

DEEPLYERCOMPACTFRY1702CH

U1702H

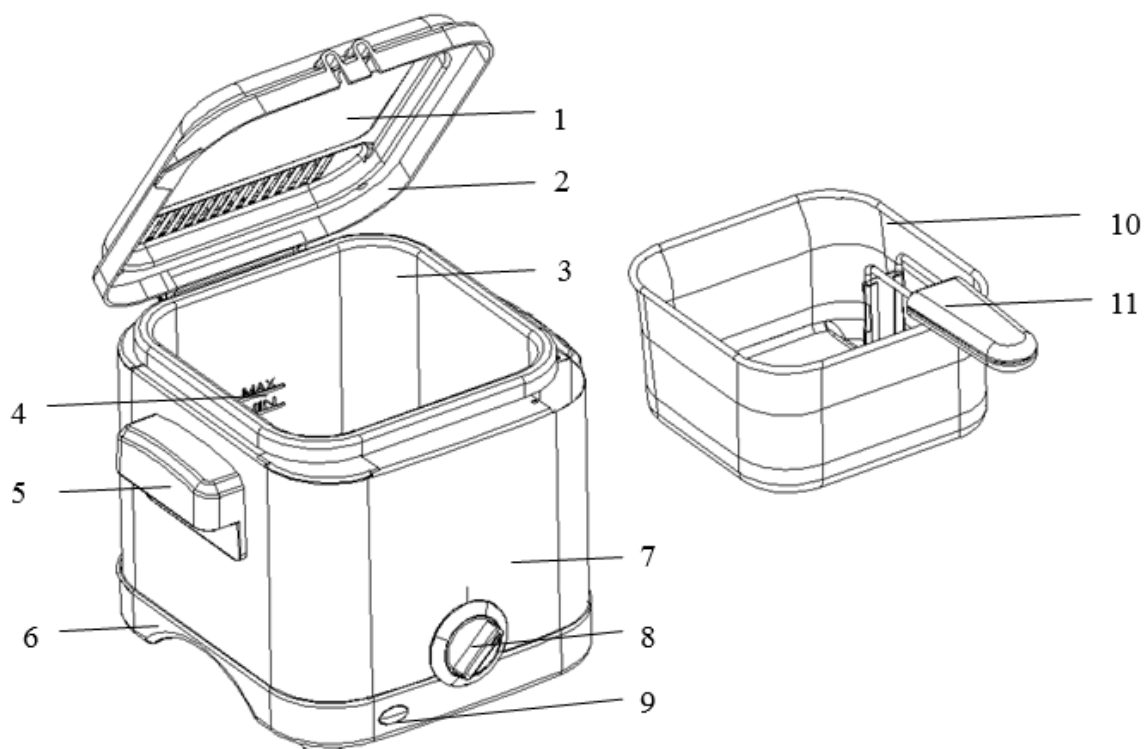


- **GEBRAUCHSANWEISUNG**
- **MODE D'EMPLOI**
- **ISTRUZIONI PER L'USO**
- **INSTRUCTIONS FOR USE**



SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

- Vue d'ensemble
- Diagramma della struttura
- Structure diagram



Deutsch

1. Sichtfenster
2. Deckel
3. Fest montierter Ölbehälter
4. Maximaler Ölstand
5. Handgriff
6. Sockel
7. Gehäuse
8. Temperaturregler
9. Warnleuchte
10. Frittierkorb
11. Korbgriff

Français

1. Vitre
2. Couvercle
3. Récipient à huile fixe
4. Niveau d'huile maximal
5. Poignée
6. Socle
7. Carter
8. Bouton de thermostat
9. Lampe témoin
10. Panier à frire
11. Poignée du panier

Italiano

1. Oblò
2. Coperchio
3. Recipiente fisso per l'olio
4. Livello max. dell'olio
5. Maniglia
6. Base
7. Alloggiamento
8. Manopola del termostato
9. Spia di avvertimento
10. Cestello
11. Maniglia del cestello

English

1. Viewing Window
2. Lid
3. Fixed Oil Pot
4. Maximum Oil Level
5. Handle
6. Base
7. Housing
8. Thermostat knob
9. Warning Light
10. Fry Basket
11. Basket Handle

TECHNISCHE DATEN

- Caractéristiques techniques
- Specifiche tecniche
- Technical specifications

220-240 V	Nennspannung Tension nominale Tensione nominale Rated voltage
50/60 Hz	Nennfrequenz Fréquence nominale Frequenza nominale Rated frequency
900 W	Nenneingangsleistung Puissance d'entrée nominale Potenza nominale Rated input power

Inhaltsverzeichnis / Table des matières / Indice / Table of contents

Deutsch.....	6
• Sicherheitshinweise.....	6
• Technische Daten	11
• Vor der Inbetriebnahme.....	11
• Bedienung.....	11
• Hinweise zum frittieren.....	12
• Reinigung und Pflege.....	13
• Lagerung des Geräts.....	13
• Störungsbehebung	14
• Entsorgung.....	15
Français.....	16
• Consignes de sécurité.....	16
• Spécifications du produit.....	20
• Avant d'utiliser pour la première fois.....	20
• Mode d'emploi	20
• Guide de cuisson	21
• Nettoyage et entretien.....	22
• Rangement de l'appareil	22
• Aide au dépannage.....	23
• Élimination.....	24
Italiano.....	25
• Avvertenze di sicurezza	25
• Specifiche del prodotto	29
• Prima del primo utilizzo.....	29
• Istruzioni di funzionamento	29
• Istruzioni di cottura	30
• Pulizia e manutenzione	31
• Conservazione dell'apparecchio.....	31
• Risoluzione di guasti	32

- Smaltimento 33
- English 34
- Safety instructions..... 34
- Product specifications 38
- Before using for the first time 38
- Operating instructions..... 38
- Cooking guidelines..... 39
- Cleaning and maintenance 40
- Storing the appliance..... 40
- Trouble shooting 41
- Disposal 42
- D / F / I / E..... 43
- Garantie / Garantie / Garanzia / Warranty 43

- **SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie erst alle Hinweise, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten. Dazu gehören:

- Bitte lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Achten Sie darauf, dass die am Leistungsschild des Geräts angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Haushalt übereinstimmt.
- Unsachgemässer Betrieb oder missbräuchliche Verwendung des Geräts können zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Dieses Produkt ist nur für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Keine beweglichen Teile berühren.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ein beschädigtes Netzkabel ist vom Hersteller, einem autorisierten Servicepartner oder einem qualifizierten Elektriker auszutauschen, um Verletzungsrisiken zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mehr verwendet werden, nachdem es heruntergefallen ist oder anderweitig beschädigt wurde. Bei Beschädigungen ist das Gerät zur Überprüfung und/oder Reparatur zu einem autorisierten Servicepartner zu bringen.

- Netzstecker oder Netzkabel dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden, um das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringern
- Das Gerät darf zu Reinigungszwecken niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
- Der Einsatz von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert wurde, kann zu Verletzungen, Brand oder elektrischem Schlag führen.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen. Verlegen Sie das Kabel so, dass niemand unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommt und halten Sie es von Gasflammen, elektrischen Herdplatten oder einem heißen Bratrohr fern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf einer Gas- oder Elektrokochmulde bzw. über oder in der Nähe einer offenen Flamme.

- Die Benutzung eines Verlängerungskabels wird nicht empfohlen. Wenn sich die Benutzung eines Verlängerungskabels allerdings nicht vermeiden lässt, ist zu prüfen, ob das Kabel für die Geräteleistung ausgelegt ist, um eine übermässige Erwärmung von Kabel, Gerät oder Steckdose zu vermeiden. Das Verlängerungskabel muss so verlegt werden, dass Kinder oder Haustiere nicht daran ziehen oder darüber stolpern können.
- Beim Umgang mit Geräten, die heisses Öl oder andere Flüssigkeiten enthalten, ist äusserste Vorsicht walten zu lassen.
- Achten Sie darauf, dass alle Griffe ordnungsgemäss am Korb angebracht und richtig eingerastet sind. Siehe detaillierte Montageanweisungen.
- Das Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet.
- Bei technischen Problemen ist das Gerät auszuschalten. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung zu einem autorisierten Kundendienstbetrieb.
- Hinweis: Die Oberflächen werden im Betrieb heiss.

- Die Fritteuse darf nicht betrieben werden, solange sich kein Öl im Gerät befindet oder wenn der Ölstand unter die Minimalmarkierung gefallen ist
- Schliessen Sie die Fritteuse erst an die Stromversorgung an, wenn sich Öl im Gerät befindet.
- Das Gerät darf nicht zum Erwärmen von Wasser verwendet werden.

• TECHNISCHE DATEN

- Die Fritteuse ist mit einer Betriebsanzeige und einer Bereitschaftsanzeige ausgestattet, um jederzeit perfekte Ergebnisse sicherzustellen.
- Der mit einem eingebauten Filter ausgerüstete Deckel arretiert in vertikaler Position und dient als Spritzschutz.
- Die Fritteuse ist mit einem Thermostat ausgestattet und verfügt auf der Vorderseite über einen aufgedruckten Koch-Führer, der eine rasche Zubereitung unterstützt und das Nachschlagen von Rezepten erspart.
- Der Behälter mit einem Fassungsvermögen von 1,5 Litern eignet sich perfekt für eine Kleinfamilie.

• VOR DER INBETRIEBNAHME

- Packen Sie das Gerät aus und lesen Sie aufmerksam die Bedienungsanleitung durch.
- Gerät vor der Inbetriebnahme gründlich reinigen.
- Korb (4) in der Spülmaschine oder mit warmer Seifenlauge reinigen, spülen und sorgfältig trocknen.

• BEDIENUNG

- Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, ebene Unterlage.
- Füllen Sie frisches Speiseöl in den Ölbehälter. Butter, Margarine, Olivenöl oder tierische Fette werden aufgrund ihres niedrigen Rauchpunkts nicht empfohlen. Achten Sie darauf, dass sich der Ölstand stets zwischen den beiden Markierungen "Min" und "Max" an der Seite des Gefässes bewegt.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie die Steckdose ein.
- Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein.
- Die Kontrollleuchte "Ein" zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Legen Sie die Speisen in den Frittierkorb und senken Sie den Korb langsam ins Öl. Schliessen Sie den Deckel.
- Öffnen Sie den Deckel, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig, da heisser Dampf entweichen kann. Heben Sie den Korb am Griff aus dem Öl und lassen Sie das Öl abtropfen. Nachdem das Öl abgetropft ist, können Sie die Speisen servieren.
- Ziehen Sie nach dem Garvorgang immer den Netzstecker.

• HINWEISE ZUM FRITTIEREN

- Gefriergut senkt die Öltemperatur, geben Sie deshalb nicht zu viel gefrorene Speisen auf einmal in die Fritteuse. Die Gardauer von Gefriergut ist aus diesem Grund auch etwas länger.
- Es wird empfohlen, stärkearme Speisen vor dem Garen zu panieren. Damit gewährleisten Sie schmackhafte Ergebnisse und verhindern, dass die Speisen während des Garens trocken werden.
- Im Folgenden finden Sie Zeitangaben zum Garen der gängigsten Speisen. Bei den Angaben handelt es sich lediglich um Richtwerte.

Speise	Temperatur	Gewicht	Zeit
Frische Pommes Frites	190°C	350g	10 – 15 Min.
Gefrorene Pommes Frites	190°C	350g	10 – 15 Min.
Fischfilet	150°C	250g	8 – 12 Min.
Frischer Kabeljau oder Schellfisch im Backteig	190°C	250g	10 – 15 Min.
Gefrorener Kabeljau oder Schellfisch im Backteig	170°C	250g	12 – 18 Min.
Gefrorene Scholle	190°C	250g	12 – 18 Min.
Fleisch	150°C	300g	8 – 10 Min.
Gefrorene Hamburger	150°C	300g	8 – 15 Min.
Panierte Hähnchenteile, klein bis mittelgross	170°C	300g	12 – 15 Min.
Panierte Hähnchenteile, gross	170°C	300g	12 – 18 Min.
Frische Hähnchenkeulen	170°C	300g	12 – 15 Min.

• REINIGUNG UND PFLEGE

- Vergessen Sie nicht, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, bevor Sie es reinigen oder wenn Sie es nicht benutzen.
- Lassen Sie das Öl vollständig abkühlen. Öl oder Fett kühlt nur langsam ab. Bewegen oder transportieren Sie die Fritteuse nicht, solange das Öl noch heiss ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie es nicht unter laufendem Wasser ab.
- Das Gehäuse des Geräts ist mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Keine Bleiche, Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden.
- Korb in der Spülmaschine oder in heisser Seifenlauge reinigen. Vor Einsatz abspülen und trocknen.
- Beim Wechsel des Öls ist die Fritteuse zuerst mit einem saugfähigen Papier und dann mit einem feuchten Lappen mit etwas Spülmittel auszuwischen und schliesslich mit einem trockenen Lappen nachzuwischen. Es dürfen keine Scheuermittel verwendet werden, um die Innenbeschichtung des Ölbehälters nicht zu beschädigen.

• LAGERUNG DES GERÄTS

- Achten Sie darauf, dass die Fritteuse vollkommen abgekühlt ist, bevor Sie sie aufräumen.
- Bringen Sie das Netzkabel im entsprechenden Kabelfach unter.
- Die Fritteuse ist an einem trockenen Ort ausserhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.

• STÖRUNGSBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Unangenehme Gerüche	Der Filter ist verstopft. Das Öl ist alt. Das Öl ist nicht für die Fritteuse geeignet.	Filter austauschen. Öl nach jeweils 20 Anwendungen austauschen. Hochwertiges Pflanzenöl oder ein anderes für die Fritteuse geeignetes Öl verwenden.
Unter dem Sichtfenster bildet sich Kondenswasser	Der Deckel wurde nicht ordnungsgemäss geschlossen.	Kontrollieren Sie, ob der Deckel ordnungsgemäss geschlossen ist.
Es läuft Öl über	Die Ölmenge überschreitet die maximale Füllhöhe. Es befindet sich zu viel Gargut im Korb. Das Gargut ist nicht trocken.	Ölmenge verringern. Mengen entsprechend des KOCHFÜHRERS kontrollieren Speisen vor dem Garen trocknen.
Speisen sind nicht knusprig	Die Gartemperatur ist zu gering. Es befindet sich zu viel Gargut im Korb.	Temperatur entsprechend anpassen. Mengen entsprechend des KOCHFÜHRERS kontrollieren.
Die Pommes Frites sind klebrig	Die geschnittenen Kartoffeln wurden nicht sorgfältig gewaschen (mit sauberem Wasser).	Waschen Sie die Pommes Frites vor dem Garen.

- **ENTSORGUNG**

- Zur ordnungsgemässen Entsorgung geben Sie das Gerät bitte an einen Händler, den Kundendienst oder Rotel AG zurück.
- Die Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Altgeräte sind getrennt zu sammeln, um einerseits Wiederverwertung und Recycling zu optimieren und andererseits potenzielle Gesundheits- und Umweltgefahren zu verhindern. Die durchgestrichene Mülltonne erscheint auf allen Produkten, um die Besitzer an ihre Verpflichtung zur Mülltrennung zu erinnern. Für weitere Informationen zur fachgerechten Entsorgung von Haushaltsgeräten setzen Sie sich bitte mit ihren lokalen Behörden oder dem Händler in Verbindung.

Dieses Gerät entspricht den folgenden EU-Richtlinien:

CE 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)
2014/30/EU (Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit)

- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

Veillez lire toutes les instructions avant la mise en service de l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont sous surveillance ou ont été instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et si elles ont compris les risques pouvant en résulter.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il est hors surveillance et avant son assemblage, son désassemblage ou nettoyage.
- L'utilisation de tout appareil électrique nécessite le respect absolu des précautions de sécurité de base, notamment :
- Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser tout appareil.

- Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur de votre domicile.
- Une opération ou un usage incorrect peut endommager l'appareil et provoquer des blessures.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne convient pour un usage commercial.
- Évitez tout contact avec des composants en mouvement.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le fabricant, son représentant ou une personne qualifiée doit le remplacer afin d'éviter tout risque électrique.
- Ne plus utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il est endommagé de toute autre manière. En cas de dommage, apportez l'appareil chez un agent agréé pour examen et/ou réparation.
- Afin de diminuer le risque de choc électrique, ne jamais immerger ou exposer la fiche ou le cordon d'alimentation à l'eau ou tout autre liquide.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer.

- L'emploi d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant peut provoquer des blessures, un incendie ou un choc électrique.
- Ne pas laisser pendre le cordon du bord de la table ou du plan de cuisine. Assurez-vous que le cordon n'est pas dans une position où il pourrait être tiré par inadvertance.
- Évitez que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes et de le placer sur ou à proximité d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque de cuisson à gaz ou électrique ni sur ou à proximité d'une flamme ouverte.
- L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée pour cet appareil. Néanmoins, si une rallonge est nécessaire, assurez-vous que celle-ci convient pour la puissance absorbée par l'appareil afin d'éviter que la rallonge, l'appareil ou la fiche ne surchauffent. Ne jamais placer la rallonge de manière qu'elle puisse être tirée par un enfant ou un animal ni qu'on puisse trébucher.

- Une attention extrême est nécessaire lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
- Assurez-vous que les poignées sont correctement fixées au panier. Voir les instructions d'assemblage détaillées.
- Cet appareil ne convient pas pour un usage en extérieur.
- En cas de problèmes techniques, éteignez l'appareil et n'essayez pas de le réparer vous-même. Retournez l'appareil à un centre de service agréé pour inspection.
- Remarque: La surface est chaude lors de l'utilisation.
- Ne pas laisser chauffer la friteuse sans huile ou lorsque l'huile est au niveau "Min".
- Ne pas brancher la friteuse au secteur sans huile dans le récipient.
- Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer de l'eau.

● SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

- Votre friteuse est pourvue d'un témoin lumineux qui indique qu'elle est sous tension et d'un témoin "Ready-to-cook" afin de toujours assurer de parfaits résultats.
- Le couvercle, équipé d'un filtre intégré, se verrouille en position verticale pour assurer une protection contre les éclaboussures.
- Votre friteuse est équipée d'un thermostat et marquée d'un guide de cuisson sur le panneau avant, afin de faciliter la cuisine sans devoir se référer à une recette.
- Le récipient d'huile a une capacité de 1.5 litres, ce qui est idéal pour une petite famille.

● AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Déballez la friteuse et lisez attentivement les instructions.
- Nettoyez complètement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez le panier (4) dans un lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher complètement.

● MODE D'EMPLOI

- Placez la friteuse sur une surface plate et stable.
- Remplissez le récipient (pot à huile) avec une nouvelle huile de cuisson. Le beurre, la margarine, l'huile d'olive ou la graisse animale ne sont pas recommandés à cause des températures de fumée plus basses. Assurez-vous que le niveau d'huile est au-dessus de la marque "Min" et en dessous de la marque "Max" à l'intérieur du bol.
- Branchez l'appareil à la prise de courant (et enclenchez la prise).
- Réglez le thermostat à la température requise.
- Le témoin lumineux "Power on" s'allume.
- Placez les aliments dans le panier et plongez doucement le panier dans l'huile. Fermez l'appareil avec le couvercle.
- Lorsque les aliments sont cuits, soulevez le couvercle. Attention en ouvrant le couvercle, de la vapeur chaude peut s'échapper. Retirez le panier de l'huile pour l'égoutter en utilisant la poignée. Lorsque l'huile a été égouttée, servez comme vous le souhaitez.
- Toujours débrancher la friteuse après l'emploi.

• GUIDE DE CUISSON

- Les produits congelés abaissent la température de l'huile, évitez d'en mettre trop à la fois. Les produits congelés prennent aussi plus de temps à cuire.
- Il est recommandé d'enduire les aliments pauvres en amidon avant de les cuire. Cela donne des résultats plus savoureux et empêche la nourriture de sécher pendant la cuisson.
- Voici un guide pour les temps de cuisson des aliments habituels. Ceci est seulement à titre indicatif.

Aliment	Température	Poids	Durée
Frites fraîches	190°C	350g	10-15min.
Frites congelées	190°C	350g	10-15min.
Filet de poisson	150°C	250g	8-12min.
Cabillaud frais ou aiglefin enrobé de pâte à frire	190°C	250g	10-15min.
Cabillaud congelé ou aiglefin enrobé de pâte à frire	170°C	250g	12-18min.
Filet de carrelet congelé	190°C	250g	12-18min.
Viande	150°C	300g	8-10min.
Hamburgers congelés	150°C	300g	8-15min.
Portions de poulet enrobés de panure petits/moyens	170°C	300g	12-15min.
Portions de poulet enrobés de panure gros	170°C	300g	12-18min.
Pilons de poulet avec os frais	170°C	300g	12-15min.

• NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Rappelez-vous de toujours débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Laissez l'huile refroidir complètement. L'huile ou la graisse reste chaude longtemps après l'utilisation, évitez de déplacer ou transporter la friteuse quand elle est encore chaude.
- Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide ni le placer sous un robinet ouvert.
- Le carter de l'appareil doit être nettoyé avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de l'eau de javel, de produits abrasifs ou des solvants.
- Lavez le panier dans un lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher avant d'utiliser.
- En changeant l'huile, la friteuse doit être essuyée avec un papier de ménage absorbant et ensuite nettoyée avec un chiffon humide et un petit peu de détergent et pour finir séchée avec un chiffon sec. Ne pas utiliser de produits abrasifs afin d'éviter d'endommager l'intérieur du récipient d'huile.

• RANGEMENT DE L'APPAREIL

- Assurez-vous que la friteuse soit tout à fait froide avant de la ranger.
- Placez le cordon dans le logement prévu à cet effet.
- Rangez la friteuse dans un endroit sec, hors de portée des enfants.

• AIDE AU DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Odeurs déplaisantes.	Le filtre est bouché. L'huile est vieille. L'huile ne convient pas à la friteuse.	Remplacer le filtre. Remplacer l'huile toutes les 20 utilisations. Utiliser une huile végétale de bonne qualité ou une autre huile qui convient à la friteuse.
Il y a de la condensation sous la vitre.	Le couvercle n'est pas correctement fermé.	Vérifier que le couvercle est bien fermé.
L'huile déborde.	La quantité d'huile excède le niveau maximum. Il y a trop d'aliments dans le panier. L'aliment n'est pas sec.	Diminuer la quantité d'huile. Vérifier les quantités indiquées dans le GUIDE DE CUISSON. Sécher les aliments avec de la cuisson.
Les aliments ne sont pas croquants.	La température de cuisson est trop basse. Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ajuster la température en conséquence. Vérifier les quantités indiquées dans le GUIDE DE CUISSON.
Les frites sont collantes.	La pomme de terre coupée n'a pas été bien lavée (laver à l'eau claire).	Assurez-vous que les frites ont bien été lavées avant de les frire.

• ÉLIMINATION

- Pour une élimination dans les règles de l'art, veuillez remettre l'appareil à un revendeur, un responsable du service après-vente ou Rotel SA.
- Selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés avec les déchets solides urbains normaux. Les appareils hors d'usage doivent être collectés séparément pour optimiser le coût de réutilisation et de recyclage des matériaux contenus dans la machine tout en évitant les risques potentiels pour la santé publique et l'environnement. Le symbole de poubelle barrée figure sur tous les produits pour rappeler à leur propriétaire les obligations de tri sélectif des déchets. Pour de plus amples informations sur la mise au rebut correcte des appareils électroménagers, les consommateurs sont invités à contacter les autorités locales ou vendeurs d'électroménagers.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

CE 2014/35/UE (Équipement basse tension)
2014/30/UE (Compatibilité électromagnétique)

- **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

Prima dell'uso leggere tutte le istruzioni.

- Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con insufficiente esperienza e conoscenza, a condizione che siano sotto sorveglianza o che abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica ogniqualvolta lasciato incustodito nonché prima di essere montato, smontato o pulito.
- Accertarsi sempre che la tensione elettrica indicata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio corrisponda a quella delle prese di corrente domestiche.
- Un uso scorretto o improprio può danneggiare l'apparecchiatura e provocare lesioni all'utilizzatore.

- Prodotto destinato unicamente all'utilizzo domestico. Non destinato all'uso commerciale.
- Evitare qualsiasi contatto con le parti in movimento.
- Tenere sotto controllo i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo rivolgendosi al produttore, a un centro di assistenza tecnica dello stesso o a un tecnico qualificato, per evitare rischi elettrici.
- Non usare l'apparecchio se è caduto per terra o se ha subito qualsiasi danno. In caso di danno, consegnare l'unità a un tecnico di assistenza autorizzato affinché valuti un'eventuale necessità di riparazione.
- Onde evitare rischi di scossa elettrica, non immergere né far entrare in contatto la spina o il cavo di alimentazione con acqua o altri liquidi.
- Non immergere l'unità in acqua o altri liquidi nemmeno a scopi di pulizia.
- L'utilizzo di accessori diversi da quelli forniti dal produttore può causare lesioni, incendi o scosse elettriche.

- Impedire che il cavo di alimentazione resti sospeso sul bordo di un tavolo o di un banco. Fare in modo che il cavo non sia in una posizione dove possa essere tirato inavvertitamente.
- Fare in modo che il cavo non entri a contatto con superfici calde e non posizionarlo su o vicino a stufe elettriche o a gas né a forni in funzionamento.
- Non usare l'apparecchio su un piano di cottura elettrico o a gas, né su o in prossimità di una fiamma viva.
- Si sconsiglia l'uso di una prolunga con questo apparecchio. Se dovesse tuttavia rendersi necessario l'uso di una prolunga, fare in modo che questa corrisponda alla potenza assorbita dell'apparecchio onde evitare il surriscaldamento della prolunga, dell'apparecchio o della spina. Non mettere la prolunga in una posizione dove bambini o animali possano tirarla o inciamparvi.
- Prestare la massima cautela quando si muove qualsiasi apparecchiatura contenente olio o altri liquidi bollenti.

- Accertarsi che le maniglie siano applicate correttamente al cestello e che si trovino saldamente in posizione. Consultare le istruzioni di assemblaggio dettagliate.
- Questo apparecchio non è idoneo all'uso in ambienti esterni.
- In caso di problemi tecnici, spegnere l'apparecchio e non tentare di ripararlo da sé. Restituire l'apparecchio a una struttura di assistenza autorizzata per un'ispezione.
- Osservazione: la superficie si surriscalda durante il funzionamento.
- Non lasciare che la friggitrice si surriscaldi senza olio al suo interno o quando questo non raggiunge il livello "min."
- Non collegare la friggitrice alla rete elettrica quando non è presente olio al suo interno.
- Non usare questo prodotto per riscaldare acqua.

● SPECIFICHE DEL PRODOTTO

- Questa friggitrice è dotata di una spia di avvertimento che indica l'accensione e di una spia "Ready" per garantire risultati sempre perfetti.
- Il coperchio, dotato di un filtro integrato, si blocca in posizione verticale per garantire la protezione contro gli schizzi.
- Sul pannello frontale della friggitrice si trovano un termostato e una guida di cucina: ciò semplifica le operazioni di cucina, non essendo più necessario consultare le ricette.
- Il recipiente dell'olio ha una capacità di 1,5 litri, ideale per una famiglia poco numerosa.

● PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Disimballare la friggitrice e leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
- Pulire minuziosamente l'unità prima del primo utilizzo.
- Pulire il cestello (4) in lavastoviglie o con acqua calda con sapone, risciacquare e asciugare con cura.

● ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

- Posizionare la friggitrice su una superficie piana e stabile.
- Versare dell'olio da cucina nell'apposito contenitore (recipiente dell'olio). Si sconsiglia l'uso di burro, margarina e olio d'oliva o di origine animale per via della minore temperatura alla quale si sviluppa fumo. Accertarsi che l'olio superi la tacca "Min." e che resti al di sotto della tacca "Max." all'interno del recipiente.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e accenderlo.
- Ruotare il termostato fino a raggiungere la temperatura richiesta.
- Si accenderà la spia "On".
- Inserire il cibo nel cestello e immergere quest'ultimo lentamente nell'olio. Collocare il coperchio per chiudere l'unità.
- Quando il cibo è cotto, sollevare il coperchio. Fare attenzione quando si rimuove il coperchio, in quanto può fuoriuscire del vapore bollente. Sollevare il cestello estraendolo dall'olio usando le maniglie e fare in modo che dreni. Una volta che l'olio è drenato, servire come desiderato.
- Scollegare sempre la friggitrice dalla presa di corrente dopo l'uso.

• ISTRUZIONI DI COTTURA

- Il cibo congelato riduce la temperatura dell'olio, pertanto inserirlo poco alla volta. Ne consegue che il cibo congelato impiega più tempo a cuocersi.
- Si consiglia di impanare i cibi con basso contenuto di amido prima della cottura: ciò conferisce al cibo maggior sapore, impedendo inoltre che si asciughi durante la cottura.
- Segue una guida orientativa per la cottura di pietanze comuni. I valori indicati fungono unicamente da riferimento.

Prodotto	Temperatura	Peso	Tempo di cottura
Patate fresche	190 °C	350g	10-15 min.
Patate congelate	190 °C	350g	10-15 min.
Filetto di pesce	150 °C	250g	8-12 min.
Merluzzo o scorfano fresco in pastella	190 °C	250g	10-15 min.
Merluzzo o scorfano congelato in pastella	170 °C	250g	12-18 min.
Platessa congelata	190 °C	250g	12-18 min.
Carne	150 °C	300g	8-10 min.
Hamburger congelati	150 °C	300g	8-15 min.
Porzioni di pollo impanato - razione piccola/media	170 °C	300g	12-15 min.
Porzioni di pollo impanato - razione grande	170 °C	300g	12-18 min.
Bastoncini freschi di pollo	170 °C	300g	12-15 min.

● PULIZIA E MANUTENZIONE

- Ricordarsi sempre di scollegare l'unità dalla presa elettrica quando non in uso e prima della pulizia.
- Lasciare che l'olio si raffreddi completamente. L'olio e il grasso in generale trattengono la propria temperatura a lungo dopo l'uso, pertanto non tentare di muovere o spostare la friggitrice mentre è ancora calda.
- Non immergere l'unità in acqua o altro liquido, né collocarla sotto il rubinetto a scopi di pulizia.
- Il corpo della friggitrice va pulito con un panno umido. Non usare candeggina o altra sostanza abrasiva, né solventi
- Lavare il cestello in lavastoviglie o in acqua con sapone. Risciacquare e asciugare prima dell'uso.
- Prima di cambiare l'olio, pulire la friggitrice con della carta assorbente e poi passare un panno umido con un po' di detersivo, infine passare un panno asciutto. Onde evitare danni all'interno del recipiente dell'olio, non utilizzare prodotti o polveri abrasivi.

● CONSERVAZIONE DELL'APPARECCHIO

- Prima di procedere alla sua conservazione, accertarsi che la friggitrice si sia raffreddata completamente.
- Riporre il cavo di alimentazione nell'apposito vano.
- Conservare la friggitrice in un luogo asciutto, lontano dalla portata dei bambini.

• RISOLUZIONE DI GUASTI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Odori sgradevoli	<p>Il filtro è ostruito.</p> <p>L'olio è vecchio.</p> <p>L'olio non è adatto alla friggitrice.</p>	<p>Sostituire il filtro.</p> <p>Cambiare l'olio ogni 20 usi.</p> <p>Utilizzare olio vegetale di qualità o un altro tipo di olio adatto alla friggitrice.</p>
Si forma condensa sotto al display	<p>Il coperchio non è stato chiuso correttamente.</p>	<p>Controllare che il coperchio sia chiuso correttamente.</p>
Fuoriesce dell'olio	<p>La quantità d'olio versato supera il livello massimo consentito.</p> <p>C'è troppo cibo nel cestello.</p> <p>Il cibo non è asciutto.</p>	<p>Ridurre la quantità di olio.</p> <p>Controllare le quantità specificate nella GUIDA DI COTTURA.</p> <p>Asciugare il cibo prima della cottura.</p>
Il cibo non è croccante	<p>La temperatura di cottura è troppo bassa.</p> <p>C'è troppo cibo nel cestello.</p>	<p>Regolare la temperatura di conseguenza.</p> <p>Controllare le quantità specificate nella GUIDA DI COTTURA.</p>
Le patatine sono appiccicose.	<p>Le patate non sono state lavate a sufficienza (con acqua pulita).</p>	<p>Accertarsi di lavare bene le patate prima di friggerle.</p>

- **SMALTIMENTO**

- Per lo smaltimento corretto, la macchina deve essere restituita al rivenditore specializzato, al servizio di assistenza o alla ditta Rotel AG.
- La Direttiva UE 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) sancisce che gli elettrodomestici non possono essere smaltiti usando il normale ciclo di rifiuti solidi urbani. Le apparecchiature dismesse vanno invece raccolte separatamente al fine di ottimizzare il costo di riutilizzo e dei materiali di riciclo che compongono la macchina, escludendo così un danno potenziale alla salute pubblica e all'ambiente. Il simbolo del bidone su ruote barrato appare su tutti i prodotti per ricordare ai proprietari le obbligazioni inerenti la raccolta differenziata. I proprietari dovrebbero rivolgersi alle autorità locali o al rivenditore delle apparecchiature per raccogliere ulteriori informazioni in merito al corretto smaltimento delle apparecchiature stesse.

Questo apparecchio è conforme con le seguenti Direttive UE:



2014/35/UE (Direttiva sulla Bassa Tensione)

2014/30/UE (Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica)

- **SAFETY INSTRUCTIONS**

Please read all instructions before using the device.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance must not be used by children. The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- The appliance must be disconnected from the mains during periods of no supervision and prior to assembling, disassembling or cleaning.
- Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- The appliance is intended for household use only. Not for commercial use.

- Avoid any contact with moving parts.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons must replace it in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorised service agent.
- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the plug or the power cord to water or any other liquid.
- Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
- The use of accessory attachments other than those supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

- Do not use the appliance on a gas or electric hob or over or near an open flame.
- The use of an extension lead with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to prevent the extension lead, appliance or plug point from overheating. Do not place the extension lead in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
- Be sure handles are fitted properly to the basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
- This appliance is not suitable for outdoor use.
- In case of technical problems, switch the machine off and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorised service facility for examination.
- Note: The surface becomes hot during use.
- Do not let the deep fryer heat up without oil in it, or with the oil below the “Min” level.

- Do not connect the deep fryer to the power supply without oil in the unit.
- Do not use this product to heat water.

● PRODUCT SPECIFICATIONS

- Your fryer is equipped with a warning light to indicate the power and a “Ready” light to ensure perfect results every time.
- The lid, which is equipped with a built-in filter, locks in position when vertical to ensure protection against splashing.
- Your fryer is equipped with a thermostat and a cooking guide on the front panel to make cooking easier, without the need to look up a recipe.
- The pot has an oil capacity of 1.5 litres, which is ideal for a small family.

● BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Unpack the fryer and read the instructions carefully.
- Clean the unit thoroughly before using for the first time.
- Clean the basket (4) in a dishwasher or with warm, soapy water, rinse and dry carefully.

● OPERATING INSTRUCTIONS

- Place the deep fryer on a stable flat surface.
- Fill the frying bowl (oil pot) with fresh cooking oil. Butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended due to the lower smoking temperatures. Ensure the oil is above the “Min” mark and below the “Max” mark on the inside of the bowl.
- Plug the heater into the wall socket and switch on the wall socket.
- Turn the thermostat to the temperature setting required.
- The ‘Power on’ light will light up.
- Place the food in the frying basket, and slowly lower the basket into the oil. Place the lid onto the unit.
- When the food is cooked, lift the lid off the unit. Be careful when removing the lid, as hot steam may be emitted. Lift the basket out of the oil to drain, using the basket handle. Once the oil has drained, serve as desired.
- Always unplug the deep fat fryer after use.

• COOKING GUIDELINES

- Frozen food will lower the temperature of the oil, so do not put too much in at once. Frozen food will therefore also take a little longer to cook.
- It is advised to coat low-starch foods before cooking. This ensures tasty results and prevents the food from drying out during cooking.
- The following is a time guide for common foods. This is a guide only.

Food	Temperature	Weight	Time
Fresh chips	190°C	350g	10-15min.
Frozen chips	190°C	350g	10-15min.
Fish fillet	150°C	250g	8-12min.
Fresh cod or haddock in batter	190°C	250g	10-15min.
Frozen cod or haddock in batter	170°C	250g	12-18min.
Frozen plaice	190°C	250g	12-18min.
Meat	150°C	300g	8-10min.
Frozen hamburgers	150°C	300g	8-15min.
Chicken portions in crumb coating small/medium size	170°C	300g	12-15min.
Chicken portions in crumb coating large size	170°C	300g	12-18min.
Fresh chicken drumsticks	170°C	300g	12-15min.

- **CLEANING AND MAINTENANCE**

- Always remember to unplug the unit from the electrical outlet when not in use and before cleaning.
- Leave the oil to cool completely. Oil or fat retains its temperature for a long time after use, so not attempt to move or carry the fryer while it is still hot.
- Do not immerse the unit in water or any other liquid, or hold it under a running tap to clean.
- The body of the appliance should be cleaned with a damp cloth. Do not use bleach or other abrasive substance or solvents
- Wash the basket in a dishwasher or in hot soapy water. Rinse and dry before use.
- When changing the oil, the fryer should be wiped out with absorbent paper then with a damp cloth and a little detergent and finally cleaned with a dry cloth. To avoid damage to the interior of the oil pot, no abrasive products or powders should be used.

- **STORING THE APPLIANCE**

- Ensure the fryer has cooled completely before putting away.
- Place the power cord in the designated storage compartment.
- Store the fryer in a dry place, out of reach of children.

• TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Unpleasant odours	<p>The filter is blocked.</p> <p>The oil is old.</p> <p>The oil is not suited to the fryer.</p>	<p>Replace the filter.</p> <p>Change the oil every 20 uses.</p> <p>Use good quality vegetable oil, or another oil suitable for the fryer.</p>
There's condensation under the screen	The lid hasn't been closed properly.	Check that the lid is closed securely.
Oil is overflowing	<p>The amount of oil exceeds the maximum level.</p> <p>There is too much food in the basket.</p> <p>The food is not dry.</p>	<p>Reduce the amount of oil.</p> <p>Check the quantities indicated in the COOKING GUIDE.</p> <p>Dry food before cooking.</p>
Food is not crispy	<p>The cooking temperature is too low.</p> <p>There is too much food in the basket.</p>	<p>Adjust the temperature accordingly.</p> <p>Check the quantities indicated in the COOKING GUIDE.</p>
The chips are sticky.	The cut potato has not been washed thoroughly (with clean water).	Ensure that the potato chips have been washed before frying.

- **DISPOSAL**

- For proper disposal, please return device to a retailer, a service agent or Rotel AG.
- European Directive 2012/19/EC concerning Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling materials comprising the machine, while preventing potential damage to public health and the environment. The crossed-out wheeled bin symbol appears on all products to remind owners of the obligations regarding separate waste collection. Owners should contact their local authorities or appliance dealers for further information concerning the correct disposal of household appliances.

This appliance conforms to the following EU directives:



2014/35/EU (Low Voltage Directive)

2014/30/EU (Electromagnetic Compatibility Directive)

● GARANTIE / GARANTIE / GARANZIA / WARRANTY

- 2 JAHRE GARANTIE
- 2 ANS DE GARANTIE
- 2 ANNI DI GARANZIA
- 2 YEARS WARRANTY

○ Garantieverpflichtung

Wir verpflichten uns, dieses Gerät kostenlos wieder instand zu setzen, falls es bei sachgemässer Behandlung innerhalb der Garantiezeit versagen sollte. Wir beseitigen alle Mängel, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen. Die Garantieleistung erfolgt durch Instandsetzung oder Austausch mangelhafter Teile nach unserer Wahl. Eine Garantieleistung entfällt für Schäden an Verschleissteilen, für Schäden und Mängel, die durch unsachgemässe Behandlung oder Wartung auftreten (insbesondere Verkalkung und gewerblicher Einsatz). Sie wird nur gewährt, wenn entweder die Garantiekarte mit Kaufdatum, Händlerstempel und Unterschrift versehen oder die Kaufquittung mit dem Gerät an die zutreffende Servicestation eingesandt wird (siehe Adresse unten). Rücksendungen sollen in der Originalverpackung erfolgen. Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Bitte vergessen Sie nicht, der Sendung Ihre Adresse und, falls der Fehler nicht offensichtlich ist, eine Erklärung beizufügen.

○ Obligation de garantie

Nous nous engageons à réparer gratuitement cet appareil s'il devait tomber en panne durant la période de garantie, pour autant qu'il ait été utilisé de manière appropriée. Nous prenons en charge tous les défauts occasionnés par des vices de matériel ou de fabrication. La prestation de garantie s'effectue sous forme d'une réparation ou d'un échange de pièces, selon notre appréciation. La garantie n'est pas applicable pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inappropriés (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles). Elle n'est également accordée que si la quittance d'achat ou la carte de garantie mentionnant la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature est retournée avec l'appareil au point de service compétent (voir adresse ci-dessous). Les renvois doivent se faire dans l'emballage d'origine. Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur. Veuillez également indiquer votre adresse complète et, si le défaut n'est pas évident, joindre une note explicative à votre envoi.

○ Impegno di garanzia

Ci impegniamo a riparare gratis questo apparecchio, qualora – malgrado un uso corretto - si fosse guastato durante il periodo di garanzia. Eliminiamo tutti i difetti causati da difetti del materiale o di fabbrica. La prestazione di garanzia avviene con il ripristino o la sostituzione di pezzi difettosi a nostra discrezione. Una prestazione di garanzia decade nel caso di danni a pezzi soggetti a usura, di danni e difetti dovuti a trattamento o a manutenzione non corretti (in particolare calcificazione e utilizzo industriale). Viene concessa solo se la cartolina di garanzia munita della data d'acquisto, del timbro del rivenditore e della firma o la ricevuta d'acquisto e l'apparecchio vengono inviati al rispettivo servizio di assistenza (vedi indirizzo in basso). L'invio deve avvenire nell'imballaggio originale. Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. Non dimenticatevi p.f. di allegare all'invio il vostro indirizzo e, qualora il difetto non fosse chiaro, anche una spiegazione.

○ Warranty commitment

We commit ourselves to repair this device free of charge, should a failure occur within the period of warranty despite proper handling. We repair all defects caused by material or manufacturing faults. The guarantee will be fulfilled either by repairing the device or replacing the defective parts, according to our judgement. A warranty does not cover damages due to wearing parts, damages and defects caused by improper handling or maintenance (such as limescale and commercial use). It will only be granted if either the warranty card stating date of purchase, dealer's stamp and signature, or the purchase receipt is sent with the device to the relevant after-sales service (see address below). Devices shall be returned in their original packaging. Transport costs are to be borne by the purchaser. Remember to specify your address to your sending, as well as a short declaration about the failure, shall the defect not be obvious.

Servicestation:

Service après-vente:	Rotel AG	
Servizio Assistenza:	Parkstrasse 43	Telefon: 062 787 77 00
After-sales service:	5012 Schönenwerd	E-mail: office@rotel.ch