.
- En cas d'orage, débranchez votre **GRILLFRIT®**.

- Nous vous conseillons de placer le **GRILLFRIT®** sur un plan de travail plat et stable.
 - Ne placez jamais le **GRILLFRIT®** en dessous de vos armoires.
 - Tenez l'appareil hors de la portée des enfants.
 - Ne placez jamais le **GRILLFRIT®** à proximité ou sur une source de chaleur.
 - Ne couvrez jamais le **GRILLFRIT®** d'un chiffon ou tout autre tissu, objet, papier.
 - Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation.
 - N'utilisez pas le **GRILLFRIT®** s'il est endommagé ou en cas de défectuosité du cordon d'alimentation ou de la fiche.
 - Ne déplacez pas ou ne portez pas le **GRILLFRIT®** lorsqu'il fonctionne.
 - Ne touchez pas l'intérieur de la cavité lorsque la résistance est encore incandescente.
- Et surtout :
- **Ne faites jamais tourner le GRILLFRIT® à vide ou sans panier.**
 - **Restez à proximité du GRILLFRIT® lorsqu'il fonctionne.**

Conseils utiles en cas de panne

- Si le **GRILLFRIT®** ne fonctionne pas, vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement enfoncée dans la prise. Si le problème persiste, contactez votre revendeur Frifri ou faites appel à notre service après-vente.
- Si le cordon d'alimentation du **GRILLFRIT®** est endommagé, il doit être remplacé par notre service technique ou par un électricien pour éviter tout accident.

Garantie

Une garantie de deux ans protège le **GRILLFRIT®**. Pendant ce laps de temps, nous échangeons gratuitement les pièces défectueuses par suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Néanmoins, ne sont pas compris dans la garantie tous les dommages résultant d'une manipulation non appropriée, d'un manque d'entretien ou d'une usure normale. Ceci est notamment valable pour le raccordement à un mauvais voltage. Respectez donc bien les conseils d'utilisation et les consignes de sécurité énoncées ci-devant. Par ailleurs, nous ne pourrions garantir votre appareil si vous ou une tierce personne avez procédé à des modifications ou réparations.

Een revolutie in de kunst van frietjes bereiden !

Met de **GRILLFRI[®]** lanceert Frifri/Dalcq een revolutionair concept : een friteuse zonder olie, zonder vet en zonder onaangename geur voor de bereiding van lichtere en krokante frietjes.

Het principe is eenvoudig: diepgevroren, reeds gebakken frietjes, worden in een draaikorf gelegd en draaien langs een elektrische weerstand. Door de hitte worden de frietjes geleidelijk warm en krokant. Vleugeltjes in de korf schudden de frietjes bij elke draaibeweging.

Dit proces biedt tal van voordelen :

- U hoeft geen olie of vet meer te kopen, omdat de gebruikte frietjes reeds gebakken zijn. U hoeft ze enkel op te warmen. Meteen een aanzienlijke besparing.
- De frietjes zijn sneller klaar omdat niet hoeft te worden gewacht tot de olie of het vet op temperatuur is.
- De vaak indringende geur wanneer u frietjes in olie of vet bakt, behoort tot het verleden. Er blijft enkel voldoende geur over om uw appetijt op te wekken.
- Frietjes die bereid worden in de **GRILLFRI[®]** zijn minder vet dan die in een traditionele friteuse. Een overtuigend voordeel voor wie aan zijn calorieën denkt.
- Met de **GRILLFRI[®]** hoeft u niet meer op te zien tegen het lastige karwei van de friteuse schoonmaken. Hieronder wordt toegelicht hoe snel en makkelijk de **GRILLFRI[®]** onderhouden wordt.
- Ook veiligheid is een voordeel van het systeem. Met de **GRILLFRI[®]** geen risico op brandwonden meer door opspattende olie of vet of op brand door ontvlammend vet, want de **GRILLFRI[®]** werkt met een veilige weerstand.

Technische gegevens

- Naam van het model: **GRILLFRI[®]** Type 2005
- Spanning: 230 V – 50 Hz
- Vermogen : 3.200 watt (3,2 kW)
- Afmetingen (B x H x D): 39 cm x 30 cm x 29 cm.
- Leeggewicht: 5 kg

Gebakken en diepgevroren frietjes

De **GRILLFRI[®]** bakt niet, hij warmt op. U kunt hem dus niet zoals een traditionele friteuse gebruiken voor rauwe of voorgebakken frietjes of voor gewone diepgevroren frietjes. De frietjes moeten vooraf gebakken en ingevroren worden volgens een speciaal procédé.

Daarop moet u dus letten wanneer u diepgevroren producten aankoopt in een grootwarenhuis of in de detailhandel. Lees de verpakking en let erop dat u het **GRILLFRI[®]** symbool ziet. Gewone voorbakken frietjes zijn niet geschikt !

Gebruikstips

- De korf van de **GRILLFRI[®]** is geschikt voor maximaal 600 g of drie stevige porties. Wij bevelen aan dit gewicht niet te overschrijden.
- Rol na elk gebruik het snoer op in het speciale vak links op de **GRILLFRI[®]**. Zo beschermt u het tegen beschadiging.
- Draag zorg voor uw **GRILLFRI[®]** en onderhoud hem geregeld zoals aanbevolen. Zodoende verzekert u niet alleen de levensduur van het toestel, maar zorgt u er ook voor dat het steeds zonder geur frietjes bereidt. Indien de korf en de buitenkant van het toestel niet geregeld worden gereinigd, zal bij elke bereiding steeds meer vetgeur vrijkomen.

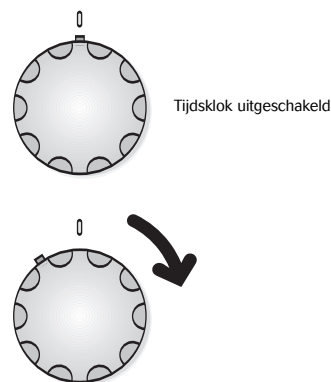
EERSTE GEBRUIK

Alvorens de **GRILLFRI[®]** in gebruik te nemen, monteert u de twee beschermhandvatten op de korven. Schuif de handvatten over de twee helften van de korf. U hoort twee keer een klik wanneer het handvat goed vastzit (A).

Gebruiksaanwijzing

Hoe bereidt u frietjes met uw **GRILLFRI[®]** ? Heel eenvoudig ...

- Neem de korf en open hem door de twee delen op tafel te leggen.
- Vul de korfhelft zonder vleugeltjes met de gewenste hoeveelheid frietjes (maximum 600 g) (B).
- Sluit de korf door de helft met vleugeltjes op de helft met de frietjes te plaatsen. Volg de geleiders op de zijkant en breng de buitenste ring in de uitsparing (C).
- Plaats de korf in het toestel door het uiteinde van de korf tegen de aandrijving te plaatsen (D).
- Stel de tijds klok (E) in volgens de gewenste hoeveelheid frietjes.



- Aan het einde van de bereiding wordt de weerstand automatisch uitgeschakeld. De korf blijft nog een minuut draaien en stopt dan ook. Er is een klik hoorbaar. Dit is het einde van het programma. U kunt nu de korf verwijderen (F) en op een bord of een doek plaatsen om hem te openen. Uw frietjes zijn klaar.

Opgelet : de korf is heet. Wij raden aan hem niet rechtstreeks op een kunststof ondergrond of op een niet hittebestendig materiaal te plaatsen.

Onderhoud

- Reinig de korf na elk gebruik in warm water met afwasmiddel. Indien de korf niet wordt gereinigd, kunnen bij het volgende gebruik onaangename vetgeuren vrijkomen.
Opgelet, plaats de korf niet in de vaatwasmachine !
- De inox binnenwand van de **GRILLFRI[®]** wordt gereinigd met een spons of vochtige doek met een afwasmiddel. Ook reinigings- of ontvettingsproducten voor de oven zijn geschikt.
- Dompel de **GRILLFRI[®]** nooit onder in water !
- De buitenwanden van de **GRILLFRI[®]** worden gereinigd met een vochtige doek.

Veiligheidsvoorzorgen

- De **GRILLFRI[®]** voldoet aan de geldende technische en veiligheidsvoorschriften.
- Controleer of de spanning van uw netwerk overeenstemt met die van het toestel.
- Sluit de **GRILLFRI[®]** steeds aan op een stopcontact met aarding.
- Trek tijdens een onweer de stekker van de **GRILLFRI[®]** uit het stopcontact.
- Plaats de **GRILLFRI[®]** op een vlak en stabiel oppervlak.
- Plaats de **GRILLFRI[®]** nooit onder uw kasten.

- Houd het toestel buiten bereik van kinderen.
 - Plaats de **GRILLFRI[®]** nooit in de buurt van of op een warmtebron.
 - Dek de **GRILLFRI[®]** nooit af met een doek, voorwerpen of papier.
 - Laat het snoer niet loshangen.
 - Gebruik de **GRILLFRI[®]** niet wanneer het toestel, het snoer of de stekker beschadigd zijn.
 - Verplaats of draag de **GRILLFRI[®]** nooit wanneer hij in werking is.
 - Raak de binnenwand nooit aan wanneer de weerstand nog gloeiend is.
- En vooral :
- **Laat de **GRILLFRI[®]** nooit leeg of zonder korf draaien.**
 - **Laat de **GRILLFRI[®]** nooit onbewaakt achter wanneer hij in werking is.**

Nuttige tips bij panne

- Indien de **GRILLFRI[®]** niet werkt, ga dan na of de stekker goed in het stopcontact zit. Indien het probleem aanhoudt, neem dan contact op met uw Frifri-verdelers of doe een beroep op onze naverkoopdienst.
- Indien het snoer van de **GRILLFRI[®]** beschadigd is, moet het door onze technische dienst of door een elektricien vervangen worden om elk risico te vermijden.

Garantie

Op de **GRILLFRI[®]** geldt een garantie van twee jaar. Tijdens deze periode vervangen wij kosteloos onderdelen die defect geraken ingevolge fabricage- of materiaalfouten. Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, een gebrek aan onderhoud of een ongeëigend gebruik vallen evenwel niet onder de garantie. Dit geldt bij voorbeeld wanneer het toestel wordt aangesloten op een verkeerde spanning. Leef de hierboven opgesomde gebruiks- en veiligheidsregels na. De garantie vervalt eveneens wanneer u of een derde persoon wijzigingen of reparaties uitvoerde aan het toestel.

Eine Revolution in der Kunst der Zubereitung von Pommes frites !

Mit dem **GRILLFRIT®** stellt Frifri/Dalcq ein völlig neues Konzept vor: Eine Fritteuse ohne Ölbad, ohne Fett und ohne Geruch für leichtere und knusprige Pommes frites nach Wunsch.

Das Prinzip ist einfach: Tiefgefrorene, aber schon vorgebackene Pommes frites werden in einen Korb eingelegt, der sich vor einem elektrischen Widerstand dreht. Durch die Hitze werden die Pommes frites allmählich erwärmt, bis sie die richtige Temperatur erreichen und richtig knusprig sind. Rippen im Korb lösen die Pommes frites bei jeder Umdrehung voneinander.

Dieses Verfahren hat viele Vorteile :

- Sie müssen kein Frittierfett oder -öl mehr kaufen, da die verwendeten Pommes frites schon vorgebacken sind. Sie müssen sie nur noch wärmen. Das wird sich sicher positiv auf Ihr Haushaltsbudget auswirken.
- Die Zubereitung verläuft insgesamt rascher, weil man Öl oder Fett nicht mehr auf die richtige Temperatur bringen muss.
- Der Geruch nach Fett und Pommes frites, der oft störend wirken kann, wird merklich gemildert. Sie merken nur noch ein leichtes Aroma, das auf jeden Fall appetitanregend wirkt.
- Mit dem **GRILLFRIT®** werden Ihre Pommes frites viel weniger fett als nach der Zubereitung in der traditionellen Fritteuse. Ein wichtiges Plus für eine gesunde Ernährung!
- Mit dem **GRILLFRIT®** erübrigt sich auch das lästige und mühsame Putzen der Fritteuse. Die Pflege des **GRILLFRIT®**, die nachstehend beschrieben wird, ist einfach und schnell.
- Die Sicherheit bietet einen weiteren großen Vorteil des Systems. Mit dem **GRILLFRIT®** gibt es keine Verbrennungen mehr durch Fettspritzer, die Gefahr eines Wohnungsbrandes durch verbrennendes Öl oder Fett ist gebannt, weil diese durch einen elektrischen Widerstand ersetzt sind.

Technische Daten

- Modell: **GRILLFRIT®** Type 2005
- Spannung: 230 V~ 50 Hz
- Leistung: 3.200 Watt (3,2 kW)
- Abmessungen (L x H x T): 39 cm x 30 cm x 29 cm
- Nettogewicht: 5 kg

Vorgebackene und tiefgefrorene Pommes frites

Der **GRILLFRIT®** bäckt nicht, er erwärmt. Er kann also nicht - wie traditionelle Fritteusen - mit rohen oder vorgebackenen oder gewöhnlichen tiefgefrorenen Pommes frites verwendet werden. Diese Pommes frites müssen nach einem speziellen Verfahren vorgebacken und tiefgefroren werden. Achten Sie beim Einkauf Ihrer Tiefkühlprodukte im Supermarkt oder beim Kaufmann darauf, lesen Sie

die Hinweise auf der Verpackung sorgfältig durch und suchen Sie nach dem Symbol des **GRILLFRIT®**; einfaches Vorbacken ist nicht genug !

Gebrauchsanweisung

- Der Korb des **GRILLFRIT®** ist für eine Höchstmenge von 600 g, also drei bis vier Portionen vorgesehen. Dieses Gewicht dürfen Sie nicht überschreiten.
- Verstauen Sie das Netzkabel nach jeder Verwendung im dafür vorgesehenen Hohlraum an der linken Seite des **GRILLFRIT®**. So vermeiden Sie Beschädigungen.
- Gehen Sie sorgsam mit Ihrem **GRILLFRIT®** um, reinigen Sie ihn regelmäßig und nach unseren Empfehlungen. So haben Sie länger Freude an Ihrem Gerät, sorgen aber auch dafür, dass die Verwendung immer wieder aufs Neue nahezu geruchlos verläuft. Wenn der Korb und die Außenseite des Geräts nicht regelmäßig gereinigt werden, wird bei jeder Zubereitung nämlich immer stärkerer Fettgeruch wahrzunehmen sein.

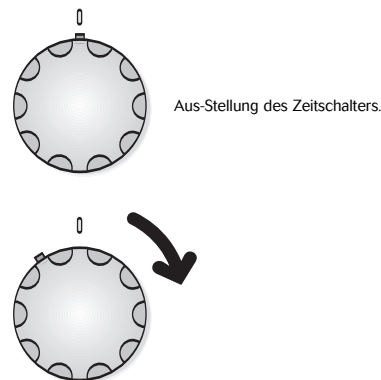
HINWEIS ZUR ERSTEN ANWENDUNG

Bevor Sie Ihren **GRILLFRIT®** zum ersten Mal verwenden, müssen Sie die beiden Handgriffe am Rand des Korbs befestigen. Dazu schieben Sie einfach die Handgriffe auf die beiden Teile des Griffansatzes. Dabei hören Sie durch einen „Klick“, dass der Handgriff richtig befestigt ist (A).

Anwendung

Wie bereiten Sie nun Pommes frites mit Ihrem GRILLFRIT® zu? Nichts einfacher als das ...

- Nehmen Sie den Korb und öffnen Sie ihn, indem Sie die beiden Hälften auf den Tisch legen.
- Legen Sie die gewünschte Menge an Pommes frites (höchstens 600 g) in den Halbkorb ohne Rippen (B).
- Schließen Sie den Korb, indem Sie den Halbkorb mit Rippen auf den Teil mit den Pommes frites legen. Dazu folgen Sie den seitlichen Führungsschienen und führen den äußeren Ring in die Aufnahme ein (C).
- Legen Sie den Korb ins Gerät, indem Sie das Ende des Korbs an den Drehansatz des Motors stecken (D).
- Stellen Sie die erforderliche Wärmezeit je nach der gewünschten Menge an Pommes frites am Zeitschalter (E) ein.



Aus-Stellung des Zeitschalters.

- Am Ende des Wärmeprogramms schaltet sich der Widerstand automatisch aus, der Korb dreht sich noch eine Minute lang weiter und bleibt schließlich stehen. Sie hören einen leichten „Klick“. Hiermit endet das Programm. Sie können den Korb jetzt herausnehmen (F) und ihn zum Öffnen auf eine Serviette oder ein Tuch legen. Ihre Pommes frites sind fertig.

Achtung, der Korb ist heiß. Wir empfehlen Ihnen also, den Korb nicht direkt auf eine Kunststoffoberfläche (vor allem Wachtuch) oder anderes, nicht hitzebeständiges Material zu stellen.

Reinigung

- Nach jeder Verwendung müssen Sie den Korb mit heißem Wasser oder Wasser mit Geschirrspülmittel waschen. Wenn der Korb nicht korrekt gereinigt wird, werden Sie bei den folgenden Verwendungen Fett- und Frittiergeruch wahrnehmen.
- **Achtung, der Korb darf nicht im Geschirrspüler gewaschen werden.**
- Die Innenfläche des **GRILLFRIT®** aus rostfreiem Stahl wird mit einem feuchten Schwamm oder Tuch mit etwas Geschirrspülmittel gereinigt. Auch Produkte für die Reinigung und Entfettung von Backöfen können verwendet werden.
- Tauchen Sie den **GRILLFRIT®** nie in Wasser !
- Die Außenseite des **GRILLFRIT®** wird mit einem feuchten Tuch gereinigt.

Sicherheitshinweise

- Die Sicherheit des **GRILLFRIT®** entspricht den Regeln der Technik und den geltenden Sicherheitsvorschriften.
- Kontrollieren Sie, ob Ihre Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.

- Stecken Sie den **GRILLFRIT®** immer in eine geeignete Steckdose.
- Ziehen Sie während eines Gewitters den Stecker Ihres **GRILLFRIT®** aus der Steckdose.
- Stellen Sie den **GRILLFRIT®** auf eine ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Stellen Sie den **GRILLFRIT®** nie unter Ihre Schränke.
- Bewahren Sie das Gerät für Kinder unzugänglich auf.
- Stellen Sie den **GRILLFRIT®** nie neben oder auf eine Wärmequelle.
- Decken Sie den **GRILLFRIT®** nie mit einem Tuch, anderen Stoffen, Gegenständen oder Papier ab.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht hängen.
- Verwenden Sie den **GRILLFRIT®** nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Verstellen oder tragen Sie den **GRILLFRIT®** nicht während der Zubereitung Ihrer Pommes frites.
- Berühren Sie den Innenraum nicht, solange der Widerstand noch glüht.

Und vor allem :

- **Lassen Sie den GRILLFRIT® nie leer oder ohne Korb drehen.**
- **Lassen Sie den GRILLFRIT® während der Anwendung nicht unbeaufsichtigt.**

Tipps bei einer Panne

- Wenn der **GRILLFRIT®** nicht funktioniert, kontrollieren Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Wenn das Problem nun nicht behoben ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Frifri-Händler oder an unseren Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel des **GRILLFRIT®** beschädigt ist, muss es durch unsere Techniker oder einen Elektriker ersetzt werden, um Unfälle zu vermeiden.

Garantie

Sie haben zwei Jahre Garantie auf den **GRILLFRIT®**. Während dieser Zeit ersetzen wir gratis Teile, die aufgrund eines Herstellungs- oder Materialfehlers defekt sind. Schäden aufgrund einer nicht sachgemäßen Verwendung, mangelnder Reinigung oder normalen Verschleißes werden durch die Garantieleistung allerdings nicht gedeckt. Das gilt vor allem für den Anschluss an eine falsche Spannung. Halten Sie sich also bitte genau an die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise in dieser Broschüre. Auch im Falle von Veränderungen oder Reparaturen am Gerät, die durch Sie oder einen Dritten ausgeführt wurden, verfällt die Garantieleistung.

A revolution in the art of chip-making !

With the **GRILLFRIT®**, Frifri/Dalcq has come up with a brand new concept: an odourless, fat-free fryer without an oil pan for lighter and crispier chips cooked to perfection.

The principle is simple: frozen chips, that have already been cooked, are placed into a basket that rotates continuously in front of an electrical element. The heat gradually warms up the chips until they reach the right temperature and degree of crispiness. Blades inside the basket separate the chips as they turn.

This cooking method offers several advantages :

- You no longer need to buy fat or oil, as the chips used have already been cooked. All you have to do is warm them up. This means quite a considerable cost saving.
- You cut down on overall preparation time, as you no longer have to wait for the oil or fat to reach the right temperature.
- You can say goodbye to the lingering odours of fat and chips. All that remains is the delicious aroma that will whet your appetite.
- Prepared with the **GRILLFRIT®**, the chips are much less greasy than those cooked in a traditional fryer, helping you towards a healthier diet!
- The **GRILLFRIT®** also allows you to avoid the painstaking and unpleasant task of cleaning a fryer. The **GRILLFRIT®** is fast and easy to clean, as explained below.
- The safety factor is another advantage of the system. With the **GRILLFRIT®**, gone is the risk of being burnt by splashing fat or of the oil or fat catching fire, as they are replaced by an electrical element.

Technical data

- Name of model: **GRILLFRIT®** Type 2005
- Voltage: 230V – 50 Hz
- Power: 3200 Watt (3.2 kW)
- Dimensions (L x H x W)
- 39 cm x 30 cm x 29 cm
- Net weight: 5 kg

Cooked and frozen chips

The **GRILLFRIT®** does not cook, it heats. It cannot therefore be used, as is the case for traditional fryers, with raw or precooked chips or with standard frozen chips. The chips must have been cooked in advance and frozen according to a specific process.

Be careful when buying your frozen products in a supermarket or from a retailer, carefully read the information on the packaging and make sure that it carries the **GRILLFRIT®** symbol: pre-cooking is not enough!

User instructions

- The basket of the **GRILLFRIT®** is intended for a maximum content of 600 g, i.e. three to four good-sized portions. We recommend that you do not exceed this weight.
- After each use, make sure that you roll up the power cord into the storing cavity on the left of the **GRILLFRIT®**. This will protect it from damage.
- Look after your **GRILLFRIT®**, clean it regularly by following the recommendations given. This will not only make your machine last longer but also ensure that the machine does not give off any odours during subsequent uses. Please note, if the basket and the outside of the machine are not regularly cleaned, increasingly strong fat smells will be generated each time you use it.

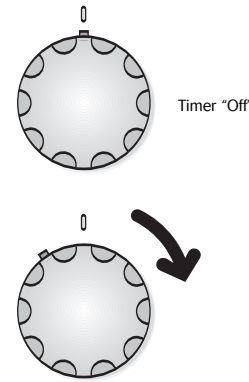
FIRST USE

Before using the **GRILLFRIT®** for the first time, finish assembling it by attaching the two protective handles to each end of the basket. To do so, simply slide the handles into the two shafts. For the two operations, a “click” will tell you when the handle is correctly attached (A).

Directions for use

How to make chips with your GRILLFRIT®? Nothing could be simpler ...

- Take the basket and open it, placing the two parts on the table.
- Place the required quantity of chips (maximum of 600 g) into the half basket that does not contain the blades (B).
- Close the basket by placing the segment that contains the blades on top of the part containing the chips. To do so, follow the lateral guide and insert the outside ring into the notch (C).
- Place the basket into the machine by inserting the end of the basket into the turning mechanism (D).
- Turn the timer (E), selecting the heating time according to the quantity of chips required..



- At the end of the heating programme, the element switches off automatically and the basket continues to turn for an additional minute before stopping. A small “click” can be heard. This marks the end of the programme. You can now remove the basket (F) and place it on a plate or on a towel to be able to open it. Your chips are ready.

Be careful, the basket is hot. We therefore advise you not to place it directly onto a plastic surface (oilcloth in particular) or on non heat-resistant material.

Cleaning

- After each use, rinse the basket under hot water or in water containing washing up liquid. If the basket is not cleaned properly, the fat and chip odours will be stronger during subsequent uses. **Please note: do not put the basket in the dishwasher!**
- The internal stainless steel cavity of the **GRILLFRIT®** can be cleaned with a sponge or damp cloth and washing up liquid. Cleaning and grease removal products for ovens can also be used.
- Never plunge the **GRILLFRIT®** into water!
- The outside of the **GRILLFRIT®** should be cleaned using a damp cloth.

Safety instructions

- The safety of the **GRILLFRIT®** complies with the technical regulations and standards in force.
- Check that the voltage of your network corresponds to that indicated on the machine.
- Always plug the **GRILLFRIT®** into an earthed socket.
- In the event of a storm, unplug your **GRILLFRIT®**.
- We advise you to place the **GRILLFRIT®** on a flat and stable worktop.

- Never place the **GRILLFRIT®** underneath your cupboards.
- Keep the machine out of the reach of children.
- Never place the **GRILLFRIT®** close to a source of heat.
- Never cover the **GRILLFRIT®** with a cloth or any other material, object or paper.
- Do not let the power cord hang down.
- Do not use the **GRILLFRIT®** if it is damaged or if the power cord or the pin is faulty.
- Do not move or carry the **GRILLFRIT®** when in operation.
- Do not touch the inside of the cavity when the element is still incandescent.

And above all :

- **Never operate the GRILLFRIT® when empty or without the basket.**
- **Stay close to the GRILLFRIT® when in operation.**

Useful advice in the event of breakdown

- If the **GRILLFRIT®** does not work check that the power supply pin is correctly plugged into the socket. If the problem persists, contact your Frifri retailer or call our after-sales service.
- If the **GRILLFRIT®** power cord is damaged, it must be replaced by our technical service or by an electrician to avoid any accident.

Guarantee

The **GRILLFRIT®** is covered by a two year guarantee. During this period of time, we will exchange any spare parts that are defective due to a manufacturing or material fault free of charge. However, the guarantee does not cover damage resulting from inappropriate handling, a lack of maintenance or normal wear and tear. This is valid in particular for connections to an incorrect voltage. That is why it is important to respect the user recommendations and the safety instructions set out above. Furthermore, we cannot guarantee your machine if you or a third party have carried out modifications or repairs.

Una rivoluzione nell'arte di preparare le patatine fritte!

Con **GRILLFRIT®**, Frifri/Dalco inventa un nuovo modo di friggere: una friggitrice che prepara in assenza di olio, senza grassi né odori, patatine incredibilmente più leggere e croccanti.

Il principio è semplice: le patatine congelate, ma già cotte, vengono poste in un cestino che ruota davanti ad una resistenza elettrica. Con il calore, le patatine si riscaldano gradualmente fino a raggiungere la giusta temperatura e croccantezza. Delle alette all'interno del cestello separano le patatine ad ogni rotazione.

I vantaggi di una tale procedura sono molteplici:

- non è più necessario acquistare grassi o olio perché le patatine utilizzate sono già state cotte; basta riscaldarle. Sotto questo punto di vista, il vantaggio economico è notevole.
- La preparazione nel suo complesso è più rapida perché si salta la fase del raggiungimento della giusta temperatura di olio o grasso.
- Risultano notevolmente ridotti gli odori di grasso e frittura, spesso molto penetranti. Si avvertirà solo una leggera fragranza che, tutto sommato, farà venire l'acquolina in bocca.
- Le patatine preparate con **GRILLFRIT®** sono molto meno grasse rispetto a quelle cotte in una friggitrice tradizionale. Un vantaggio notevole dal punto di vista della dieta!
- Con **GRILLFRIT®** si evitano anche fastidiose e sgradevoli operazioni di pulizia. La manutenzione di **GRILLFRIT®**, descritta nel seguito, risulta infatti di rapida e semplice esecuzione.
- L'elemento sicurezza è un ulteriore vantaggio dell'apparecchio. Con **GRILLFRIT®**, non si corrono più rischi di bruciature da schizzi o di incendio a causa dell'olio o del grasso che si infiammano, in quanto al loro posto c'è una resistenza elettrica.

Caratteristiche tecniche

- Nome del modello: **GRILLFRIT®** Tipo 2005
- Tensione: 230 V ~ 50 Hz
- Potenza: 3.200 Watt (3,2 kW)
- Dimensioni (L x A x P): 39 cm x 30 cm x 29 cm
- Peso netto: 5 kg

Patatine fritte e congelate

GRILLFRIT® non cuoce, riscalda. Non si può quindi utilizzare, come invece le friggitrici tradizionali, con patatine crude o precotte o con le classiche patatine fritte surgelate. Le patate devono essere state precedentemente cotte e congelate secondo un particolare procedimento.

Al momento di acquistare prodotti surgelati nei grandi magazzini o in negozio non dimenticare di leggere attentamente le indicazioni riportate

sulla confezione e controllare che sia menzionata la sigla di **GRILLFRIT®**; la precottura non basta!

Consigli per l'uso

- Il cestello di **GRILLFRIT®** è previsto per contenere un massimo di 600 g di prodotto, ossia da tre a quattro belle porzioni. Consigliamo di non superare il peso indicato.
- Dopo ogni utilizzo, avvolgere accuratamente il cavo di alimentazione all'interno del vano preposto allo scopo, posto sul lato sinistro di **GRILLFRIT®**. Fare anche attenzione a non danneggiarlo.
- Prendersi cura di **GRILLFRIT®**, pulirlo regolarmente seguendo i consigli indicati. Ne va della durata dell'apparecchio, ma si tratta anche della certezza di poterlo sempre utilizzare senza che emani odori. Infatti, se non si puliscono regolarmente il cestello e la parte esterna della macchina, ad ogni suo nuovo utilizzo si diffonderà uno sgradevole odore di grasso, sempre più intenso.

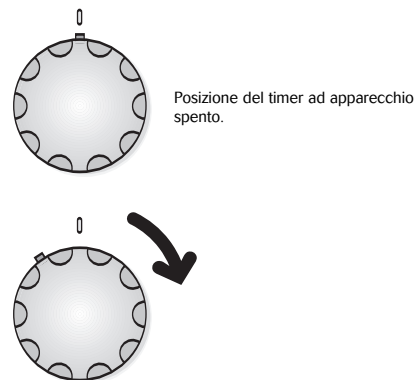
PRIMO UTILIZZO

La prima volta che si usa **GRILLFRIT®** consigliamo di terminare innanzitutto di montarlo, inserendo all'estremità del cestello le due impugnature di protezione. Per farlo, basta far scivolare le impugnature lungo le due parti del manico. Al termine di entrambe le operazioni, un "clic" segnalerà il corretto fissaggio dell'impugnatura (A).

Istruzioni per l'uso

Come si preparano le patatine con **GRILLFRIT®**? Semplicissimo...

- Prendere il cestello e aprirlo, posando sul tavolo le due parti che lo compongono.
- Mettere la dose di patatine desiderata (massimo 600 g) nella metà del cestello non provvista di alette (B).
- Chiudere il cestello disponendo il segmento con le alette sulla parte contenente le patate. Per farlo, scorrere lungo le guide laterali e introdurre l'anello esterno nella tacca (C).
- Collocare il cestello nell'apparecchio, inserendone l'estremità nell'innesto del motore (D).
- Ruotare il timer (E) selezionando la durata di riscaldamento in funzione della dose di patatine scelta.



Posizione del timer ad apparecchio spento.

- Al termine del programma di riscaldamento, la resistenza si spegne automaticamente, il cestello continua a girare ancora per un minuto, poi si ferma. Si avvertirà un "clic", che segnala la fine del programma. A questo punto si può togliere il cestello (F) e collocarlo su un piatto o un panno, in modo da poterlo aprire. Le patatine fritte sono pronte.

Attenzione, il cestello è caldo. Vi consigliamo di non posarlo direttamente su una superficie di plastica (in particolare la tela cerata) o su un materiale non resistente al calore.

Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, immergere il cestello in acqua calda o addizionata con un prodotto per stoviglie. Se il cestello non viene pulito correttamente, ad ogni successivo utilizzo si svilupperanno odori di grasso e frittura. **Attenzione, non mettere il cestello in lavastoviglie!**
- La cavità interna in inox di **GRILLFRIT®** si pulisce con una spugna o uno strofinaccio inumidito con un prodotto per stoviglie. Sono indicati anche i prodotti detergenti e sgrassanti specifici per la pulizia del forno.
- Non immergere mai **GRILLFRIT®** in acqua!
- La superficie esterna di **GRILLFRIT®** si pulisce con un panno umido.

Prescrizioni di sicurezza

- La sicurezza di **GRILLFRIT®** è conforme alle norme tecniche vigenti.
- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio.
- Collegare sempre **GRILLFRIT®** ad una presa con messa a terra.
- In caso di temporale, scollegare **GRILLFRIT®**.

- Consigliamo di collocare **GRILLFRIT®** su una base di lavoro piana e stabile.
 - Non collocare mai **GRILLFRIT®** sopra gli armadi.
 - Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
 - Non collocare mai **GRILLFRIT®** in prossimità di o sopra fonti di calore.
 - Non coprire mai **GRILLFRIT®** con un panno o altro tipo di tessuto, oggetto, carta.
 - Non lasciare pendere il cavo di alimentazione.
 - Non utilizzare **GRILLFRIT®** se è danneggiato o in caso di cavo di alimentazione o spina difettosi.
 - Non spostare o trasportare **GRILLFRIT®** mentre è in funzione.
 - Non toccare l'interno della cavità quando la resistenza è ancora incandescente.
- E soprattutto:
- **Non fare mai funzionare GRILLFRIT® a vuoto o senza cestello.**
 - **Rimanere accanto a GRILLFRIT® mentre è in funzione.**

Consigli utili in caso di guasto

- Se **GRILLFRIT®** non funziona, controllare che la spina di alimentazione sia correttamente inserita nella presa. Se il problema persiste, contattare il proprio rivenditore Frifri o interpellare il nostro servizio post-vendita.
- Se il cavo di alimentazione di **GRILLFRIT®** è danneggiato, deve essere sostituito dal nostro servizio tecnico di assistenza o da un elettricista, onde evitare incidenti.

Garanzia

GRILLFRIT® è coperto da una garanzia di due anni. Durante questo periodo, sostituiamo gratuitamente i pezzi che risultano guasti a causa di difetti di fabbricazione o di materiale. La garanzia non include però i danni dovuti a uso improprio, carenza di manutenzione o normale usura. Ciò vale in particolare per il collegamento a tensione errata. Attenersi quindi scrupolosamente ai consigli per l'uso e alle prescrizioni di sicurezza precedentemente menzionate. In ogni caso, non possiamo garantire l'apparecchio se è stato modificato o riparato dal proprietario o da terzi.

¡Una revolución en el arte de hacer patatas fritas!

Con el **GRILLFRIT®**, Frifri/Dalcq ha inventado un nuevo concepto: una freidora sin aceite, sin grasa y sin olor para unas patatas fritas más ligeras y crujientes a pedir de boca.

El principio es sencillo: se colocan unas patatas fritas congeladas, pero previamente cocinadas, en el interior de un cesto giratorio situado delante de una resistencia eléctrica. Con el calor, las patatas fritas se calientan progresivamente hasta alcanzar la temperatura adecuada y el crujiente deseado. Las aletas del cesto separan las patatas fritas en cada giro.

Las ventajas de este procedimiento son innumerables:

- No hay necesidad de comprar aceite ya que las patatas fritas utilizadas están previamente cocinadas; basta con calentarlas. Desde este punto de vista económico, el ahorro de dinero es considerable.
- La preparación es más rápida ya que se evita el tiempo de calentar el aceite.
- Los olores del aceite y de las patatas fritas, a menudo muy persistentes, se ven considerablemente atenuados. Sólo se nota algún olor que, después de todo, despertará su apetito.
- Preparadas con el **GRILLFRIT®**, las patatas fritas son mucho menos grasas que las cocinadas con una freidora tradicional. ¡Una ventaja apreciable desde el punto de vista dietético!
- El **GRILLFRIT®** le permite también evitar la fastidiosa y desagradable limpieza de la freidora. El mantenimiento del **GRILLFRIT®**, explicado a continuación, es más rápido y fácil.
- El elemento seguridad es otra de las ventajas del sistema. Con el **GRILLFRIT®** no hay peligro de quemarse con las salpicaduras de aceite, ni de incendio debido al abrasamiento del aceite ya que éste es reemplazado por una resistencia eléctrica.

Datos técnicos

- Nombre del modelo: GRILLFRIT® Modelo 2005
- Tensión: 230V – 50Hz
- Potencia: 3.200 vatios (3,2 kW)
- Medidas (A x H x P): 39 cm x 30 cm x 29 cm
- Peso neto: 5 kg.

Patatas fritas cocinadas y congeladas

El **GRILLFRIT®** no cocina, calienta. Por consiguiente, no puede utilizarse, como en el caso de las freidoras tradicionales, con patatas fritas crudas, precocinadas o congeladas estándar. Es necesario que hayan sido previamente cocinadas y congeladas siguiendo un determinado procedimiento.

Cuando compre productos congelados en un gran supermercado o en una tienda de comestibles, lea atentamente las instrucciones del paquete y compruebe que lleve la sigla del **GRILLFRIT®**: ¡una precocción no basta!

Consejos de uso

- El cesto del **GRILLFRIT®** está previsto para un contenido máximo de 600 g, es decir de tres a cuatro raciones completas. Le recomendamos no sobrepasar este peso.
- Tras su uso, no olvide enrollar el cable de alimentación en su alojamiento situado en el lado izquierdo del **GRILLFRIT®**. De esta manera, evitará que se estropee.
- Cuide su **GRILLFRIT®** y límpielo con regularidad siguiendo las recomendaciones mencionadas para alargar al máximo la vida de su aparato, pero también para garantizar su posterior uso sin olores. Si el cesto y el exterior del aparato no son limpiados con cierta regularidad, cada vez que lo utilice desprenderá un fuerte olor a grasa.

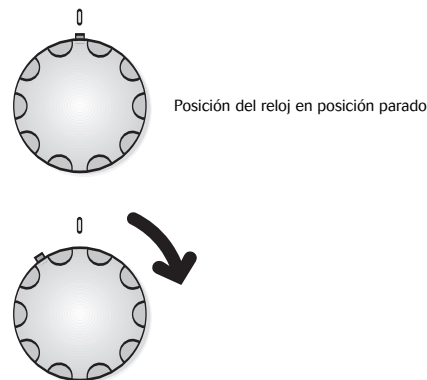
USO POR PRIMERA VEZ

Antes de utilizar por primera vez el **GRILLFRIT®**, es necesario proceder a su montaje encajando en el extremo del cesto los dos mangos protectores. Para ello basta con deslizar los mangos en las dos partes de la empuñadura. En ambos casos oírán un "clic" cuando el mango quede perfectamente encajado (A).

Instrucciones de uso

¿Cómo hacer patatas fritas con su GRILLFRIT®? Nada más sencillo...

- Coja el cesto, ábralo y coloque encima de la mesa las dos mitades que lo componen.
- Coloque la cantidad de patatas fritas deseada (máximo 600 g) en el medio cesto sin aletas (B).
- Vuelva a cerrar el cesto colocando la parte con aletas encima de la parte que contiene las patatas fritas. Para ello, siga las guías laterales e introduzca la anilla exterior en la muesca (C).
- Coloque el cesto en el aparato e inserte el extremo del cesto en el acoplamiento del motor (D).
- Gire el reloj (E) y seleccione el tiempo de calentamiento en función de la cantidad de patatas fritas deseada.



- Al finalizar el programa de calentamiento, la resistencia se apaga automáticamente, el cesto sigue girando durante un minuto más y se detiene. Se oye un pequeño "clic". Esto señala el final del programa. Ahora puede retirar el cesto (F) y colocarlo encima de un plato o un trapo para abrirlo. Sus patatas fritas están listas.

Atención, el cesto está caliente. Le aconsejamos no colocarlo directamente sobre una superficie plástica (nunca encima de una tela plastificada) o encima de un material no resistente al calor.

Mantenimiento

- Tras su uso, pase el cesto por agua o suméjalo en agua con jabón. Si el cesto no queda perfectamente limpio, se notará el olor a grasa y a patatas fritas en sus usos posteriores. (Atención, no ponga el cesto en el lavavajillas).
- La cavidad interna de acero inoxidable del **GRILLFRIT®** se limpia con una esponja o un paño húmedo con un poco de jabón. Los productos de limpieza y los quitagrasas para hornos también sirven.
- ¡No sumerja nunca el **GRILLFRIT®** en el agua!
- La parte exterior del **GRILLFRIT®** se limpia con un paño húmedo.

Instrucciones de seguridad

- La seguridad del **GRILLFRIT®** cumple las normas técnicas vigentes.
- Compruebe que la tensión de su red corresponde a la indicada en el aparato.
- Enchufe siempre el **GRILLFRIT®** a una toma conectada a tierra.
- En caso de tormenta, desenchufe su **GRILLFRIT®**.
- Le recomendamos coloque el **GRILLFRIT®** encima de una superficie plana y estable.

- No coloque jamás el **GRILLFRIT®** debajo de armarios.
 - Mantenga el aparato alejado del alcance de los niños.
 - No coloque nunca el **GRILLFRIT®** cerca o encima de una fuente de calor.
 - No tape nunca el **GRILLFRIT®** con un paño u otro tejido, objeto o papel.
 - No tire del cable de alimentación.
 - No utilice el **GRILLFRIT®** si está estropeado o presenta defectos en el cable de alimentación o en el enchufe.
 - No traslade o no mueva el **GRILLFRIT®** cuando esté funcionando.
 - No toque el interior de la cavidad cuando la resistencia esté todavía incandescente.
- Y sobre todo:
- **No haga girar nunca el GRILLFRIT® en vacío o sin cesto.**
 - **No deje el GRILLFRIT® sin vigilancia cuando esté funcionando.**

Consejos útiles en caso de avería

- Si el **GRILLFRIT®** no funciona, compruebe que el enchufe de alimentación esté correctamente conectado a la toma. Si el problema persiste, contacte con su distribuidor Frifri o acuda al servicio técnico postventa.
- Si el cable de alimentación del **GRILLFRIT®** está dañado, deberá ser sustituido por nuestro servicio técnico o por un electricista para evitar accidentes.

Garantía

El **GRILLFRIT®** está protegido por una garantía de dos años. Durante este tiempo, cambiaremos gratuitamente las piezas defectuosas debido a un defecto de fábrica o en el material. No obstante, la garantía no incluye los daños que se deriven de una manipulación incorrecta, de una falta de mantenimiento o del desgaste normal. Esto es especialmente válido para la conexión a una tensión errónea. Debe seguir los consejos de uso y las instrucciones de seguridad anteriormente mencionadas. Tampoco podremos garantizar su aparato si usted o una tercera persona modifica o repara el aparato.

