



**ROMMELSBACHER**  
ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction Manual
- F** Mode d'emploi
- I** Istruzioni per l'uso



## **FRP 2135/E**

Kaltzonen Fritteuse · Cold-Zone Deep-Fryer  
Friteuse à Zone Froide · Friggitrice à Zona Fredda

## Beschreibung

- 1 Deckel
- 2 Frittierkorb
- 3 Bedienelement mit Diffusor und
- 4 Reset-Taste
- 5 Frittierbehälter
- 6 Gehäuse
- 7 Kondensat-Auffangbehälter

## Description

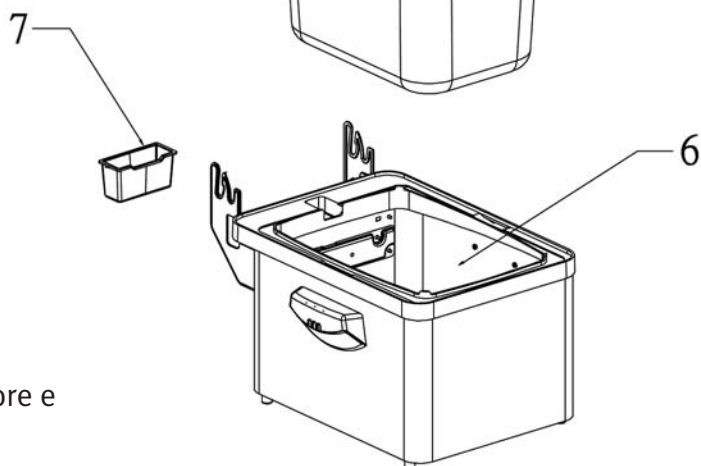
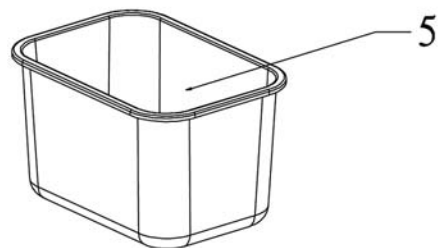
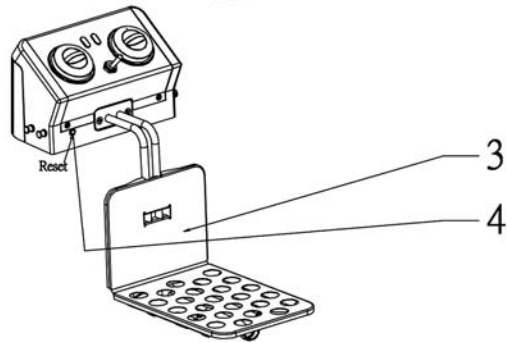
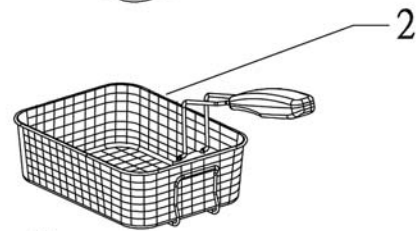
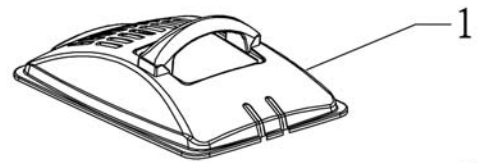
- 1 cover
- 2 frying basket
- 3 control element with diffuser and
- 4 reset knob
- 5 frying container
- 6 casing
- 7 condensate collection basin

## Souscription

- 1 couvercle
- 2 panier à frire
- 3 élément de réglage avec diffuseur
- 4 bouton reset
- 5 récipient pour frire
- 6 boîtier
- 7 réservoir collecteur de l'eau de condensation

## Descrizione

- 1 coperchio
- 2 cestino per la frittura
- 3 elemento di comando con diffusore e
- 4 tasto reset
- 5 vasca
- 6 struttura
- 7 vaschetta di raccolta della condensa



## **Bedienungsanleitung**

Sicherheit beim Gebrauch	4
Die Vorteile der Kaltzonen Fritteuse	5
Inbetriebnahme	5
Frittiertabelle	6
Fettwahl	6
Reinigung und Pflege	7
Keine Funktion - was tun?	7

## **Instruction Manual**

Safety in use	8
Advantages of the Cold-Zone Deep-Fryer	9
Operation	9
Frying Time and Temperature Chart	10
What frying oil to choose	10
Cleaning and Maintenance	11
Appliance not working - what is to be done?	11

## **Mode d'emploi**

Pour votre sécurité	12
Les avantages de la friteuse à zone froide	13
Mise en service	13
Tableau à frire	14
Choix du type de graisse	14
Nettoyage et entretien	15
La friteuse ne marche pas - que faire?	15

## **Istruzioni per l'uso**

Per La vostra sicurezza	16
I vantaggi della friggitrice a zona fredda	17
Messa in funzione	17
Tabella di frittura	18
Scelta del grasso	18
Pulizia e manutenzione	19
La friggitrice non funziona: cosa fare?	19

## **D** Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt aus dem Rommelsbacher Sortiment entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie viel Freude an Ihrer neuen Kaltzonen Fritteuse haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten, diese Bedienungsanleitung gut aufzubewahren und an den jeweiligen Benutzer weiterzugeben. Vielen Dank.

### **Sicherheit beim Gebrauch**

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Leistungsschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Die Anschlussleitung, auch die benachbarter Elektrogeräte, darf keine heißen Geräteteile berühren und nicht über den Rand des Tisches hängen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken) und betreiben Sie es nicht in der Nähe anderer Wärmequellen (Herd, Gasflamme).
- Das Gerät wird während der Benutzung heiß und bleibt auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten heiß. Fassen Sie niemals an die heißen Flächen des Gerätes (Metallflächen, Sichtfenster). Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Lassen Sie deshalb niemals Kinder unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten.
- Lassen Sie auch sonst das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ausschalten über den Hauptschalter und anschließendes Ziehen des Netzsteckers.
- Trennen Sie das Gerät vor dem Hantieren mit Öl, nach dem Gebrauch und vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Tauchen Sie das Heizelement mit der Bedieneinheit, Kabel und Stecker nicht ins Wasser.
- Feuchte Lebensmittel müssen vor dem Frittieren trocken getupft werden. Entfernen Sie loses Eis. Schließen Sie während des Frittierens den Deckel, senken Sie den Korb langsam in das Frittierfett ab und geben Sie Acht auf spritzendes Öl.
- Decken Sie niemals den Permanentfilter (Deckel) ab und hüten Sie sich vor entweichendem Dampf.
- Trocknen Sie den Frittierbehälter ab, bevor Sie ihn mit Öl befüllen und achten Sie auch darauf, dass der Deckel trocken ist, bevor Sie die Fritteuse verwenden.
- Der Ölstand muss immer zwischen MIN- und MAX-Markierung stehen. Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl.
- Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl entzündet sich bei Überhitzung von selbst, deshalb Öl/Fett rechtzeitig wechseln.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine entflammaren Gegenstände über oder neben dem Gerät befinden. Falls sich das Öl durch Überhitzung entzündet, ziehen Sie den Netzstecker und schließen Sie den Deckel. Versuchen Sie niemals, das Feuer mit Wasser zu löschen.
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unsere Servicestelle durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Es darf nicht im Freien betrieben werden.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

## Die Vorteile der Kaltzonen Fritteuse

Dieses Gerät ist eine Kaltzonen Fritteuse. Das Heizelement liegt direkt im Frittieröl und heizt es so sehr schnell auf. Temperaturschwankungen, die durch das Hineingeben des kalten Frittiergutes ins heiße Öl entstehen, werden sehr schnell ausgeglichen.

Frittiertes wird kross und lecker. Ein weiterer Vorteil ist die geringere Temperatur des Fettes unter dem Heizelement - die sogenannte Kaltzone. Abgefallene Frittierreste wirbeln nicht auf und brennen nicht am Boden des Frittierbehälters fest. Öl ist so länger haltbar.

Der Frittierbehälter ist leichter zu reinigen.

Diese Fritteuse ist zusätzlich mit einem Diffusor über dem Heizelement ausgestattet, welcher Fettspritzer durch Wasserblasenbildung im Fett vermeidet.

## Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme gemäß der Anweisungen „Reinigung und Pflege“.

Nehmen Sie den Deckel ab.

Klappen Sie den Korbgriff aus und rasten Sie ihn ein. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.

Geben Sie hochwertiges Frittieröl in den Frittierbehälter, bis der Ölstand zwischen MIN und MAX steht (ca. 3,5 Liter). Betreiben Sie das Gerät niemals ohne oder mit zu wenig Öl im Frittierbehälter. Bei Verwendung von festem Fett beachten Sie bitte die Hinweise im Absatz „Fettwahl“.

Legen Sie den Deckel auf das Gerät. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie die Fritteuse ein, indem Sie den Hauptschalter auf ON stellen. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf und zeigt so an, dass das Gerät mit der Stromzufuhr verbunden ist. Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur (siehe Frittiertabelle). Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf und signalisiert, dass das Heizelement das Öl aufheizt. Ist die Temperatur erreicht, unterbricht der Thermostat die Stromzufuhr und die grüne Kontrolllampe erlischt. Jetzt ist die Fritteuse bereit zum Frittieren.

Sinkt die Temperatur ab (z.B. durch Hineingeben des kalten Frittierguts), schalten sich Heizelement und Kontrolllampe automatisch wieder ein, bis die gewünschte Temperatur wieder erreicht ist.

Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb. Trocknen Sie es vorher mit Küchenpapier ab. Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie den Korb in der Haltevorrichtung am Frittierbehälterrand ab. Schließen Sie nun den Deckel und senken Sie den Korb ins Fett. Lassen Sie den Griff ausgeklappt.

Mit der 30 Minuten-Zeitschaltuhr können Sie die gewünschte Frittierzeit einstellen (siehe Frittiertabelle). Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal. Die Fritteuse schaltet jedoch nicht ab.

Wenn der Frittiervorgang beendet ist, heben Sie den Frittierkorb bei geschlossenem Deckel in die Haltevorrichtung am Rand des Frittierbehälters. So kann überschüssiges Öl in den Frittierbehälter zurücktropfen. Nehmen Sie dann den Deckel ab. Das Essen ist nun servierbereit.

Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn zurück auf die Nullstellung. Schalten Sie das Gerät ab, indem Sie den Hauptschalter auf OFF stellen und ziehen Sie den Netzstecker.

## ACHTUNG

Zur Vermeidung bzw. Reduzierung von Acrylamid empfehlen wir, Frittiergut stets goldgelb anstatt dunkel oder braun zu frittieren und verbrannte Reste zu entfernen. Stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Getreide und Kartoffelprodukte, nicht mit einer Temperatur über 170 °C frittieren.

## Frittiertabelle

Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Sie können sie je nach Menge und Geschmack variieren.

Lebensmittel	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
frische Pommes	1000	170	10 - 13
gefrorene Pommes	1000	170	8 - 12
Geflügel	600	170	15 - 20
Fischfilet	600	160	5 - 9
Zwiebelringe	500	150	5 - 7
Pilze	500	140	9 - 13

Grundsätzlich gilt: Das Frittiergut muss frei von Fett/Öl umgeben schwimmen. Nur dann sind gute Frittiererergebnisse gewährleistet und das Frittiergut wird kross und gleichmäßig braun.

**Tipp:** Schneiden Sie zum gleichmäßigen Garen die Lebensmittel in gleich große Stücke. Vermeiden Sie zu dicke Stücke. Frittieren Sie lieber portionsweise. Reduzieren Sie die Mengen v.a. bei Tiefkühlkost.

## Fettwahl

Benutzen Sie vorzugsweise spezielles Frittier-Speisefett: Sonnenblumenöl, Erdnussöl, Traubenkernöl, Palmenöl, Maiskeimöl,...

Beachten Sie die Hinweise des Fettherstellers auf der Verpackung.

Bei Verwendung von festem Fett zerkleinern Sie dieses und schmelzen es auf einer separaten Heizquelle in einem separaten Topf mit einer Ausbuchtung zum Ausgießen.

Das verflüssigte Fett dann vorsichtig in die Fritteuse geben und den Deckel schließen.

Nun können Sie die Fritteuse auf die gewünschte Temperatur aufheizen.

Benutztes Fett, welches in der Fritteuse erstarrt ist und dort aufbewahrt wurde, muss sehr vorsichtig bei niedriger Temperatureinstellung wiedererwärmt werden. Dazu zunächst mit einem Holz- oder Kunststofflöffel vorsichtig Löcher in das Fett stechen. Achten Sie dabei darauf, dass die Heizung mit dem Thermostat nicht beschädigt wird. Dann den Deckel schließen und bei niedriger Temperatureinstellung (160 °C) schmelzen.

## ACHTUNG

Mischen Sie keine unterschiedlichen Fettsorten. Altes Fett und Öl gehören weder auf den Kompost noch in den Hausmüll. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeinde bzw. Stadtverwaltung nach den Sammelstellen.

**Tipp:** Sie verlängern die Haltbarkeit des Öls, wenn Sie das Frittiergut nicht über dem offenen Frittierbehälter salzen oder würzen. Filtern des Öls nach dem Gebrauch und Aufbewahren im Kühlschrank wirken sich positiv auf die Haltbarkeit aus.

Nach jedem 8. Gebrauch sollte das Öl gewechselt werden.

## Reinigung und Pflege

Ihre Fritteuse ist mit einem Total-Clean-System ausgestattet; das bedeutet, sie ist zur Reinigung komplett zerlegbar und sehr leicht zu säubern.

Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!

Nehmen Sie den Deckel ab und klappen Sie das Heizelement nach oben (Bedieneinheit in den Führungsrippen arretieren), damit das Fett abtropfen kann.

Heben Sie dann den Frittierbehälter heraus, indem Sie ihn am Rand fassen.

Seien Sie vorsichtig, wenn Öl im Behälter ist.

Leeren Sie das Öl in einen geeigneten Behälter.

Der Kondensat-Auffangbehälter befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

In diesen Plastikbehälter fließt das Kondenswasser, das beim Frittieren entsteht, ab.

Er kann einfach herausgezogen werden.

Frittierkorb, Deckel, Frittierbehälter, Gehäuse und Kondensat-Auffangbehälter können im Spülwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Trocknen sie die Teile danach sorgfältig ab. Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände, Bürsten oder Scheuermittel.

Das Heizelement mit der Bedieneinheit niemals ins Wasser tauchen, nur mit einem feuchten Tuch reinigen.

Setzen Sie nach dem Reinigen die Fritteuse wieder in der umgekehrten Reihenfolge des Auseinanderbaus richtig zusammen.

Stellen Sie sicher, dass das Heizelement korrekt platziert wurde.

### **ACHTUNG**

Die Fritteuse muss vor jeder Inbetriebnahme vollständig trocken sein.

### **Keine Funktion - was tun?**

Die Fritteuse heizt nicht und die Kontrolllampe leuchtet nicht

- a) Die Fritteuse ist überhitzt worden, der Überhitzungsschutz hat geschaltet
  - ▶ Fritteuse abkühlen lassen und dann den Reset Knopf an der Vorderseite der Bedieneinheit drücken.
  
- b) Die Bedieneinheit mit dem Heizelement ist nicht richtig aufgesetzt
  - ▶ Bedieneinheit genau an den Führungsrippen ansetzen und leicht nach unten in die richtige Position drücken.
  
- c) Der Hauptschalter ist nicht auf ON
  - ▶ Hauptschalter auf ON stellen.

# **GB** Instruction Manual

We are very pleased that you have chosen this Rommelsbacher product and thank you for your confidence. To ensure you will be able to enjoy using your new Cold-Zone Deep-Fryer for a long time, please observe the following notes carefully, keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any user. Thank you very much.

## **Safety in use**

- Make sure the details on the rating label are in conformity with your mains voltage. Only connect unit to alternating current.
- The cable of the appliance as well as those of any neighbouring electrical appliances must not come into contact with any hot parts of the appliance. Never let the cable hang down over the edge of the work surface.
- Place the appliance on a heat-resistant surface (no varnished tables, no table cloths) and do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame).
- The appliance will become hot during use and stay hot for a certain period after switch-off. Never touch any hot surfaces of the appliance (metal surfaces, inspection window). Do not transport the appliance when hot.
- Children are not aware of the dangers involved in the handling of electrical appliances. Therefore, never let children operate electrical appliances unattended.
- Never leave the appliance unattended during use. To safely ensure switch-off turn off the appliance using the main switch, then pull the mains plug.
- Unplug the appliance before tampering with the oil, after use and prior to cleaning.
- Never immerse the heating element with the control element, the cable or plug in water.
- Moist foods need to be dabbed dry before deep-fried. Remove any loose ice from frozen food. Have the cover closed during deep-frying. Lower the basket gradually into the frying oil and beware of oil splattering.
- Never cover the permanent filter (cover) with any objects and be wary of steam escaping.
- Wipe the frying container dry before filling it with oil. Check to see that the cover is dry before using the deep-fryer.
- The level of the oil must always range between the MIN and MAX marks. Never use the deep-fryer without oil in it.
- Used or dirty fat/oil ignites spontaneously when overheated. Therefore, make sure the oil/fat is replaced in good time.
- Make sure there are no inflammable objects located above or besides the appliance. In case the oil catches fire due to overheating pull the mains plug and close the cover. Never use water to extinguish the fire.
- Our electrical appliances comply with the relevant safety regulations. In the event of signs of damage to the appliance or the cable, unplug the appliance immediately. Repairs may be carried out by authorised specialist shops only. Improper repairs may constitute a considerable danger to the user.
- This appliance is only suitable for normal household use, but not for commercial use. It must not be used outdoors.
- Improper use and disregard of this instruction manual will void all warranty claims.



## Advantages of the Cold-Zone Deep-Fryer

This appliance is a cold-zone deep-fryer. Its heating element rests directly in the frying oil, therefore heating it up very fast. Temperature fluctuations as may occur when the cold food to be fried is being placed in the hot oil will be adjusted most rapidly. Fried food turns out crisp and tasty. Another advantage is formed by the lower temperature of the oil located underneath the heating element - the so-called cold zone. Scraps of fried food dropping down during the frying process will not raise and get burnt at the bottom of the frying container. Therefore, oil can be stored for longer. The frying container can be cleaned more conveniently. Additionally, this deep-fryer features a diffuser above the heating element preventing oil splatters caused by the formation of water bubbles in the fat.

## Operation

Remove all packaging from both appliance and equipment. Before using for the first time clean the appliance according to the „cleaning and maintenance“ instructions.

Remove the cover.

Expand the basket handle and lock it in place. Remove the frying basket from the deep-fryer. Pour good-quality frying oil in the frying container until it reaches between the MIN and MAX oil level mark (approx. 3.5 litres). Never operate the appliance without or with insufficient oil in the frying container. When using solid fat, please observe the information provided under section „What frying oil to choose“. Put the cover on.

Connect the appliance to the electrical outlet. Switch on the appliance by turning the main switch to ON. The red pilot lamp will light up indicating that the appliance is connected to the mains.

Turn the temperature control knob clockwise to the requested temperature setting (see frying time and temperature chart). Now the green pilot lamp will light up indicating that the oil is being heated by the heating element. When the temperature is reached the thermostat will interrupt the power supply and the green pilot lamp will go off. Now the deep-fryer is ready for cooking.

When the temperature drops (e.g. due to cold foods being placed) both heating element and pilot lamp will automatically turn on anew until the requested temperature has been reached once again.

Having dried the food using some kitchen paper, place the food in the frying basket. Open the cover and deposit the basket in the holding device located at the edge of the frying container.

Now close the cover and lower the basket into the oil. Keep the handle expanded.

Using the 30-minute timer you can set the requested frying time (see frying time and temperature chart). When the time has elapsed there will be an audible signal. However, the deep-fryer will not switch off.

When the frying process is finished, keep the cover closed while lifting the frying basket to place it in the holding device at the edge of the frying container. Proceeding this way, excess oil can drip back into the frying container. Remove the cover. Now the food is ready for serving.

Reset the temperature control knob by turning it anticlockwise to zero position.

Switch off the appliance by turning the main switch to OFF and pull the mains plug.

## ATTENTION

To prevent and reduce the formation of acrylamide we recommend that foods be always fried until golden brown, making sure they do not turn dark or brown. Remove burnt scraps. Food containing starch, especially such derived from cereals and potatoes, should not be fried at temperatures beyond 170 °C.

## Frying Time and Temperature Chart

The times given are only approximate. They can vary according to the quantity of food and personal tastes.

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min.)
fresh chips	1000	170	10 - 13
frozen chips	1000	170	8 - 12
poultry	600	170	15 - 20
fish fillet	600	160	5 - 9
onion rings	500	150	5 - 7
mushrooms	500	140	9 - 13

The basic rule of thumb is: The foods to be fried must be floating in the fat/oil freely to guarantee proper frying results with foods turning out crisp and evenly brown.

**Tip:** For uniform frying results cut the food into pieces of equal size making sure those do not become too thick. Fry by portions. Reduce the quantity of food, especially when frying frozen food.

## What frying oil to choose

Primarily opt for special frying oil: sun flower oil, peanut oil, grape seed oil, palm oil, maize germ oil, ...

Observe the package information provided by the fat manufacturer.

When using solid fat, cut it into pieces and let it melt on a different heat source using a separate pot provided with a spout. Then pour the liquid fat carefully into the deep-fryer and close the cover. Now you can heat up the deep-fryer to the requested temperature.

Used fat having congealed and been stored in the deep-fryer must be re-heated very carefully at a low temperature setting. Cautiously pierce the fat using a wooden or plastic spoon.

Be careful not to damage the heating element with the thermostat in the process.

Then close the cover and let the fat melt at a low temperature setting (160°C).

### ATTENTION

Do not mix different sorts of fat. Used fat or oil should not be disposed of with your organic or household waste. Please turn to your local authorities to find out about the appropriate collecting points.

**Tip:** You can extend the oil's shelf-life if doing without salting or flavouring the fried foods over the uncovered frying container. Filtering the oil and keeping it in the fridge after use will have a positive effect on its shelf-life. Dispose of the oil after every 8th use.

## Cleaning and Maintenance

Your deep-fryer features a Total-Clean system. This means it can be completely disassembled for a most convenient cleaning procedure.

Always pull the mains plug and let the appliance cool down before cleaning it!

Remove the cover and turn up the heating element (locking the control element in place in the guide ribs) for the fat to drain. Then take out the frying container holding it at the rim. Use caution when there is oil inside the container. Dispose of the oil pouring it in a suitable container.

The condensate collection basin is located at the back side of the appliance. This plastic basin is where the condensed water generated during frying is gathered. It can be pulled out easily.

The frying basket, cover, frying container, casing and condensate collection basin can be cleaned with soapy water or in the dishwasher. Thereafter, dry the parts carefully.

Do not use sharp objects, brushes or abrasives.

Never immerse the heating element with the control element in water.

Use a damp cloth only for cleaning it.

After cleaning make sure the deep-fryer is properly re-assembled in the reverse order of its disassembly. Ensure that the heating element is positioned correctly.

### ATTENTION

The deep-fryer must be completely dry before each time of use.

## Appliance not working - what is to be done?

The deep-fryer does not heat and the pilot lamp does not glow

- a) The deep-fryer was overheated; the overheating protection was released
  - ▶ let the deep-fryer cool down; then press the reset button located at the front of the control element
  
- b) The control element with the heating element was not properly assembled
  - ▶ place the control element exactly at the guide ribs and press it down gently into its proper position
  
- c) The main switch is not set at ON
  - ▶ set the main switch at ON

## **F** Mode d'emploi

Nous sommes heureux que vous avez choisi d'acheter ce produit de gamme Rommelsbacher et nous vous remercions pour votre confiance. Afin que vous preniez beaucoup de plaisir à utiliser votre nouvelle friteuse à zone froide, nous vous recommandons d'observer soigneusement les instructions suivantes, de bien les garder et les faire passer à l'utilisateur à venir. Merci bien.

### **Pour votre sécurité**

- S'assurer que la tension du secteur corresponde à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'à un courant alternatif.
- Le cordon d'alimentation de même que les câbles d'appareils avoisinants, ne doivent pas toucher les parties chaudes de l'appareil ou surplomber le bord de la table.
- Poser l'appareil sur un support plat et non sensible à chaleur (pas sur des tables laquées, pas sur des nappes) et ne pas mettre en service tout près des autres sources de chaleur (fourneau, flamme du gaz, etc.).
- L'appareil devient chaud quand on l'utilise et reste chaud pour quelque temps après être mis hors marche. Ne jamais toucher les surfaces chauds d'appareil (surfaces en métal, fenêtre). Ne jamais le transporter tant qu'il est chaud.
- Les enfants ne se rendent pas compte des dangers potentiels liés à la manipulation d'appareils électriques. A cause de cela ne jamais laisser les enfants se servir de l'appareil sans surveillance.
- En principe ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant il est en marche. Pour débrancher correctement, retirez la fiche de la prise de courant.
- Il faut toujours retirer la fiche de la prise de courant avant de manipuler avec l'huile, après l'usage et avant le nettoyage.
- Ne jamais immerger dans l'eau le chauffage avec l'élément de réglage, le câble ou la fiche.
- Les aliments humides doivent auparavant être essuyés avant d'être frits. Enlever les dépôts de glace. Fermer le couvercle pendant l'opération de friture, abaisser lentement le panier dans l'huile de friture et prendre garde aux éclaboussures d'huile.
- Ne jamais recouvrir le filtre permanent (couvercle) et prendre garde à la vapeur se dégageant.
- Bien sécher le réceptacle à friture avant de le remplir d'huile et également veiller à ce que le couvercle soit sec avant d'utiliser la friteuse.
- Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les marques MIN et MAX. Ne jamais utiliser la friteuse sans huile.
- La graisse ou l'huile sale ou usagée s'auto-enflamme en cas de surchauffe, c'est pourquoi il convient de changer la graisse/l'huile à temps.
- S'assurer qu'aucun objet inflammable ne se trouve au dessus ou à côté de l'appareil. Si de l'huile surchauffée venait à s'enflammer, retirer la fiche de la prise électrique et fermer le couvercle. Ne jamais tenter d'éteindre la flamme avec de l'eau.
- Nos appareils électriques sont conformes aux règlements de sécurité respectifs. Au cas où l'appareil ou le câble sont endommagés tirez la fiche tout de suite. Des réparations ne peuvent être exécutées que par une maison spécialisée. Des réparations impropres peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique normal et non pas à des fins commerciales. Il ne doit pas être utilisé en plein air.
- Tout dommage ou dysfonctionnement causé par une manipulation improprie ou par le non respect du mode d'emploi ne sera pas pris en charge par la garantie.

## Les avantages de la friteuse à zone froide

Cet appareil est une friteuse à zone froide. L'élément de chauffe est logé directement dans l'huile de friture et peut donc la chauffer très rapidement. Les variations de température résultant de la mise en huile des aliments froids sont très rapidement compensées.

La friture sera croustillante et délicieuse. Un autre avantage: la température de la graisse est plus basse sous l'élément de chauffe - c'est autrement dit la zone froide. Les restes de friture tombés dans l'huile ne tourbillonnent pas et ne viennent pas brûler le fond du réceptacle à friture. L'huile se conserve plus longtemps. Le réceptacle à friture se nettoie plus facilement.

Cette friteuse est de plus équipée d'un diffuseur logé au dessus de l'élément de chauffe, lequel prévient les éclaboussures de graisse causées par la formation de gouttes d'eau dans la graisse.

## Mise en service

Retirer l'appareil et ses accessoires de son emballage. Nettoyer l'appareil avant la première utilisation conformément aux consignes « nettoyage et entretien ». Retirer le couvercle.

Déplier la poignée du panier et l'enclencher. Retirer le panier à friture de la friteuse.

Remplir le réceptacle de la friteuse d'huile de friture de haute qualité jusqu'à ce que le niveau d'huile se trouve entre MIN et MAX (env. 3,5 litres). Ne jamais utiliser l'appareil sans ou avec trop peu d'huile dans le réceptacle à friture.

En cas d'utilisation de graisse solide, prière de respecter les consignes données au paragraphe « choix du type de graisse ». Replacer le couvercle sur l'appareil.

Brancher l'appareil au secteur et mettre la friteuse en marche en plaçant le commutateur principal sur ON. La lampe témoin rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.

Actionner le sélecteur de température dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température voulue (voir tableau de friture). La lampe témoin verte s'allume pour indiquer que l'élément de chauffe est en train de chauffer l'huile. Une fois que la température désirée est atteinte, le thermostat coupe l'alimentation électrique et la lampe témoin verte s'éteint. La friteuse est maintenant prête à frire les aliments. Si la température baisse (par ex. lorsque l'on plonge les aliments froids dans le bain de friture), l'élément de chauffe et la lampe témoin se rallument automatiquement jusqu'à ce que la température désirée soit de nouveau atteinte.

Placer les aliments à frire dans le panier. Auparavant, bien les essuyer avec de l'essuie-tout. Ouvrir le couvercle et placer le panier sur son support placé au bord du réceptacle à friture. Puis refermer le couvercle et abaisser le panier dans le bain de friture. Laisser la poignée dépliée.

Régler le temps de friture désiré (voir tableau de friture) sur la minuterie allant jusqu'à 30 minutes. Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit. Mais la friteuse ne s'arrête pas.

Lorsque l'opération de friture est terminée, relever, couvercle fermé, le panier à friture pour le placer sur son support situé au bord du réceptacle à friture. Le trop plein d'huile peut ainsi s'égoutter pour retomber dans le réceptacle à friture. Retirer ensuite le couvercle.

Le repas est maintenant prêt à être servi.

Remonter le sélecteur de température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le placer sur zéro. Arrêter l'appareil en plaçant le commutateur principal sur OFF et en le débranchant de la prise.

## ATTENTION

Afin d'éviter ou de réduire la formation d'Acrylamide, nous recommandons de toujours frire les aliments jusqu'à ce qu'ils aient une couleur jaune doré et non pas de les frire jusqu'à ce qu'ils soient de couleur foncée ou marron et de bien éliminer les restes brûlés. Il ne faut pas frire les aliments riches en amidon, en particulier les céréales et les produits à base de pomme de terre à des températures de plus de 170°C.

## Tableau à frire

Les temps indiqués sont des valeurs indicatives. Vous pouvez les varier selon les quantités ou votre goût.

L'aliment	quantité (g)	température (°C)	temps (min.)
pommes frites fraîches	1000	170	10 - 13
pommes frites congelées	1000	170	8 - 12
volailles	600	170	15 - 20
filet de poisson	600	160	5 - 9
oignons émincés	500	150	5 - 7
champignons	500	140	9 - 13

D'une manière générale, il faut veiller à ce que les aliments frits puissent flotter sans coller à la graisse ou à l'huile. Ce n'est que dans ces conditions que vous obtiendrez de bons résultats de friture et que la friture sera croustillante et dorera uniformément.

**Astuce:** Pour une cuisson uniforme, couper les aliments à cuire en morceaux de même taille. Éviter de couper des morceaux trop gros. Frire les aliments de préférence par portions. Réduire les quantités surtout pour les aliments congelés.

## Choix du type de graisse

Utiliser de préférence de la graisse alimentaire spéciale friture: huile de tournesol, huile d'arachides, huile de pépins de raisin, huile de palme, huile de germe de maïs, ...

Respecter les consignes du fabricant de la graisse indiquées sur l'emballage.

En cas d'utilisation de pains de graisse, les réduire et les faire fondre à part dans une casserole à bec verseur sur une autre source de chaleur. Verser ensuite prudemment la graisse ainsi liquéfiée dans la friteuse et refermer le couvercle. Vous pouvez ensuite faire chauffer la friteuse à la température désirée.

La graisse usagée solidifiée et conservée à l'intérieur de la friteuse doit être réchauffée très prudemment et à basse température. Pour cela, il faut auparavant faire des trous dans la graisse délicatement à l'aide d'une cuiller en bois ou en plastique. Veiller ce faisant à ne pas endommager le corps de chauffe avec le thermostat. Puis refermer ensuite le couvercle et faire fondre à basse température (160°C).

## ATTENTION

Ne pas mélanger différentes sortes de graisses. La graisse et l'huile usagées ne font pas partie des déchets biodégradable et ne doivent pas être jetées aux ordures ménagères. Prière de se renseigner auprès communaux concernant les points de collecte appropriés.

**Astuce:** pour prolonger la durée d'utilisation de l'huile, il faut éviter de saler ou d'assaisonner les aliments frits au dessus du réceptacle ouvert de la friteuse. L'huile s'utilise plus longtemps si elle est filtrée après utilisation et conservée au réfrigérateur. L'huile doit être renouvelée toutes les 8 utilisations.

## **Nettoyage et entretien**

Votre friteuse est équipée d'un système Total Clean; cela signifie qu'elle est entièrement démontable et donc très facile à nettoyer.

Avant le nettoyage tirez toujours la fiche de contact et laissez refroidir l'appareil!

Retirer le couvercle et rabattre l'élément de chauffe vers le haut (bloquer l'unité de commande sur les arêtes de guidage) afin de laisser s'égoutter la graisse.

Enlever ensuite le réceptacle de la friteuse en le saisissant par le bord. Faire preuve de prudence si le réceptacle contient de l'huile. Vidanger l'huile dans un récipient adéquat. Le récupérateur d'eau de condensation se trouve à l'arrière de l'appareil.

L'eau de condensation se dégageant lors de la friture vient se déposer dans ce récipient en plastique. Il se retire très facilement.

Le panier de friture, le couvercle, le récipient à friture, le châssis et le réceptacle d'eau de condensation peuvent se laver à la main ou au lave-vaisselle. Sécher ensuite soigneusement ces pièces. Ne pas utiliser d'objets tranchants, de brosses ou de produits récurants. Ne jamais immerger l'élément de chauffe avec l'unité de commande dans de l'eau, il suffit de le nettoyer avec un chiffon humide.

Une fois le nettoyage terminé, bien remonter les éléments de la friteuse dans l'ordre inverse du démontage. S'assurer que l'élément de chauffe est bien correctement en place.

## **ATTENTION**

La friteuse doit être entièrement sèche avant chaque mise en service.

## **La friteuse ne marche pas - que faire ?**

La friteuse ne chauffe pas et la lampe témoin ne s'allume pas

- a) La friteuse a surchauffé, la protection de surchauffe s'est enclenchée
  - ▶ laisser refroidir la friteuse puis appuyer ensuite sur le bouton reset situé à l'avant de l'unité de commande.
  
- b) L'unité de commande avec l'élément de chauffe n'est pas correctement en place
  - ▶ replacer exactement l'unité de commande sur les arêtes de guidage et l'appuyer légèrement vers le bas dans la bonne position.
  
- c) Le commutateur principal n'est pas sur ON
  - ▶ placer le commutateur principal sur ON

# I Istruzioni per l'uso

Vi ringraziamo per la scelta di un prodotto ditta Rommelsbacher e soprattutto per la fiducia in noi risposta. Per ottenere il massimo risultato e la qualità di questa nuova friggitrice a zona fredda, Vi preghiamo di leggere e di osservare attentamente le seguenti avvertenze, che vanno comunque conservate.

## Per La vostra sicurezza

- Fate attenzione che la tensione di rete è identica a quella riportata sulla targhetta di modello. Allacciate esclusivamente ad una presa di corrente alternata.
- Il cavo di allacciamento non deve mai entrare in contatto con parti calde dell'apparecchio. Lo stesso vale anche per i cavi di allacciamento di eventuali apparecchi elettrici posti in vicinanza.
- Ponete l'apparecchio su una base resistente al calore. Non usate mai l'apparecchio in vicinanza di altre fonti di calore (cucina economica, fiamma a gas).
- L'apparecchio si riscalda durante l'utilizzo e resta caldo per un po' di tempo anche dopo lo spegnimento. Non toccare mai le superfici calde dell'apparecchio (superfici metalliche, oblo). Non trasportare l'apparecchio quando è caldo.
- I bambini non sono consci dei pericoli ai quali vanno incontro maneggiando apparecchi elettrici. Perciò non permettete mai ai bambini di far uso degli apparecchi elettrici in vostra assenza.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione. L'apparecchio viene spento in modo sicuro attraverso l'interruttore principale e il successivo disinserimento della spina di alimentazione.
- Disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica prima di maneggiare l'olio, dopo l'utilizzo e prima della pulizia.
- Non immergere in acqua l'elemento riscaldante con l'unità di comando, il cavo e la spina.
- Gli alimenti umidi devono essere asciugati con un tovagliolo prima della frittura. Rimuovere il ghiaccio sciolto. Durante la frittura chiudere il coperchio, abbassare lentamente il cestello nel grasso per friggere e fare attenzione agli schizzi di olio.
- Non coprire mai il filtro permanente (coperchio) e proteggersi dal vapore che si sprigiona.
- Asciugare la vasca prima di riempirla di olio e fare attenzione che il coperchio sia asciutto prima di utilizzare la friggitrice.
- Il livello dell'olio deve sempre restare fra il contrassegno MIN e MAX. Non utilizzare mai la friggitrice senza olio.
- Il grasso o l'olio usato o sporco si infiamma da solo in caso di surriscaldamento, pertanto sostituire l'olio/grasso in tempo.
- Assicurarsi che non vi siano oggetti infiammabili sopra o accanto all'apparecchio. Se l'olio si infiamma a causa di un surriscaldamento, estrarre la spina di alimentazione e chiudere il coperchio. Non tentare mai di spegnere il fuoco con l'acqua.
- I nostri elettrodomestici sono conformi alle norme di sicurezza pertinenti. Se l'apparecchio o il cavo di collegamento è danneggiato, estrarre immediatamente la spina di alimentazione. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da ditte specializzate autorizzate. Riparazioni inadeguate possono causare notevoli pericoli per l'utilizzatore.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a un impiego industriale. Non deve essere utilizzato all'aperto.
- L'utente non appropriato e il mancato rispetto delle istruzioni per l'uso comportano la perdita del diritto alla garanzia.



## I vantaggi della friggitrice a zona fredda

Questo apparecchio è una friggitrice a zona fredda. L'elemento riscaldante si trova direttamente nell'olio di frittura, pertanto si riscalda con estrema rapidità. Le variazioni di temperatura provocate dall'inserimento di alimenti freddi da friggere nell'olio caldo vengono compensate molto velocemente. La frittura diventa croccante e gustosa. Un altro vantaggio è la minore temperatura del grasso sotto l'elemento riscaldante, la cosiddetta zona fredda. I residui di frittura caduti non si sollevano e non bruciano sul fondo della vasca. L'olio si mantiene più a lungo. La vasca può essere pulita con maggiore facilità. Inoltre, questa friggitrice è dotata di un diffusore posto sopra l'elemento riscaldante, che impedisce gli spruzzi di grasso dovuti alla formazione di bolle d'acqua nel grasso.

## Messa in funzione

Rimuovere l'apparecchio e gli accessori dall'imballaggio. Pulire l'apparecchio prima della messa in funzione conformemente alle istruzioni riportate in „Pulizia e manutenzione“. Togliere il coperchio.

Estrarre il manico del cestello e farlo scattare in posizione. Rimuovere il cestello dalla friggitrice.

Introdurre olio di frittura di alta qualità nella vasca fino a quando il livello dell'olio non si trovi fra MIN e MAX (ca. 3,5 litri). Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza o con poco olio nella vasca.

Se si utilizza grasso solido, attenersi alle indicazioni riportate nel paragrafo „Scelta del grasso“.

Posizionare il coperchio sull'apparecchio.

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e accendere la friggitrice, posizionando l'interruttore principale su ON. La spia rossa si accende e indica che l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica.

Ruotare il termostato in senso orario per impostare la temperatura desiderata (si veda tabella di frittura). La spia verde si accende e segnala che l'elemento riscaldante sta riscaldando l'olio. Una volta raggiunta la temperatura, il termostato interrompe l'alimentazione elettrica e la spia verde si spegne. A questo punto, la friggitrice è pronta per la frittura. Se la temperatura si abbassa (per es., inserendo alimenti freddi da friggere), l'elemento riscaldante e la spia si riaccendono automaticamente fino a quando non viene nuovamente raggiunta la temperatura desiderata.

Inserire l'alimento da friggere nel cestello. Asciugarlo prima con lo scottex.

Aprire il coperchio e abbassare il cestello nel dispositivo di supporto sul bordo della vasca.

Chiudere il coperchio e immergere il cestello nel grasso. Lasciare il manico ribaltato.

Con il timer programmabile fino a 30 è possibile regolare il tempo di frittura desiderato (si veda tabella di frittura). Raggiunto il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Tuttavia, la friggitrice non si spegne.

Dopo aver terminato la frittura, sollevare il cestello con il coperchio chiuso nel dispositivo di supporto sul bordo della vasca. In questo modo, l'olio in eccesso può gocciolare all'interno della vasca. Togliere il coperchio. Il cibo è pronto per essere servito.

Ruotare il termostato in senso antiorario riportandolo in posizione zero. Spegnerne l'apparecchio posizionando l'interruttore principale su OFF ed estrarre la spina di alimentazione.

## ATTENZIONE

Per evitare o ridurre la formazione di Acrilamide si consiglia di friggere sempre gli alimenti fino a doratura anziché farli diventare scuri o marroni e rimuovere i residui bruciati. Non friggere alimenti contenenti amido, in particolare cereali e prodotti a base di patate, a una temperatura superiore a 170°C.

## Tabella di frittura

I tempi indicati sono approssimativi e possono variare in base alla quantità e al gusto personale.

Alimento	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)
Patate fresche	1000	170	10 - 13
Patate congelate	1000	170	8 - 12
Pollame	600	170	15 - 20
Filetto di pesce	600	160	5 - 9
Anelli di cipolla	500	150	5 - 7
Funghi	500	140	9 - 13

In generale, l'alimento da friggere deve galleggiare liberamente nel grasso/olio. Solo in questo modo si ottiene una frittura ottimale e l'alimento diventa croccante e di un marrone uniforme.

**Suggerimento:** Tagliare gli alimenti in pezzi della stessa grandezza per una frittura uniforme. Evitare pezzi troppo spessi. Friggere preferibilmente a porzioni. Ridurre le quantità soprattutto in caso di alimenti congelati.

## Scelta del grasso

Utilizzare preferibilmente grasso alimentare per frittiture specifiche: olio di semi di girasole, olio di semi di arachide, olio di semi di vinacciolo, olio di palma, olio di germe di mais,...

Rispettare le indicazioni del produttore di grasso riportate sulla confezione. Se si utilizza grasso solido, sminuzzarlo e scioglierlo su una fonte di calore diversa in una pentola a parte dotata di una bombatura che consenta di versarlo. A questo punto, versare prudentemente il grasso liquido nella friggitrice e chiudere il coperchio. Riscaldare la friggitrice alla temperatura desiderata.

Il grasso usato che si è indurito ed è rimasto nella friggitrice deve essere nuovamente riscaldato con molta cautela a bassa temperatura. A tal fine, innanzitutto praticare con prudenza dei fori nel grasso utilizzando un cucchiaino di legno o di plastica. Accertarsi che il riscaldamento con il termostato non venga danneggiato. Quindi chiudere il coperchio e sciogliere a bassa temperatura (160°C).

## ATTENZIONE

Non mischiare tipi di grasso diversi. Il grasso o l'olio usato non deve essere smaltito né nella composta né fra i rifiuti domestici. Informarsi sui punti di raccolta presso il proprio comune o l'amministrazione comunale.

**Suggerimento:** L'olio si conserva più a lungo se l'alimento da friggere non viene salato o condito attraverso la vasca aperta. La filtrazione dell'olio dopo l'utilizzo e la conservazione in frigorifero influiscono positivamente sulla sua durata. Dopo averlo utilizzato per 8 volte, l'olio dovrebbe essere cambiato.

## **Pulizia e manutenzione**

La friggitrice è dotata di un sistema Total Clean; ciò significa che può essere completamente smontata e pulita con facilità.

Prima della pulizia estrarre sempre la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio!

Togliere il coperchio e ribaltare verso l'alto l'elemento riscaldante (bloccare unità di comando nelle alette di guida), in modo che il grasso possa gocciolare. Estrarre la cesta sollevandola e afferrandola sul bordo. Fare attenzione se l'olio è ancora nella vasca. Vuotare l'olio in un contenitore adeguato.

La vaschetta di raccolta della condensa è situata sul lato posteriore dell'apparecchio. In questo contenitore di plastica scorre l'acqua di condensa che si forma durante la frittura. Questa può essere estratta facilmente.

Il cestello, il coperchio, la vasca, la struttura e la vaschetta di raccolta della condensa possono essere lavati con acqua saponata o in lavastoviglie. Al termine, asciugare accuratamente i vari componenti. Non utilizzare oggetti affilati, spazzole o abrasivi.

Non immergere mai l'elemento riscaldante con l'unità di comando nell'acqua, ma pulirlo solo con un panno umido.

Dopo la pulizia della friggitrice, rimontarla correttamente seguendo la sequenza inversa rispetto allo smontaggio. Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia stato correttamente posizionato.

## **ATTENZIONE**

La friggitrice deve essere completamente asciutta prima della messa in funzione.

### **La friggitrice non funziona: cosa fare?**

La friggitrice non riscalda e la spia non si accende

- a) La friggitrice è stata surriscaldata, la protezione antisurriscaldamento si è attivata
  - ▶ Lasciare raffreddare la friggitrice, quindi premere il tasto reset sul lato anteriore dell'unità di comando.
- b) L'unità di comando con l'elemento riscaldante non è posizionata correttamente
  - ▶ Collocare l'unità di comando esattamente nelle alette di guida e premere leggermente verso il basso nella posizione corretta
- c) L'interruttore principale non è su ON
  - ▶ Posizionare l'interruttore principale su ON

# Garantieleistung/Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

- 1. Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer **schriftlichen Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.

Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

**ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an.**

**Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück.**

**Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.**

Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH  
Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Tel. 09851/57 58 0  
Fax 09851/57 58 59  
mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätesgesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.