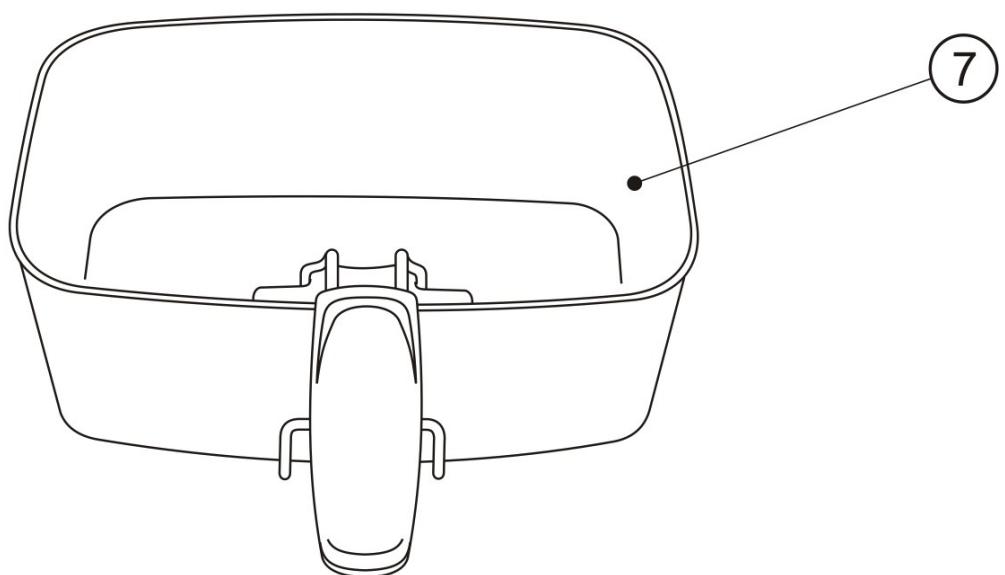
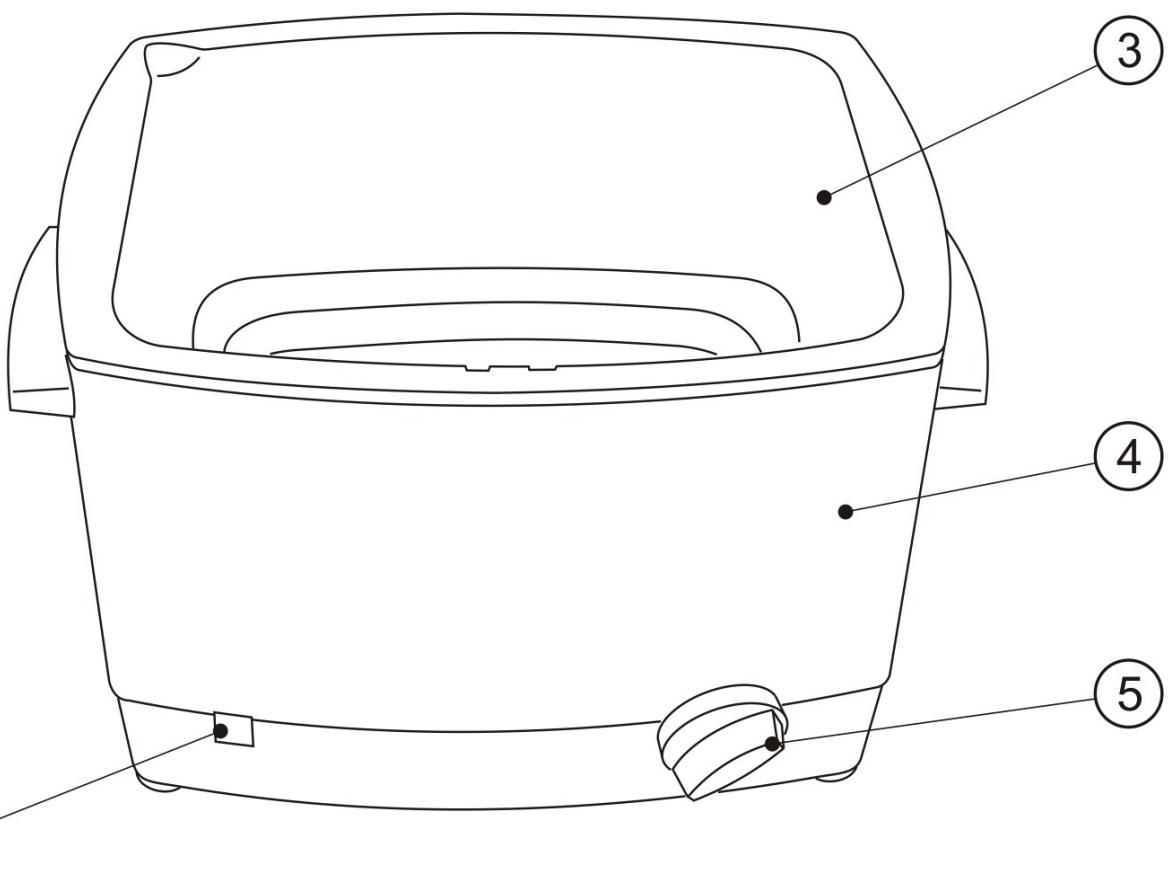
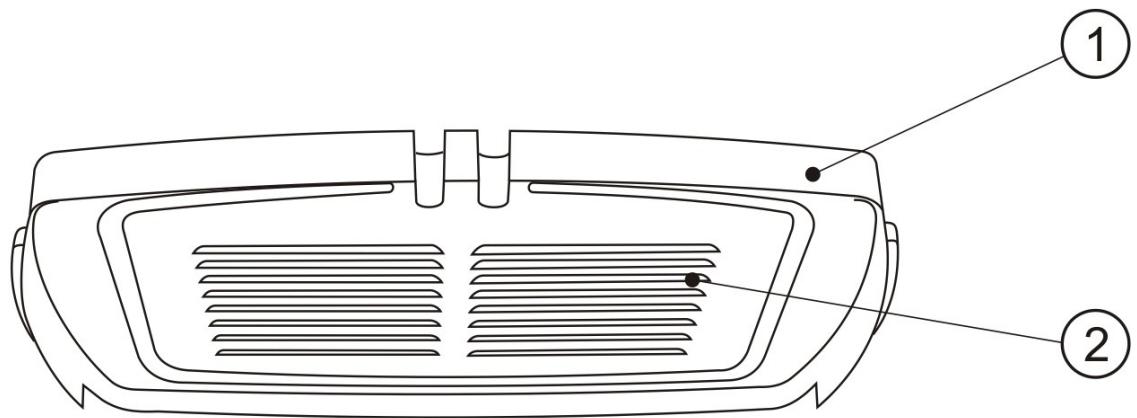


Fritteuse
Friteuse
Friggitrice

CompactFry
170



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso



Gerätebeschreibung

1. Filterdeckel
2. Oel Filter
3. Oel Behälter
4. Gehäuse
5. Temperaturregulierung und Ein/Aus Schalter
6. Energielampe
7. Frittierkorb mit Handgriff

Description de l'appareil

1. Couvercle de filtre
2. Filtre à huile poignée du panier de friture
3. Récipient à huile
4. Boîtier
5. Régulateur de température et interrupteur marche/arrêt
6. Témoin d'énergie
7. Panier de friture avec poignée

Descrizione dell'apparecchio

1. Coperchio del filtro
2. Filtro dell'olio
3. Vasca dell'olio
4. Corpo
5. Spia dell'alimentazione
6. Termostato e interruttore ON/OFF
7. Cestello con mainico

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch der Fritteuse aufmerksam durch und bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf.

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Versichern Sie sich, dass das Anschlusskabel nicht mit einer Wärmequelle in Berührung kommen kann (Kochplatte, eingeschaltete Geräte usw.)
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einer Kundendienststelle ersetzt werden, damit jegliche Gefahr vermieden werden kann.
- Für eine sichere Handhabung des Gerätes oder eventueller heisser Oberflächen, berühren Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen.
- Tauchen Sie das komplette Gerät niemals ins Wasser.
- Drehen Sie den Thermostatregler nach Gebrauch auf 0. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es transportieren oder wegräumen, um die Gefahr einer Verbrennung zu vermeiden.
- Damit das Gerät nicht kippen kann, achten Sie darauf, dass Sie es immer auf einer flachen, hitzebeständigen Oberfläche aufstellen.
- **Um Unfälle zu vermeiden, verschieben Sie das Gerät nie während es in Gebrauch ist!**
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Hinweis:

Die Tatsache, dass Wasser in kaltem Oel unerwünschte Reaktionen beim Frittiervorgang auslösen kann, veranlasst uns zu folgenden Sicherheitshinweisen:

Erkennung:

- ❖ Wasser im Oel wird sichtbar durch grosse Blasen am Behälterboden. Unbedingt Oel auswechseln!

Verwendung der Friteuse

im Freien:

- ❖ Friteuse vor und nach Gebrauch nicht im Freien stehen lassen (Regen)

im Haus:

- ❖ nach dem Auswaschen/Ausspülen der Friteuse unbedingt gründlich trockenreiben
- ❖ Korb mit Gefriergut erst bei Erreichen der notwendigen Oeltemperatur auf die Halterung stellen. (siehe Bedienungsanleitung „TiefkühlNahrung“)

Vorbereitung

- Entfernen Sie sämtliche Plastikfolien und Verpackungsteile.
- Waschen Sie den Frittierkorb (7) und den Oel Behälter (3) mit heissem Wasser und Seife und trocknen Sie beide gut ab.
- Wischen Sie die äusseren Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab.

Benutzung des Gerätes

Achtung: Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn kein Oel im Behälter ist.

1. Füllen Sie den Behälter (3) mit ca. 1 lt. Oel. Beachten Sie, dass die Maximalmarkierung nicht überschritten werden darf, da das Oel sonst bei Erhitzung überlaufen kann. Füllen Sie auch nicht weniger als bis zu der Minimalmarkierung ein.
2. Schliessen Sie das Gerät am Netz an.
3. Stellen Sie nun den Thermostat (5) auf die gewünschte Temperatur. Die Betriebslampe (6) leuchtet auf. Sobald die Temperatur erreicht ist, schaltet die Lampe wieder aus.

4. Klappen Sie den Handgriff des Frittierkorbes (7) nach aussen, füllen Sie das Frittnergut in den Korb und lassen Sie ihn dann in das heisse Öl sinken.
5. Setzen Sie während des Frittierens den Deckel (1) auf.
6. Am Ende der Garzeit öffnen Sie den Deckel vorsichtig und lassen Sie den heissen Dampf entweichen. Heben Sie dann den Frittierkorb (7) wieder aus dem Öl heraus.
7. Um möglichst wenig Oel an den Speisen zu hinterlassen müssen Sie den Korb ein paar Mal gut schütteln. Bedecken Sie die Speisen mit einem Haushaltspapier. Dieses entzieht dem Frittnergut viel überschüssiges Fett.

Wenn Sie mit frittieren fertig sind, müssen Sie sofort den Thermostat (5) wieder ausschalten und den Netzstecker ziehen. Lassen Sie den Deckel offen und warten Sie, bis das Oel erkaltet ist. Fahren Sie erst dann mit der Reinigung fort.

Wenn Sie Frittnergut haben, welches nicht im Korb frittiert werden kann, weil es sonst kleben bleiben würde (Äpfel oder Fische im Teig usw.) müssen Sie dies direkt in das heisse Oel geben. Seien Sie vorsichtig dabei und verwenden Sie nur eine dafür geeignete Kelle. Lassen Sie das Frittnergut niemals mit blosen Händen in das heisse Oel fallen. Dies kann zu Verbrennungen führen.

TiefkühlInahrung

Besondere Vorsichtsmassnahmen

Wenn Sie Eis oder Wasser in eine heisse Frittierflüssigkeit geben, entstehen heisse Spritzer, die Verbrennungen erzeugen können. Ausserdem schäumt und brodelt die Flüssigkeit so stark, dass sich das Volumen des Frittierbads beträchtlich vergrössert. Aus diesen Gründen beachten Sie unbedingt folgende Hinweise:

- Tiefgekühlte Produkte nur in kleinen Mengen nach und nach in das Frittierbad geben.
- Vorher die Eiskristalle entfernen, von denen sie umgeben sind.
- Langsam in die heisse Frittierflüssigkeit versenken. Beachten Sie auch die Hinweise auf der Produkteverpackung des Frittnergutes.

Reinigung

- Schalten Sie den Thermostat aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Warten Sie mit der Reinigung, bis das Oel kalt geworden ist.
- Tauchen Sie das komplette Geräte niemals ins Wasser.
- Reinigen Sie die Aussenseite des Gehäuses und den Deckel mit einem feuchten Tuch.
- Den Behälter (3) reinigen Sie am Besten mit Wasser und Seife und dies erst dann, wenn Sie das Oel auswechseln müssen. Entsorgen Sie das Oel wie vorgeschrieben und lassen Sie es nicht den Abfluss hinunter.
- Den Frittierkorb reinigen Sie am besten mit heissem Wasser und Seife. Geben Sie acht, dass der Korb gut abgetrocknet wird.
- Versorgen Sie die Fritteuse mit dem geschlossenen Deckel damit das Oel frisch bleibt.

Oel Filter :

- Öffnen Sie den Filterdeckel und nehmen Sie den Oelfilter heraus.
- Waschen Sie den Filter mit heissem Wasser und Seife und lassen Sie ihn danach gut an der Luft trocknen.
- Reinigen Sie auch den Filterdeckel mit Wasser und Seife.

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la friteuse et conservez-le à un endroit sûr.

- Veiller à ce que la tension du réseau concorde avec celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- S'assurer que le cordon de raccordement électrique ne puisse être en contact avec une source de chaleur (plaques de cuisson, appareils enclenchés, etc.).
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un point de service après-vente afin de pouvoir éviter tout danger.
- Afin de manipuler l'appareil en toute sécurité ou éventuellement à cause des surfaces chaudes, ne toucher l'appareil qu'au moyen des poignées prévues à cette fin.
- Ne jamais plonger l'appareil complet dans de l'eau.
- Arrêter le régulateur du thermostat après utilisation. Retirer la fiche de la prise électrique et laisser l'appareil se refroidir, avant de le transporter ou de l'enlever, pour éviter tout risque de se brûler.
- Afin que l'appareil ne puisse se renverser, toujours veiller à le poser sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- **Afin de prévenir les accidents, ne jamais déplacer l'appareil pendant son utilisation !**
- Les enfants et les personnes qui, en raison d'une incapacité physique, sensorielle ou psychique ou par inexpérience ou méconnaissance, ne seraient pas en mesure de se servir de l'appareil en toute sécurité ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable.

Note:

Le fait que de l'eau dans de l'huile froide puisse déclencher des réactions indésirables lors de la friture nous amène aux consignes de sécurité supplémentaires suivantes:

Identification:

- ❖ La présence d'eau dans de l'huile se manifeste par de grandes bulles au fond du récipient.
Changer l'huile impérativement !

Utilisation de la friteuse

en plein air:

- ❖ ne pas laisser la friteuse dehors avant et après l'utilisation (pluie)

à la maison:

- ❖ absolument essuyer à fond la friteuse après l'avoir lavée/rincée;
- ❖ Ne poser la marchandise à frire sur le support que lorsque l'huile a atteint la température nécessaire (voir mode d'emploi «surgelés»).

Préparation

- Retirer toutes les feuilles en plastique et parties de l'emballage.
- Laver le récipient de friture (7) et le récipient à huile (3) à l'eau chaude et au savon puis les sécher soigneusement.
- Essuyer les surfaces externes à l'aide d'un chiffon humide.

Utilisation de l'appareil

Attention: Ne jamais enclencher l'appareil s'il n'y a pas d'huile dans le récipient.

1. Remplir le récipient (3) avec env. 1 l d'huile. Veiller à ce que le niveau n'excède pas le repère maximal pour éviter que l'huile ne déborde lors de l'échauffement. Ne pas remplir non plus moins que jusqu'au repère du niveau minimal.
2. Raccorder l'appareil au réseau.
3. Régler maintenant la température désirée, sur le thermostat (5). Le témoin de service (6) s'allume. Dès que la température est atteinte, le témoin s'éteint de nouveau.
4. Rabattre la poignée du panier de friture (7) vers l'extérieur, mettre le produit à frire dans le panier et le plonger ensuite dans l'huile bouillante.
5. Durant la friture, placer le couvercle (1).

6. A la fin du temps de cuisson, ouvrir le couvercle avec précaution et laisser la vapeur bouillante s'échapper. Sortir alors le panier de friture (7) de l'huile.
7. Pour laisser le moins possible d'huile sur les aliments, il faut bien secouer le panier plusieurs fois. Recouvrir les aliments avec du papier de ménage. Celui-ci absorbera beaucoup de graisse excédentaire de la friture.

Si la friture est terminée, il faut immédiatement remettre le thermostat à zéro (5) puis retirer la fiche. Laisser le couvercle ouvert et attendre que l'huile se soit refroidie. Ne commencer le nettoyage que seulement quand l'huile est froide.

Si vous avez de la marchandise à frire qui ne peut être frite dans le panier parce qu'elle y collerait (pommes ou poissons enrobés dans de la pâte, etc.), il faut plonger celle-ci directement dans l'huile bouillante. Soyez prudent et n'utilisez qu'une louche/écumoire prévue à cette fin. Ne jamais plonger la marchandise à frire dans l'huile bouillante avec les mains nues. Cela peut provoquer des brûlures.

Congelés

Précautions particulières

Si vous ajoutez de la glace ou de l'eau dans un liquide de friture bouillant, il en résulte des éclaboussures brûlantes pouvant provoquer des brûlures. En outre, le liquide mousse et bouillonnera si fortement que le volume du bain de friture augmente considérablement. Pour ces raisons, observez impérativement les instructions suivantes:

- ne plonger les produits surgelés dans le bain de friture qu'en petites quantités et peu à peu;
- éliminer d'abord les cristaux de glace qui les entourent.
- Immerger lentement le panier dans le liquide de friture préalablement chauffé. Veuillez observer également les indications sur l'emballage du produit à frire.

Nettoyage

- Arrêter le thermostat et retirer la fiche.
- Attendre pour le nettoyage jusqu'à ce que l'huile soit froide.
- Ne jamais plonger l'appareil complet dans de l'eau.
- Nettoyer la partie extérieure du boîtier et la couvercle à l'aide d'un chiffon humide.
- De préférence, nettoyez le récipient (3) quand vous devez changer l'huile. Eliminez l'huile comme prescrit et ne l'évacuez pas dans les égouts. Pour nettoyer soigneusement, laver le récipient à l'eau et au savon puis le sécher.
- Nettoyer de préférence le panier de friture à l'eau chaude et au savon. Veiller à ce que le panier soit bien sec.
- Ranger la friteuse après en avoir refermé le couvercle afin que l'huile reste fraîche.

Filtre à huile :

- Ouvrir le couvercle du filtre et retirer le filtre à huile.
- Laver le filtre à l'eau chaude et au savon puis le laisser bien sécher à l'air.
- Nettoyer également le couvercle du filtre à l'eau et au savon.

Indicazioni di sicurezza

Prima dell'uso della friggitrice, leggere attentamente le seguenti istruzioni e conservarle in un luogo sicuro.

- Verificare che la tensione dell'impianto della vostra abitazione corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non possa venire a contatto con fonti di calore (piastra della cucina, apparecchi accessi, ecc.)
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore o da un centro di assistenza, in modo da evitare qualsiasi pericolo.
- Per un uso sicuro dell'apparecchio e per evitare il contatto con eventuali superfici riscaldate, prendere l'apparecchio solo per le apposite maniglie.
- Non immergere mai l'intero apparecchio in acqua.
- Dopo l'uso, regolare il termostato su 0. Staccare la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio, prima di spostarlo o riporlo, in modo da evitare pericoli di ustioni.
- Per evitare che l'apparecchio si possa rovesciare, collocarlo sempre su una superficie piana, resistente al calore.
- **Onde evitare incidenti, non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione!**
- Le persone, compresi i bambini, che per le loro possibilità fisiche, sensoriali o mentali o per la loro mancanza di esperienza o ignoranza, non sono in grado di usare l'apparecchio con sicurezza, non devono usarlo senza la supervisione o le istruzioni di una persona responsabile.

Indicazione:

Dato che la presenza di acqua durante la frittura può provocare reazioni indesiderate, si prega di osservare le seguenti indicazioni di sicurezza aggiuntive:

Riconoscimento:

- ❖ La presenza di acqua nell'olio si riconosce da grosse bolle sul fondo della vasca. Sostituire assolutamente l'olio!

Uso della friggitrice

all'aperto:

- ❖ Non lasciare la friggitrice all'aperto prima o dopo l'uso (pioggia)

in casa:

- ❖ dopo il lavaggio/risciacquo asciugare la friggitrice, strofinando accuratamente.
- ❖ Inserire il cestello con i prodotti surgelati sul supporto, solo quando l'olio ha raggiunto la temperatura necessaria. (vedi istruzioni per l'uso „surgelati“)

Preparazione

- Rimuovere tutte le pellicole di plastica e le parti dell'imballaggio.
- Lavare il cestello (7) e la vasca (3) con acqua calda e sapone e asciugarla con cura.
- Passare un panno inumidito sulle superfici esterne.

Uso dell'apparecchio

Attenzione: Non accendere mai l'apparecchio quando la vasca dell'olio è vuota.

1. Riempire la vasca (3) con circa 1 l di olio. Fare attenzione a non superare il livello massimo, poiché altrimenti l'olio potrebbe fuoriuscire al momento del riscaldamento. Assicurarsi anche che l'olio non rimanga al di sotto del livello minimo.
2. Collegare l'apparecchio alla rete.
3. Regolare ora il termostato (5) sulla temperatura desiderata. La spia (6) si accende. Non appena la temperatura è stata raggiunta, la spia si rispegne.
4. Ribaltare la maniglia pieghevole del cestello (7) verso l'esterno, sistemare gli alimenti da friggere nel cestello e quindi calarlo nell'olio caldo.

5. Coprire con il coperchio (1) mentre si sta friggendo.
6. Terminata la cottura, alzare lentamente il coperchio e lasciar evadere il vapore caldo. Togliere quindi il cestello (7) dall'olio.
7. Per lasciar meno olio possibile sugli alimenti, scuotere bene il cestello per alcune volte. Coprire gli alimenti con un foglio di carta da cucina. Questa assorbirà l'olio in eccesso.

Quando la frittura è terminata, occorre spegnere immediatamente il termostato (5) e staccare il cavo di alimentazione. Lasciare aperto il coperchio e aspettare che l'olio si sia raffreddato. Solo ora si può procedere con la pulizia.

Se avete degli alimenti che non possono essere fritti nel cestello, perché altrimenti rimarrebbero attaccati (mele o pesce con pastella, ecc.), dovete immergerli direttamente nell'olio caldo. Fate attenzione ed usate sempre un mestolo adatto. Non lasciate mai cadere gli alimenti nell'olio caldo con le mani. Ciò può provocare delle ustioni.

Surgelati

Precauzioni particolari

Se versate del ghiaccio o dell'acqua in un liquido di frittura caldo, si producono schizzi bollenti che possono causare ustioni. Inoltre, il liquido schiuma e bolle in maniera tale che il suo volume aumenta notevolmente. Occorre perciò osservare assolutamente le seguenti indicazioni:

- Versare gli alimenti surgelati solo pochi per volta e a più riprese nell'olio di frittura.
- Rimuovere prima i cristalli di ghiaccio di cui sono ricoperti.
- Immergere gli alimenti lentamente nel liquido di frittura con il coperchio chiuso. Osservare anche le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto surgelato.

Pulizia

- Spegnere il termostato e staccare il cavo di alimentazione.
- Non iniziare la pulizia, prima che l'olio non si sia raffreddato.
- Non immergere mai l'intero apparecchio in acqua.
- Pulire le parti esterne dell'apparecchio e il coperchio con un panno umido.
- La vasca (3) va pulita preferibilmente quando si cambia l'olio. Non gettare l'olio nel lavandino, ma seguire le norme di smaltimento in vigore. La vasca va lavata con acqua e sapone e asciugata accuratamente.
- Il cestello va lavato preferibilmente con acqua e sapone. Dopo il lavaggio il cestello deve essere sempre asciugato con cura.
- Riporre la friggitrice con il coperchio chiuso in modo che l'olio si conservi più a lungo.

Filtro dell'olio :

- Aprire il coperchio del filtro dell'olio ed estrarre il filtro.
- Lavare il filtro con acqua calda e sapone e lasciarlo quindi asciugare bene all'aria.
- Lavare anche il coperchio del filtro con acqua e sapone.

2 Jahre Garantie / 2 années de garantie / 2 anni di garanzia

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 que celui-ci ait été utilisé de manière appropriée.

Nous éliminons toutes les défectuosités du à des vices de matière ou de fabrication. La prestation de garantie se fait en effectuant une réparation ou en échangeant les pièces, selon notre choix.

La garantie n'est pas accordée pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inapproprié (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles).

Elle n'est accordée que si la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature figurent sur carte de garantie ou si la quittance d'achat a été 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 ne pas oublier d'indiquer votre adresse et, si le défaut n'est pas évident, de joindre une explication 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.

Servicestation:

Service après-vente:

Servizio Assistenza :

Rotel AG

Parkstrasse 43

5012 Schönenwerd

Tel: 062 787 77 00

office@rotel.ch